

# Wie früher, aber modern: Mit Wir in Wichlinghausen auf Tour durch Gut Einern



© Heiko Schmickmann

Blick von der in Permakultur betriebenen Anbaufläche auf das Gut Einern und seine Nebengebäude

Am 6. Mai 2023 lud Wir in Wichlinghausen (WiW) zur Besichtigung von Gut Einern ein. Der Hausherr Jörg Heynkes selbst führte uns durch die Gelände Einern 120 und 123, die er vor gut zwei Jahren erworben hat.

Die Veränderungen, die sich auf dem Gelände tun, sieht man zuallererst an der alten Gaststätte Winkelmann. Diese Gastwirtschaft existiert seit 1660 in Betrieb und ist damit eine der ältesten noch in Betrieb befindlichen Gastrobetriebe im Stadtgebiet. Heynkes und sein Team haben jedoch ganze Arbeit geleistet und das denkmalgeschützte Haus durch einen Wintergarten erweitert, an den eine Terrasse angrenzt. Am 1. Mai 2023 hat die Wirtschaft wieder eröffnet und wurde bereits an diesem ersten Tag so überlaufen, dass Essen und Toilettenpapier ausgingen, wie Heynkes mit einem breiten Grinsen erzählte.

Der Geist der Geschichte weht allerdings auch im neugestalteten Anbau. Unter einem Glasboden sieht man auf die Mauerreste eines Wachturms aus dem 13. Jahrhundert, der im 17. Jahrhundert aufgegeben wurde. Ob Opfer des 30jährigen Kriegs, wie vieler andere Bauwerke dieser Art im Grenzgebiet zwischen Rheinland und Westfalen, oder dem Neubau der Gastwirtschaft geschuldet, wird das bald fertiggestellte Gutachten zeigen, das ggf. auch veröffentlicht wird. Klar ist aber, dass das Ursprungshaus in diesem Krieg zerstört wurde.

Auch die vormalige Besitzerin, Karin auf der Brücken, blickt auf einen Familienstammbaum zurück, der bis ins 15. Jahrhundert reicht. In dieser Historie finden sich nicht nur die Familie Winkelmann, sondern auch die Familie auf Einern, die mit Johann Peter auf Einern (verstorben 1701) den ersten Wirt des Hauses stellte.

Die Tour begann zwar im Anbau führte aber schnell unter das Dach der Gaststätte, wo sich der neu gestaltete Seminarraum befindet. Dort begann Jörg Heynkes mit seiner Keynote, also einem vorbereiteten Referat, über die Zukunft des Gutes – wobei die Rückbesinnung auf die Vergangenheit des Ortes wohl die Initialzündung für dessen Neuausrichtung war. Als Oberhof des Klosters Werden im heutigen Essen wurde an diesem Hof bereits seit dem 11. Jahrhundert gearbeitet um den dortigen Klerikern das Leben im Diesseits zu ermöglichen, während diese das Leben im Jenseits vorbereiteten. Und ein wenig klang das, was Heynkes vorstellte, auch wie eine Utopie aus einer anderen Welt. Es ist eben nicht nur das neu gestaltete Restaurant, das Menschen an dieser Grenze zwischen Wuppertal und Sprockhövel zusammenbringen soll, sondern ein auf den Fortschritt gerichtetes, ganzheitliches Konzept. So soll, ganz ohne Romantik, die alte Idee der Eigenversorgung vom Mittelalter in unsere Zeit transportieren werden. Während sich damals, so die Präsentation, drei bis vier Generationen in dem Gut selbst



© Heiko Schnickmann

Sehr schmucklos, dafür saisonunabhängig und enorm effizient – der vertikale Anbau von Kräutern, Salaten und Gemüsen im Container als Bestandteil der Selbstversorgung

versorgten und dabei eigene Energie erzeugten sowie durch einen eigenen Brunnen Wasser bekamen, möchte Heynkes auf dem Gelände gleich zwei Mehrgenerationenhäuser bauen, die durch die Landwirtschaft am angrenzenden Acker aber auch durch eine vertikale Farm versorgt werden. Eine vertikale Farm ist ein Gebäude, in dem unter perfekten Bedingungen Pflanzen wachsen. Eine künstliche Sonne gibt exakt nur die Strahlung ab, die die Pflanzen benötigen. Noch ist diese Farm in einem Container untergebracht, soll aber, bis das Projekt Ende 2025 abgeschlossen ist, in einem eigenen Haus untergebracht werden. Der hohe Stromverbrauch dieser Farm soll aus Photovoltaik-Anlagen gespeist werden, die auf allen Häusern errichtet werden. Die Arbeiten an diesen Anlagen schritten auch während unseren Besuch voran – sah man doch die Handwerker während Heynkes' Vortrag immer wieder durch die gläsernen Tür aus den Fenstern steigen. Die in der vertikalen Farm anfallende Wärme wiederum soll als Heizung fungieren, die in absehbarer Zeit auch den Nachbarn des Gutes Einern zur Verfügung gestellt werden soll.

Dass die landwirtschaftlichen Produkte nicht nur auf dem Gut selber genutzt, sondern auch in veredelter Form im Hofladen angeboten werden sollen, versteht sich von alleine. Daneben ist auch das Thema Mobilität für Heynkes interessant, der sich den Transport und Verkehr am Gut Einern als ein Teilen von Fahrzeugen vorstellt. Teilen ist dabei auch ein wichtiges Thema bei der Nutzung von Badewannen und Waschmaschinen. Wer in den Mehrgenerationenhäusern lebt, die als Genossenschaft organisiert sein werden, wohnt, teilt Räume, Autos und andere Dinge des täglichen Lebens, welche gar nicht so viel genutzt werden, wie man glaubt. Autos, so referiert Heynkes, stehen dabei 95 Prozent der Zeit lediglich herum und sind somit eher Stehzeuge als Fahrzeuge.

Es bleibt bei aller utopischen Idee meiner Meinung nach aber doch ein Beigeschmack. Als ich fragte, ob es denn auch eine soziologisch-psychologische Begleitung bei der Umsetzung gebe, da bei so viel Teilen Probleme ja durchaus vorkommen können, betonte Heynkes, dass man sich dies zukünftig wünsche, etwa in Kooperation mit der Universität Wuppertal. Dabei ist er sich der Wichtigkeit einer solchen Begleitung durchaus bewusst, denn er wurde nicht müde zu betonen, dass Veränderung etwas sei, das man in Deutschland eher ablehne – egal ob es der Neubau eines Hauses ist, das womöglich die Aussicht zerstört, die die Nachbarn seit 45 Jahren hatten oder ob es ein Windrad ist, das zu laut seinen Dienst verrichtet.

Heiko Schnickmann

„Auch gar nichts zu verschreiben,  
ist zuweilen eine vortreffliche Medizin.“

Hippokrates von Kos, griech. Arzt und Philosoph (ca. 460 – 370 v. Chr)

Jeden Mittwoch, 18.30 – 20.00 Uhr : Freundeskreis für Suchtkrankenhilfe / Meeting

身 Körper / Person / Leib

心 Geist / Herz / Seele

幸 Glück / Wohlbefinden

身心幸 Shinjinkō

Wohlergehen für Körper & Seele  
Praxis für Naturheilkunde und  
Psychotherapie

Königsberger Straße 47  
42277 Wuppertal

Mail: shinjinko@gmx.de

Tel.: 0202 – 76 98 0 98

Stefanie Trilling, Yoga-Lehrerin & Ernährungsberaterin, HP /Psych

Reinhard F. Spieß, Heilpraktiker (Psych)