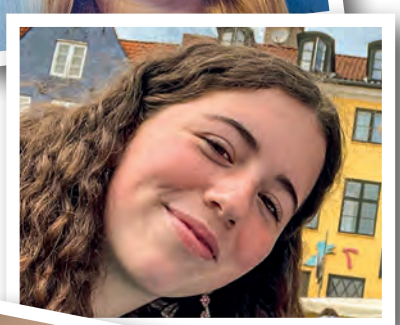
HAUS BERGFRIED

Ausgabe 2/2025

Liebe Gäste und Freunde
vom Haus Bergfried,

das Jahr eilt mit Riesenschritten seinem Ende entgegen und wir wollen uns mit neuen Informationen aus dem Haus Bergfried bei Ihnen melden.

Die größte Veränderung haben wohl wir „Schmidts" zu vermelden. Im Oktober nächsten Jahres werde ich nach 24 Jahren Haus Bergfried vorzeitig in den Ruhestand gehen. Meine Frau wird noch etwas länger dem Freizeitheim erhalten bleiben. Im August haben wir bereits Arbeitsplatz und Wohnort getrennt. In Lohra, wo wir vor unserer Aufgabe in Hartenrod gewohnt haben, ist uns von Freunden ein Haus zum Mieten angeboten worden. Da haben wir die Gelegenheit beim Schopf gepackt und haben den ersten Schritt zur Staffelübergabe schon mal eingeleitet. Familie Haus, die sich im nächsten Newsletter vorstellen wird, hat in den letzten Wochen die Dienstwohnung renoviert und wird ab dem 1. Oktober im Haus wohnen. So steht auch für die Abende ein Ansprechpartner im Haus zur Verfügung. Ich genieße es jetzt schon, zur Arbeit zu fahren und abends nach Hause zu fahren. Wir werden sehen, wie sich die Zukunft gestaltet. Leider mussten wir uns in diesem Jahr krankheitsbedingt von zwei Mitarbeiterinnen trennen. Wir danken Frau Hess und Frau Bachmann für ihren Einsatz, den sie im Haus Bergfried geleistet haben. Sie haben uns in schwierigen Zeiten beigestanden und es ist uns nicht leichtgefallen, uns von Ihnen zu trennen. Dafür konnten wir im Juli zwei neue Minijoberinnen für unsere Küche gewinnen.



Frau Rink und Frau Brusius (beide noch Schülerinnen) gehören seit dem Sommer zu unserem Team und haben sich bereits gut eingearbeitet. Im Herbst wird uns die Schwester von Frau Brusius verlassen, um ihr Referendariat anzutreten. Sie war vier Jahre eine wichtige Unterstützung in unserer Küche und hat durch ihre freundliche und motivierte Arbeitsweise viel in unsere Mitarbeiterschaft gebracht. Vielen Dank Luna!

Besonders bedanken möchte ich mich auch bei den Spendern, die uns ein Geburtstagsgeschenk zu unserem 60-jährigen Jubiläum gemacht haben. Es sind 4.355,- Euro für die neuen Matratzen eingegangen. Wir werden mit der Anschaffung noch etwas warten, damit wir alle Matratzen auf einmal kaufen können, um einen besseren Einkaufspreis zu erzielen. Herzlichen Dank allen Spendern. In diesem Jahr mussten wir ja eine Vielzahl an Stornierungen kompensieren und dadurch die Sanierung unserer Haupteingangstreppe auf das nächste Jahr verschieben. Außerdem erwarten wir im November den Besuch der Bauaufsicht des Landkreises. Da wird es sicher auch noch manche „Überraschungen" finanzieller Art geben.

Wir hoffen, dass auch Sie die Herausforderungen dieses Jahres gut meistern und freuen uns, wenn wir Sie in den nächsten Wochen im Freizeitheim begrüßen dürfen.

So grüße ich Sie auch im Namen aller Mitarbeiter

Ihr Thomas Schmidt

Bankverbindung

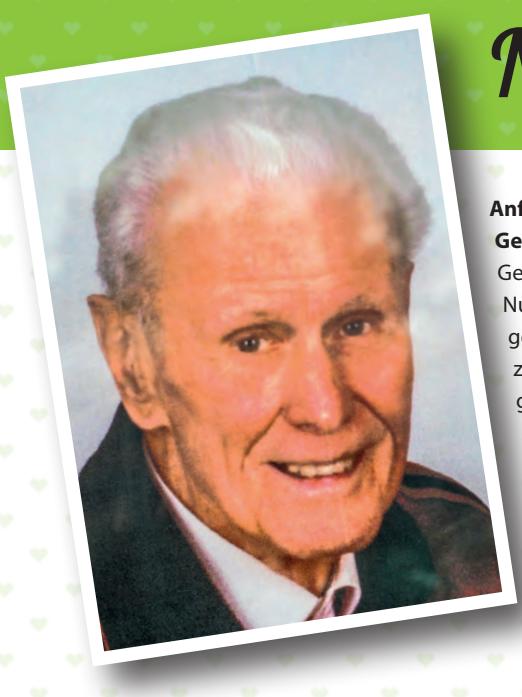
Die VR Bank Lahn-Dill eG verfügt leider über keine Möglichkeiten mehr, Überweisungsträger mit unseren Daten zu drucken. Deshalb nennen wir hier unsere Bankverbindung für alle, die uns eine Geldspende zukommen lassen wollen und sagen auf diesem Weg schon mal: „Herzlichen Dank!"

Haus Bergfried e. V.
VR Bank Lahn-Dill eG
IBAN: DE66 5176 2434 0067 2070 09

Termine:

02.-04.10.2025	Jugendliche Herr Becker
03.-05.10.2025	Mitarbeiterschulung FeG Witten
10.-12.10.2025	AFEK Frauen Frankfurt
13.-17.10.2025	Innere Mission Dänemark
17.-19.10.2025	Lehrseminar Niepars
20.-23.10.2025	Kinderfreizeit FeG Siegen
23.-26.10.2025	Levare Gemeinschaft Marburg
24.-26.10.2025	Posaunenchor Niederwald
27.-31.10.2025	Schüler Offenbach
31.10-02.11.2025	Freundeskreis Gütersloh
03.-07.11.2025	Schüler Offenbach
07.-09.11.2025	**Beide Häuser noch frei**
10.-14.11.2025	Schüler Offenbach
14.-15.11.2025	Gemeindeleitung MR-Hebron
15.-16.11.2025	Silcherchor Homberg
21.-23.11.2025	Frauen Wunder:voll Team
21.-23.11.2025	**Großes Haus noch frei**
28.-30.11.2025	Adventjugend Mittelrhein
28.-30.11.2025	**Kleines Haus noch frei**
27.12-01.01.26	Silvesterfreizeit Maranatha Mission
01.-06.01.2026	Freundeskreis christl. Ferienlager
14.-17.01.2026	Nähfreizeit Neunkirchen
16.-17.01.2026	Hessischer Gemeinschaftsverband
21.-23.01.2026	Lahntalschule Biedenkopf
23.-25.01.2026	**Beide Häuser noch frei**
30.01-01.02.2026	Familien AFEK Frankfurt
03.-06.02.2026	Edertalschule Frankenberg
06.-07.02.2026	Vorstand Elisabethkirche MR
09.-10.02.2026	Lahntalschule Biedenkopf
11.-13.02.2026	Lahntalschule Biedenkopf
14.-16.02.2026	Christl. Versammlung Monheim
18.-20.02.2026	Konficamp Kirchhain
21.-22.02.2026	Familientreffen Constien
27.02-01.03.2026	Konfirmanden Altenkirchen
28.02.2026	Pfarrei St. Elisabeth
06.-08.03.2026	Konfirmanden Fehl-Ritzhausen
13.-15.03.2026	Posaunenchor Maulbach
13.-15.03.2026	Frauen Kelkheim
19.-22.03.2026	Konfirmanden Oberbiel
20.-22.03.2026	Konfirmanden Allendorf
26.-29.03.2026	Levare Lebensgemeinschaft MR

Nachruf Gerhard Walburg



Anfang September ist mein Vorgänger, der jahrzehntelange Leiter von Haus Bergfried, Gerhard Walburg, heimgegangen.
Gerhard hat das Haus Bergfried zusammen mit seiner Frau Ursel fast vierzig Jahre im Segen geleitet. Nun ist seine Wegstrecke auf dieser Welt zu Ende gegangen und er darf nun den schauen, an der er geglaubt hat: Jesus, Gottes Sohn. Gerhard hatte schon seit einigen Jahren mit zunehmender Demenz zu kämpfen, was besonders für seine Frau Ursula nicht leicht war. Besonders dankbar sind wir für das gute Miteinander, das immer zwischen den Walburgs und den Schmidts bestand und sich nun zwischen den Schmidts und den Hausens fortsetzt. Deshalb haben wir auch den Sarg mit anderen gemeinsam getragen. Drei Hausvatergenerationen am Sarg vereint. Das gibt es auch nicht so oft. Nun befehlen wir besonders Ursel der Gnade Gottes an, die weiterhin in ihrem Haus in Edingen wohnt.

Wer die beiden noch kennt, darf Ursel liebe Grüße schreiben. Sie freut sich sicher darüber. Die Anschrift ist: Rathausstraße 24 in 35764 Sinn. Dann wünschen wir Gerhard, dass ihm Gott seine jahrelange Treue im Haus Bergfried vergilt und blicken dankbar auf ein erfülltes Leben zurück.

Leckeres von Max (Roland Junior)

Osso Buco Ragout, Zimt Polenta, Glühweinjus, Rosenkohl, Walnuss, Cranberry

Zutaten für 4 Personen

Zutaten Osso Buco:
- 2 Zwiebeln
- 1 Knoblauchzehe
- 2 Möhren
- 3 Stangen Staudensellerie
- 1 Orange
- 1 Apfel
- 4 Scheiben Kalbshaxe (á 250 g, 3 cm dick)
- Salz, Pfeffer, Zimt, Kardamom, Sternanis,
- 3 EL Olivenöl
- 1 EL Tomatenmark
- 1 EL Mehl
- 200 ml Glühwein
- 1 Zitrone (Schale und Abrieb)

Zutaten Zimt Polenta:
- 100 ml Milch
- 400 ml Wasser
- 80 g geriebener Parmesan
- 160 g Polenta
- 1 TL Salz
- 1 Prise Zimt

Zutaten Rosenkohl, Walnuss, Cranberry:
- 200 g Rosenkohl
- 50 g Walnuss
- 50 g Cranberry

Zubereitung Osso Buco:
Gemüse und Obst waschen, schälen und in Walnuss große Stücke schneiden. Kalbshaxen mit Salz und Pfeffer würzen und in Mehl wälzen. Öl in einem Bräter erhitzen und die Kalbshaxen Scheiben darin auf jeder Seite 3 Min. bei mittlerer Hitze anbraten und herausnehmen. Zwiebeln, Knoblauch, Möhren und Sellerie in den Bräter geben und bei mittlerer Hitze anbraten. Tomatenmark dazu und kurz mitbraten. Mit Glühwein mehrmals ablöschen. 300 ml Wasser zugießen und aufkochen. Fleisch zugeben und zugedeckt im heißen Ofen bei 180 Grad auf der mittleren Schiene 1 Std. schmoren. Dann offen weitere 30 Min. garen (keine Umluft). Wenn die Beinscheiben gar sind herausnehmen und in 2 cm dicke Würfel schneiden. Die Soße durch ein feines Sieb geben und leicht weiter köcheln bis zur gewünschten Konsistenz. Eventuell die Soße mit in Wasser angerührter Stärke abbinden. Die Fleischwürfel in die Soße geben und nochmals verrühren und mit der Zitronenzeste und Saft abschmecken.

Zubereitung Zimt Polenta:
Wasser mit Milch und Salz aufkochen. Polenta, Zimt und den Parmesan mit dem Schneebesen langsam unterrühren. Den Herd ausschalten und die Polenta für 5 Min. ausquellen lassen. Ein Backblech mit Olivenöl ausstreichen. Polenta auf das Backblech füllen und für 20 Min. auskühlen lassen. Nach dem Abkühlen mit einem Ausstechring ausstechen. In einer Pfanne etwas Butter erhitzen und die Polentascheiben darin knusprig anbraten. Auf Küchenkrepp abtropfen lassen und erneut ein kleines Loch herausstechen.

Zubereitung Rosenkohl:
Die nicht so schönen äußeren Blätter vom Rosenkohl entfernen. Nun die ersten 3-4 Blätter entfernen und beiseite stellen (werden roh mariniert). Den restlichen Rosenkohl halbieren und mit etwas Butter in einer Pfanne anbraten. Mit etwas Weißwein ablöschen und garen lassen. Wenn die Flüssigkeit verdampft ist die Walnuss mit der Hand zerbröseln und dazu geben. Cranberry mit in die Pfanne geben und einmal durchschwenken. Mit Salz und Muskat abschmecken.

Angedacht „Euer Vater weiß genau, was ihr braucht…“

„Euer Vater weiß genau, was ihr braucht, noch ehe ihr in um etwas bittet.“ Diese Vorworte von Jesus zum Vater Unser haben wir im Sommer in unserer Umzugsphase erlebt. Da wir nebenbei noch gearbeitet haben, war es nicht leicht, die Umzugshelfer zu organisieren. Wir wussten oft nicht, wie lange gewisse Dinge dauern würden und zu welchen Uhrzeiten wir Helfer brauchen. Deshalb haben wir das Meiste alleine gemacht. Aber in schwierigen Situationen hat Gott oft Menschen geschickt, die mit angepackt haben. Als wir zum zweiten Mal einen Hänger an einem Tag um 21 Uhr zur neuen Wohnung gefahren hatten, standen zwei junge Männer bereit, die uns beim Ausladen geholfen haben. Am nächsten Tag hatte unser Sohn Urlaub und konnte mit mir die Wohnzimmermöbel tragen, die Annett zu schwer waren. Am folgenden Tag saßen wir in der Eisdiele, um uns etwas abzukühlen, als uns eine WhatsApp erreichte: „Kann ich euch noch etwas helfen?“. Sie kam von unserem Nachfolger, der Schreiner von Beruf ist. Er hat dann nach seinem Feierabend noch drei Schränke und unser Bett mit mir aufgebaut. Den Abschluss bildete eine stattliche Tonne Sperrmüll. Beim Aufladen hat uns eine Frau aus unserer Gemeinde ihre Hilfe angeboten. Zu guter Letzt hat unsere jüngste Tochter dann schon mal viele Umzugskartons ausgepackt und mit mir einige Kleinmöbel zusammengeschraubt. Dabei wollen wir unsere Vermieter nicht vergessen, die uns unermüdlich unterstützt haben. Das alles haben wir erlebt, ohne dass wir im Vorfeld etwas organisieren konnten. Gott hat einfach gewusst, was wir brauchen und uns die entsprechenden Personen zur rechten Zeit geschickt. Wir konnten einfach nur staunen und Gott und unseren Helfern Danke sagen.

HAUS BERGFRIED

Freizeithaus Hartenrod
Wetzlarer Weg 17
35080 Bad Endbach

Telefon: 0 27 76/2 71
Telefax: 0 27 76/83 56

info@freizeithaus-bergfried.de
www.freizeithaus-bergfried.de