HAUS BERGFRIED



Ausgabe 2/2026

Liebe Gäste und Freunde
vom Haus Bergfried,



dieses Mal erhalten Sie unseren Newsletter einen Monat früher als gewohnt. Das hat damit zu tun, dass wir bis jetzt noch wenig Rückmeldungen zur Einführung von Familie Haus und meiner Verabschiedung am 11. Oktober bekommen haben. Über eine kurze Antwort per Mail freuen wir uns. Vom Ablauf wird sich dieser Tag an unsere früheren Konferenzen an Himmelfahrt orientieren.

Ich freue mich sehr darüber, dass die Einarbeitungszeit zwischen Jonas und mir sehr unkompliziert verläuft. Wir informieren und unterstützen uns gegenseitig und der „alte Hase" kann von dem Neuen noch eine Menge lernen. Es tut gut, nicht mehr für alles alleine verantwortlich zu sein und sich die Arbeit teilen zu können. Auf diesem Wege gratulieren wir auch Familie Haus zu ihrer gesunden Tochter Nuria, die im Sommer geboren wurde. Die Gespräche mit dem Bauamt, dem Planungsbüro und dem Architekten sind inzwischen in weitere Runden gegangen. Alles in allem waren es sehr konstruktive Treffen. Aktuell ist der Bauantrag bei der Behörde eingegangen und wir warten darauf, wie die ersten Schritte aussehen. Zu den Kosten können wir noch nichts sagen, weil die entsprechenden Angebote dann erst eingeholt werden können. Bitte beten Sie weiter dafür, dass wir in diesen Dingen weiterhin behütet und bewahrt bleiben und alle erforderlichen Maßnahmen finanzieren können.

Die Sanierung unserer Haupteingangstreppe steht weiterhin noch aus und ist für den November geplant, wenn die nötigen Mittel dafür noch vorhanden sind. Ebenfalls haben wir die Anschaffung neuer Matratzen noch nicht vergessen und haben sie auf einen geeigneten Zeitpunkt verschoben.

An Mitarbeitern wird uns in der Küche Lilly Brusius zum September verlassen. Sie will sich dann voll und ganz auf die Schule konzentrieren. Wir danken ihr ganz herzlich für ihren Einsatz im Haus Bergfried.

Besonders möchte ich an dieser Stelle Andrea Michel und meiner Frau danken, die in den letzten Monaten viel aufgefangen haben. Dann freuen wir uns auf ein mögliches Wiedersehen bei der Einführung und Verabschiedung im Oktober.

Viele Grüße
Jonas Haus & 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. - 04.10.2026	**Beide Häuser noch frei**
11.10.2026	Einführung und Verabschiedung
14. - 16.10.2026	Lehrseminar „Hand in Hand"
19. - 25.10.2026	FSJ-Seminar EC-Kassel
23. - 25.10.2026	Familientreffen Stoy
26. - 29.10.2026	Kinderfreizeit Geisweid
30.10. - 01.11.26	Posaunenchor Pracht
30.10. - 01.11.26	**Kleines Haus noch frei**
02. - 06.11.2026	Leibnizschule Offenbach
06. - 08.11.2026	Gehörlosen Gemeinde Friedberg
06. - 08.11.2026	Posaunenchor Niederwald
09. - 13.11.2026	Leibnizschule Offenbach
14. - 15.11.2026	Silcherchor Homberg
13. - 15.11.2026	**Kleines Haus noch frei**
16. - 20.11.2026	Leibnizschule Offenbach
20. - 22.11.2026	Wunder:voll Lübeck
20. - 22.11.2026	**Kleines Haus noch frei**
23. - 27.11.2026	Leibnizschule Offenbach
27. - 29.11.2026	Kleines Haus noch frei
03. - 06.12.2026	Seminar „Aufrecht & Lebendig"
28.12. - 01.01.27	Maranatha Mission Bielefeld
01. - 06.01.2027	Kinderbibelfreizeit Cestonaro
13. - 16.01.2027	Nähfreizeit Neunkirchen
15. - 16.01.2027	Hess. Gemeinschaftsverband
20. - 22.01.2027	Lahntalschule Biedenkopf
22. - 24.01.2027	**Beide Häuser noch frei**
25. - 27.01.2027	Konficamp Kirchhain
29. - 31.01.2027	AFEK Frankfurt
02. - 05.02.2027	Edertalschule Frankenberg
06. - 08.02.2027	Karnelvalsfreizeit Hucke???
10. - 12.02.2027	Lahntalschule Biedenkopf
12. - 14.02.2027	Konfirmanden Altenkirch
12. - 13.02.2027	Kirchenvorstand Cappel
16. - 17.02.2027	Lahntalschule Biedenkopf
19. - 21.02.2027	Posaunenchor Elisabethkirche
19. - 21.02.2027	**Ein Haus noch frei**
26. - 28.02.2027	**Beide Häuser noch frei**
04. - 07.03.2027	Seminar „Aufrecht & Lebendig"
05. - 07.03.2027	Posaunenchor Maulbach
12. - 14.03.2027	Frauenfreizeit Kelkheim
13.03.2027	Familientreffen Rink
20. - 25.03.2027	WDL Musicals
25. - 30.03.2027	Familientreffen Stein???

Ausflug zur Schatzsuche...



Warum in die Ferne schweifen, wenn das Gute so nahe liegt?
Der Naturpark LAHN-DILL-BERGLAND hat eine Schatzsuche entwickelt, deren Ziele im Umkreis von max. 30 min. vom Haus Bergfried liegen. Es ist ein Konzept für die ganze Familie. Die Schatzsuche kann vorab von der Website **(www.lahn-dill-bergland.de)** auf das Handy heruntergeladen werden. Es gibt Schwierigkeitsgrade von leicht bis mittel und schwer. Man kann zwischen zwölf verschiedenen Schatzsuchen auswählen. Für mich hat sich die Idee sehr interessant angehört, wobei ich es selbst noch nicht ausprobiert habe. Ich wünsche viel Spaß beim Erkunden der Touren.

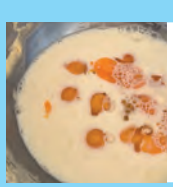
Leckeres aus der Schweiz





Käsespätzle oder wie die Schweizer sagen würden: „Chnöpfli" oder „Spätzli"

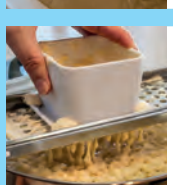
Nachdem das letzte Rezept von Rolands Sohn Max etwas umfangreich ausgefallen war, versuchen wir es dieses Mal mit einer einfacheren Variante. Wir haben es im Frühjahr bei einer Teenagerfreizeit ausprobiert und es kam sehr gut an. Die vorgeschlagene Menge ist für vier Personen gedacht. Dann wünschen wir gutes Gelingen und einen guten Appetit!
Sara & Jonas



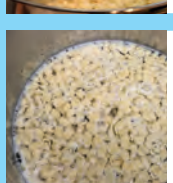
400 g Mehl in eine Schüssel geben. Zwei Prisen Salz beifügen, vier frische Eier und 200 ml Wasser oder Milch dazugeben. Mehl mit der Flüssigkeit von der Mitte aus anrühren.



Teig klopfen, bis er glatt ist, Blasen wirft und in Fetzen vom Kochlöffel reißt. Zugedeckt bei Zimmertemperatur ca. 30 Min. ruhen lassen.



2 Liter Wasser aufkochen und einen EL Salz dazugeben.
Den Teig durch eine Knöpflipresse streichen. Sobald die Spätzle aufsteigen, sind sie gar. Spätzle gut abtropfen und zugedeckt warm stellen.



Für die Sauce werden 200 ml Brühe und 100 ml Sahne benötigt.
Sauce mit Pfeffer und Muskat abschmecken.
Dann die Spätzle in eine Auflaufform geben, die Sauce darüber gießen und Käse darüber streuen. Dann in den Backofen bei 180 °C für 10–15 Min. in den Ofen geben.

Abschiedsworte...

Es ist schon ein seltsames Gefühl, nach fast 50 Newslettern den letzten Freundesbrief zu schreiben. Im nächsten Jahr wird Ihnen Jonas Haus an dieser Stelle schreiben. 24 Jahre sind eine lange Zeit und doch sind sie wiederum auch schnell vorbeigegangen.
Was ich nicht vermissen werde, ist die viele Arbeit, die in diesen Jahrzehnten angefallen war. Viele Baumaßnahmen, die ich in Zeiten durchgeführt habe, in denen ich eigentlich frei hatte. Doch Gott hat auch Kraft geschenkt und mich vor schlimmen Krankheiten bewahrt. Was ich in jedem Fall vermissen werde, sind Sie, liebe Gäste und Freunde. Wenn man zeitlich so eingebunden ist, bleibt wenig Zeit für alte Bekannte. Dafür sind mir viele von Ihnen über die Jahre zu echten Freunden geworden. Beziehungen, die über einen langen Zeitraum gewachsen sind, haben mir viel bedeutet und bedeuten mir immer noch viel.



Vielen Dank für alles entgegengebrachte Vertrauen. Bei Schwierigkeiten haben wir immer eine Lösung gefunden, die beide Seiten befriedigt hat. Nun wünsche ich Ihnen, dass Sie Familie Haus das gleiche Vertrauen entgegenbringen können und viele neue und gute Erfahrungen sammeln können. Nach einigen Wochen der Arbeitszeit habe ich den Eindruck, dass Jonas seine Sache sehr gut machen wird. Nun freue ich mich erst mal auf eine Zeit, in der große Planungen erst mal keine Rolle spielen werden. Ich möchte im ersten Jahr meines Ruhestandes die Dinge erst mal auf mich zukommen lassen, um zu sehen, wo die Reise hingeht und welche Prioritäten sich im Laufe der Zeit herausschälen.
So wünsche ich Ihnen für die Zukunft alles Gute und Gottes Segen, an dem alles gelegen ist.

Ihr
Thomas
Schmidt



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