



**Liebe Gäste und Freunde vom Haus Bergfried,**

wenn Sie den neuen Newsletter in Händen halten ist der Sommer vorbei und ein Vierteljahr Gästebetrieb unter Corona Bedingungen hinter uns. Das erfordert immer wieder neue Anpassungen und bleibt spannend. Aktuell haben wir die Regel, dass alle Gäste (egal ob geimpft oder genesen) mit einem aktuellen negativen Corona Test anreisen. Das gilt auch für uns Mitarbeiter. Denn wenn sich jemand anstecken würde kommt das einem Mini Lockdown für uns gleich. Alle Mitarbeiter müssen dann für 14 Tage in Quarantäne. Also, schützen Sie sich selbst und uns, damit der Freizeitbetrieb weiter gehen kann. Die nächsten Monate sind gut belegt und wir müssen alle warten, wie sich das Infektionsgeschehen nach Urlaub, Schulbeginn und im Herbst entwickeln wird.

Mit den Baumaßnahmen im Haus sind wir gut vorangekommen. Das letzte Dach ist saniert und die zwei neuen Einzelzimmer mit Bad im großen Haus sind auch schon in Betrieb. Die vier Zimmer im kleinen Haus, die wir nachträglich mit einem Bad ausgerüstet haben, sind in den Sommerferien gefliest worden und gehen zum Jahresende an den Start. Für etwas Überraschung hat unsere überdachte Grillhütte gesorgt. Während Corona hat niemand gemerkt, dass die Pfosten im Erd-



reich im Laufe der Jahrzehnte weggefault waren und das Dach nicht mehr ausreichend gestützt war. Durch Zufall viel uns dieser Umstand auf und wir konnten, Dank der Unterstützung durch einen örtlichen Zimmereibetrieb, die Grillhütte mit einem überschaubaren finanziellen Aufwand sanieren. Das war mit viel körperlicher Arbeit verbunden, aber jetzt ist wieder alles einsatzbereit.

Aktuell ist unser wichtigstes Problem, Aushilfskräfte für unsere Küche zu finden. Anderson wird uns zwar nicht verlassen, aber im Oktober eine einjährige Ausbildung zum Altenpfleger in Bad Endbach beginnen. Er ist sehr froh, dass sein Aufenthalt in Deutschland weiter geht. Eine Mitarbeiterin ist seit April im Krankenstand und anderes Personal hat sich während Corona neue Arbeitsstellen gesucht. Sehr froh sind wir, dass wir Luna Brusius als neue Mitarbeiterin gewinnen durften, aber wir haben noch Kapazitäten frei.

Finanziell sind wir durch staatliche und private Unterstützung gut über die Runden gekommen. Vielen Dank, dass viele von Ihnen persönlich dazu beigetragen haben, dass es Haus Bergfried immer noch gibt. Wir werden Ihre Unterstützung auch weiter brauchen, denn keiner weiß, wie sich der Winter entwickeln wird. In all den Unruhen unserer Zeit wollen wir hoffnungsvoll und mutig nach vorne schauen und grüßen Sie ganz herzlich.

**Ihr Haus Bergfried Team**



# 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:

Da es noch unsicher ist, wie sich der Schulbetrieb entwickeln wird, kann es immer wieder zu Stornierung im Bereich von Kinder- und Jugendfreizeiten kommen. Aktuelle Entwicklungen und freigewordene Zeiträume können Sie auf unserer Homepage im Belegungsplan nachsehen.



- 01.-03.10.2021 Gemeindefreizeit FeG Angelburg
- 04.-08.10.2021 Ricarda-Huch-Schule Gießen
- 10.-16.10.2021 Musicalszeit Wort des Lebens
- 18.-21.10.2021 Kinderfreizeit FeG Siegen
- 22.-23.10.2021 Familientreffen Lewandowski
- 25.-29.10.2021 Leibnizschule Offenbach
- 29.-31.10.2021 **Großes und kleines Haus noch frei!**
- 01.-05.11.2021 Leibnizschule Offenbach
- 05.-07.11.2021 Gemeindefreizeit Friedberg
- 05.-07.11.2021 **Kleines Haus noch frei!**
- 08.-12.11.2021 Leibnizschule Offenbach
- 12.-14.11.2021 Frauenfreizeit AFEK Frankfurt
- 12.-14.11.2021 **Großes Haus noch frei!**
- 19.-21.11.2021 **Großes und kleines Haus noch frei!**
- 22.-25.11.2021 Stiftschule St. Johann Amöneburg
- 26.-28.11.2021 Studenten Phlink Marburg
- 26.-28.11.2021 Familientreffen Triebel
- 29.-30.11.2021 Stiftschule St. Johann Amöneburg
- 02.-05.12.2021 Seminar für Frauen Marburg
- 03.-05.12.2021 **Kleines Haus noch frei!**
- 07.-08.12.2021 Stiftschule St. Johann Amöneburg
- 27.12.-01.01.22 Silvesterfreizeit Maranatha Mission

- 03.-08.01.2022 Kinderbibelfreizeit Cestonaro
- 14.-16.01.2022 **Beide Häuser noch frei!**
- 21.-23.01.2022 Leiterschulung christl. Jugendpflege
- 21.-23.01.2022 **Kleines Haus noch frei!**
- 28.-30.01.2022 Familienfreizeit AFEK Frankfurt
- 04.-06.02.2022 **Beide Häuser noch frei!**
- 08.-11.02.2022 Scholorchester Frankenberg?
- 11.-13.02.2022 **Beide Häuser noch frei!**
- 14.-18.02.2022 Leibnizschule Offenbach
- 18.-20.02.2022 Konfirmanden Allendorf?
- 18.-20.02.2022 **Kleines Haus noch frei!**
- 21.-25.02.2022 Leibnizschule Offenbach
- 26.-28.02.2022 Freizeit über Karneval Monheim?
- 03.-06.03.2022 Seminar für Frauen Marburg
- 04.-06.03.2022 Familientreffen Schmidt
- 07.-11.03.2022 Leibnizschule Offenbach
- 11.-13.03.2022 Frauenfreizeit Kelkheim?
- 11.-13.03.2022 **Großes Haus noch frei!**
- 14.-18.03.2022 Leibnizschule Offenbach
- 18.-20.03.2022 **Beide Häuser noch frei!**
- 25.-27.03.2022 **Beide Häuser noch frei!**



# Ausflug mit „unserer“ Kräuterfee



Marianne Atzinger, wohnhaft in Bad Endbach, war schon des Öfteren mit Kindergruppen auf dem Gelände des Freizeitheimes unterwegs, um Wildkräuter zu sammeln. In ihrer, den Menschen zugewandten Art, erklärt sie Kindern und Erwachsenen die Wirksamkeit von Kräutern. Dabei können auch viele Fragen gestellt werden. Im Anschluss daran werden die Pflanzen auf unterschiedliche Art verarbeitet: entweder zu Tinkturen, Salben oder als Kräuterquark der dann später verzehrt werden kann. Dabei entstehen kleine Produkte, die dann mit nach Hause genommen werden können.

Schulklassen zahlen in der Regel einen Pauschbetrag von 190,- Euro für ca. drei Stunden Programm. Genaue Kosten können aber auch direkt bei Frau Atzinger unter der Tel. 0163 – 4641503 oder über ihre Homepage [www.mariannetzinger.de](http://www.mariannetzinger.de) nachgefragt werden.



## Leckerer von Roland

### Zutaten

- 4 Lachssteaks
- 300g Blattspinat (TK)
- 1 Knoblauchzehe
- 1 Glas Fischfond
- 2 kleine Zwiebeln
- 1 Becher Sahne
- 100 ml Weißwein



Lachs auf Blattspinat

### Immer wieder ein Klassiker bei den Buffets unserer Gästefeiern.

#### Zubereitung

Eine Zwiebel in feine Würfel schneiden, in einem kleinen Topf anschwitzen, und mit Weißwein ablöschen. Ein wenig reduzieren lassen und mit der Sahne aufgießen. Mit Speisestärke abbinden und mit Salz, Pfeffer und etwas Zucker abschmecken. Knoblauch und Zwiebel fein hacken, in etwas Butter anschwitzen, den aufgetauten und gut ausgedrückten Spinat dazu geben und mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken. Die Lachssteaks in etwas Fischfond bei geringer Temperatur langsam ca. 10min dämpfen. Mit Reis servieren.

Guten Appetit!

## Angedacht

### Zwei verschiedene Wesen!

Wenn man nach einem anstrengenden Corona Jahr, wo man oft nebeneinander her gearbeitet hat, zusammen 14 Tage Urlaub macht, kann man feststellen, wie unterschiedlich man als Paar auch nach 33 Jahren Ehe ist.

Der eine hat ein Bedürfnis nach viel Kommunikation, während der andere denkt, dass schon alles gesagt ist. Der eine ist gerne in der Natur und genießt die Umgebung, während der andere nichts langweiliger findet als zu wandern. Auch der Fitnesszustand beider Personen hat sich mit zunehmenden Alter verändert. Während der Eine nach einjähriger Bautätigkeit relativ fit für sein Alter ist, stellt der Partner fest, dass Strecken, die Kinderwagen tauglich sind, ihn an seine Belastungsgrenze bringen. „Leider“ hat sich immer noch nichts daran geändert, dass der Eine keine Gedanken lesen kann und der Andere denkt, dass eigentlich alles sonnenklar ist. Anpassungsschwierigkeiten müssen überwunden werden, die Man(n) längst überwunden glaubte. Ein Freund meinte vor Kurzem in einem Telefongespräch, dass es wie mit einem Computer ist, der ein Update durchführt. Erst dauert es gefühlt fruchtbar lange und danach funktioniert alles wieder wunderbar.

Als ich mir im Urlaub Gedanken darüber machte, was ich wohl als geistlichen Impuls in unserem nächsten Newsletter schreiben will, musste ich an die Unterschiedlichkeit von zwei verschiedenen Wesen denken, in diesem Fall unsere Ehe und das es sich zwischen Gott und den Menschen nicht anders verhält. In der Bibel lesen wir das unsere Gedanken nicht Gottes Gedanken sind. Da treffen auch zwei Welten aufeinander – die himmlische und die weltliche. Passen Gott und die Menschen überhaupt zusammen? Dann lesen wir aber auch, dass Gott den Menschen nur ein wenig „niedriger“ geschaffen hat, als sich selbst. Also doch mehr Ähnlichkeit und Annäherung als gedacht? Vielleicht liegt die Wahrheit, wie so oft, dazwischen. Zwei sehr unterschiedliche Wesen begegnen sich, verlieben sich und können dann doch nicht miteinander und versuchen dann einen Weg für Gemeinsames zu finden. Denn schon Gott wollte und konnte nicht alleine bleiben – er wollte ein Gegenüber. Und auch wir können und sollen nicht alleine bleiben. Im Ausloten der Unterschiedlichkeiten gilt es Gemeinsamkeiten zu finden und das Leben neu zu gestalten.

Thomas Schmidt



HAUS BERGFRIED



Fragen oder Terminwünsche?  
Hauptsache Sie rufen uns an.

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