

Haseltalpostille

Kirchenzeitung
für die Gemeinden

Oberschönau, Unterschönau,
Rotterode, Steinbach-Hallenberg,
Altersbach, Herges-Hallenberg,
Bermbach, Springstille

Ausgabe 25
Dezember bis Mitte Februar

Nach den Sternen greifen...

...wäre es gewesen, hätten wir damals gesagt: „Natürlich wird es in fünf Jahren die Haseltalpostille noch geben!“ Ja, seit mittlerweile fünf Jahren halten Sie alle zwei-drei Monate eine neue Ausgabe in der Hand. In dieser Weihnachtsausgabe werden uns Sterne ein wenig begleiten und als kleines Highlight, anstelle eines Jahresrückblickes können Sie die Seiten 9 bis 20 als Haseltalpostillenrezepterrückblick über die vergangenen fünf Jahre herauslösen.

Viel Spaß beim Lesen und Erinnern
wünschen Ihnen

Ihre Pfarrerinnen und Ihre Pfarrer aus
dem Haseltal

Weihnachten in unseren Kirchen



Heilig Abend, Montag, 24. Dezember

Oberschönau:	16.00 Uhr Krippenspiel, Pfrn. Borchert
Unterschönau:	17.00 Uhr Gottesdienst, Pfrn. Borchert
Steinbach-Hallenberg:	15.00 Uhr Krippenspiel, Pfr. Fromke 19.00 Uhr Christvesper, Pfr. Fromke
Rotterode:	16.30 Uhr Krippenspiel, Nicole Menz, Pfr. Fromke
Altersbach:	17.30 Uhr Christvesper, Vikarin Conrad
Herges-Hallenberg:	17.00 Uhr Krippenspiel mit der EMK
Bermbach:	16.00 Uhr Krippenspiel
Springstille:	18.30 Uhr Krippenspiel

1. Weihnachtstag, Dienstag, 25. Dezember

Unterschönau	9.30 Uhr Abendmahlsgottesdienst, Pfrn. Borchert
Oberschönau:	10.30 Uhr Abendmahlsgottesdienst, Pfrn. Borchert
Steinbach-Hallenberg:	7.00 Uhr Lichterkirche mit Pfrn. Borchert 9.30 Uhr Abendmahlsgottesdienst, Pfr. Fromke
Rotterode:	10.45 Uhr Abendmahlsgottesdienst, Pfr. Fromke
Herges-Hallenberg:	9.00 Uhr Abendmahlsgottesdienst
Springstille:	10.30 Uhr Abendmahlsgottesdienst

2. Weihnachtstag, Mittwoch, 26. Dezember

Steinbach-Hallenberg:	9.30 Uhr Abendmahlsgottesdienst, Pfr. Schäfer
Altersbach:	10.45 Uhr Abendmahlsgottesdienst, Pfrn. Borchert
Bermbach:	10.00 Uhr Abendmahlsgottesdienst, Pfr. Fromke

Impressum

Die Haseltalpostille erscheint **5 mal jährlich**.

Redaktionsschluss für die Ausgabe 26, Mitte Februar bis April, ist der **20. Januar 2019**.

Herausgeber: Die Kirchenvorstände der Gemeinden Ober- und Unterschönau, Steinbach-Hallenberg, Rotterode, Altersbach, Herges-Hallenberg, Springstille und Bermbach.

Gesamtredaktion und Layout: Franziska Fromke

Druck: Gemeindebriefdruckerei

Sie finden uns auch im Internet: www.kirche-im-haseltal.de

Wo ist der neugeborene König der Juden? Wir haben seinen Stern im Morgenland gesehen und sind gekommen, um ihn anzubeten.

Matthäus 2,2

Ja, Sie kennen sie, die Szene von den drei Weisen, die dem Stern folgend das Jesuskind in der Krippe fanden, jedes Jahr wieder neu erzählt, schmückt sie unsere Weihnachtsgeschichten aus. Schmückendes Beiwerk also? - Nein. Die Geschichte der drei Weisen aus dem Morgenland ist eine Geschichte über Weisheit und Torheit. Weise sein bedeutet ja nicht unbedingt, viel zu wissen und auf alles eine Antwort zu haben. Vielmehr kennzeichnet einen Weisen die Bereitschaft, sich von dem, was er erfährt, zu den richtigen Fragen bewegen zu lassen.

Drei kluge Köpfe also, die es beizeiten verstanden hatten, von sich selbst ab- und über sich - also über den eigenen Tellerrand - hinauszusehen, hatten begriffen, dass der Stern des wahren Herrschers aufgegangen war, dass seine Zeit begonnen hat. Und sie sind aufgebrochen, um ihm ihre Referenz zu erweisen. Nicht also, weil sie irgendwelche höheren Fähigkeiten besessen hätten, sondern weil sie es verstanden hatten, über sich selbst und ihre eigenen, wirklichen oder vermeintlichen, menschlichen Qualitäten hinweg zu sehen und nach Höherem Ausschau zu halten, nach Gott selbst zu suchen, um ihn dann auch in der Niedrigkeit des Kindes zu finden und anzubeten, deshalb verdienen sie es, im christlichen Sinne „weise“ genannt zu werden.

Im Verlauf der Geschichte wird uns aber auch klar, was aus christlicher Sicht das Gegenteil von Weisheit, was Torheit ist: Nämlich die Nichtbereitschaft dazu, auch nur die kleinste Veränderung des Vertrauten und Gewohnten zuzulassen. Torheit im christlichen Sinn ist ein Begriff für die Unfähigkeit von Menschen, hinauszublicken über sich selbst, über ihren begrenzten Horizont des Vertrauten, in welchem sie sich auskennen, wo sie selbst die Lage beherrschen. Herodes fühlte sich durch Jesus bedroht, er konnte nicht von sich selbst und seinen Interessen absehen und über sich hinausblicken. Nichts durfte sich für ihn ändern! Und das ist es auch, was bis heute die Mächtigen mit den Narren dieser Welt gemein haben: Sie fürchten jede wirkliche Veränderung – vor allem eine, die sie selbst betrifft.

Sind wir selbst nicht auch viel zu sehr an das Vertraute um uns herum gebunden, zu angstvoll, etwas Neues auszuprobieren? Fürchten wir uns nicht auch viel zu oft vor Veränderung? Wenn ich manchmal in einer sternenklaren Nacht in den Himmel schaue und die fernen und noch fernerer Sterne betrachte, fühle ich mich getragen von Gottes Zusage, denn er „zählt die Sterne und nennt sie alle beim Namen“ (Psalm 147,4) und das lässt mich dann wieder mutig in den nächsten Tag gehen.

Und so wünsche ich Ihnen für die kommende Advents- und Weihnachtszeit die Zuversicht der Weisen aus dem Morgenland und einen guten Stern, der Sie auf vielleicht neue Wege im Neuen Jahr leitet.

Gottesdienste Dez. bis Mitte Feb. in Bermbach, Herges, Springstille

		Bermbach	Herges- Hallenberg	Springstille
02. Dezember	1. Advent	9.00 Uhr Vorstellung der	10.00 Uhr neuen	11.00 Uhr Vorkonfirmanden
09. Dezember	2. Advent	-	10.00 Uhr Pfrn. Borchert	11.00 Uhr Pfrn. Borchert
16. Dezember	3. Advent	10.00 Uhr	-	11.00 Uhr
22. Dezember	Samstag	Offenes Singen 18.30 Uhr mit dem Posaunenchor siehe Seite 25		
Die Weihnachtsgottesdienste finden Sie auf Seite 2				
30. Dezember	1. Sonntag nach Weihnachten	15.00 Uhr Kaffeetrinken, 16.00 Uhr Weihnachtsmusik zum Hören und Mitsingen in der Stadtkirche		
31. Dezember	Silvester	16.00 Uhr	17.00 Uhr Ökumenische Andacht	17.00 Uhr
01. Januar	Neujahr	9.30 Uhr Stadtkirche Steinbach mit Abendmahl		
06. Januar	Epiphantias	-	10.00 Uhr	11.00 Uhr
13. Januar	1. Sonntag nach Epiphantias	Gottesdienst zur Eröffnung der Allianzgebetswoche 10.00 Uhr in der SELK, siehe Seite 26		
18. Januar	Freitag	19.30 Uhr Allianzgebetsabend in Springstille		
20. Januar	2. Sonntag nach Epiphantias	16.30 Uhr Abschluss der Allianzgebetswoche in der Landeskirchlichen Gemeinschaft		
27. Januar	Letzter Sonntag nach Epiphantias	-	10.00 Uhr	11.00 Uhr
03. Februar	5. Sonntag vor der Passionszeit	10.00 Uhr	-	11.00 Uhr
10. Februar	4. Sonntag vor der Passionszeit	-	10.00 Uhr	11.00 Uhr
17. Februar	Septuagesimae	11.00 Uhr	10.00 Uhr	-

Christliche Früherziehung (Pfrn. Schäfer) in Absprache mit den Kindergärten
in Bermbach, Herges-Hallenberg und Springstille

Kinderstunden

Bermbach: im Dezember Krippenspielproben nach Absprache
ab Januar wieder 14tägig, Di, um 16.30 Uhr im Gemeinderaum

Springstille: im Dezember jeden Donnerstag Krippenspielprobe um 17.30 Uhr
10.01.; 24.01.; 07.02.; 21.02. um 16.30 Uhr im Gemeinderaum

Konfirmandenunterricht (Pfr. Schäfer) freitags um 14.30 Uhr in Springstille
14. - 16. Januar Konfirmandenfreizeit

Junge Gemeinde (Pfr. Schäfer)

Springstille: Donnerstag 20.12. 19.30 Uhr Adventsfeier; im Gemeinderaum
10.01.; 24.01.; 07.02.; 21.02. jeweils 19.30 Uhr im Gemeinderaum

Frauenkreise (Pfrn. Schäfer)

Bermbach/Herges: Dienstag, 11.12. um **16.00 Uhr Adventsfeier mit
Abendessen**; 22.01. mit Heike Heckmann vom Hospizdienst
19.02. jeweils 14.30 Uhr im Gemeinderaum Herges

Springstille: Donnerstag, 13.12. 15.00 Uhr Adventsfeier im Gemeinderaum
22.01. 14.30 Uhr mit Heike Heckmann im Gemeinderaum Herges
21.02. 15.00 Uhr im Gemeinderaum Springstille

**Wir möchten uns für alle Zusammenarbeit, Unterstützung und Mithilfe im
zurückliegenden Jahr ganz herzlich bedanken und wünschen Ihnen allen
Frohe Weihnachten und Gottes Segen für 2019!**

Ihre Pfrn. T. Schäfer und Ihr Pfr. I. Schäfer

Freud und Leid

in unseren Gemeinden



Getauft wurden am:

30.09.2018 **Tom Tuma** in Herges-Hallenberg

30.09.2018 **Tabea Fabienne Walstab**, Springstille

PfarrerIn Tamara Schäfer und

Pfarrer Ingo Schäfer

Kirchweg 8

98587 Springstille

Telefon: 036847-30013

Fax: 036847-52496

email: pfarramt.springstille@ekkw.de

Gottesdienste Dez. bis Mitte Februar in Steinbach, Altersbach, Rotterode

		Steinbach 9.30 Uhr	Altersbach 10.45 Uhr	Rotterode 10.45 Uhr
02. Dezember	1. Advent	9.30 Uhr Familiengottesdienst in der Stadtkirche; Vorstellung der Vorkonfirmanden		
09. Dezember	2. Advent	Vikarin Conrad	Vikarin Conrad	-
16. Dezember	3. Advent	Pfrn. Borchert	-	Pfrn. Borchert
23. Dezember	4. Advent	Pfr. Fromke	17.00 Uhr Schäfermusik	-
Die Weihnachtsgottesdienste finden Sie auf Seite 2				
30. Dezember	1. Sonntag nach Weihnachten	15.00 Uhr Kaffeetrinken, 16.00 Uhr Weihnachtsmusik zum Hören und Mitsingen in der Stadtkirche		
31. Dezember	Silvester	18.00 Uhr Pfr. Fromke	17.00 Uhr Pfr. Fromke	19.00 Uhr Pfr. Fromke
01. Januar	Neujahr	9.30 Uhr Stadtkirche Steinbach mit Abendmahl		
06. Januar	Epiphantias	Pfr. Fromke	-	Pfr. Fromke
13. Januar	1. Sonntag nach Epiphantias	Gottesdienst zur Eröffnung der Allianzgebetswoche 10.00 Uhr in der SELK, siehe Seite 26		
20. Januar	2. Sonntag nach Epiphantias	Pfr. Fromke	Pfr. Fromke	-
27. Januar	Letzter Sonntag nach Epiphantias	Pfrn. Borchert	-	Pfrn. Borchert
03. Februar	5. Sonntag vor der Passionszeit	Pfrn. Borchert	Abendmahl Pfrn. Borchert	-
10. Februar	4. Sonntag vor der Passionszeit	Pfr. Fromke	-	Pfr. Fromke
17. Februar	Septuagesimae	Pfr. Fromke	Pfr. Fromke	-

Gottesdienste Dez. bis Mitte Feb. in Unterschönau und Oberschönau

		Unterschönau 9.30 Uhr	Oberschönau 10.30 Uhr	
02. Dezember	1. Advent	9.30 Uhr Familiengottesdienst in der Stadtkirche Steinbach-Hallenberg		
09. Dezember	2. Advent	Pfrn. Schäfer	Pfrn. Schäfer	
16. Dezember	3. Advent	Pfr. Fromke	Pfr. Fromke	
23. Dezember	4. Advent	-	-	
Die Weihnachtsgottesdienste finden Sie auf Seite 2				
30. Dezember	1. Sonntag nach Weihnachten	15.00 Uhr Kaffeetrinken, 16.00 Uhr Weih- nachtsmusik zum Hören und Mitsingen in der Stadtkirche		
31. Dezember	Silvester	18.00 Uhr Pfrn. Borchert	17.00 Uhr Pfrn. Borchert	
01. Januar	Neujahr	9.30 Uhr Stadtkirche Steinbach mit Abendmahl		
06. Januar	Epiphantias	Pfrn. Borchert	Pfrn. Borchert	
13. Januar	1. Sonntag nach Epiphantias	Gottesdienst zur Eröffnung der Allianzgebetswoche 10.00 Uhr in der SELK, siehe Seite 26		
20. Januar	2. Sonntag nach Epiphantias	Pfrn. Borchert	Pfrn. Borchert	
27. Januar	Letzter Sonntag nach Epiphantias	N.N.	N.N.	
03. Februar	5. Sonntag vor der Passionszeit	Pfr. Fromke	Pfr. Fromke	
10. Februar	4. Sonntag vor der Passionszeit	Pfrn. Borchert	Pfrn. Borchert	
17. Februar	Septuagesimae	Pfrn. Borchert	Pfrn. Borchert	

Konfirmandenunterricht:

Konfirmanden: jeweils freitags von 15.00 bis 16.30 Uhr im Bonhoefferhaus,
Bismarckstr. 47, in Steinbach-Hallenberg;
Konfirmandenfreizeit 14. - 16. Januar 2019

Vorkonfirmanden: Beginn vor dem Ewigkeitssonntag, genaueres wird noch
bekannt gegeben.

Frauenkreise : Altersbach: Donnerstag, 15.00 Uhr: 06.12.; 03.01.; 17.01.; 14.02.
Rotterode: Mittwoch, 15.00 Uhr: 12.12.; 09.01.; 20.02.
Steinbach-Hallenberg: Donnerstag, 14.30 Uhr: 13.12.; 10.01.; 14.02.
Oberschönau, Dienstag, 15.00 Uhr: 20.11.; 21.12. Weihnachtsfeier,
22.01.; 12.02.
Unterschönau, Mittwoch, 15.00 Uhr: 12.12.; 09.01.; 13.02.

Vnders Tanzen: jeweils montags **von 13.30 Uhr - 16.00 Uhr im Bonhoefferhaus**
mit Maria Holland-Moritz (Tel. 036847 549604) für Senioren im
Rahmen der Ev. Erwachsenenbildung Thüringens

Jugendklub mit Judith Frank Di, Mi, Fr 14 -18 Uhr, Do 15 - 19 Uhr

Kinderkreis Rotterode: Mittwochs 16.30 Uhr

Freud und Leid

in unseren Gemeinden



Getauft wurde am:

20.10.2018 **Jöri Jäger** in der Stadtkirche Steinbach-Hallenberg
20.10.2018 **Levin Paul Reinhardt** in der Stadtkirche Steinbach-Hallenberg
18.11.2018 **Lorenzo Holland-Nell** in der Stadtkirche Steinbach-Hallenberg

Bestattet wurden am:

25.09.2018 **Emil Häfner** im Alter von 79 Jahren in Steinbach-Hallenberg
29.09.2018 **Klaus Rossmann** im Alter von 73 Jahren in Oberschönau
23.10.2018 **Ilse Recknagel, geb. Marbach** im Alter von 90 Jahren in Steinbach-Hbg
09.11.2018 **Marianne Pfannschmidt, geb. König** im Alter von 82 Jahren in Steinbach

Pfarramt 1: Pfarrer Wolfram Fromke

Bismarckstr. 47
98587 Steinbach-Hallenberg

Telefon: 036849 229729 / 0177 4318786
email: fromke@t-online.de

Pfarramt 2: Pfarrerin Ute Borchert

Hauptstr. 107a
98587 Unterschönau

Telefon: 036847 42310 / 01577 1092466
email: Pfarramt2.Steinbach-Hallenberg@ekkw.de

Kirchenbüro: Antje Krannich

Bismarckstr. 47

Telefon: 036847 42496

email: gemeindebuero.steinbach-hallenberg@ekkw.de

Öffnungszeiten: Mo, Di, Do, Fr 9.30 - 12 Uhr, Mi 14 - 17 Uhr

HaseltalpoStille

Rezepte aus fünf Jahren

„über den Tellerrand blicken“



Gemeinsamkeiten finden und wissen, was in der Nachbargemeinde läuft, ab und an mal über den Tellerrand blicken, das war die Idee für das Projekt „Haseltalpostille“. Der Blick über den Tellerrand ermöglicht ja auch, so manch interessantes Rezept kennenzulernen. In Anlehnung an die jeweiligen Themen der einzelnen Ausgaben hatten wir uns durch verschiedene Küchen gewagt. Und was nicht alles geschehen ist in diesen fünf Jahren im Haseltal! Begonnen hatten wir mit der Kirchenvorstandswahl (und den Kardamomplätzchen), über den Pfarrhausbau und die Verständigungssuppe bis zum Paradiesischen Apfelkuchen zum Abbau der Mauern im Kopf...
Erinnern wir uns gemeinsam an die letzten fünf Jahre, an eine Zeit, in der die Pfarrerin und Pfarrer im Haseltal begonnen haben, gemeinsam eine „Suppe“ zu kochen.



**Ausgabe 1, Dezember 2013 bis Januar 2014
zum Thema Kirchenvorstandswahl**

Kardamomplätzchen

1/2 Tasse Butter
10 Essl. Zucker
2 Eier
1,5 - 2 Tassen Mehl
1 Prise Salz
1/2 Teel. gemahlener Kardamomsamen
2 Teel. Backpulver

Butter schaumig rühren, nach und nach den Zucker hinzufügen. Die Eier einzeln dazugeben. Nach dem Ei die Masse gut verrühren. Soviel Mehl dazugeben, dass ein fester Teig entsteht. Salz, Kardamom und Backpulver mit der letzten 1/4 Tasse Mehl mischen und unter den Teig geben. Teig mindestens 1 Stunde kühl stellen. Auf einer leicht bemehlten Fläche den Teig so dünn wie möglich ausrollen. Mit Förmchen ausstechen und bei 190 Grad etwa 10 Minuten backen.

**Ausgabe 2, Februar bis März 2014
zum Thema Turmbau zu Babel und andere Bauprojekte
Pfarrhausbau in Steinbach-Hallenberg**

Verständigungssuppe

Zutaten:

5 Schalotten
3 Knoblauchzehen
12 schwarze Oliven ohne Stein
1 große Lammkeule
4 Möhren
2 Kohlrabi
1/2 Kopf Wirsing
4 EL Olivenöl
Salz, Pfeffer
1/2 l Gemüsebrühe
1/2 l kräftigen Rotwein
Kräuterstrauß aus frischem Salbei,
Thymian, Rosmarin
1 kleine Chilischote
(wer's gerne scharf mag)

Die Zubereitung dieser Suppe unterstreicht den Gemeinschaftsgeist zusätzlich, denn Fleisch und Gemüse werden separat zubereitet und erst zum Schluss wird alles zusammen gemischt.

Schalotten, Knoblauch, Oliven klein schneiden.

Das Lammfleisch wie Gulasch schneiden in einem großen Topf mit 2 EL Olivenöl anbraten, salzen und pfeffern.

Dann das Fleisch herausnehmen und die Schalotten, Knoblauch und Oliven anbraten. Das Fleisch wieder zugeben und kurz mitbraten lassen. Das Fleisch mit der Gemüsebrühe und dem Rotwein aufgießen, den Kräuterstrauß (und die Chilischote, wenn gewünscht) begeben und den Topf in den auf 180° vorgeheizten Backofen schieben. 1 1/2 bis 2 Stunden köcheln lassen.

In der Zwischenzeit können die Möhren und der Kohlrabi geschält und in Würfel geschnitten werden. Sie sollen ca. 5 Minuten im Salzwasser gekocht werden. Den Wirsing in Streifen schneiden und nur kurz mitkochen.

Zum Schluss wird das gegarte Gemüse dazu gegeben und umgerührt. Das ganze Gericht bleibt noch 5 bis 10 Minuten im Ofen, dann kann aufgetischt werden!

**Ausgabe 3, April bis Juni 2014
zum Thema Konfirmation und Kartoffel**

Original einfache Röschi

1kg nicht zu weich, am besten am Vortag gekochte Kartoffeln
3 Essl. Butter oder Schweineschmalz
1 Teel. Salz

Zubereitung:

Die Kartoffeln an einer groben Reibe, der sogenannten „Röschtiraffel“, reiben und mit dem Salz mischen. Die Butter in einer Bratpfanne zergehen lassen, dann die Kartoffeln begeben und mit der Bratschaufel zu einem Kuchen zusammendrücken. Gut zudecken, am besten mit einem umgedrehten Teller. Sobald die Kartoffeln schön brutzeln, muss das Feuer ganz klein gestellt werden. Nach ca. 15 Minuten mit etwas Wasser beträufeln und dann wenden und nochmals 15 Minuten braten lassen. Das Wenden erfordert etwas Geschick, am besten funktioniert es mit einem großen Topfdeckel, den man vorher leicht einfettet.

**Ausgabe 4, Juli bis Mitte September 2014
zum Thema 115 Jahre Posaunenchor Steinbach-Hallenberg**

Schafskäsebaguette

Aus 500g Weizenmehl
1 Würfel Hefe
300ml Wasser
200g Magerquark
1 Prise Zucker
1 TL Salz
1 EL Olivenöl

einen Hefeteig kneten und ruhen lassen.

Aus den folgenden Zutaten die Füllung erstellen
250g Fetakäse
1 EL Kapern
1 TL Kräuter nach Belieben
2 Knoblauchzehen ausgepresst
Pfeffer aus der Mühle

Den Käse kleinwürfeln, mit den übrigen Zutaten gut vermischen.

Den Teig nochmals durchkneten und dann in 5 gleich große Teile teilen. Jedes Teil in ein Rechteck der Größe 10x40 cm ausrollen, in die Mitte mit einem Löffel längs die Füllung geben. Die Rechtecke von der Längsseite her aufrollen, sodass Baguette-Stangen entstehen. Die Baguettes auf ein Blech legen und mit Eigelb/Milch-Mischung bestreichen. Die Baguettes können auch mit Salz und/oder Mandelstiften noch belegt werden.

Dann bei 200° ca. 30 Minuten backen.

Guten Appetit!

**Ausgabe 6, Dezember 2014 bis Januar 2015
zum Jahresrückblick / 25 Jahre Mauerfall**

Paradiesischer Apfelkuchen

Für diese Ausgabe wählten wir den paradiesischen Apfelkuchen. Äpfel gab es in diesem Jahr genug und wenn Sie sich an den Gottesdienst am 9. November 2014 erinnern, dann wissen Sie: wenn wir beginnen, die Mauern in unseren Köpfen abzubauen, sind wir auf dem Weg ins Paradies.

1kg säuerliche Äpfel schälen, in Würfel schneiden
50g Haselnüsse grob hacken
50g Rosinen
Saft von 1 Zitrone
1 TL Zimt
1cl Calvados
Diese Zutaten mit den Äpfeln
mischen und ziehen lassen.



Aus 150g Butter
150g Zucker
1 Päckchen Vanillezucker
4 Eier
1 Prise Salz
abgeriebene Schale der Zitrone
300g Mehl
1 Päckchen Backpulver
einen glatten Teig rühren.

Eine Springform gut einbuttern und bemehlen, dann 2/3 des Teigs einfüllen. Die Apfelmischung vorsichtig dazu geben. Dann 4 EL Milch zum restlichen Teig geben und über die Apfelmischung verteilen und glatt streichen.
3EL Zucker und 1 TL Zimt mischen, über den Kuchen streuen, 50g Butter in Flöckchen ebenfalls über den Kuchen streuen, dann ca. 60 Minuten im Backofen (auf 200° vorgeheizt) backen.

**Ausgabe 8, April bis Juni 2015
zum Thema Landesgartenschau in Schmalkalden**

Züri Gschnätzlets

400g Kalbfleisch, in Streifen schneiden
200g Kalbsnierli, in Streifen schneiden, mischen, mit Salz und Pfeffer aus der Mühle würzen, mit 1 Esslöffel Mehl bestäuben,
in einer Bratpfanne in Öl anbraten, dann aus der Pfanne nehmen und warmstellen (bei 60° im Ofen).

In derselben Bratpfanne anbraten:

1/2 Zwiebel, gehackt, 200g Champignons in Scheiben geschnitten,
1 Teelöffel Zitronensaft dazugeben, dann mit 100ml Weißwein ablöschen und einkochen, dann 100ml Fleischbouillon und 200ml Sahne beifügen, mit Salz und Pfeffer würzen. Wenn die Sauce warm ist, das Fleisch begeben und alles zusammen noch mal warm werden lassen.

Dazu reicht man traditionell eine „Röschi“ (das Rezept dazu finden Sie in Ausgabe 3 der Haseltalpostille)

**Ausgabe 9, Juli bis Mitte September 2015
zum Thema Visitation in Springstille**

Die Fischsuppe der Töchter des Philippus



1 Stange Lauch in Streifen geschnitten
1 Knoblauchzehe fein gehackt
1 Zwiebel fein gehackt
2-3 Möhren in feine Stäbchen geschnitten
wenig Stangensellerie in Streifen geschnitten
3-4 Tomaten in Würfeln geschnitten

alle Zutaten in etwas Butter dämpfen

Dann 0,2 l Wasser und 0,4 l Weißwein
1 EL Petersilie und 1 Lorbeerblatt

beifügen
beifügen, alles aufkochen und ca. 15 Minuten
auf kleinem Feuer köcheln

600-800g Forellenfilets

mit Salz und Pfeffer würzen, in gleichmäßige
Stücke schneiden und zum Gemüse geben,
nach 2-3 Minuten herausnehmen
verkneten und unter Rühren in die Gemüse-
Fisch-Flüssigkeit geben

1 EL Butter, 2 EL Mehl

begeben und nochmal aufkochen,

0,2 l Sahne

dann das Gemüse und den Fisch wieder in die Suppe geben.

Dazu passen Knoblauchbrote.

**Ausgabe 10, Mitte September bis November 2015
zum Thema welche Kirche wollen wir sein**

Gerstenbrot

2 Tassen Gerstenmehl
1 1/2 bis 2 Tassen Weizenmehl
2 Päckchen Trockenhefe
3 EL lauwarmes Wasser
1 1/4 Tasse Hühnerbrühe
2 EL Honig
1 TL Salz
3 EL Öl



Die Mehlsorten in einer großen Schüssel miteinander vermischen. Die Hefe in lauwar-
mem Wasser auflösen. Mit den übrigen Zutaten zum Mehl geben und alles gut vermen-
gen. Auf einem bemehlten Brett durchkneten, bis der Teig elastisch und glatt ist. Mit
einem feuchten Tuch bedecken und 30 bis 40 Minuten gehen lassen. Noch einmal
durchkneten, dann zwei Brotlaibe formen und in gute gefettete Kastenformen von ca.
23 cm Länge geben, etwa 30 Minuten aufgehen lassen. Bei 190 Grad ungefähr 45 Minu-
ten backen.

**Ausgabe 11, Dezember 2015 bis Januar 2016
zum Jahresrückblick/Schäfermusik**

Schäfertopf

750g Lammfleisch	in Würfel geschnitten in heißem Öl anbraten
2 grosse Zwiebeln	klein schneiden und mit anbraten
1/4 TL Curry	würzen, mit Weißwein ablöschen
600 ml Fleischbrühe	dazu gießen und zugedeckt ca. 20 Min. köcheln
150g Hirse mit etwas Salz	beigeben, aufkochen und zugedeckt bei schwacher Hitze weitere 50 Minuten köcheln lassen.
4 Tomaten	klein schneiden und untermischen, nur noch heiß werden lassen, servieren und genießen.

Dieses Rezept eignet sich hervorragend, die gute alte Hirse mal wieder auf den Tisch zu bringen.

PS: Keine Sorge, Wollli und Fransi sind wohlauf!

**Ausgabe 12, Februar bis April 2016
zum Weltgebetstag aus Kuba**

Moros y Christos

Zutaten:

300g Langkornreis
1 Zwiebel
1 grüne Paprika
50g Speck

2 Knoblauchzehen
80g schwarze Bohnen (über Nacht in Wasser einweichen lassen)
etwas Salz, schwarzer Pfeffer und Kreuzkümmel, Lorbeerblatt, Oregano



Zubereitung:

Schwarze Bohnen im Wasser über Nacht einweichen und im selben Wasser zum Kochen bringen, bei mittlerer Hitze weichkochen. Speck, Zwiebeln, Knoblauch und Paprika würfeln. Öl erhitzen, Speck anbraten, Zwiebeln, Knoblauch und Paprika dazugeben. Oregano, Lorbeerblatt und Kreuzkümmel hinzufügen. Reis, Salz, und die

Bohnen mit der Flüssigkeit dazugeben. 20 Min. köcheln.

Buen apetito

**Ausgabe 13, Mai bis August 2016
zum Thema Kirchenmusik**

Lombardische Suppe

Zutaten:

500 g Karotten
50 g Butter
½ l Fleischbrühe
1 Zweig Thymian
Salz, Pfeffer
50 g geriebener Emmentaler
1 Nelke
Zimt, Safran
Muskat
½ l weißer Traubensaft
3-4 Eigelb



Zubereitung:

Die geputzten und feingeschnittenen Karotten in der Butter andünsten. Die Fleischbrühe angießen, den Thymian zugeben, salzen, pfeffern und die Suppe etwa 15 Minuten kochen lassen. Wenn die Karotten gar sind, Käse, Gewürze und das mit Traubensaft verquirlte Eigelb zugeben und warm werden

(nicht mehr kochen!) lassen, anrichten und servieren.
Dazu kann auch Brot oder Gebackenes gereicht werden.

**Ausgabe 14, September bis November 2016
zum Thema Vertraut den neuen Wegen...
Zusammenarbeit in der Region**

Hasen in Schokoladensauce

1 Hase (1 ½ kg)
4 El Öl
100 g Zwiebeln, gewürfelt
50 g Möhren, gewürfelt
50 g Knollensellerie, gewürfelt
2 Stück rote Chilis halbiert, ohne Samen
2 Stück Knoblauchzehen, geschält
2 Zweige Thymian
1 Zweig Rosmarin
5 zerdrückte Wacholderbeeren
10 Pfefferkörner

3 Nelken
¼ Zimtstange
2 ½ l Rotwein (Burgunder)
¼ l Wildfond
50 g Schokolade gerieben
El Öl
Salz, frisch gemahlener Pfeffer
50 g Schalotten
200 g Eßkastanien
1 Tl Thymianblättchen



Das Hasenfleisch in etwa 2,5 cm große Würfel schneiden. Knochen und Parüren klein hacken. Das Öl in einem Bräter erhitzen, die Knochen und Parüren darin kräftig anbraten. Das Gemüse und die Gewürze zugeben und gleichmäßig Farbe nehmen lassen. Mit der Hälfte des Rotweins ablöschen. Bei 220 ° C im vorgeheizten Ofen 25 Minuten zugedeckt schmoren.

Dabei nach und nach den restlichen Rotwein und den Fond zugießen. Weitere 1 ½ Stunden schmoren. Den Bräterinhalt in ein Sieb schütten, dabei die Flüssigkeit in einem Topf auffangen. Die Sauce etwas reduzieren lassen. Die Schokolade darin schmelzen, gut durchrühren und abschmecken.

In der Zwischenzeit die Kastanien mit einem kleinen scharfen Messer kreuzweise einritzen, ohne das Fruchtfleisch zu verletzen. Auf ein Blech legen und bei 220 ° C im vorgeheizten Ofen etwa 20 Minuten backen. Herausnehmen und die aufgesprungene Schalen der noch heißen Kastanien entfernen.

Das Öl in einer Pfanne erhitzen, das mit Salz und Pfeffer gewürzte Hasenfleisch zugeben und rundherum gut anbraten. Die Schalotten schälen, vierteln und kurz mit anbraten. Zusammen mit den Kastanien in die Sauce geben und 10 bis 15 Minuten schmoren lassen. Mit Thymianblättchen bestreuen und servieren.

Als Beilage eignen sich kleine Semmelknödel.

Guten Appetit!

Ausgabe 15, Dezember 2016 bis Mitte Februar 2017 zum Jahresrückblick und Reformationsjubiläum

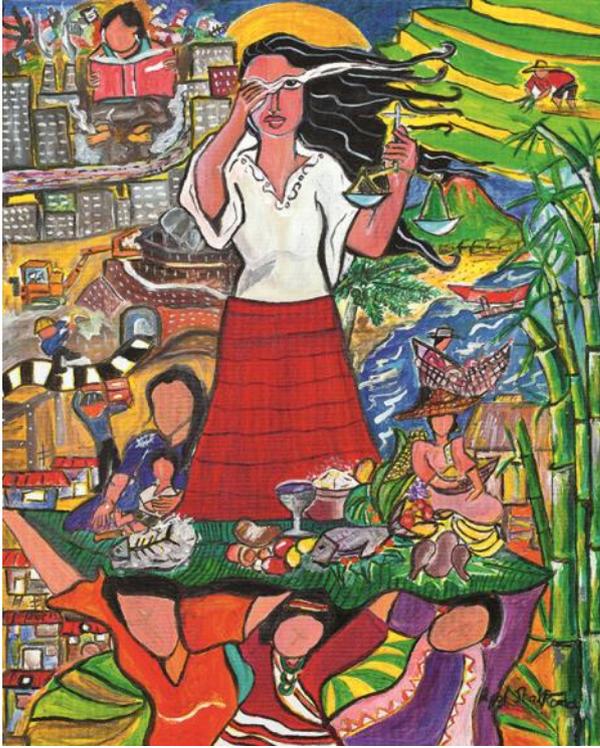
Luthers Lebkuchensocken

175 g Honig	200 g Puderzucker
75 g Zucker	2 EL Zitronensaft
25 g Butter oder Margarine	Bunte Keksdekoration
300 g Mehl	Mehl
1/2 (10 g) Tütchen Lebkuchen Würzmischung	Papier oder dünne Pappe
1 EL Kakaopulver	Backpapier
1/2 Päckchen Backpulver	Spritzbeutel
1 Ei (Größe M)	bunte Bänder

Honig, Zucker und Fett in einen Topf geben und unter Rühren erhitzen, bis sich der Zucker gelöst hat. Abkühlen lassen. Inzwischen aus Papier oder Pappe eine Socke als Schablone ausschneiden (von der Zehenspitze bis zum Loch im Bündchen ca. 19 cm lang, 5-6 cm breit). Mehl, Lebkuchengewürz, Kakao und Backpulver mischen und in eine Schüssel sieben. Ei und Honigmischung zufügen und zu einem glatten Teig verkneten. Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche ca. 1/2 cm dick ausrollen und mit Hilfe der Schablone ca. 8 Socken aus dem Teig ausschneiden. Socken auf mit Backpapier ausgelegte Backbleche legen und jeweils in der rechten oberen Ecke ein Loch ausstechen. Bleche mit den Lebkuchensocken nacheinander in den vorgeheizten Backofen (E-Herd: 175 °C/ Umluft: 150 °C/ Gas: Stufe 2) schieben und jeweils 15-20 Minuten backen. Socken auskühlen lassen. Puderzucker mit Zitronensaft und 1-2 Teelöffel warmem Wasser zu einem dicken Guss verrühren. 1-2 Esslöffel Guss abnehmen und in einen Spritzbeutel geben. Restlichen Guss mit 1-2 Teelöffel warmem Wasser streichfähig rühren. Socken mit dem Guss bestreichen, oder mit dem Guss aus dem Spritzbeutel verzieren. Sofort mit bunter Dekoration bestreuen und verzieren. Gut trocknen lassen. Bunte Bänder durch die Löcher ziehen und die Lebkuchensocken aufhängen.

**Ausgabe 16, Mitte Februar bis Ostern 2017
zum Weltgebetstag 2017, Philippinen**

Gemüse-Kokos-Curry



Zutaten: 50g Mandeln, 2 EL Sojasauce, 1 EL Honig, 1 EL Zitronensaft, 1 EL Curry, Salz, 2 TL frisch geriebenen Ingwer, 100g Kichererbsenkeimlinge, 200g Getreidesprossen, 1 rote Paprika, 100g Blumenkohl, 100g Champignons, 1 Schalotte, 1 kleine Zucchini, 80g Kokosnussfleisch, 1 Mango, 1 EL gehackte Petersilie

Zubereitung: Mandeln über Nacht einweichen. Einweichwasser abgießen und die Mandeln mit 250ml Wasser pürieren, dann erhitzen, Sojasauce, Honig, Zitronensaft, Curry, Salz und Ingwer hinzufügen und cremig aufschlagen. Sprossen und Keimlinge in kochendem Wasser blanchieren, kalt abschrecken und unter die Sauce mischen, köcheln lassen. Paprika, Blumenkohl,

Champignons und Schalotte fein hacken, Zucchini grob raspeln, Kokosnuss fein raspeln und mit dem Gemüse zur Sauce geben, köcheln bis das Gemüse grade noch bissfest ist. Mango schälen, würfeln und dazugeben. 10 Minuten weiter köcheln lassen. Dann Petersilie darüber geben und mit Reis servieren.

**Ausgabe 17, Mai und Juni 2017
zum Thema Partnerschaftstreffen in unserem Kirchenkreis**

Noahs Aprikosen-Drink

Zutaten:

- 1 Dose Aprikosen
- 1 EL Honig
- 2cl Marillenbrand
- 2 Flaschen Sekt

Zubereitung:

Die Flüssigkeit aus der Dose abgießen und beiseite stellen. Die Fruchtstücke in einen Mixer geben, zusammen mit 2 EL Aprikosenflüssigkeit, Honig und Marillenbrand pürieren.

Eiswürfel in ein Longdrinkglas geben, je 2 EL Aprikosenpüree dazugeben und das Glas mit Sekt vorsichtig auffüllen.

Viel Freude beim Zubereiten und vor allem beim gemeinsamen Genießen und Feiern!

**Ausgabe 19, Mitte September bis November 2017
zum Thema Luther und die Heiligen**

Martinsgans mit Kastanienfüllung

Zutaten: 1 junge Gans (ca. 4 kg), Salz, Pfeffer, Majoran, Äpfel und Kastanien (gekocht), etwas Orangensaft

Zubereitung: Die Gans innen und außen mit Salz und Pfeffer einreiben. Für die Füllung: Äpfel kleinschneiden, mit Kastanien, Majoran, Salz und Pfeffer mischen, etwas Orangensaft begeben. Die Gans damit füllen. Gans mit der Brustseite nach unten in eine Fettpfanne des Backofens legen. 1/4 Liter Wasser angießen. Im vorgeheizten Backofen (E-Herd: 175 °C/ Umluft: 150 °C/ Gas: Stufe 2) 3-3 1/2 Stunden braten. Zwischendurch Fett aus der Fettpfanne abschöpfen. Nach der Hälfte der Bratzeit Gans wenden, 1/8 Liter Wasser zugießen und während des Bratens mit Bratfond beschöpfen. Aus dem Bratfond 15 Minuten vor Ende der Garzeit eine Sauce ziehen. Dazu passen Rotkohl und Kroketten.

Ihnen allen einen guten Appetit.



**Ausgabe 21, Mitte Februar bis Mitte April 2018
zum Weltgebetstag 2018, Surinam**

Bananensuppe (vegetarisch) für 4 Personen



4-5 Kochbananen
400 ml Kokosmilch
1 1/2 l Gemüsebrühe
1 Ei
2 Tomaten
1 Zweig Selleriegrün
2 Zwiebeln
3 Gewürznelken

Gemüsebrühe mit zerkleinerter Zwiebel, gehacktem Selleriegrün, Nelken und gewürfelten Tomaten aufkochen. Bananen grob raspeln, mit Kokosmilch und Ei verkneten.

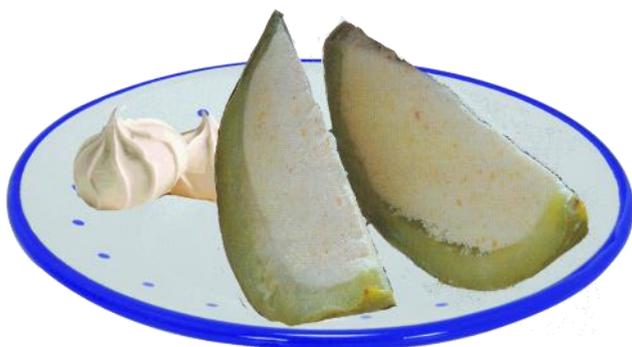
Bällchen formen und in die kochende Brühe geben.
Suppe weiter köcheln bis die Bällchen gar, aber noch bissfest sind.

**Ausgabe 22, Mitte April bis Juni 2018
zum Thema: Räume des Glaubens;
Bauprojekte nicht auf Eis gelegt**

Das Rezept in dieser Ausgabe: Eisige Melonenschnitze

Doch der Sommer ist im Anmarsch, die ersten warmen Sonnentage erfreuen die Gemüter - unsere eisigen Melonenschnitze auch den Gaumen:

- | | |
|--------------------------|---|
| 1 gut ausgereifte Melone | halbieren und das Fruchtfleisch sorgfältig herauslösen, so dass die Schale nicht beschädigt wird. |
| 50 g Puderzucker | |
| 1 Zitrone, nur den Saft | mit dem Fruchtfleisch pürieren |
| 150 ml Sahne | steifschlagen und sorgfältig untermischen |
| 4 Baiser-Schalen | durch ein Sieb reiben und sorgfältig unter die Frucht-
mischung heben |



Dann soviel Masse wie möglich in die Melonenhälften geben, die Oberfläche glatt streichen und 3 bis 4 Stunden im Tiefkühler frieren lassen. Die restliche Masse kann separat eingefroren werden.

20 Minuten vor dem Servieren die Melonenhälften aus dem Tiefkühler nehmen und, sobald es möglich ist, in Schnitze schneiden und genießen!

**Ausgabe 24, Ende September bis November 2018
zum Thema: Die Communauté von Taizé**

Einfach, aber gut: Kürbisrisotto

Schlicht muss nicht schlecht sein, kann sogar richtig lecker schmecken. In Anlehnung an die einfache Lebensweise der Brüdergemeinde in Taizé versuchen wir uns mit einem einfachen Kürbisrisotto.

1 Zwiebel, feingehackt und 1 Knoblauchzehe, ausgepresst, in Öl andämpfen. 400g Kürbis in 2cm große Würfel schneiden und mit andämpfen. 300g Risottoreis beigegeben, glasig dünsten, dann mit Weißwein ablöschen, mit Gemüsebrühe auffüllen und langsam einkochen. 120g Gorgonzola-Mascarpone zugeben, mit Salz und Pfeffer abschmecken und mit einigen Kürbiskernen bestreuen. Lassen Sie es sich schmecken!



Ausgabe 25, Dezember 2018 bis Mitte Februar 2019
Rückblick auf 5 Jahre Haseltalpostille

Das Rezept in dieser Ausgabe: Die Hexensuppe

Menge für den Himmelfahrtsgottesdienst in Altersbach (es reicht immer grade nicht)



3 kg Gehacktes, gemischt
3 kg Schweinekamm ohne Knochen
2,2 kg rote Paprika
7 Zwiebeln
6 Knoblauchzehen
1 großes Stück frischen Ingwer
jeweils mit Rotwein
4 große Dosen Pilze
Saft der Pilze
Saft der Mandarinorangen
6 Tuben Tomatenmark
1,5l Brühe
3 - 4 Flaschen Salsa Texicana
600 ml Kaffeesahne
mit Salz und Pfeffer
7 x 150g Schmelzkäse

anbraten
in Würfel 2/2/2cm schneiden und anbraten
kleinschneiden und anbraten
kleinschneiden und anbraten
kleinschneiden und anbraten
kleinschneiden und anbraten
ablöschen
ohne Saft, anbraten
dazu gießen
dazu gießen
untermischen
untermischen
untermischen
untermischen
abschmecken
in Würfel schneiden, untermischen und
gut umrühren, bis der Käse geschmolzen ist
erst ganz zum Schluss ohne Saft dazu
mischen

9 kleine Dosen Mandarinorangen

Es empfiehlt sich, Fleisch und Gemüse nacheinander separat anzubraten, damit alles richtig gut durchgebraten wird. Insgesamt sollte man deshalb etwa 4 Stunden „Arbeitszeit“ einplanen.

Und wenn Sie sich die Mühe nicht machen wollen, kommen Sie einfach an Himmelfahrt wieder auf die Meilerstätte in Altersbach oder zum Johannesfest in Rotterode.

Steinbach-Hallenberg, Arzbergstr. 62

- Sonntag, 02.12.2018 16.30 Uhr** Gemeinschaftsgottesdienst
- Sonntag, 09.12.2018 14.30 Uhr** Teilnahme an den Gottesdiensten der ev. Kirche,
- Mittwoch, 12.12.2018 17.00 Uhr** Der lebendige Adventskalender öffnet seine Tür
siehe Seite 24
- Sonntag, 16.12.2018 16.30 Uhr** Gemeinschaftsgottesdienst
- 4. Advent und Weihnachten** Teilnahme an den Gottesdiensten der ev. Kirche,
siehe Seite 2
- Sonntag, 06.01.2019 16.30 Uhr** Gemeinschaftsgottesdienst
- Sonntag, 13.01.2019 10.00 Uhr** Eröffnungs-Gottesdienst Allianzgebetswoche in
der SELK, siehe Seite 26
- Sonntag, 20.01.2018 16.30 Uhr** Abschluss-Gottesdienst der Allianzgebetswoche
- Sonntag, 27.01.2018 16.30 Uhr** Gemeinschaftsgottesdienst
- Mittwochs 19.30 Uhr** Bibelgespräch (jeden 1. Mittwoch im Monat mit
Abendmahl und Gebetszeit)
16.01. Teilnahme Allianzgebetswoche
siehe Seite 26
- Donnerstag, 19.00 Uhr** **Blaukreuz Begegnungsgruppe, 13.12.; 24.01.**
Treffen für Suchtgefährdete, Angehörige und
Interessierte
- Freitag, 19.30 Uhr** **Jugendtreff**
14.12.; Januar siehe öffentliche Aushänge
- Freitag, 18.00 Uhr** **Mädeltreff für 12- bis 14-Jährige**
07.12.; 18.01.
- Sonnabend, 14.30 Uhr - 17.30 Uhr** **Kindertreff für 6- bis 13-Jährige**
08.12.; 19.01.
Spiel & Spaß, Freunde treffen, biblische
Geschichten hören u. erleben, essen & trinken,
basteln & singen

Infos: Rainer Usbeck Tel..036847/42408

Spendenkonto der LKG: IBAN: DE 98 8405 0000 1505 001567

BIC: HELADEF1RRS

Kirchenmusik

Regelmäßige Termine

Steinbach-Hallenberg im Bonhoefferhaus:

Kirchenchor	dienstags, 20.00 Uhr
Kinderchor	freitags, 17.00 Uhr
Posaunen-Jungbläser	freitags, 18.45 Uhr
Posaunenchor	freitags, 20.00 Uhr

Rotterode:

Frauensingkreis	mittwochs, 20.00 Uhr
-----------------	----------------------

Kantorin Dorothea Krüger
Bismarckstr. 47 Tel. 036847 30929
Steinbach-Hallenberg doroka@arcor.de



Sonntag, 9. Dezember um 17 Uhr - Stadtkirche Steinbach-Hallenberg, Adventskonzert mit dem Kirchenchor Steinbach-Hallenberg und dem Frauensingkreis Rotterode

Samstag, 22. Dezember 18.30 Uhr offenes Singen in der Kirche Herges-Hallenberg mit der Ev. Methodistischen Gemeinde und dem Posaunenchor, Weitergabe des Friedenslichtes

Sonntag, 23. Dezember um 17.00 Uhr Schäfermusik in der Kirche Altersbach, danach Glühwein

Sonntag, 30. Dezember 16.00 Uhr Stadtkirche Steinbach-Hallenberg Musik zum Jahresende, ab 15.00 Uhr Kaffeetrinken

Der Eintritt in diese Konzerte ist frei, wir bitten um eine Kollekte am Ausgang.

Vikarin in Steinbach-Hallenberg

Ab Montag, 19. November wird Anja Conrad als Vikarin in unseren Gemeinden tätig sein. Für gut zwei Jahre wird sie phasenweise das Leben in unseren Gemeinden bereichern. Das Vikariat, der letzte Ausbildungsbaustein zur Pfarrerin, beinhaltet abwechselnd Zeiten in der Gemeinde und Zeiten zum Studium in Hofgeismar. Frau Conrad wird Gottesdienste mit gestalten, beim Konfirmandenunterricht dabei sein und wenn möglich auch Kasualien übernehmen. Ich freue mich sehr darauf, meine Erfahrungen im Pfarramt weiterzugeben und Frau Conrad auf dem Weg zur Pfarrerin zu begleiten.

Ihr Pfarrer W. Fromke

Geboren wurde ich 1983 in Stuttgart und bin nach meinen fünf Geschwistern die „Nachzüglerin“ in unserer Familie. Die ersten Jahre meines Lebens wuchs ich in unserer elterlichen Bäckerei in Stuttgart auf. Mit dem Ruhestand meiner Eltern folgte ein Umzug an den schönen Bodensee. An beide Orte kehre ich sehr gerne zurück und genieße die schwäbische Heimat.

Meinen Mann, Andreas Conrad, kennen Sie vielleicht schon: Er ist Bezirkskantor an der Stadtkirche St. Georg in Schmalkalden. Kennengelernt haben wir uns im Studium der Kirchenmusik, das ich vor meinem Studium der Theologie und Liturgiewissenschaft absolviert habe.

Inzwischen bin ich allerdings nicht mehr musikalisch tätig. Bereits seit 10 Jahren leben wir in Schmalkalden bzw. in Jena, wo ich zuletzt an der Friedrich-Schiller-Universität gearbeitet und studiert habe. Durch viele gute Freunde bin ich Jena sehr verbunden. In unserer Freizeit reisen wir, schauen gerne Fußball und lieben gute Musik und Literatur verschiedener Stilrichtungen. Ich bin gerne in der Natur und koche leidenschaftlich gerne.

Als Theologin schätze ich neben seelsorgerlichen Themen vor allem die Beschäftigung mit den biblischen Schriften. Wichtig ist mir die Frage, wie wir Gottes Wort immer wieder neu zu Gehör bringen und leben können. So mache ich mich nun in den kommenden zwei Jahren auf den Ausbildungsweg von der Theologin zur Pfarrerin.

Ich freue mich auf die Zeit, die ich mit Ihnen, mit Herrn Pfr. Fromke als meinem Mentor und Frau Pfrn. Borchert verbringen darf und bin auf unsere gemeinsamen Erlebnisse gespannt.

Herzlich,
Ihre Anja Conrad



Brot für die Welt

Die 60. Aktion von „Brot für die Welt“ steht unter dem Motto „Hunger nach Gerechtigkeit“. In unseren Gottesdiensten am 1. Advent und traditionell am Heiligen Abend sammeln wir für die Aktion „Brot für die Welt“.

Familienkirchspielgottesdienst zum 1. Advent, Sonntag, 2. Dezember 9.30 Uhr in der Stadtkirche

In diesem Familiengottesdienst stellen wir Ihnen unsere neuen Vorkonfirmandinnen und Vorkonfirmanden aus Oberschönau, Unterschönau, Rotterode Steinbach-Hallenberg und Altersbach vor.

Wie in den letzten Jahren machen wir uns mit den Kindern auf den Weg zu einem besonderen Adventskalender. Jeweils um 17.00 Uhr treffen wir uns vor den offenen Türen:

Montag, 03.12. Stadtbibliothek, Rathausplatz 1

Mittwoch, 05.12. Glockenhaus

Montag, 10.12. SELK, Rotteroder Str. 4

Mittwoch, 12.12. LKG, Arzbergstr. 62

Montag, 17.12. ehemalige Schneiderei Pfeffer

Mittwoch, 19.12. Stadtkirche



Adventsmarkt in Steinbach-Hallenberg

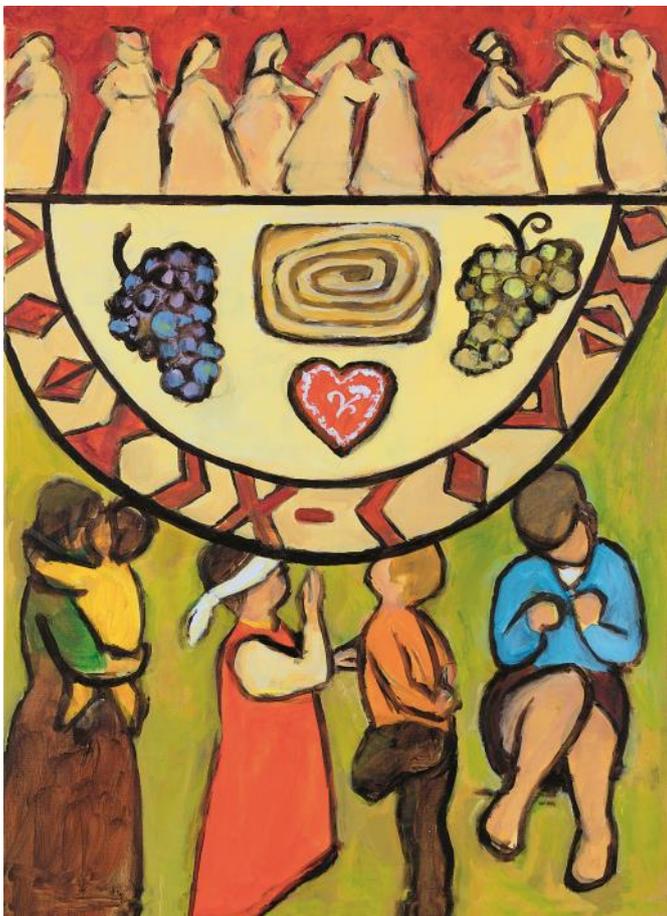
Am Freitag und Samstag, **14. und 15. Dezember** findet auf dem Rathausplatz in Steinbach-Hallenberg wieder der Adventsmarkt statt. Viele Marktstände laden zum Flanieren ein, auch für das leibliche Wohl ist gesorgt. Auf der Rathausbühne findet ein Kinderprogramm statt und die Vorkonfirmandinnen und Vorkonfirmanden werden am 15.12. die lebendige Krippe spielen.



Offenes Adventsliedersingen

Am **Samstag, 22. 12.**, um **18.30 Uhr** sind Sie alle herzlich eingeladen zum offenen Singen in die Kirche Herges-Hallenberg. Gemeinsam mit der Evangelisch Methodistischen Gemeinde und den Posaunen können Sie Adventslieder singen. In der Abendandacht wird das Friedenslicht weitergegeben.

Unter dem Motto „Frieden braucht Vielfalt – zusammen für eine tolerante Gesellschaft“ feiern wir 25 Jahre Friedenslicht aus Betlehem in Deutschland.



Weltgebetstag der Frauen

**„Slowenien -
kommt, alles ist bereit“**

Als Vorbereitung für den Weltgebetstag 2019 am 1. März ist ein Studientag organisiert. **Am Donnerstag, 17. Januar von 16.00 bis 20.00 Uhr im Gemeindehaus Bohrmühle** wird Pfarrerin Ute Dilger über das Weltgebetstagsland Slowenien berichten und uns die Gottesdienstordnung erläutern. Wir werden auch wieder mit Kantor Andreas Conrad die Lieder der Gottesdienstordnung einstudieren.

Internationale Gebetswoche
der Evangelischen Allianz

Die Evangelische Allianz in Deutschland



2019

Einheit
leben lernen



Mit einem gemeinsamen Gottesdienst in der SELK in Steinbach-Hallenberg, Rotteroder Str. 4 am **Sonntag, 13. Januar 2018 um 10.00 Uhr** beginnen wir die Allianzgebetswoche. An fünf Abenden denken wir gemeinsam über Texte aus dem Epheserbrief nach. „Einheit leben lernen“ ist das Thema dieser Allianzgebetswoche.

Sonntag, 13. Januar, 10.00 Uhr

Eröffnungsgottesdienst in der SELK, die Predigt hält der neue Vikar der SELK, Mark Megel Stadtkirche Steinbach mit Pfarrerin Silke Sauer

Montag, 14. Januar, 19.30 Uhr

Oberschönau mit Pastor Uwe Hanis

Dienstag, 15. Januar, 19.30 Uhr

Altersbach mit Pfarrerin Tamara Schäfer

Mittwoch, 16. Januar, 19.30 Uhr

Viernau mit Pfarrer Wolfram Fromke

Donnerstag, 17. Januar, 19.30 Uhr

Springstille mit Hartmut Steeb

Freitag, 18. Januar, 19.30 Uhr

Jugendgebetsabend in Schmalkalden

Samstag, 19. Januar, 19.30 Uhr

Abschlussgottesdienst in der LKG mit Matthias Schubert

Sonntag, 20. Januar, 16.30 Uhr

Pfarrhausbau: Es geht voran

Nein, die Mauern sind nicht eingestürzt unter den Klängen des evangelischen Posaunenchores Steinbach-Hallenberg! Sie waren noch gar nicht da. Am Freitag, 12. Oktober wurde mit einer kleinen Feier der Grundstein für das neue Pfarrhaus in Steinbach-Hallenberg gelegt. Die



Gemeinde versammelte sich auf der Grundplatte des Hauses, die wenige Tage zuvor gegossen wurde. Eberhard Häfner, der den Rohbau mit seiner Firma erstellt, Architekt Uwe Morgenweck und Pfarrer Fromke versenkten ein Kupferrohr unter der künftigen Türschwelle des Hauses. Als Erinnerung an diese Zeit des Neubaus wurde eine Tageszeitung sowie die letzte Haseltalpostille, die Zeichnungen und Ansichten des Neubaus und Informationen, wie es zum Neubau kam, im Beton versenkt. Pfarrer Fromke bekräftigte mit drei Hammerschlägen den



Akt. Anschließend gab es natürlich frisch gegrillte Bratwürste und Getränke.

Im Verlauf der folgenden Wochen wuchsen die Mauern, sodass Anfang November bereits die Zwischendecke eingezogen werden konnte.



Ein komplizierter Akt war das Platzieren des Tresors, der mit dem Kran in das Haus gehoben werden musste, bevor die Zwischendecke eingezogen war.



Kirchenvorstandswahlen in unseren Gemeinden!

Im kommenden Jahr finden in unseren Gemeinden wieder Kirchenvorstandswahlen statt. Die Wahlen werden im September sein. Wenn Sie Interesse an der Arbeit im Kirchenvorstand haben, wenden Sie sich direkt an Ihre Pfarrerinnen und Pfarrer.

Liebe Gemeinde,
seit dem 1. Oktober wohne ich in Kassel. Ich habe eine schöne Wohnung in Fußnähe vom Bahnhof Wilhelmshöhe. Hier bin ich familiär eingebunden, gut erreichbar für meine Kinder und kann leichter zum Friedhof in mein Heimatdorf Brüntrup (bei Blomberg) fahren, wo mein Mann beerdigt ist.

Nun muss ich mich in meinem so veränderten Leben zurechtfinden. Mein Konfirmationsspruch ist mir dabei eine große Hilfe. Im Buch Josua 1, Vers 9 heißt es: „Siehe, ich habe dir geboten, dass du getrost und unverzagt seist. Lass dir nicht grauen und entsetze dich nicht, denn der Herr, dein Gott, ist mit dir in allem, was du tun wirst.“

Ganz herzlich bedanken möchte ich mich für alle Unterstützung in der vergangenen Zeit. Ich fühlte mich in diesen schweren Monaten getragen von beeindruckender Hilfsbereitschaft, guten Worten und Gebeten. Viele schöne Erinnerungen an die gemeinsame Zeit mit meinem Mann in unserem Kirchspiel nehme ich mit nach Kassel. Ihnen allen wünsche ich eine gesegnete Advents- und Weihnachtszeit.

Ihre Friederike Schmidtpott

Spendenkonten für die Gemeinden:

**Steinbach-Hallenberg, Altersbach,
Rotterode, Unterschönau,
Oberschönau**

Für Kirchgeldzahlung:

Kontoinh.: Kirchenkreisamt
Schmalkalden

Bank: Ev. Kreditgenossenschaft Kassel
IBAN: DE 71 5206 041 0000 800 70 47
BIC: GENODEF1EK1

Spenden Friedhofskirche:

Bank: Rhön-Rennsteig-Sparkasse
IBAN: DE96 8405 0000 1510 0078 70
BIC: HELADEF1RRS

Bermbach, Herges-Hallenberg, Springstille

Kontoinh.: Kirchenkreisamt Schmalkalden

Bank: Ev. Kreditgenossenschaft Kassel
IBAN: DE 71 5206 041 0000 800 70 47
BIC: GENODEF1EK1

Vorankündigungen

Freitag, 01.03.	Weltgebetstag in unseren Gemeinden
Sonntag, 17.03.	Haseltalgottesdienst in der Haseltalhalle
18.03. - 20.03.	Missionarische Tage im Haseltal
Donnerstag, 04.04.	Candlelight-Dinner in der Bohrmühle in Schmalkalden
Sonntag, 07.04.	Stadtkirche, Konzert für Querflöte und Orgel
Sonntag, 05.05.	Konfirmation in Springstille
Sonntag, 19.05.	Konfirmation in Steinbach-Hallenberg
Sonntag, 26.05.	Konfirmation in Unterschönau
Sonntag, 16.06.	Goldene Konfirmation in Steinbach
Sonntag, 23.06.	Goldene und Diamantene Konfirmation in Springstille
29. - 30.06.	120 Jahre Posaunenchor
Sonntag, 15.09.	Diamantene und Eiserne Konfirmation in Steinbach