

Neuigkeiten aus dem EC Hessen-Nassau

Heya, auf nach Drachenfels!

Am 21. Oktober stürmten 22 Knappinnen und Knappen das Knüll House, das sich in die legendäre Burg Drachenfels verwandelt hatte. Alle vereinte ein Ziel: Sie wollten zu Ritterinnen oder Ritter ausgebildet werden. Dazu wurde täglich geübt – die angehenden Ritterinnen und Ritter verteidigten die Umgebung gegen gefährliche Bären, spionierten die Stadt Neukirchen aus, machten nächtliche Wachgänge, retteten eine Prinzessin, eroberten Türme und erlebten ein Turnier. In den Workshops wurden Burgen gebastelt, Schilde verziert, das Bogenschießen trainiert, Perlenarmbänder gefädelt, Katapulte gebaut, mittelalterliche Spiele erprobt und Wikingerschach gespielt. Ganz nebenbei wurden so wichtige soziale Kompetenzen wie Teamgeist, Vergebungsbereitschaft oder der Umgang mit verschiedenen Persönlichkeiten eingeübt.



In den täglichen Ritterversammlungen wurden kreativ und anschaulich einige Geschichten aus dem Leben des großen israelitischen Königs David erzählt. In kleinen Gruppen wurde dann das Gehörte besprochen. So wurden wichtige Tugenden wie Freundschaft, Barmherzigkeit oder das Vertrauen auf Gott spannend vermittelt. Am letzten Tag erfolgte der Ritterschlag – stolz und erfüllt verließen alle die Burg Drachenfels. Mancher wollte sich gleich für 2025 anmelden.



Auch unsere Arbeit mit den Kindern wird teilweise über Spenden finanziert, z. B. die Stelle unseres Jungscharreferenten Klaus Heid. Wir freuen uns über jede Überweisung mit dem Zweck „Jungschararbeit“. Vielen Dank!

Seit Ende Mai arbeitet Mirco Laaser im Knüll House als Küchenchef. Es lohnt sich, ihn und die von ihm gekochten Mahlzeiten kennenzulernen. Als Vorgeschmack haben wir ihm einige Fragen gestellt:

Mirco, warum bist du Koch geworden?

Ich bin im Gastronomie-Umfeld aufgewachsen. Meine Mutter war eine begnadete Köchin. Sie hat mich bereits als Kind mit an den Herd genommen und mir das Kochen beigebracht. Darum war früh schon klar, dass mein Weg in die Gastro geht.

Was sind einige Stationen deines Lebens?

- Ausbildung bei Fritz Sacher
- viele Stationen in unterschiedlichen Gastroeinrichtungen
- Hotellerie, Erlebnisastronomie, Catering, Privatkoch
- ca. 30 Jahre selbstständig als Restaurant- und Hotelinhaber



Was gefällt dir an der Arbeit im Knüll House?

Ein angenehmes Umfeld mit netten Mitarbeitern und Vorgesetzten sowie sehr freundlichen Gästen und nicht der raue Ton, wie in der klassischen Gastronomie. Auch die Arbeitszeiten sind familienfreundlich.

Was kochst du am liebsten?

Ehrliche deutsche Hausmannskost, klassische französische Küche sowie Fine Dining rund um den Fisch.

Welchen Wunsch hat dir der ECHN-Vorstand vor kurzem erfüllt? Warum war das nötig?

In der Küche hatten wir einen über 40 Jahre alten Elektroherd, der viel Zeit benötigte, um heiß zu werden. Auch energetisch war dies nicht mehr zeitgemäß – pure Energieverschwendung. Daher äußerte ich den Wunsch nach einem neuen, modernen und energiesparenden Herd. Kurze Zeit später konnten wir uns bereits über einen neuen Induktionsherd freuen, der das Kochen erheblich vereinfacht. Leider werden wir auch in der nahen Zukunft weitere ältere Geräte austauschen müssen.

Vielen Dank, Mirco!

Der neue Herd und weitere notwendige Utensilien haben bisher über 5.000 € gekostet. Gerne kann man das Knüll House dazu mit einer Spende unterstützen. Bitte dann im Verwendungszweck „Küche“ angeben.

Gleichzeitig kann man auch praktisch anpacken. So wird es am 22. Februar einen Einsatztag im und um das Knüll House und die ECHN-Geschäftsstelle geben. Wer ist dabei? Zusätzlich möchten wir gerne einen Pool von Ehrenamtlichen aufbauen, die uns in ihrer Freizeit für einige Stunden oder Tage unterstützen können, z. B. in der Küche, in der Reinigung oder bei der Pflege unseres großen Geländes. Übernachtung und Verpflegung übernehmen wir gerne, bei Bedarf auch Fahrtkosten. Wer sich das einmalig oder öfter vorstellen kann, melde sich bitte unter 06694 5046 oder über info@knuellhouse.de.