



In der „Alten Schussen“, der Vereinsgaststätte des SV Kehlen (links Thomas Glas für den Gesamtverein), soll der Übergang von Linde Beller (Zweite von links) zu Steffi und Ingo Knapp geräuschlos vor sich gehen. (Foto: rwe)

Lokales

28. März 2024 | Seite 15

🕒 3 min.

Ingo und Steffi Knapp öffnen „Alte Schussen“ nach Ostern

Im Vereinsheim des SV Kehlen soll der Übergang von Linde Beller zu den Nachfolgern nahtlos vor sich gehen

Von Roland Weiß

Kehlen

Erhofft nahtlos scheint der Übergang in der „Alten Schussen“ zu gelingen. Bei der Vereinsgaststätte des SV Kehlen hat sich ja Linde Beller verabschiedet. Die „Neuen“ sind Ingo und Steffi Knapp, die erstmals am Dienstag, 2. April, Gäste empfangen. Beide sind in der Gastronomie quasi zu Hause - und freuen sich auf das gut angenommene Vereinsheim.

Als solches charakterisiert es Thomas Glas. Für die Vorstandschaft des SV Kehlen dankt er Linde Beller für die „fünf Jahre in schwieriger Zeit“. Die eigenen Vereinsgruppen wusste sie demnach ebenso in die „Alte Schussen“ zu ziehen wie Gäste aus anderen Gruppierungen.

Dass Ingo und Steffi Knapp dies ebenso vermögen - da ist Glas zuversichtlich. „Sie gehen es professionell an“, ist sein Eindruck aus den ersten Kontakten. Bei Ingo Knapp hat dies beruflich eine aktuelle Entsprechung: Von der ZF wechselt er in die Gastronomie, in der er schon zuvor Erfahrungen gesammelt hatte. „Meine Mutter war 15 Jahre lang Wirtin bei den Häfler Trachtenfreunden“, sagt der 39-Jährige, der aus Friedrichshafen kommt, daheim das Kochen von der Pike auf und zudem Bäcker gelernt hat.

Aufgrund gesundheitlicher Probleme schulte er auf Automobil-Kaufmann um - Kochen und Backen ließen ihn aber nie los. Als Teamleiter in der Organisation einer Großbäckerei zog es ihn nach Stuttgart, wo er seine Frau kennenlernte. Familienbedingt kehrten sie samt Kindern an den Bodensee zurück - und mit der Erfahrung, ein Jahr lang das Vereinsheim des SV Steinach-Reichenbach nahe Schorndorf bewirtschaftet zu haben.

Der Gastronomie blieben beide auch in der Folge verbunden - sei es jedes Jahr im Service auf dem Wasen oder vor Ort im City (Tettmang) und Pier 40 (Friedrichshafen). Seit einem halben Jahr ist Ingo Knapp zudem im Bistro Eulenspiegel in Jettenhausen tätig.

Der feste Wunsch nach gastronomischer Selbstständigkeit - diesen Schritt unternehmen Knapps nun in Kehlen. Viel Zeit hier gemeinsam an der Arbeitsstätte zu verbringen, das bevorzugen sie gegenüber einer Zeit, in der sie sich die Klinken in die Hand gereicht haben.

Hatten sie daher die Augen nach entsprechenden Angeboten offen gehalten, so klappt es nun beim SVK als erhoffte „Win-Win-Situation“. Ingo Knapp hatte privat Kontakt zu Linde Beller aufgenommen, als er von ihrem altersbedingtem Abschied hörte. Seither gab es so manches Treffen, und spürbar soll der Übergang für die Gäste nicht sein. „Schwäbische Küche“ ist auch bei Knapps Trumpf (mit Ingo Knapp als Koch) - „die Karte wird ähnlich, aber nicht gleich sein“, lassen sie wissen.

Wollen sie das eine oder andere ausprobieren (etwa Mottoabende zu Bingo oder Karaoke oder Kaffee und Kuchen, „selbstgebacken“), so verheimlichen sie den fußballerisch-sportlichen Fokus nicht. Ingo Knapp war Torwart und hat - neben fünf Jahren bei der SG Argental - als B-Jugendlicher auch eine Saison für den SV Kehlen das Gehäuse gehütet.

Was sein Vater zwei Jahrzehnte für den SC Schnetzenhausen tat. Zur dortigen Spielgemeinschaft mit Fischbach gibt es noch die Querverbindung, dass Ingo Knapp als Torwarttrainer bei den C-Junioren fungiert (bis Saisonende).

Dazu passt, dass Ehefrau Steffi 20 Jahre für den SV Kornwestheim die Kickstiefel schnürte.

Doch auch wenn den Sportzeiten das Augenmerk gilt, soll darüber hinaus etwas geboten sein - bei Öffnungszeiten, die Dienstag bis Freitag um 15 Uhr beginnen und am Wochenende (wie Feiertagen) um 10 Uhr.

Das entspricht dem Anliegen von Thomas Glas, der sich froh zeigt, dass der SVK jemand mit einer solchen Sportvereins-Affinität gewonnen hat - jemand der weiß und berücksichtigt, dass es auch um 22 Uhr für die Sportler noch etwas Warmes zum Essen gibt.