

Überlegen, stilistisch perfekt und schnell

Young Riders Challenge Team Trophy: Westfalen siegt vor Hessen I und Baden-Württemberg



Das Quartett von Westfalen mit v.l. Tim Mielke auf „Agat“, Lars Grafmüller auf „Induction“, Jana Wargers auf „Sun Fire“ und Maximilian Beermann auf „Rainbow“ gewannen am Samstag die Team Challenge Trophy. Vorne v.l. Turnierleiter Axel Abhau, Teamchef Christof Mielke und Richter Arnold Linzmeier.

Foto: Carl-Heinz Greim

VON DAGMAR KLUTHE

ESCHWEGE. So richtig Stim-
mung brachte das Mann-
schaftsspringen
Challenge-Trophy-Nachmit-
tag. Plötzlich
war die Tribüne
voll besetzt
und lautstark
die einzelnen
Teams unter-
stützt. Ganz
blendend setze
sich Bayern in
Szene, bei
jedem seiner
Teilnehmer
wurde die Tri-
büne ein blau-
weißes Fah-
nenmeer. In
der Politik des
Freistaates



Beim Einmarsch ins Festzelt strahlte die Hessin Antonia Wendeburg Zuversicht aus. Foto: Carl-Heinz Greim

eher umgekehrt, waren die Franken in der Überzahl, doch Vater Ludwig Dellert aus der Nähe von Schweinfurt unterstützte auch die Oberbayern

Antonia Schnabel aus Rosenheim mit großem Hallo.

Zehn Teams mit vier Teilnehmern waren am Start, und die sechs Besten mussten in einen zweiten Umlauf. Es gewann Westfalen mit überlegten und stilistisch perfekten Ritten, gefolgt von Hessen I, mit Franziska Baum, Jens Christ, Angelina Herröder und Henry Stude. Dritter wurde Baden-Württemberg.

Gutes Essen aus Eschwege

Die Verpflegung war perfekt, lautete die einhellige Meinung der

Reiter und vieler Gäste. Dabei war ein „Schnellschuss“, denn der langjährige Caterer hatte überraschend kurz vor dem Turnier abgesagt. Mehr als erleichtert hatte man das Angebot von „Amelie“, der Kantine der Werraland-Werkstätten angenommen, die an allen Turniertagen für das Mittagessen sorgte. Man konnte zwischen zwei warmen Gerichten und einem Salat wählen und die Preise lagen um die sechs Euro.

Gelungene Premiere

Es war eine Premiere für „Amelie“, denn bisher hatten sie nur das Buffet zum „Einmarsch der Nationen“ am Freitagabend geliefert. Mario Eberhardt, der Stellvertreter von Chefkoch Harald Gossmann, zeigte sich sehr zufrieden mit dem Interesse an seinen Gerichten. „In unserer Kantine am Hessenring wird alles fertig gekocht und dann können wir zwischen den Wettbewerben auch sehr schnell servieren.“



Das Bistro „Amelie“ präsentierte Reitern und Gästen leckere Köstlichkeiten. Foto: Greim