



## REITERHOF MONTABAUR – STAHLHOFEN e.V.

Geschäftsstelle  
Nikola Mock – Ringstr. 4 – 56412 Stahlhofen

Kontakt:  
Telefon 02602-5560

[info@rv-montabaur.de](mailto:info@rv-montabaur.de)  
[www.rv-montabaur.de](http://www.rv-montabaur.de)

# Newsletter 01/2025

Hallo ihr Lieben,

Zeit, Zeit, Zeit... aber endlich gibt es den ersten Newsletter für dieses Jahr!

Mit einem wieder sehr gelungenen Pferdegeburtstag sind wir gemeinsam ins neue Jahr gestartet. Ich finde, wir können darauf stolz sein, dass wir so viele alte Herrschaften wie Laila, Happy, Patina, Fax (alle 30+) und viele mit 20+ dabei begrüßen durften. Wir wünschen ihnen noch viele gesunde Jahre! Besonders im Schulpferdebereich ist das keine Selbstverständlichkeit. Dafür besonderen Dank an das Team vom Reiterhof Montabaur für diese gute Pflege.

Zum allgemeinen Einstimmen in das neue Jahr gab es am 19.01.2025 ein gemeinsames Frühstück parallel zum Trainingstag mit Thomas Diel. Ich glaube, es hat allen geschmeckt und Spaß gemacht.

Am 22.02.2025 war Abzeichenprüfung. Trotz Utes Handicap, hat sie es sich nicht nehmen lassen, die Prüfung und die (aufgeregten) Prüflinge zu begleiten. Und was soll man sagen... ALLE haben bestanden. Wir gratulieren euch ganz herzlich!

Und nachdem das Frühstück an Schwerdonnerstag im letzten Jahr gut angenommen wurde, haben wir dies am 27.02.2025 wiederholt. Unsere Profi-Büthenredenschreiberin Martina hatte sich leider den Fuß gebrochen. Dies hielt sie nicht davon ab, wieder eine tolle Rede zu schreiben und sie vortragen zu lassen. Wir haben Martina in einem Videoanruf auch teilnehmen lassen. Aber wir wissen ja genau: Reiten hält jung, 3 mal HELAU! Das wollen wir auch im nächsten Jahr wiederholen.

Am 05.03.2025 haben wir in kleinerer Runde mit dem Reiterstammtisch den Karneval beim Heringessen beim Becher ausklingen lassen. Danke an Yvonne fürs Organisieren.

Der nächste Termin wird am 5./6. April mit einem Lehrgang von Simone Reuter sein. Der Aushang dazu ist am bekannten Ort.

Weitere Lehrgänge im Dressurbereich, Falltraining und Breitensport sind bereits in Planung und werden zeitnah jeweils ausgehen. Ein Termin für die Pferdewaage ist schon für den 20.09.2025 ab 11 Uhr geplant. Die endgültige Terminzusage mit weiteren Infos und Liste wird ca. ab Mitte August aushängen.

Ebenfalls in Planung ist das große Turnier am 30./31.08.2025. Bitte merkt euch den Termin schon mal vor. WIR BRAUCHEN EURE HILFE! Ohne Helfer geht es nicht. Aber wir sind zuversichtlich, dass wir das stemmen werden! Die nächste Sitzung des Turnierausschuss ist dazu am 31.03.2025, 19 Uhr. Bitte nochmal -wer dabei ist- in die Turnierausschussgruppe gucken und den Termin bestätigen! Oder einfach dazukommen ;-)

Dann noch alle daran denken:

Jeden ersten Mittwoch im Monat ist Reiterstammtisch ab 19 Uhr im Stübchen. Nähere Infos gibt es bei Yvonne.

UND ganz wichtig: Sonntags 11.30 Uhr startet BAP mit dem Abreiten und ab 12 Uhr die Quadrille. Danke an Michael und Töffi für eure Geduld mit uns! Danke an Nele für deine Einschätzung unserer Leistung und deinen Willen, irgendwann mal die Nachfolge von Michael anzutreten ☐ ☐Jeder ist herzlich eingeladen, mitzumachen! Im Anschluss gibt es auch immer ein kurzweiliges Beisammensein.

So, abschließend noch ein Rezept für Ostern - das Fest naht ja auch:

### **Karottenkuchen**

Für den Teig:

375 g	Möhre(n), fertig geriebene
250 g	Mehl
2 TL	Backpulver
250 g	Zucker
1 TL	Zimtpulver
250 ml	Öl, neutrales
4	Ei(er)
200 g	Mandeln, gemahlene
	Fett für die Form

Für das Frosting:

300 g	Frischkäse
100 g	Puderzucker
1 Pck.	Vanillezucker
1 Spritzer	Zitronensaft

Eier, Zucker, Öl und Zimt mit dem Mixer verrühren. Die Karotten und Mandeln hinzugeben. Mehl und Backpulver mischen, ebenfalls unterrühren. Den Teig in eine gefettete 26er Springform füllen.

Im heißen Backofen bei 180 °C Ober-/Unterhitze ca. 40 - 50 Minuten backen. Man sollte eine Stäbchenprobe machen und die Erfahrungswerte mit dem eigenen Backofen berücksichtigen.

Für das Frosting Frischkäse und Zitronensaft mit dem Mixer auf niedriger Stufe glatt rühren. Puderzucker und Vanillezucker einrieseln lassen.

Nach dem Backen den Kuchen abkühlen lassen. Das Frosting mit der Streichpalette rundherum auftragen.

*In diesem Sinne ein frohes Osterfest und genießt die beginnende Geländesaison!*

Euer Vorstand vom RV Reiterhof Montabaur-Stahlhofen e.V.