

Dressurgala mit drei Sternen und Sternekoch

Anabel Balkenhol, Siegerin des Grand Prix, mit Starkoch Björn Freitag, Sabine Haag Molkenteller, Anna Freitag [2. v. li.] und Richter Heinz Holger Lammers [re.].



Fotos: privat

Dressur vom Feinsten, viel Prominenz, außergewöhnliche Pferde und ein ganz besonderes Finale begeisterten die Fans des gehobenen Dressursports bei den VII. Dressurtagen am 8. und 9. September auf Gut Hohenkamp in Dorsten.

Sabine Haag Molkenteller, 1. Vorsitzende, freute sich darüber, dass der Gut Hohenkamp Turniersportclub erstmalig das große FAB Deutschland-Finale der Amateure ausrichtete. „Ich bin sehr stolz, dass wir das Deutschland-Finale der Amateurreiter auf Gut Hohenkamp veranstalten und Reiter aus ganz Deutschland begrüßen dürfen.“

Die besten deutschen Amateur-Paare in den Klassen M und S kämpften um die begehrten Medaillen und den deutschen Meistertitel und wurden anschließend in einer feierlichen Zeremonie auf Gut Hohenkamp geehrt. Der Meistertitel in der Klasse S wurde an Niklas Brokamp verliehen, in der Klasse M freute sich Margaretha Schmidt über die goldene Schleife und Ehrenscharpe.

Mit der hochkarätigen Ausschreibung bis zum Grand Prix sind die

Dressurtag auf Gut Hohenkamp bei den ambitionierten Dressurreitern bekannt und beliebt.

Sieben S-Dressuren standen bei der siebten Auflage für Amateure und Profireiter auf dem Programm, und daher war auch viel Prominenz vertreten. Die Olympiareiterinnen Anabel Balkenhol und Nadine Capellmann kämpften neben weiteren Spitzensportlern um die Medaillen.

Reiten und Kochen mit Niveau

Im Grand Prix siegte Anabel Balkenhol mit FRH Davinia la Douce vor Jutta Zimmermann und First Step, Westfale von Fidermark, und Dr. Svenja Kämper-Meyer im Sattel von Reatino M.

Die frischgebackene Doppel-Europameisterin der jungen Dressurreiter, Jil-Marielle Becks aus Senden, ritt mit Damon's Delorange, Westfälin von Damon Hill, in der Intermédiaire II vor Anabel Balkenhol und FRH Davinia la Douce zum Sieg.

Auch beim Catering setzte Gut Hohenkamp auf „Ess-Klasse“. Kulinarische Genießer durften sich freuen. Der bekannte Sterne- und Fernsehkoch



Die Sieger des FAB Amateur-Finales der Klasse S.

Björn Freitag, der nebenan in Dorsten das Restaurant „Goldenen Anker“ führt, verwöhnte mit seinem Catering die Gäste auf höchstem Niveau.

Die Teilnehmer waren begeistert von der gepflegten Reitanlage Gut Hohenkamp mit seinen Top-Böden und lobten das stilvolle Ambiente und die großartige Stimmung bei diesen 7. Dressurtagen.

Sabine Haag Molkenteller