



Kavallo

Das Schweizer Pferd Magazin | www.kavallo.ch



**Fehralturf
Rennbahn-Schock**

**Bruno Bovelli
«Hebed de Verein Sorg!»**

**Akademische Seitengänge
Praktische Anleitung**

**Geschenketipps & mehr
im Weihnachtsspezial**

**Sachkundenachweis
obligatorisch?**



11 **Minus eine Rennveranstaltung**
Jetzt wächst Winterweizen auf der Pferderennbahn in Fehraltorf. Die Hintergründe und Aussichten für Fehralturf.



14
«Hebed de Verein Sorg!»
Bruno Brovelli präsidiert den Reitclub St. Gallen seit 1998 und verrät Christoph Meier ein paar Geheimnisse erfolgreicher Vereinsführung.



30
Seitengänge praxisorientiert betrachtet
Die schwedische Trainerin Elise Nilsson erklärt und illustriert den Aufbau korrekter Schullektionen.

AKTUELL

- 6** **Kurznachrichten**
Equidenstatistiken, Dressur- und Paradressur-EM.
- 7** **Sportnachrichten**
Die ersten Schweizer Kader wurden gewählt.
- 9** **Stabsübergabe beim SVPS**
Der neue Vorstand ist im Amt.
- 11** **Acker statt Fehralturf**
Die Geschichte hinter dem (vorläufigen) Aus der Osterrennen Fehraltorf.
- 13** **Pferdesportzentrum Ost-CH**
Zweite Kandidatur eingereicht.

BLICKPUNKT

- 14** **Interview Bruno Brovelli**
Bruno Brovelli spricht über sein Engagement in der Politik und für den Reitsport.
- 18** **Richterinnen**
In der wachsenden Disziplin Working Equitation hat der Verein Arbeitsreitweise Schweiz (ARSETS) drei Richterinnen ernannt.
- 20** **Obligatorischer Ausweis?**
Eine Motion will den Sachkundenachweis für alle Equidenhalter obligatorisch machen. Die Idee scheint unausgereift.

COMMUNITY

- 21** **Leserbrief**
... zum Leserbrief von Christoph Meier.
- 22** **Stiftungen**
Porträt der Stiftung Pro Pferd und Förderverein für die Eselmüller-Stiftung.
- 23** **Porträt Leserin Leni**
Die engagierte Freizeit-Reiterin über ihre Passion.
- 26** **Instagram-Community**
Endlich wieder hatten wir Platz für eine Doppelseite mit tollen Bildern unserer Insta-Community.

Titelbild:

Weisser Andalusierhengst in Winterlandschaft (Can Stock Photo / Olgait). Lust auf noch mehr Wintermärchen? «Drei Nüsse für Aschenbrödel» läuft auch heuer im Fernsehen.

Vorschauen mit Bild: blau markiert

Bildrechte bei den Autoren, alle Bilder zVg oder Can Stock Photo.



37 **Weder schick noch lustig**
Dicke Pferde: Ein «Zuviel»
an Futter kombiniert mit
einem «Zuwenig» an Bewe-
gung ist im wahrsten Sinne
des Wortes ein zunehmen-
des Problem bei Pferden.



40
Rösseler-Geschenkli
– **Swiss Edition!**
Unsere jährliche
Inspirationsliste
für alle gestressten
Beschenker, dieses
Jahr vor allem mit
Produkten «Made in
Switzerland».



48
Süssigkeiten,
Frostschutzmittel,
Weihnachtsstern
In Küche oder Stube
lauern Gefahren für
den Hund.
Besonders risikobe-
lastet ist die Advents-
und Weihnachtszeit.

PRAXIS

- 30 Akademische Seitengänge**
Elise Nilsson erklärt und illustriert praxisorientiert die Ausführung und Trainingswirkung von Seitengängen an der Hand und unter dem Sattel.
- 37 Alles dick oder was?**
Tierärztin und Ernährungsberaterin Kathrin Irgang über die gesundheitlichen Auswirkungen von Übergewicht bei Pferden und wie man Pferde wieder schlank füttert.

HUNDE

- 48 Vorsicht Adventszeit!**
Nicht nur, aber gerade zur Adventszeit lauern viele Gefahren auf unsere vierpfüssigen Freunde.

WEIHNACHTEN

- 40 Made in Switzerland**
Die Geschenketipps für Rösseler drehen sich dieses Jahr rund um Produkte, die in der Schweiz hergestellt werden.
- 46 Pferdischer Dreigänger**
Einfach, lecker und pferdisch für die Freunde kochen? Das geht mit dem Dreigang-Menü von Eva Stainos, dessen Zutaten fast ausschliesslich auch aus der Futterkammer stammen könnten.

KAVALLINO

- 54 Das Stubenpferd**
Bastelanleitung für parkett-schonende Steckenpferde. Mit diesem Geschenk strahlen auch die Augen der Kleinsten.

IN DIESER AUSGABE

- 3 Editorial
- 28 IG Centered Riding
- 39 Geschenk-Vorschläge
- 51 Lasse schnackt
- 58 TV-Tipps
- 60 Agenda
- 62 Für Sie gesehen
- 63 Preisrätsel
- 65 Marktnotizen
- 70 Impressum

Kavallo-Kontakte

Redaktion: Tel. 061554 05 05
redaktion@kavallo.ch

Anzeigen: Tel. 055 245 10 27
anzeigen@kavallo.ch

Abonnement: Tel. 062 886 33 66
kavallo@kromerprint.ch

Drei-Gänge-Dinner für Rösseler

Liebe geht durch den Magen – vor allem bei Pferdemenchen! Verwöhne deine Lieblings-Zweibeiner zu Weihnachten mit diesem pferdigen Menü von Eva Stainos. Der Clou? Die meisten Zutaten haben auch unsere Fellnasen zum Fressen gern. Wir wünschen «bon appetit» und vor allem eine schöne gemeinsame Zeit!



Vorspeise: Heublumen-Suppe

Zutaten für 4 Portionen:

1 Zwiebel, 1 Rüebli, 150 g Sellerie, 75 g Gerstengraupen, 1 EL Butter, eine Handvoll Heublumen (in der Apotheke oder bei www.green-shop.ch erhältlich), 1 l Gemüsebrühe, 2 EL Rapsöl, 150 ml Rahm, Salz & Pfeffer

Zubereitung:

Zwiebel, Rüebli und Sellerie schälen und würfeln. Die Heublumen im heissen Öl andünsten und mit der Brühe ablöschen, aufkochen, vom Feuer nehmen und 30 Minuten ziehen lassen. Anschliessend durch ein Sieb passieren. Das übrig gebliebene Gemüse zusammen mit den Gerstengraupen in heisser Butter unter Rühren braun anbraten. Die Brühe dazu giessen und etwa eine Stunde bei kleiner Hitze köcheln lassen. Zum Schluss den Rahm zugeben, die Suppe fein pürieren und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Nach Belieben mit je einem Klecks geschlagenem Rahm und Heublumen servieren.



Hauptgang: Crunchy Rüebli-Pesto

Zutaten für 4 Portionen:

400 g geschälte Rüebli, 1–2 Knoblauchzehen, 100 ml Wasser, 100 ml Olivenöl, 125 g Parmesan, 100 g gesalzene Erdnüsse, Thymian & Oregano, Salz & Pfeffer

Zubereitung:

Die Rüebli kleinschneiden, zusammen mit dem Knoblauch und dem Wasser zum Kochen bringen, bis diese etwas weich werden. Nicht zu weich kochen, diese sollten etwas «Biss» haben. Die gekochten Rüebli zusammen mit dem Olivenöl, den Erdnüssen und den Kräutern in einem Bechermixer zerkleinern. Anschliessend den Parmesan unter das Pesto mischen und mit den Kräutern und Gewürzen abschmecken. Nudeln nach Packungsbeilage kochen, absieben und mit dem Pesto verrühren, mit Käse und etwas Kräutern garnieren.



Dessert: Haferflocken-Apfel-Muffins

Zutaten für 12 Muffins

2 Äpfel, 200 g Dinkelmehl, 60 g Haferflocken, 60 g brauner Zucker, 1 EL Backpulver, 1 Ei, 1 EL Öl, 100 g Joghurt, 125 ml Milch

Zubereitung:

Ofen auf 180 Grad vorheizen. Zuerst die trockenen Zutaten (Mehl, Haferflocken, Zucker, Backpulver) in einer Schüssel vermengen. Äpfel in kleine Würfel schneiden und hinzugeben. Dann in einer anderen Schüssel die feuchten Zutaten (Ei, Milch, Joghurt und Öl) vermengen. Nun den Inhalt beider Schüsseln miteinander vermengen und den Teig mit einem Löffel in die Muffinförmchen füllen. Zur Dekoration etwas Haferflocken auf die Muffins streuen. Etwas 20 Minuten im Ofen goldbraun backen. Die Muffins bleiben durch den Apfel auch noch 2–3 Tage saftig, wenn sie luftdicht im Kühlschrank verpackt werden.

