

# Voltigieren

im Reit- und Fahrverein Warendorf



## Warendorfer Volti- Post



## Unsere Vierbeiner



## Quiz

1. Wie nennt man ein Pferdekind?

- Kalb
- Pferdebaby
- Fohlen

2. Welche Farbe hat ein Rappe?

- Schwarz
- Weiß
- Gescheckt

3. Wie heißt die Nase eines Pferdes?

- Nase
- Nüstern
- Riechorgan

4. Was sind Pferdeäpfel?

- Lieblingsessen des Pferdes
- Kot des Pferdes
- Fellmuster in Apfelformen

5. Ab wann spricht man nicht mehr von einem Pony?

- Über 1,50m
- Über 1,48m
- Über 1,46m

6. Welches Haushaltsgerät ist eine Voltigierübung?

- Schere
- Löffel
- Messer

7. Womit reinigt man die Hufe?

Hufnadel  
Hammer  
Hufkratzer

8. Was ist die beste Note auf einem Turnier?

10,0  
12,0  
9,9

9. Ein Pferd frisst gerne:

Heu  
Schokolade  
Fleisch

10. Was ist keine dynamische Übung?

Schwung  
Fahne  
Radschlag

11. Die Kür wird durch drei Kriterien bewertet und zwar ....

Anzüge, Schwierigkeit und Lächeln  
Ausführung, Schwierigkeit und Gestaltung  
Einlaufen, Thema und Anzüge

12. Wer wurde 2018 Weltmeister in Tryon?

Schweiz  
Österreich  
Deutschland

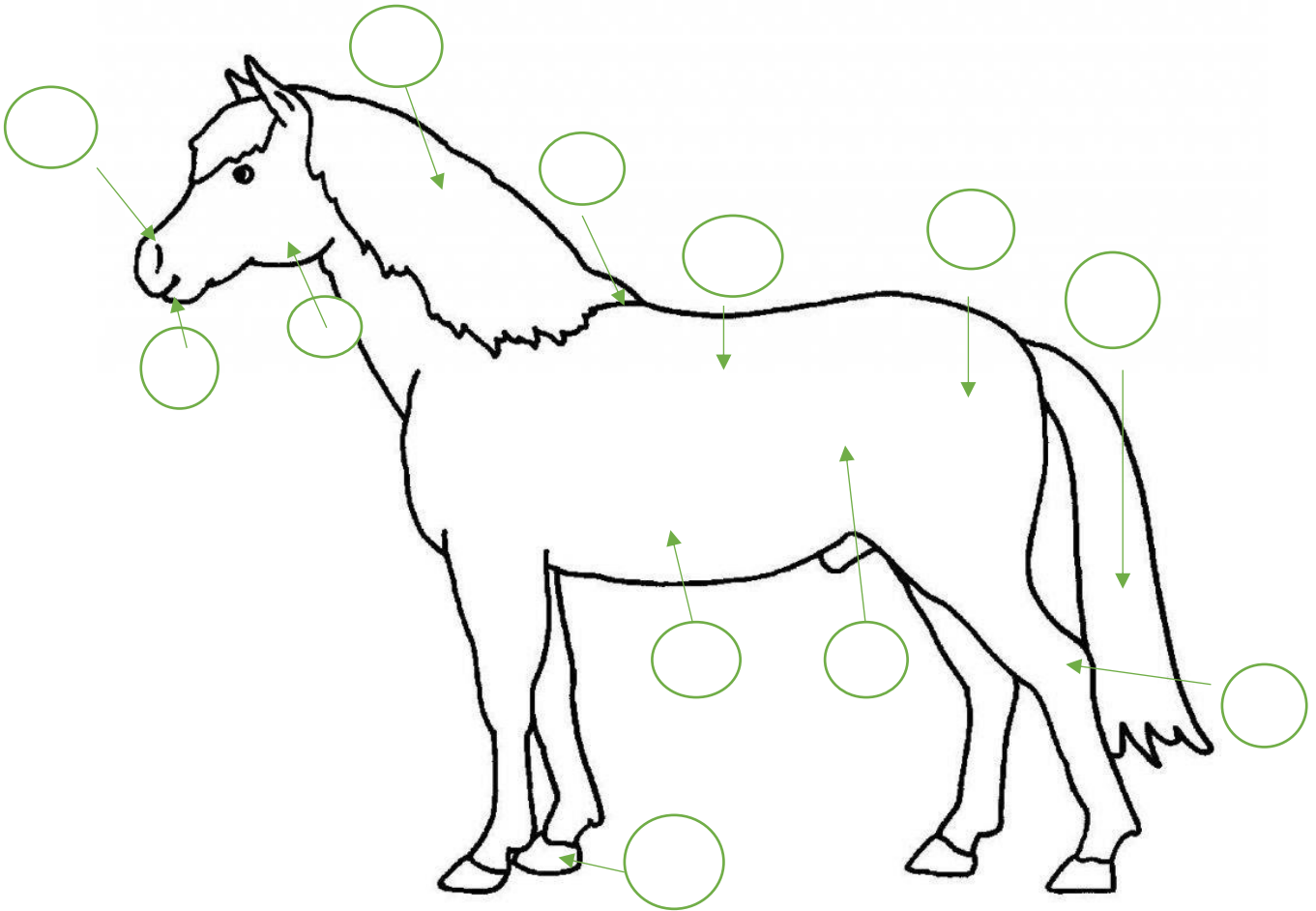
13. Fegen wir nach dem Training die Stallgasse?

Klaro, es soll ja sauber sein!  
Nur, wenn ich Lust dadrauf habe!  
Nein, das ist nicht nötig!

## Körperteile

Welches Körperteil gehört wohin? Trage die Nummern in die Kästchen ein



- |          |              |           |           |
|----------|--------------|-----------|-----------|
| <b>1</b> | Rücken       | <b>7</b>  | Nüstern   |
| <b>2</b> | Hufe         | <b>8</b>  | Mähne     |
| <b>3</b> | Sprunggelenk | <b>9</b>  | Widerrist |
| <b>4</b> | Ganasche     | <b>10</b> | Maul      |
| <b>5</b> | Kruppe       | <b>11</b> | Schweif   |
| <b>6</b> | Flanke       | <b>12</b> | Bauch     |

## Volti-Suchsel

Hier sind verschiedene Wörter versteckt, die alle etwas mit dem Voltigieren zu tun haben.  
Das 1. Suchsel ist etwas einfacher, das 2. Ist schon etwas schwieriger! 😊

### Level 1 (10 Wörter)

V	M	I	C	R	W	T	A	K	L	A
S	O	K	H	E	S	S	I	G	G	I
A	V	L	I	B	A	H	W	Z	R	W
E	I	L	T	R	A	I	N	I	N	G
W	E	H	E	I	G	K	B	G	Z	S
G	B	N	J	R	G	L	K	T	H	P
Z	T	V	K	S	U	I	L	H	A	U
T	E	C	Z	Y	R	W	E	B	N	T
P	A	U	L	A	T	O	M	R	M	Z
Z	M	S	L	I	I	M	C	W	E	E
F	S	A	O	P	O	N	N	K	L	N
A	T	O	N	I	R	O	K	A	Y	K

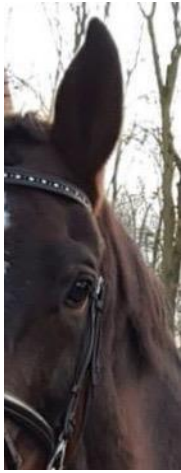
(Voltigieren, Gurt, Sigg, Toni, Movie, Putzen, Training, Rocky, Paul, Team)

### Level 2 (14 Wörter)

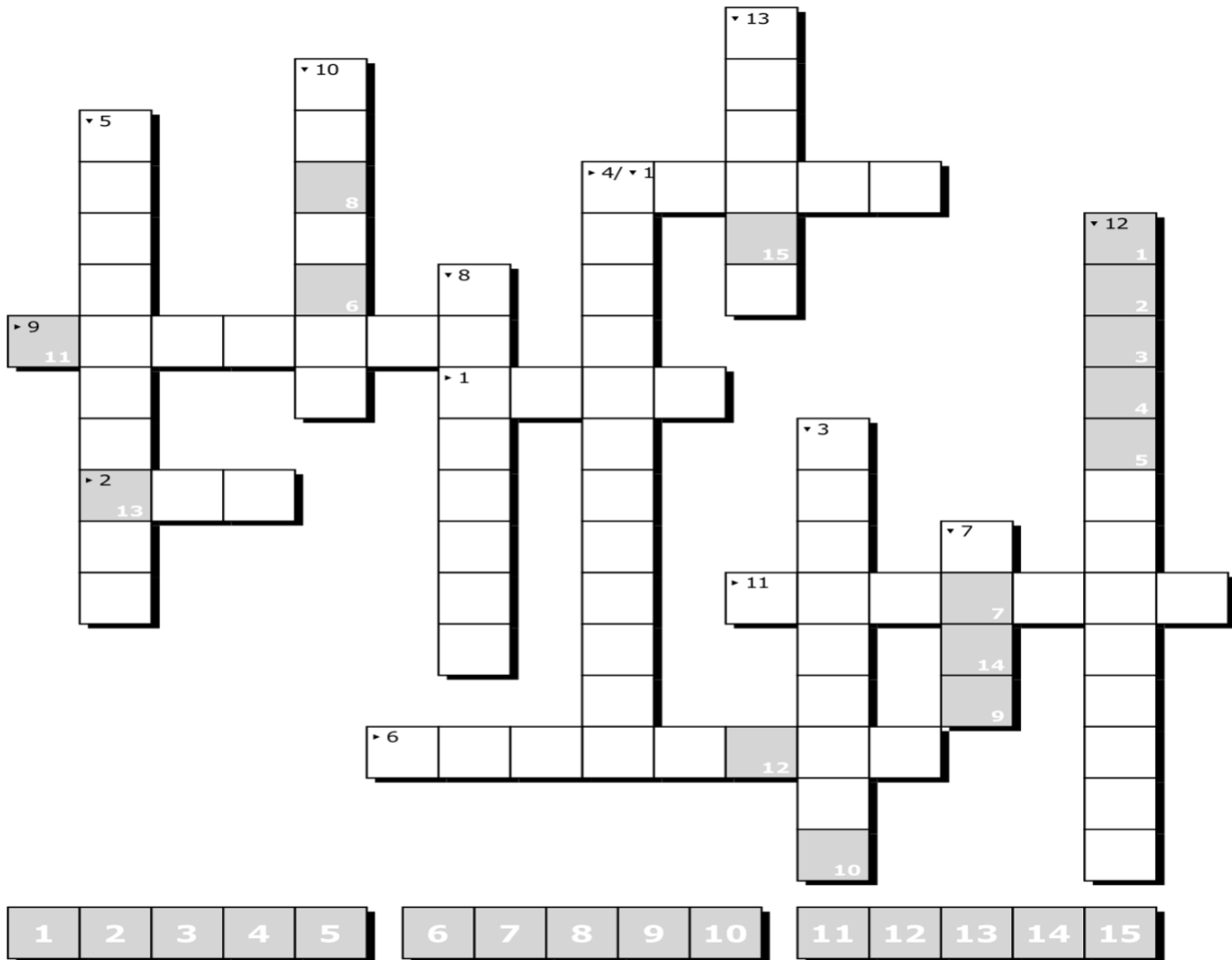
T	D	T	R	A	I	N	E	R	I	N
E	R	E	A	Q	A	W	S	A	F	A
C	O	A	H	T	L	P	O	U	Z	D
H	C	H	I	N	W	L	F	F	E	E
N	K	W	U	N	E	S	S	U	E	L
I	Y	N	B	U	I	N	I	T	T	L
K	T	K	I	O	A	N	G	T	T	E
W	P	A	U	L	E	A	G	E	O	I
T	A	L	K	N	T	T	I	R	N	U
K	R	A	F	T	W	M	O	V	I	E

(Training, Movie, Kraft, Dehnen, Technik, Trainerin, Rocky, Paul, Sigg, Toni, Nadel, LPO, Raufutter, WBO)

## Ratespiel: Welches Pferd ist das?



## Fragen Kreuzworträtsel



Erstellt mit XWords - dem kostenlosen Online-Kreuzworträtsel-Generator  
<https://www.xwords-generator.de/de>

1. Wie viele Voltigierpferde haben wir?
2. Wie heißt der Tinker, auf dem wir voltigieren dürfen?
3. Wie heißt Toni richtig?
4. Wo sind unsere Pferde morgens immer?
5. Wie heißt Rocky richtig?
6. Wie heißt Paul richtig?
7. Welches Zusatzfutter lieben unsere Pferde?
8. In welchem Monat sind Siggi und Toni zu uns gekommen?
9. Wie heißt ein ehemaliges Voltigierpferd?
10. Wo ist unser Reitverein beheimatet? (Straße)
11. Welches Obst frisst Rocky besonders gerne?
12. Die Reiter haben einen Sattel, die Voltigierer einen...?
13. Was hat ein Pferd beim Voltigieren im Maul?
14. Womit putze ich die Beine des Pferdes?



## Möhrenkuchen

Nicht nur unseren Pferden schmecken Möhren! Viel Spaß beim Backen!

### Für den Teig:

- 375 g geriebene Möhren
- 250 g Mehl
- 2 TL Backpulver
- 250g Zucker
- 1 TL Zimtpulver
- 250 ml neutrales Öl
- 4 Eier
- 200g gemahlene Mandeln



### Für das Frosting:

- 300 g Frischkäse
- 100 g Puderzucker
- 1 Pck. Vanillzucker
- 1 Spritzer Zitronensaft

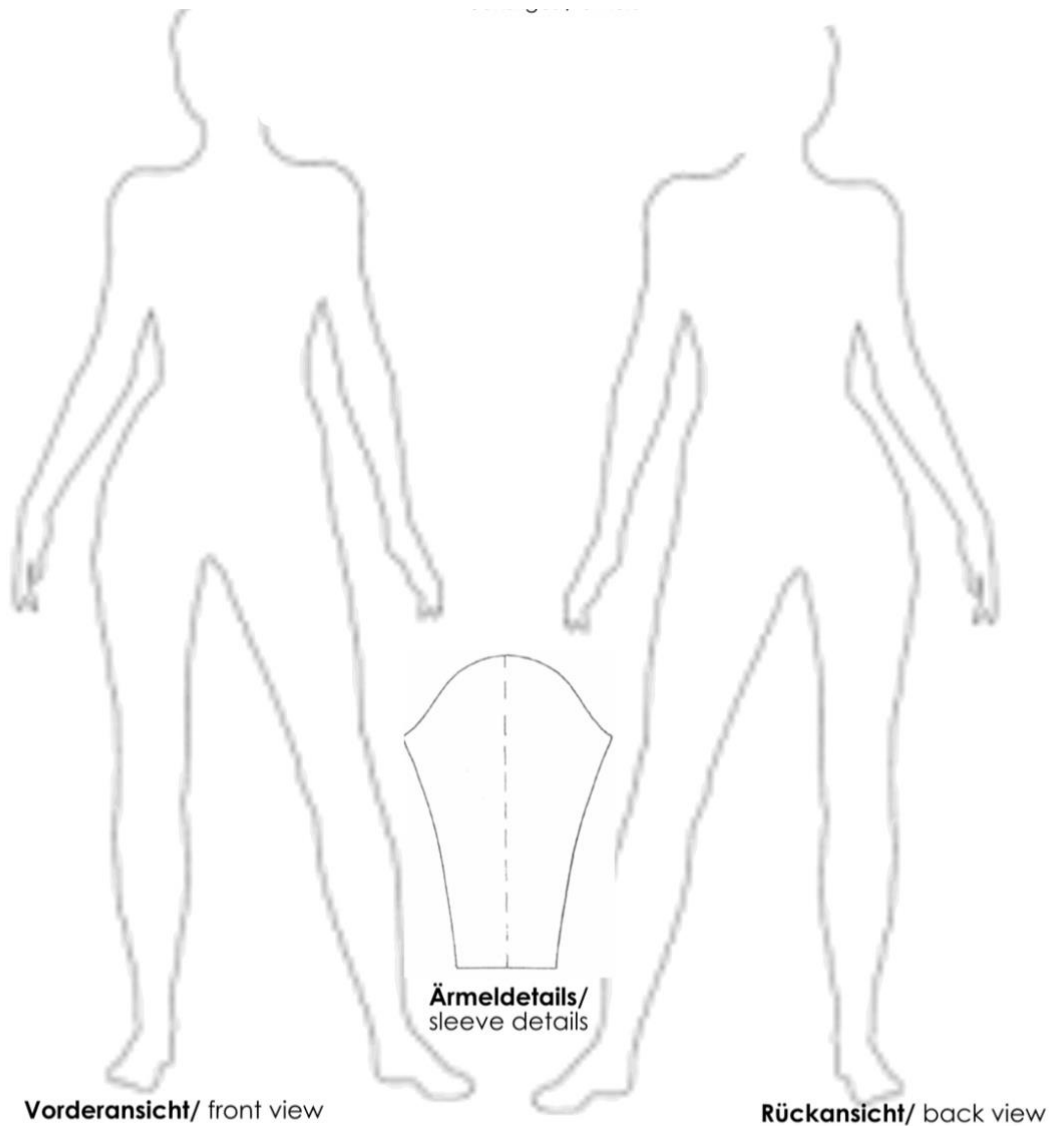
### Zubereitung

1. Zucker, Eier, Öl und Zimt in dem Mixer verrühren. Die Karotten und Mandeln hinzugeben. Mehl und Backpulver mischen, ebenfalls unterrühren. Den Teig in eine eingefettete Springform füllen und bei 180 Grad Ober-/Unterhitze 45 Minuten backen.

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

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

## Designe deinen eigenen Voltigieranzug!



**Liebe Voltigierer!**

**Wir möchten euch gerne die voltifreie Zeit etwas verkürzen! Wir würden uns über viele Rückmeldungen freuen! Unsere Pferde und auch wir vermissen das Voltigieren genauso wie Ihr! Wir freuen uns, wenn wir wieder gemeinsam Training machen dürfen! Bleibt gesund!**

**Eure Voltigiertrainer!**