

03.11.2016 - 14:08 Uhr

Snowfarming in Seefeld: Schnee von gestern ist gefragt denn je

Seefeld (ots) -

Schon Ende November mit dem Langlauftraining beginnen? Nach den letzten zwei Wintern könnte man dran zweifeln! ABER NICHT in der Olympiaregion Seefeld: Ab dem 11.11. steht in dem beliebten Wintersportort vor den Toren Münchens eine 1,8 Kilometer lange, 9 Meter breite und bestens präparierte Langlauf-Loipe - aus ECHT-SCHNEE und im Einklang mit der Natur aufbereitet - bereit. Egal ob in T-Shirt oder Skianzug, es kann gelaufen werden.

Die Olympiaregion Seefeld in Tirol setzt bei ihrem Schneemanagement auf die besonders umweltfreundliche Methode des Snowfarming. Bei dieser nachhaltigen und kosteneffizienten Technik werden rund 5.000 m³ Schnee aus der Vorsaison über die Sommermonate unter einer 60 Zentimeter dicken Lage Holzschnitzel konserviert und zum Saisonstart wieder aufbereitet.

Die Tiroler Region ist einer der großen Vorreiter, wenn es um die nachhaltige und ressourcenschonende Methode des Schneekonservierens geht. Im Gegensatz zu der herkömmlichen Beschneigung werden hier lediglich kalte Luft und Wasser und keinerlei chemische Zusätze benötigt.

Die Hackschnitzel werden dann nach dem Ausbringen des Schnees im Winter zum Heizen der regionalen Haushalte verwendet. Die Technik des Snowfarming ist somit ein rundum effektiver Kreislauf, der zudem umweltschonend, nachhaltig und kosteneffizient ist.

Verantwortlich für das Snowfarming in der Olympiaregion Seefeld ist der Nordische Projektleiter Martin Tauber (40). Tauber stellt fest: "Der Schnee von gestern war noch nie so interessant wie heute - für Sportler und Umwelt!"

Unter dem folgenden Link finden Sie ein Interview mit dem Ex-Profi-Langläufer, in dem Tauber erklärt, wie das Snowfarming im Detail funktioniert, welche Vorteile diese zukunftssträchtigen Methode birgt und gibt einen Ausblick.

Das komplette Interview und das Bildmaterial können Sie unter dem folgenden Link downloaden:
<https://cloud.biss-pr.de/index.php/s/Zt4oMqeQnbYEdRT>

Kontakt:

Biss PR
Ulrike Dittmar
Kronprinzendamm 20
10711 Berlin
T +49 30 467240766
M +49 176 10338260
E u.dittmar@biss-pr.de

Diese Meldung kann unter <https://www.presseportal.ch/de/pm/100010687/100795143> abgerufen werden.