



Pistenraupenfahrer

Sie leben mit ihrem Beruf einen Traum

Damit wir die Pisten hinuntergleiten können braucht es perfekte Verhältnisse.

Pistenraupenfahrer steuern schwere Gerätschaften. Die großen Pistenbullys haben über 450 PS. Um damit die perfekten Pisten präparieren zu können, gehört einiges an Erfahrung und ein Gespür für die verschiedenen Schneebedingungen dazu. Die meisten Pistenraupenfahrer leben mit ihrem Beruf einen Traum. Oft kamen sie schon als Kinder mit den Präpariermaschinen in Berührung. Zum Beispiel weil ein Verwandter oder Nachbar den Nachwuchs immer mal wieder mit auf Tour genommen hat. Das vorherige Erlernen eines technischen oder handwerklichen Berufs ist aber sicher kein Nachteil.

Arbeitszeiten von 16.30 bis 1 Uhr

Gegen 16:30 Uhr schließen die Liftanlagen in den meisten Skigebieten. Die letzten Wintersportler

fahren zurück ins Tal und es folgt eine Kontrollfahrt des Pistenpersonals. Anschließend beginnt der Arbeitsalltag des Pistenpräparierungs-Teams. Mit schwerem Gerät rücken sie aus und kümmern sich darum, dass die zerfahrenen Abfahrten wieder glatt und gleichmäßig werden. Meistens erledigen die Pistenraupenfahrer ihren Dienst in Ruhe. Sie sitzen allein in der Raupe, hören Radio oder unterhalten sich über Funk mit den Kollegen. Dabei erschweren vor allem Neuschnee und Tourengeher die Arbeit auf der Piste. Für die glatten und harten Pisten am nächsten Morgen sind nicht nur die Pistenraupen verantwortlich. Das Gefährt entfernt zwar Hügel und macht die Abfahrten gleichmäßig. Den Rest übernimmt aber der Frost. Wenn es stark schneit oder warm ist, ist dies eine Herausforderung. Davon bekommen wir nichts mit, denn wir finden immer perfekte Pisten vor.

VERANSTALTUNGEN HEUTE

Landmarkt Seeboden

Datum: 14.01.2022

Uhrzeit: 10:00 Uhr

Ort: Seeboden

Veranstaltungsort: Hauptplatz Seeboden

Verkauf von regionalen landwirtschaftlichen Produkten und Kunsthandwerk.

Stadtmarkt Radenthein

Uhrzeit: 15:00 Uhr

Ort: Radenthein

Veranstaltungsort: Weiler-Rems Platz Radenthein

Regional einkaufen - Produkte direkt vom Erzeuger, Kunsthandwerk und Unterhaltung. Der Treff für Jung und Alt.



WETTER MORGEN



Min: -9°C

Max: 0°C

Nws.: 0 %

Was wäre mit ...

... einem Besuch der Künstlerstadt Gmünd



Eingebettet in den Nationalpark Hohe Tauern und den Biosphärenpark Nockberge liegt die kleine Stadt Gmünd am Zusammenfluss der beiden Flüsse Lieser und Malta. Daher kommt der Name Gmünd (von "münden"). Auf dem Handelsweg Venedig – Regensburg gelegen, entwickelte sich hier im 12. oder frühen 13. Jahrhundert wohl zunächst eine Handelsniederlassung, aus der sich rasch die Stadt formte. Die kleine mittelalterliche Stadt Gmünd in Kärnten bietet seinen Besuchern seit 20 Jahren ein Kunst- und Kulturerlebnis der besonderen Art: Während des Sommerhalbjahres dominieren zeitgenössische, bildende Kunst und

Kunsthandwerke die historischen Gebäude, Plätze und malerischen Gassen von Gmünd. Ein umfangreiches Musik-, Theater- und Literaturangebot bildet das qualitativ wertvolle Rahmenkulturprogramm dieser Stadt.

„In Gmünd ist immer etwas los...“ Erleben Sie Gmünd als eine der lebendigsten, vielfältigsten Städte Österreichs!

Gmünd bietet sich aber auch mit seinen vielen Gaststätten und Kaffeehäusern zum Gustieren und Verweilen an. Unser Geheimtipp: Die Schaumrollen in der Konditorei Rudiferia sind der Hit!

... Magische Momente

Schneeflocken-Fondue im Winter-Wunder-Land



Fondue ist ein Geschmacks-Erlebnis, das man gerne mit Freunden und Familie teilt. Kaum ein anderes Gericht lässt sich derart liebevoll zelebrieren und über Stunden genießen. Auf der Marhube am Fuße des Sportbergs Goldeck wird der bewährte Klassiker heuer mit einer extra Prise Romantik serviert. Was darf es denn sein - Fleisch, Käse oder Schokolade? Die Wirtsleute Christa und Oliver inszenieren das "Gabel tauchen" neu und besonders.

Diniert wird in einer Glaskuppel - mit nahezu grenzenlosen Weitblick auf die verschneiten Berge sowie die sanft hügeligen Gipfel der Nockberge und Millstätter Alpe. Dezent und heimelig beleuchtet thront die Kuppel auf dem kleinen Hochplateau oberhalb des Millstätter Sees. Willkommen im Winter-Wunder-Land: Bis zu sechs Personen nehmen an der festlich gedeckten Tafel Platz. Genießen Sie kostbare Stunden. Und mit etwas Glück tanzen Schneeflocken für Sie.

Buchbar jeden Freitag bis Sonntag bis zum Ende der Wintersaison 2022.

Termin suchen



Wir bieten mehr ...

Ausblicke: Sprungturm Millstatt

Er ist unbestritten einer der Wahrzeichen am Millstätter See und prägte auch intensiv die touristische Geschichte. Die Rede ist vom Sprungturm in Millstatt.



Der Sprungturm in Millstatt wurde 1930 errichtet und war Teil des zur gleichen Zeit ebenfalls von Christoph von Benedikt entworfenen Strandbades. Das Strandbad wurde stark verändert, während der Sprungturm bereits in den dreißiger Jahren zu einem Wahrzeichen wurde und bis heute erhalten ist. Aufgrund gesteigerter Sicherheitsstandards und nötiger Sanierungen der Stahlbetonkonstruktion wurde der Sprungturm 2008 für den Badebetrieb gesperrt. Aus einem Architekturwettbewerb zur Sanierung des Turmes ging 2015 das Architekturteam Sonja Hohengasser und Jürgen Wirnsberger siegreich hervor. Die Sanierung des Betonbaus und die Adaptierung auf heutige Sicherheitsstandards wurden in Abstimmung mit dem Bundesdenkmalamt entwickelt. Seit dem Sommer 2019 ist der Sprungturm wieder die Attraktion im Strandbad Millstatt.

Einblicke in die Schigebiete

Webcam von
Bad Kleinkirchheim
für das Smartphone



Webcam vom Goldeck
für das Smartphone



Regionales Rezept Buchteln

Zubereitung:

Erdäpfel kochen und durch die Presse drücken. Germ in der Milch auflösen. Erdäpfel, Mehl, Salz, Zucker, Butter und Ei zu einem Teig verkneten. In eine Schüssel geben und im Backrohr bei 40°C gehen lassen. Für die Sauce die Hälfte des Obers mit den Dottern glatt rühren. Milch und restliches Obers mit Zucker aufkochen und mit der Obers-Dotter-Mischung vermengen. Dann Mohn dazu und beiseite stellen. Backrohr auf 190°C vorheizen. Backform mit Butter ausschmieren und mit Mehl Ausstauben. Den Teig 5mm dick ausrollen und in Quadrate schneiden, in die Mitte Marmelade setzen. Zu Buchteln zusammendrücken und in die Form setzen. Mit Butter bepinseln. Im Ofen bei 200°C 20 min. backen, dabei immer mit Butter bepinseln. Die Buchteln lauwarm mit der Mohnsauce servieren.



Zutaten Buchteln:

- 250g mehlig Erdäpfel
- 15g Germ
- 100ml Milch
- 250g glattes Mehl
- 1 Prise Salz
- 1/2TL Zucker
- 25g weiche Butter
- 1 kleines Ei
- Butter und Mehl für die Form
- 100g Hagebuttenmarmelade
- 35g zerlassene Butter

Zutaten Sauce:

- 140g Obers
- 3 Eidotter
- 50g Milch
- 40g Zucker
- 40g gemahlener Graumohn
- 1TL Rum

Interessantes ...

weitere Veranstaltungstipps

Meditation in der Therme St. Kathrein

Datum: 22.01.2022

Uhrzeit: 15:00 und 17:00 Uhr

Ort: Bad Kleinkirchheim

Veranstaltungsort: St. Kathrein

Meditation zur Bewusstseinsweiterung im Meditationsraum „Zirbe Rubin“

Kinderentspannung parallel zu den Terminen der Meditation für Erwachsene!

Für Thermenbesucher gratis! Tel. +43 4240 81100

Trüffel & Wein im Poststüberl

Datum: 22.01.2022

Uhrzeit: 18:00 Uhr

Ort: Döbriach-Radenthein am Millstätter See

Veranstaltungsort: Poststüberl Hotel zur Post Döbriach

PIEMONT TRÜFFEL & WEIN

IM POSTSTÜBERL HOTEL ZUR POST

Das Weingut Bologna e Figli verwöhnt mit Trüffel und Weinen aus dem Piemont.

Der Küchenchef des Hotel zur Post kreiert das passende 5-Gänge-Menü!

Tischreservierung unter Tel. : +43 4246 7713,

Preis inkl. Wein € 89,00

Nockmobil

„Das Anrufsammeltaxi“

lückenlose Mobilität für alle
in der Region

Anruf genügt!

+43 123 500 444 24



Für unsere Sicherheit!



Wir bieten in der Region die verschiedensten Testmöglichkeiten an.

Bei uns sind Sie sicher und können zwischen vielen Örtlichkeiten und Varianten der Tests wählen.

Verwenden Sie den QR-Code oder bei der digitalen Version reicht ein TIPP auf das Bild.

SPRUCH DES TAGES

Die Kraft der Gedanken ist unsichtbar wie der Samen, aus dem ein riesiger Baum erwächst; sie ist aber der Ursprung für die Veränderungen im Leben des Menschen.

Leo Tolstoi

Kärntnerisch g`redt

*Kittel
kommod
Tscherfl
Lercherlschas
Napfezer*

*Frauenrock
bequem, gemütlich
Schuhe
Bagatelle
Nickerchen*