

Biathlon-Weltcup in Hochfilzen: Vorfreude auf heimisches Fest

Hochfilzen bereitet sich intensiv auf den Biathlon Weltcup vom 13. bis 15. Dezember vor. Athlet:innen, Technik und Zuschauer freuen sich auf spannende Wettbewerbe und beeindruckende Stimmung im Stadion.

In Hochfilzen bereiten sich die Verantwortlichen auf ein aufregendes Biathlon-Wochenende vor. Vom 13. bis 15. Dezember wird der aufregende Biathlon-Weltcup in der Tiroler Gemeinde ausgetragen. Nur kurz zuvor, am kommenden Samstag, beginnt in Kontiolahti, Finnland, die Biathlon-Saison 2024/25. Die Athleten sind bereits voller Vorfreude auf den ersten Wettkampf, der ein vielfältiges Programm bietet, darunter Sprint, Einzelwettkämpfe und Staffelrennen.

Simon Eder, einer der langjährigen Teilnehmer im Weltcup, betont die besondere Aufregung, die mit dem Auftakt verbunden ist. „Es ist die erste echte Standortbestimmung in der Saison“, erklärte der erfahrene Sportler und freut sich auf die Rückkehr zum heimischen Publikum.

Vorbereitungen für den Weltcup

In Hochfilzen laufen die finalen Vorbereitungen auf Hochtouren. Franz Berger, der Organisationsleiter, gibt Entwarnung: „Die Vorbereitungen sind im Plan.“ Er und sein Team arbeiten daran, den Athleten, ihren Betreuern und den Medienvertretern beste Bedingungen zu bieten. Damit alles reibungslos abläuft, werden Tribünen und technische Einrichtungen aufgebaut, während die Schneeverhältnisse für die Strecke optimal sind.

„Noch ist ein wenig Zeit für die endgültige Streckenpräparierung“, so Berger. Das verspricht spannende Wettkämpfe für die rund 650 Athleten aus 32 Nationen und ca. 250 Medienvertretern.

Das Wettkampfprogramm in Hochfilzen verspricht drei spannende Tage. Den Anfang machen am Freitag die Sprintrennen, gefolgt von der Verfolgung am Samstag. Am Sonntag schließen die Staffelrennen das Event ab, wobei die Siegerehrungen direkt nach den Wettbewerben stattfinden. Auch ein buntes Fanprogramm wird für Stimmung sorgen, und im Kulturhaus Hochfilzen steigt an den Wettbewerbstagen eine Biathlon-Party.

Details

Besuchen Sie uns auf: die-nachrichten.at