

# „Erfolg ist kein Zufall“

**Manfred Dengg stellte in Schöder sein Buch vor - „Erfolg ist kein Zufall“.**

Anita Galler

SCHÖDER. Im Rahmen der Aktion „Österreich liest“ fand kürzlich im Gasthaus „Hirschenwirt“ in Schöder die Buchvorstellung von Manfred Dengg statt. Elsa Schrefl von der örtlichen Bücherei hat die Moderation übernommen und stellte den Inhalt näher vor.

Der Autor beschreibt den Weg zum internationalen Spitzensport. Anhand von Beispielen aus dem Leben von Dengg werden Zusammenhänge hergestellt, die es möglich machen, Fehlentwicklungen im System besser zu erkennen und zu verstehen. Das Buch „Erfolg ist kein Zufall“ ist eine Unterstützung zur Entscheidungsfindung für

Eltern. So will der Autor aufzeigen, wie es im Sportland Österreich möglich ist, eine qualitativ hochwertige Ausbildung von der Basis bis zur Spitze aufzubauen. Die positive Veränderung bestehe hoffentlich darin, dass die bisherige Verhinderungsstrategie sich in ein Begabtenförderungssystem wandle. Der Untertitel des Buches nennt sich „Eine Partitur für die Sportausbildung“, das Vorwort wurde von Toni Innauer verfasst. Das Werk wurde vom Verlag Innsalz herausgegeben, umfasst 160 Seiten und ist in der Buchhandlung Hinterschweiger in Murau und beim Autor erhältlich. Denggs Buch wurde kürzlich schon in Wien von Sportminister Heinz Christian Strache vorgestellt, vor wenigen Wochen auch bei einer Veranstaltung auf der Frauenalpe.

Manfred Dengg kommt aus Murau, ist Absolvent der Schihaupt-



**Buchvorstellung** in Schöder. V. l. GR Elisabeth Knapp, Autor Manfred Dengg, Moderatorin Elsa Schrefl und VD i.R. Beatrix Karner. Foto: Galler

und Handelsschule Schladming. Er feierte viele nationale und internationale Erfolge im Langlauf und zählte über zehn Jahre zu den besten Langläufern Österreichs, war im Kader des ÖSV. Beruflich ist er bei der Polizei als Bezirksinspektor in Murau tätig. Bei der Gendarmerie startete er als Spitzensportler 1986 seine berufliche Laufbahn. Seine

sportlichen Erfahrungen konnte er als Nachwuchstrainer und als Obmann des WSV Murau weitergeben. Seit 2005 ist er zudem als Referent des BM für Inneres für die Polizeimannschaft – nordische Disziplinen – zuständig. Dengg ist staatlich geprüfter Trainer, Lehrwart und Kampfrichter für Biathlon und Schi-langlauf.



**Maroni und Sturm** sorgten für tolle Stimmung beim Törggelen.

## „Törggelen“ mit den Musikern

TEUFENBACH-KATSCH. Bei strahlendem Sonnenschein konnten Musikobmann Heinz Weber und Kapellmeister Dominik Hebenstreit eine illustre Gästeschar beim Maronibraten begrüßen. Das Spielehaus im Gemeindepark bot nicht nur den Freunden der Blasmusik ein tolles Ambiente, auch bei den Kindern sorgte der integrierte Kinderspielplatz für Abwechslung. Auch Ehrenbürger Herbert Pexider sen. besuchte die Musiker genauso wie Bezirksobmann Fritz Unterweger und Musiker der benachbarten Vereine. Maroni und Sturm sorgten für gute Stimmung. **-sei-**

## Erich Pucher will es wissen

Zwei Hauben im Gault Millau für den Spitzenkoch

ST. LAMBRECHT. Spitzenkoch Erich Pucher wollte es noch einmal wissen und war erfolgreich. Nach zwei schweren Schicksalsschlägen und harten Jahren ist das Team des Naturparkhotel Lambrechterhof und vor allem Erich Pucher selbst wahnsinnig stolz. Zwei Hauben im hoch deklarierten Gault Millau darf sich das Stiftstüberl im Naturparkhotel nun auf die Tür heften.

Die Erfolgsstory des gebürtigen Knittelfelders begann bereits vor vielen, vielen Jahren. Der charmante Steirer lernte Koch im „Restaurant Thewagner“ in Mautern/Obersteiermark. Mit lediglich 21 Jahren war er als jüngster Sous Chef im „Scandinavia Hotel“ in Oslo tätig. Pucher sammelte leidenschaftlich unzählige Küchenerfahrungen auf den Weltmeeren sowie in Los Angeles, Kopenhagen, Bangkok, am

Arlberg und in St. Moritz. Pucher zählte und zählt zweifelsohne seit vielen Jahren zu den besten Köchen Österreichs. Der 1956 geborene Obersteirer kochte sich durch die halbe Welt, bevor er sich 1983 in der „Rahmhube“ auf der Stolzalpe bei Murau niederließ – „Ich tausche liebend gerne die ganze Welt gegen die Schönheit und Ruhe der Natur“, so Pucher über seine Rückkehr in die Heimat. Zwei Jahrzehnte bekochte Pucher seine Gäste auf der Alpe bis es ihn in die Murauer Altstadt verschlug, wo er mit drei Hauben ausgezeichnet wurde. Pucher hatte sich diesen Erfolg immer erträumt. „Aus einfachen und frischen Produkten das Beste herstellen, auf Regionalität setzen“, war und ist stets sein Leitspruch. So fand er 2017 auch, nach langer Selbstständigkeit, seinen Weg in das Naturparkhotel Lambrecht-



**Erich Pucher** hat sich an die Spitze gekocht. Foto: Lambrechterhof

erhof und seine damit berufliche Ruhe. Puchers Motivation? Er will einmal mehr eine Marke setzen, wie er es im Bezirk Murau bereits getan hat. Sein eigenes Kochbuch „So schmeckt Pucher“ – welches zwei Buchpreise erhielt – erlebte die Neuauflage durch das Hotel mit „Pucher im Lambrechterhof“.