NACHRICHTEN
Österreich

22. Dezember 20

Stocksport-Talent Dominik Obermeir: Auf dem Weg zum internationalen Ruhm!

Der Freisinger Stocksportler Dominik Obermeir plant 2025 sein internationales Debüt und blickt auf ein erfolgreiches Jahr zurück.

Oberhummel, Deutschland - Dominik Obermeir, ein aufstrebendes Talent im Stocksport, blickt optimistisch auf die kommenden Wettkämpfe. Nach einem herausragenden Jahr, in dem er die Führung im Max-Aicher-Cup übernahm und in den Nationalkader einberufen wurde, plant der 15-Jährige für 2025 sein internationales Debüt. „Platz eins ist immer das Ziel“, verkündet das Nachwuchstalent mit Entschlossenheit, während er sich auf die Bayerischen und Deutschen Meisterschaften in Buchbach vorbereitet, die vom 2. bis zum 5. Januar stattfinden. Wie **Merkur** berichtet, wird der Erfolg bei diesen Turnieren entscheidend für seinen weiteren Werdegang sein, da die Ergebnisse auch in die Wertung des Max-Aicher-Cups einfließen.

Obermeir, der seit fünf Jahren aktiv im Stocksport ist, hat sich durch seine Erfolge, als zweiten Rang im Bayernpokal (U14) und den Bezirksmeistertitel (U19) 2023, sowie zuletzt den Sieg im Max-Aicher-Cup, einen Platz unter den besten Nachwuchssportlern erkämpft. „Die Freude war immens groß, als ich im Nationalkader nominiert wurde“, erzählt er begeistert. Unterstützt wird er dabei von seinem Trainer Florian Kloiber, der weiß, wie wichtig der mentale Druck im Leistungssport ist. Dominik beschreibt die Trainingsbedingungen in seinem Heimatverein, dem SC Oberhummel, als exzellent und hebt den familiären Zusammenhalt hervor. „Ich möchte den Sport so

lange wie möglich machen. Er ist ein Teil von mir“, fügt Obermeir hinzu, der damit eine Tradition fortsetzt, die in seiner Familie verwurzelt ist.

Ein vielseitiger Alltag in der Gastronomie

Nicht nur im Stocksport, sondern auch in der Gastronomie ist Dominik Obermeier aktiv. In einem Interview mit **Brasserie Colette** erklärt er seine Begeisterung für die kreative Küchenarbeit und den starken Teamgeist, der dort herrscht. Der tägliche Ablauf einer Küchenschicht ist geprägt von Zusammenarbeit, wobei jeder seinen Teil zum kulinarischen Erlebnis der Gäste beiträgt. „Wir alle lieben das Arbeiten im Team. Der Zusammenhalt ist wie in einer Familie“, betont er und hebt hervor, dass ein jeder die Möglichkeit hat, sich einzubringen, was das Erfolgsrezept der Brasserie ist.

Obermeier, der auch in der Küche mit unterschiedlichsten Rollen arbeitet, findet in der Zusammenarbeit mit dem bekannten Koch Tim Raue einen kontinuierlichen Antrieb, Bestleistungen zu erbringen. „Das Gefühl, jeden Tag das zu tun, was man liebt, könnte am Ende keine Leistungsprämie ausgleichen“, sagt er und zeigt damit seine Leidenschaft sowohl für den Stocksport als auch die Küchenarbeit.

Details	
Vorfall	Sonstiges
Ort	Oberhummel, Deutschland
Quellen	• **www.merkur.de** • **brasseriecolette.de**

Besuchen Sie uns auf: die-nachrichten.at