



*»Unikat und Unikum: Egal wo und
egal in welcher Umgebung –
Gabriel ist immer der perfekte*

Gastgeber.«

Vorwort von Christoph Wöhrle

Heiße, leckere Miesmuscheln bei Frost und Regen auf einem Campingkocher irgendwo in den Tiefen eines Eifelreviers zubereitet als Stärkung vor einer spannenden nächtlichen Schweinepirsch – so in etwa läuft das mit Gabriel ab, der sich egal wo und egal in welcher Umgebung als perfekter Gastgeber herausstellt.

Ein Unikat und Unikum, mein Freund Gabriel ist eigentlich beides zugleich. Ein Unikat seines Wesens wegen, ein Unikum in seiner Fähigkeit, Menschen durch Bekochen glücklich zu machen, ihnen eine gute Zeit zu bescheren und sie zueinander

zu bringen.

Gabriel und ich kennen uns nun knapp zehn Jahre. Ich kam damals dazu, in eine der tollsten und speziellsten Freundes- und Jagdgruppen, die man sich nur vorstellen kann. Gabriel sticht dabei heraus, sei es privat, beim Kochen oder auf der Jagd. Ganz oder gar nicht, es gibt kein bisschen. Der Running Gag in der Gruppe ist das Geräusch der Butter, wenn sie mit einem satten »Klonk« in die Pfanne fällt – wohlgemerkt, immer die ganze Butter. Hat es ihm erst einmal ein bestimmtes Stück Wild angetan, dann bremst ihn nichts mehr und er mobilisiert alles an Kräften und Willen, bis er es sicher zur Strecke gebracht hat – egal wie viele Tage er für dieses Stück pirschen muss. Am stärksten in Erinnerung bleibt mir neben vielen durchschlemmten Abenden in München vor allem unsere erste

gemeinsame Jagd auf Murmeltiere im österreichischen Hochgebirge. Das Wetter zeigte sich von seiner dramatischen Seite, Wind und Regenschauer im Wechsel und zusammen, Sonne, Kälte und dann wieder alles durcheinander. So waren wir für ein Wochenende zusammengekommen in den wunderschönen Alpen. Nach erfolgreicher Jagd mit viel Gesang und guten Freunden fing Gabriel zu kochen an. Irgendwann hörten wir auf, die Gänge zu zählen. Auf einem kleinen, alten Holzofen in der Hütte zauberte Gabriel vom kleinen Jägerrecht der erlegten Murmeltiere über die frischen Flügel vom Blaupunktrochen, Tatar vom Gamsrücken und zahlreiche Meeresfrüchte bis hin zum karamellisierten Apfelkuchen mit handgeschlagener Sahne von der Alm. Wir schlemmten stundenlang und waren glücklich.

Das Schöne an solchen