

## Verliebt in die Pfalz

### Sterne Koch Vjekoslav Pavic wagt mit seiner Brasserie in Pirmasens den Schritt in die Selbstständigkeit.

aus: AHGZ-Druckausgabe Nr. 2014/33 vom 16. August 2014  
von Rosi Lenk



© Rosi Lenk

**PIRMASENS.** Während seines beruflichen Werdegangs quer durch die Republik hat Sternekoch **Vjekoslav Pavic** viele Regionen Deutschlands kennengelernt. Die Lebensweise der Pfälzer und die Natur mit ihrer teils mediterranen Flora haben ihn so beeindruckt, dass er hier mit Ehefrau Lena und Töchterchen Amaya sesshaft werden möchte. Den Grundstein dazu hat der 38-Jährige gerade gelegt: Er hat im altherwürdigen Waldschlöß'l in Pirmasens seine Brasserie eröffnet.

**+** Seit acht Jahren ein Team: Vjekoslav Pavic (rechts) und seine rechte Hand Alexander Wahl. Das Waldschlöß'l beherbergt die Brasserie

#### Frischküche ohne Stern

Der Kroat Vjekoslav Pavic lebt seit 1995 in Deutschland, wo er zunächst seine Ausbildung zum Koch absolviert hat. Stationen hat er bei Heinz Winkler (Aschau, Chiemsee), Jörg Müller (Sylt) und Stefan Neugebauer (Deidesheim) eingelegt. Auszeichnungen renommierter Restaurantführer, wie „Aufsteiger des Jahres“, ließen nicht lange auf sich warten. Aufgenommen in den Ritterstand der Kochkunst wurde er im November 2009, als er als Küchenchef im Restaurant Thun in Weiden einen Michelin-Stern erkochte.

#### WEITERE BILDER ZUM ARTIKEL



Auf ein Bild klicken, um eine Großansicht zu zeigen.

Ein Stern wird nun nicht anvisiert. „Mein Ziel ist es, meinen Gästen Speisen auf hohem Niveau bei bezahlbaren Preisen zu bieten, ohne dabei Qualität und Stil zu vernachlässigen“, so der Meisterkoch. Dabei setzt er auf frische, regionale Produkte, auf Ehefrau Lena und seinen Betriebsleiter Alexander Wahl, die sich im Service um das Wohl der Gäste kümmern. Als staatlich geprüfter Sommelier ist Wahl Herr über 60 hochwertige Weine, vorwiegend aus Pfälzer Lagen.

Als Kennenlern-Menü bietet die Brasserie Nordseekrabben auf Avocado-creme mit Kirschtomaten, ein kaltes Karotten-Apfelsüppchen mit Limetten, Perlhuhnbrust auf Selleriemousseline mit Bohnen und Rosmarinsauce an. Danach als krönenden Abschluss: Weißes Schokoladenmousse mit Himbeeren und Pistazien. Die korrespondierenden Weine dazu stammen alle aus der Südpfalz. Komplettpreis: 39 Euro. Stolz weist der neue Restaurantbesitzer Pavic auf seine individuellen Salz-, Öl-, Essig- und Kaffeemischungen hin, verbunden mit einem aufwendigen Experimentierprozess.

#### Kräutergarten vor der Tür

Zur Terrasse gehört ein gut sortierter Kräutergarten, der zwischen Sandstein-Formationen, die für die Region typisch sind, seinen Platz fand. Für den Frische-Fanatiker Pavic ein Muss, für die Gäste eine duftende Augenweide.

In den ersten vier Wochen hat sich die Philosophie des Kroaten bewahrheitet. „Wir waren bereits am zweiten Tag ausverkauft, mussten sogar Gäste wegschicken“, so Pavic, der sich aber auch der Problematik einer Personalbindung in der strukturschwachen Region der Südwestpfalz bewusst ist. Er freut sich, dass er auf ein paar ehemalige Kollegen zurückgreifen konnte, die ihn nun unterstützen. Als Arbeitgeber mit Ausbildungsberechtigung möchte er auch geeigneten jungen Menschen die Chance einer fundierten Ausbildung ermöglichen.

Vjekoslav Pavics Zukunftsvision ist ebenso einfach wie anspruchsvoll: „Schön kochen!“

Rosi Lenk