

Selbstständigkeit

Die Pfalz meint es gut mit ihm

Aus emotionalen Gründen wurde Spitzenkoch Vjekoslav Pavic Gastronom in Pirmasens. Das Geschäft ist prächtig angelaufen.

aus: AHGZ-Druckausgabe Nr. 2015/35 vom 29. August 2015

von Rosi Lenk

PIRMASENS. Der Strukturwandel hat seine Spuren in Pirmasens hinterlassen. Umso erfreulicher ist es, dass es nach wie vor Menschen gibt, die ihren Weg in die Schuhstadt finden und dazu beitragen, hier neue Impulse zu setzen.



© Rosi Lenk

+ Guter Start in der Pfalz: Vjekoslav Pavic (links) mit Betriebsleiter Alexander Wahl

Dazu gehört **Vjekoslav Pavic**. Der 39-jährige gebürtige Kroatie hatte sich bei seinen früheren Tätigkeiten verschiedene Auszeichnungen, darunter einen Michelin-Stern, erarbeitet. Trotz zahlreicher Skeptiker hat er sich den Herausforderungen gestellt und im Juni 2014 – einer emotionalen Eingebung folgend – seine Brasserie im Waldschlößl Pirmasens eröffnet.

Nach einem Jahr zieht er nun eine positive Bilanz des Schritts in die **Selbstständigkeit** – und des Standorts. Sein Speise-Restaurant der gehobenen Klasse läuft so gut, dass er sein Team bereits aufstocken musste. Er beschäftigt nun sieben Festangestellte und vier Aushilfen. Personalfuktuation sei für ihn glücklicherweise kein Thema, so Gastronom Pavic.

Die Zusammenarbeit mit Behörden sei reibungslos verlaufen, berichtet er weiter. Überall habe er „offene Türen eingerannt“. Ein besonderes Entgegenkommen erlebe er auch bei seinen Vermietern, dem Ehepaar Franco und Gabriele Prosser, die für seine Belange immer ein offenes Ohr hätten, was für ihn keineswegs selbstverständlich sei.

Mit seinem Anspruch, im Sinne von Mensch und Tier verantwortungsbewusst zu kochen, dabei vitalisierend, mit naturbelassenem Geschmack und hochwertig, aber nicht hochpreisig, kommt er seinen überwiegend produktorientierten Gästen sehr entgegen. Für gute Qualität aus regionalen Lebensmitteln seien sie auch gern bereit, etwas mehr zu zahlen, so die Erfahrung von Pavic. Der Durchschnitts-Bon liegt mittags bei einem 3-Gänge-Business-Lunch für 19 Euro bei 30 Euro pro Gast. Am Abend, beim A-la-carte-Geschäft (3-Gänge-Menü 39 Euro, 4-Gänge-Menü 55 Euro) beträgt er 80 Euro, informiert Betriebsleiter und **Sommelier Alexander Wahl**. Während sich am Mittag überwiegend Berufstätige aus der Umgebung einfänden, sei der Abend ausgelastet mit gemischtem Publikum. Auch Familien und Firmen buchten verstärkt das Waldschlößl mit seinem stilvollen Ambiente für ihre Feierlichkeiten.

Im abgelaufenen Jahr wurde insbesondere in moderne, arbeitserleichternde Küchengeräte investiert. Die neueste Errungenschaft von Vjekoslav Pavic ist ein Multifunktionsgrill, der für die neu eingeführten Grillabende – ein Wunsch seiner Gäste – auf der Außenterrasse zum Einsatz kommt. Diese Abende möchte er auch dazu nutzen, Gäste mit „Schwellenangst“ davon zu überzeugen, dass jeder in seinem Restaurant auf ein Glas Wein oder Bier willkommen ist, auch junge Leute in Freizeitkleidung.

Einziger Wermutstropfen sei für ihn die gesetzliche Dokumentationspflicht, die ihn eine Menge seiner knapp bemessenen Freizeit kostet. Freizeit, die er lieber in seine Familie und seine kleine, beim Restaurant neu angelegte Obstplantage investieren möchte, wo er Feigen, Maulbeerbäume, Konstantinopel-Quitten, Äpfel und deutsche Mispeln angebaut hat. Und wie könnte es anders sein? Er hat dabei schon wieder seine Gäste im Blick: „Daraus können wir leckere Desserts zubereiten.“ *Rosi Lenk*