

Aufsteiger des Jahres

Vor zwei Jahren kam der Kroatie Vjekoslav Pavic aus der Bad Bergzaberner Sternegastronomie ins Waldschlößl an den Horeb. Bereut hat er den Schritt nie, sagt der Inhaber und Küchenchef der Brasserie, der gerade mal wieder eine Auszeichnung erhalten hat.

VON CHRISTIANE MAGIN

Nach dem Feinschmecker und Michelin ist nun der Restaurantführer Pfalz 2016/2017 auf den kroatischen Meisterkoch Vjekoslav Pavic aufmerksam geworden, der in Pirmasens seine Wahlheimat gefunden hat. In dem lukullischen Verzeichnis, das im Meininger Verlag erschienen ist, wird er als Aufsteiger gefeiert und für seine „herausragende, kreative und qualitätsorientierte Küche“ geehrt.

Seit eineinhalb Jahren ist er inzwischen in Pirmasens und hat diesen Schritt nie bereut. „Ich schätze mich glücklich“, strahlt der Inhaber und Küchenchef der Brasserie, dem Genussrefugium im Waldschlößl. Und das liegt nicht nur daran, dass Vjekoslav Pavic gerade zum zweiten Mal Vater geworden ist.

Nein. Er freut sich, dass seine Entscheidung, das Restaurant zu übernehmen, goldrichtig war. Vjekoslav Pavic und Alexander Wahl kamen vor gut zwei Jahren eigentlich eher aus Neugierde, nicht mit großer Zuversicht nach Pirmasens, um sich das angebotene Restaurant anzusehen. Der Koch hatte damals das Sterne-Restaurant „Walram“ im Schlosshotel Bergzaberner Hof verlassen, schaute sich nach neuen Objekten um. Doch die Atmosphäre der Räumlichkeiten überzeugte ihn auf Anhieb. „Die Immobilie begeistert mich immer wieder aufs Neue“, gesteht Pavic, der findet, dass mit Weitsicht, Geschmack und hochwertigen Materialien ein ganz besonderer Ort geschaffen wurde. Ein Ort, den er mit seinem Team nun erfolgreich mit Genuss und Leben füllt. Ein Ambiente mit Flair, das man betreten soll, um den Alltag weit hinter sich zu lassen.



Hat viele auswärtige Gäste: Vjekoslav Pavic.

FOTO: SEEBALD

Mit „elegant, handwerklich perfekt zubereiteten Speisen“, so der Restaurantführer, überzeuge er seine Gäste, die von immer weiter herkommen. „Anfangs waren es fast nur Pirmasenser, die zu uns gekommen sind.“ bestätigt Pavic, „inzwischen ist ein Viertel des Publikums aus Zweibrücken und Kaiserslautern.“

Der Feinschmecker-Brunch immer am ersten Sonntag im Monat sei ebenso begehrt wie die Weinabende mit dem Weingut Klein, betont Vjekoslav Pavic. Vielleicht, weil der Küchenchef bei der Auswahl seiner Produkte keine Kompromisse macht und der Eigengeschmack einer jeden Zutat für ihn im Mittelpunkt steht.

Auf der Karte locken aktuell Filet vom schottischen „Ikarimi“ Lachs auf Kürbisgräuben mit Verveinesauce und Filet vom bretonischen Steinbutt mit Maronen, Staudensellerie und Sternanissoße. Auch glasierte Pfaffenschnitten von der Maispoularde auf Steinpilzrisotto mit jungem Spinat und Thymiansauce oder australisches Rib Eye Steak in weißer Pfeffersoße sind im Angebot. Und zum Nachtsich geschmorter Pfälzer Zwetschgen auf Rosmarin-Honig, Panna cotta oder Eppoisses-Käse mit Birnen, schwarzen Walnüssen und Zimtblüte.

Es gibt aber auch neue kulinarische Vorhaben. Waren in den Sommermonaten freitags Grillabende in der „Brasserie“ in der Landauer Straße angesagt, planen Pavic und Wahl für die kühlere Jahreszeit einen Spaziergang durch die Küchen Europas. Auf dem Programm stehen Tapas-Abende, bei denen die Gäste die spanische Esskultur zelebrieren sollen, mit der Familie, Freunden und Bekannten.