

LOKALTERMIN: »DIE BRASSERIE« IN PIRMASENS

Das Genuss-Team



Vjekoslav Pavics Interpretation seiner Produktküche: Tagliatelle mit jungem Spinat und weißem Alba-Trüffel.

Seit acht Jahren kennen sich die beiden – Vjekoslav Pavic in der Küche und Restaurantleiter Alexander Wahl bilden in der „Brasserie“ in Pirmasens ein harmonisierendes Paar für erlesenen Genuss, dem man schon Sterne-Niveau zusprechen kann. Und das kommt nicht von ungefähr, schließlich steht mit dem Küchenchef ein Mann am Herd, der schon einen Stern des Michelin tragen durfte. Wahl hingegen brilliert mit Wissen im Restaurantfach und als ausgebildeter Sommelier.

Dass sie aber trotz des bemerkenswerten Formats von Qualität und Service primär nicht nach Höherem streben, hat einen Grund. „Wir wollen ein Essen für jeden Tag bieten, zu angemessenen Preisen, mit Top-Produkten“, erklärt Pavic, der seit Juni dieses Jahres zusammen mit Alexander Wahl in der „Brasserie“ ist und das

mehr als ein Alltagsrestaurant sein soll. Wichtig ist für den 37-jährigen Kroaten die Konzentration aufs Wesentliche. Kostentreibende Faktoren habe er versucht auszusparen, das Puristische rückt in den Vordergrund. Das zeichnet sich schon beim Interieur ab, das ohne Tischdecken auskommt. Gäste speisen im gehobenen Bistrostil in zwei Räumen (60 Plätze). Beeindruckend schon der erste, in dem der Blick zunächst auf die einladend wirkende Bar und dann auf die brusthohen Tische samt Barstühlen und einer stilvollen Sitzbank fällt. Dunkle Farben bestimmen das Bild, das Ambiente hat Stil.

Puristisch ist auch das Stichwort bei seinen Kreationen, die er mit Zutaten von ausgesuchten und speziellen, teils kleineren Lieferanten seines Vertrauens zubereitet, die er noch aus seiner Ster-

ne-Zeit kennt. Dass die Karte relativ klein ist, ist dem ständigen Wechsel der Gerichte geschuldet. Produktküche nennt er seinen Stil, was es frisch gibt, wird kombiniert – nur eben ohne großen Schnörkel mit „kostentreibenden“ Verzierungen. Und so serviert Pavic etwa als hervorragende Vorspeise ein Dreierlei von der Gans mit mariniertes Mousse, geräucherter Brust und Rillettes mit einem fruchtig-pikanten Aprikosen-Pfefferchutney an kleinem Feldsalat (16 Euro) oder ein perfekt zart und saftig gebratenes Filet vom Seeteufel auf einem Zweierlei von Bohnen (weiße als Püree, grüne geschnebelt) und einer herrlich intensiven Thymian-



sauce (26 Euro) als Hauptgericht. Die Tagliatelle mit jungem Spinat und weißem Alba-Trüffel (im Bild, 28 Euro) unterstreichen, was Pavic mit Purismus meint. Tipp: der preisgünstige Mittagstisch für 16 Euro.

Die Weinkarte listet 60 Positionen (0,2 ab 6 Euro) aus der Pfalz, darunter natürlich namhafte Winzer, aber auch junge aufstrebende. Was die zu bieten haben, kann etwa alle sechs Wochen bei einer kulinarischen Weinprobe mit einem befreundeten Winzer gekostet werden. Jetzt schon vormerken: das Silvester-Gala-Menü, das an „alte Sterne-Zeiten“ erinnern soll. | Markus Giffhorn



Ambiente im gehobenen Bistrostil: »Die Brasserie« beeindruckt schon durch das Interieur.

| Fotos (2): Seebald



Spannend: Szene aus »Mord an Bord, Mylord«.

| Foto: dinnerkrimi.de

DINNERSHOWS: UNTERHALTUNG UND GENUSS 2015

Schon jetzt buchen

Sie boomt, die Szene der Dinnershows. Auch in der Region. Krimi, Musical, Märchen, Grusel, Schlager gepaart mit einem gastronomisch-geschmackvollen Erlebnis – das hat mehr und mehr Fans. Beweise dafür sind die frühzeitigen Buchungen der unterhaltsamen Events. Zahlreiche Veranstaltungen sind schon Monate im Voraus ausverkauft, vielerorts gibt es Zusatztermine für die verschiedenen Stücke, die mit Namen wie „Schwarze Nelken für den Don“, „Requiem für Onkel Knut“, „Es war ein Mahl“, „Frankensteins Braut“, „Ein Leichenschmaus“ oder „Schrecken im Sektgewölbe“ Spannendes und Unterhaltsames versprechen. Spielorte in der Region sind beispielsweise Bad Dürkheim, Edesheim, Ramstein-Miesenbach, Wachenheim, Wartenberg-Rohrbach bei Kaiserslautern sowie Heidelberg, Mannheim und Karlsruhe.

Eingebunden in die Show ist stets ein abwechslungsreiches und anregendes Menü, zudem je nach Veranstaltungsort klangvolle Speisen wie etwa Vitello tonnato vom Schwein mit Anti-Pastigemüse an marinierten Salatspitzen, Schaumsuppe von der Strauchtomate, mit Sahnehaube und Kräutercroutons, französisches Maishähnchenbrustfilet in Olivenöl gebraten mit Orangen-

butter auf einem Gemüsebett und zweierlei vom Erdapfel, hausgemachte Vanille Panna cotta unter einer Heidelbeer-Minz-Sauce oder Hausgebeizter Lachs mit Pinienkern-Schokoladenpesto, confierten Gewürztomaten und Wildkräutersalat, Rote Beetesuppe mit Crue de Cacao und Mandeln, Maispouletbrust mit Kakao-Honig-Glasur, Korianderkarotten und gebratener Polenta und Schokoladenbrownie mit hausgemachtem Vanilleeis gehören.

Aktiv zu sein, gilt nicht nur beim Speisen. Denn je nach Thema heißt es für die Gäste der Dinnershows auch Mitmachen! Nicht immer direkt eingebunden ins Geschehen – zumindest aber wenn es darum geht, beispielsweise den oder die Täter bei einem Mord zu entlarven. Magische und musikalische Abende, die manchmal auch zum Schmunzeln sind, erwarten die Besucher in ausgesuchten Locations. | mgi

INFO

Dinner-Shows – Termine/Spielorte im Internet: www.galadinner.de, www.krimidinner.de, www.gruseldinner.de, www.dinnerkrimi.de, www.dinnermusicals.de, www.worldofdinner.de, www.eventdinner.com; Preise pro Person mit Dinner und Show: 69 bis 79 Euro

INFO

»Die Brasserie«, Landauer Straße 103-105, 66953 Pirmasens, Telefon: 06331 725544, Öffnungszeiten: Di-Sa 12-15 und ab 18 Uhr, So und Mo Ruhetage

Hinweis: Die LEO-Serie „Lokaltermin“ umfasst die Kategorien „Typisch Pfalz“, „Nicht alltäglich“, „Voll Familie“, „Ganz Gourmet“. Logos zeigen die Art von Gastronomie. „Lokaltermine“ werden anonym von der Redaktion wahrgenommen. Die Testessen bezahlt LEO. Die Lokale werden anhand von Kriterien wie Speisenangebot und Preis-Leistungs-Verhältnis ausgewählt.

Weihnachten, Silvester, Neujahr

Gänseessen inkl. 1 Fl. Rotwein für 4 Pers. € 89,-

„Gans to go“ für 4 Pers. € 74,-

Heilig Abend-Gourmetbuffet ab 18.30 Uhr, € 59,50

Silvestergala-Buffet mit Sektempfang, Live-Musik, Tanz, Mitternachts-Käsebuffet ab 18.30 Uhr, € 115,-

Themen-Buffet „Italienische Weihnachten“ am 25.12. ab 18.30 Uhr, € 28,50

Themen-Buffet „Internationale Weihnachten“ am 26.12. ab 18.30 Uhr, € 28,50

Neujahrskater-Brunch am 1.1.15 ab 11 Uhr, € 26,50

Unsere Geschenkidee: Ein Gutschein, z.B. über Brunch, Wellness oder Geldwert - jetzt auch online!

Pfalzhotel Asselheim | Holzweg 6-8 | 67269 Grünstadt-Asselheim | Tel.: 06359 8003-0 | info@pfalzhotel.de | www.pfalzhotel.de