

# Ganz ohne Schnickschnack

## Sterne Koch Vjekoslav Pavic wagt mit Waldschlöß'l Sprung in die Selbstständigkeit

Von Maximilian Zwick, 21.07.2014 00:00

F Empfehlen  +1  Tweet

i  ⚙



Auf Regionalität und Frische legt Sterne Koch Vjekoslav Pavic (links) großen Wert. Deshalb hat er ein Kräuterbeet angelegt. Restaurantleiter Alexander Wahl kommt aus Zweibrücken. Foto: Stegner

Foto: Stegner

**Aus dem damaligen Jugoslawien war Vjekoslav Pavic einst nach Deutschland gekommen, um eine Kochausbildung zu machen. Jetzt hat der ehemalige Küchenchef im Kloster Hornbach, der sich mittlerweile einen Stern erkocht hat, sein eigenes Restaurant in Pirmasens.**

„Es war Liebe auf den ersten Blick“, schwärmt Vjekoslav Pavic, wenn er über das Pirmasenser Waldschlöß'l spricht. Mit dem Restaurant „Die Brasserie“ wagt der Sterne Koch in der Landauer Straße den Sprung in die Selbstständigkeit. Von der Pike auf hat der 38-Jährige das Handwerk in den heiligen Hallen der deutschen Kochkunst gelernt. Die Koryphäen Heinz Winkler, Jörg Müller und Stefan Neugebauer waren seine Lehrmeister. Er habe Deutschland vom [Chiemsee](#) bis Sylt kennengelernt, aber die Pfalz sei ihm ans Herz gewachsen. Hier, wo Feigen, Quitten und Kiwi gedeihen, fühle er sich wohl. „Das ist ein Stück Lebensqualität“, bekennt Pavic. Die Schönheiten der Region und die hervorragenden Weine habe er während seiner Zeit im Deidesheimer Hof und als Küchenchef im Kloster [Hornbach](#) für sich entdeckt. Die Entscheidung, nach Bad Bergzabern zu gehen, sei ihm nicht schwer gefallen, als er 2012 die Leitung des Gourmetrestaurants „Walram“ im Schloßhotel angeboten bekam. Zuvor hatte er sich in Weiden einen Michelin-Stern erkocht. Gäste aus [Pirmasens](#), die er bereits in Löschs „Refugium“ im Kloster [Hornbach](#) bekocht hatte, machten Pavic auf das Waldschlöß'l aufmerksam. Seit dem Rückzug von Stefan Joneck im Frühjahr stand das traditionsreiche Haus mit dem stilvollen Ambiente leer, das Franco Prosser aufwendig umgebaut hat. Den Schritt, ein eigenes Restaurant zu eröffnen, habe er sich reiflich überlegt, betont Pavic. Das Risiko, Lehrgeld zu bezahlen, sei sehr hoch, kennt der Meisterkoch die Branche aus dem Effeff. Gute Mitarbeiter seien rar gesät. Deshalb habe er die wichtigsten Schlüsselpositionen mit Menschen besetzt, die ihn seit langem begleiten. Da ist an erster Stelle Alexander Wahl, der das Restaurant managt. Für den 32-jährigen Sommelier ist es quasi ein Heimspiel. Er kommt aus Zweibrücken. Die Wege der beiden Männer kreuzten sich 2006 im Kloster [Hornbach](#). Seither arbeiten sie Hand in Hand. Keine Frage, dass die beiden Weinliebhaber die 60 Sorten persönlich zusammengestellt haben. Den Schwerpunkt bilden, wie sollte es anders sein, erlesene Tropfen aus der Pfalz, von Gies-Düppel über Meßmer bis hin zum Weingut Klein. Pavics Ehefrau Lena hilft im Service. Mit Sous-Chef Elias Lohrengel, dem zweiten Mann am Herd, bildet er seit fünf Jahren ein eingespieltes Team. Mit gehobener Küche zu einem vernünftigen Preis-Leistungs-Verhältnis, regionalen Zutaten und Qualität will Vjekoslav Pavic überzeugen: „Ganz ohne Schnickschnack und auf das Wesentliche konzentriert“. Ein Gourmet-Tempel für die oberen Zehntausend sei „Die Brasserie“ nicht, wischt er Vorurteile vom Tisch. Locker soll es in dem ehrwürdigen Gemäuer und auf der Terrasse zugehen, wenn er seine kreativen Kreationen kredenzt. Das Haus bietet Platz für insgesamt 60 Gäste. Einen befrackten Oberkellner werde es nicht geben, Wasser und Wein kommen auf den Tisch. Der Kroatie betont, dass er auch mit Gästen in T-Shirt und Turnschuhen überhaupt keine Probleme hat. „Die Saison schreibt die Speisekarte“, gibt er als Devise aus. Er wolle den natürlichen Geschmack der Produkte unverfälscht auf den Teller bringen, hat sich der Vater einer dreijährigen Tochter auf die Fahnen geschrieben. Oder wie es der „Feinschmecker“ ausdrückt: Pavic kocht penibel und geradlinig-klassisch ohne kreative Pirouetten, aber mit sicherem Gespür für Gewürze und Aromen. Einen eigenen Kräutergarten hat er sich an seiner neuen Wirkungsstätte schon angelegt: Zwischen den Sandsteinen im Hang zur Buchweiler Straße. Das Wild bezieht er aus dem Pfälzerwald, das Geflügel aus dem Elsass. Der Fisch stamme von der bretonischen Küste, das Lamm aus Nordfriesland. Aus fünf Hauptgerichten, ebenso vielen Vorspeisen, drei Desserts und einem Vier-Gang-Menü können die Gäste wählen. Zum Mittagstisch will Pavic mit einer vitalisierenden Küche – also leichten, gesundheitsbewussten Gerichten, aufwarten. An den Pirmasensern schätze er deren direkte und unverblühte Art, die er auf der Suche nach einem Haus bereits hautnah zu spüren bekommen hat – „im positiven Sinne“, wie Pavic schmunzelnd nachschiebt. Sein neuer Lebensmittelpunkt wird das Waldschlöß'l, deshalb ist er fest entschlossen, schnellstmöglich in der Südwestpfalz sesshaft zu werden. „Ich bin endlich angekommen“, freut sich Sterne Koch Pavic.