

Die Brasserie

Landauer Straße 103-105

66958 Pirmasens

Telefon: 06331 - 72 555 44

besucht am 22. April 2015 (Abendessen)



Mit der „Brasserie“ hat sich im südwestpfälzischen Pirmasens seit Juni letzten Jahres in gastronomischer Hinsicht einiges getan. Ort des genussreichen Geschehens ist das am Stadtrand gelegene „Waldschlöss'1“, dessen über hundertjährige Gastro-Tradition nach aufwändiger Renovierung vor rund 10 Jahren und dem Einzug des neuen Betreiberduos Pavic/Wahl nun eine bemerkenswert delikate Renaissance erlebt. Das angesehene Gourmet-Magazin „Der Feinschmecker“ empfahl dieses neueröffnete Refugium für Genießer in seiner letztjährigen Oktoberausgabe und spendierte gleich zwei „F's“ obendrauf. Eine Bewertung, die auch unser Aufsehen erregte.

Vjekoslav Pavic, der frühere Küchenchef des mittlerweile geschlossenen Sterne-Restaurants „Walram“ in Bad Bergzabern, hat sich hier in der ehemaligen Schuhmetropole am Westrand des Pfälzerwaldes seinen Wunsch von einer geradlinig gekochten, ambitionierten Küche mit klarer Produktorientierung erfüllt. Er hat – gastronomisch gesehen – auf konsequente Art und Weise Tabula rasa gemacht, indem er die alten Töpfe neu sortierte, um damit seiner Interpretation einer schmackhaften Hochküche mit Alltagsbezug den passenden Rahmen zu geben, wobei hier auf Anzug und Krawatte getrost verzichtet werden kann. Für Pavic wiegt dabei die Inspiration schwerer als der Griff nach weiteren „Sternen vom Gourmethimmel“.

Die handwerkliche Präzision seiner Gerichte passt hervorragend zum geschmackvoll eingerichteten Interieur der Gasträume (siehe Bild auf gegenüberliegender Seite oben) und bildet zusammen mit

den von Serviceleiter Alexander Wahl ausgesuchten Weinen eine „Liaison culinaire“ der besonderen Art. Warmes Licht durchflutet das von dunklem Holz dominierte Innere und schafft so eine angenehme Umgebung für entspannte Stunden. Schon beim Eintritt in das Restaurant baumeln einem die stilvoll ausgewählten Design-Kronleuchten mit lässiger Eleganz von der Decke entgegen. Die dunklen Holzdielen drücken eine gewisse Bodenständigkeit aus. Ein Terrain, auf dem man gerne ankommt. Die aufwändig renovierten Wandmalereien an der Decke künden stolz von bekannten Natur- und Kulturdenkmälern aus der näheren Umgebung und vermitteln eine enge Bindung zum umliegenden Pfälzer Burgen- und Felsenland.

In Anlehnung an seine „kulinarische Sozialisation“, während der er unter anderem vier Jahre lang als Sous-Chef von 3-Sterne-Koch Heinz Winkler in dessen „Residenz“ tätig war, befinden sich auch so manche Ortslinien aus der Spitzengastronomie auf seiner Geschmackslandkarte. Diese allerdings kommen bei ihm ohne die sonst üblichen Show-Off-Elemente erfreulich straight vom Herd. Dabei spielt Pavic bei seiner Speisekarte ein klassisches 5-5-3-System, das mit dem Vorteil der Produktfrische zu punkten weiß. 5 Vorspeisen, 5 Hauptgerichte und dreimal Süßes – das war's! Die kleine Karte strotzt vor delikater Abgeklärtheit und wird durch saisonale Tagesempfehlungen sowie einem 3- bzw. 4-Gang-Menü (39 bzw. 49 Euro) sinnvoll ergänzt.

Fotos: (links) Perlhuhnbrust mit Spargel und Grenaille-Kartoffeln; rechts: Zanderfilet auf Bärlauchgrauen an feiner Noilly-Prat-Sauce (nähere Beschreibung siehe Text)





Wir orderten einmal quer durch die Speisekarte, um einen möglichst breitgefächerten Eindruck zu erlangen. Das schlicht als „Ei“ betitelte, gebackene Premium-Huhn-Erzeugnis kam auf einem mit Kräutervinaigrette angemachten Spargelsalat (12 Euro) äußerst lecker daher. Schön für das Auge waren auch die marinierten Crevetten auf Eisbergsalat, Walnüssen und Dill (16 Euro). Die selbstgemachte Cocktailsauce verlieh dieser köstlichen Vorspeise das gewisse Etwas. Zum köstlichen Gänseleberparfait mit luftgetrocknetem Joselito-Schweinerücken passte das gereichte Ananas-Chutney übrigens genauso hervorragend (16 Euro), wie die 2012er Riesling Auslese vom Weingut Hammel aus Ellerstadt.

Die tragenden Säulen unserer Hauptgänge hießen Zander, Perlhuhn und Rib-Eye-Steak. Jedes Gericht war, was seine Anrichtung betraf, ein echter Hingucker. Die Perlhuhnbrust (26 Euro, siehe Bild links auf Seite 54) hatte Elsässer Wurzeln und kam auf den Punkt gebraten an den Tisch. Eine ordentliche Portion Pfälzer Spargel, flankiert von ein paar Grenaille Kartoffeln und einer sündhaft leckeren Sauce Béarnaise, rundeten dieses saftige Fleischerlebnis perfekt ab. Das gebratene Zanderfilet (siehe Bild rechts auf Seite 54) auf Bärlauchgrauen an feiner Noilly-Prat-Sauce (26 Euro) war perfekt abgeschmeckt und hatte genau das richtige Maß, um ein verführerisch duftendes Aromengefüge auf dem Teller entstehen zu lassen.

Das Rib-Eye-Steak (34 Euro) meines Freundes ließ mir das Wasser im Mund zusammenlaufen. Knapp 300 Gramm australische Fleischeschlust, die in unmittelbarem Zusammenhang mit dem Namen „Black Angus“ standen und wirklich jeden Cent wert waren. Dazu wurde ein weißer Pfefferschaum, dessen Intensität uns fast die Sprache verschlug, gereicht. In Kombination mit der im Holzfass gereiften Cuvée Wilhelm vom Weingut Wageck aus Bissersheim (Flasche für 46 Euro) stellte dieses edle Stück vom Rind eine nahezu vollendete Gaumenfreude dar.

Mit diesem kräftigen Roten aus der Heimat fühlten wir uns von Sommelier Alexander Wahl ausgezeichnet beraten. Seine akribisch zusammengestellte Weinkarte lässt einen deutlichen Pfalz-Schwerpunkt erkennen. Mit Jülg, Becker, Meßmer und Rebholz sind hier schließlich einige der besten Pfälzwinzer vertreten. Und für die regelmäßig in der Brasserie stattfindenden Weinabende kommen sie auch gerne persönlich nach Pirmasens gefahren.

Einer süßen Versuchung, wie der asiatisch angehauchten Thaimango auf Kokossaucenspiegel und Schokoladensorbet (10 Euro), konn-

ten wir trotz des vorangeschrittenen Sättigungsgrads nicht widerstehen. Auch die im Glas servierte weiße Schokomousse mit Orangen und Pistazienschaum (9 Euro) wusste durch ein finessenreiches Süß-Sauer-Spiel aromatisch zu überzeugen.

Fazit:

Die Brasserie in Pirmasens stellt ein wahres Genussrefugium dar. In ungezwungener Atmosphäre lässt es sich hier vortrefflich speisen. Kurzum: ein verdammt lässiges Restaurant, in dem erstklassige Produkte sorgfältig zubereitet und gekonnt in Szene gesetzt werden... — eine absolute Bereicherung für diese Region!

ANOGAST SKALA



nicht zu empfehlen — empfehlenswert — sehr zu empfehlen

Anzeige



„Zahnimplantate + fester Zahnersatz.
Auch bei wenig Knochen.“

Unsere Öffnungszeiten

Mo - Do 8:00 - 12:00 und 14.00 - 18:00
Fr 8:00 - 12:00 u. n. Vereinbarung

Dr. Leyh | Zahnarzt und Implantologe
eigenes Labor | Narkosebehandlung
Zahnerhaltung | Parodontologie | Implantologie
computergestützte 3D-Planung | 67354 Römerberg/Mechtersheim
Holzgasse 21 | T 06232 84985 | www.dr-leyh.de

Test-Berichte und -Ergebnisse mit dem ANOGAST-Logo sind garantiert ohne kommerziellen Zusammenhang