

## Deutscher Portugiese verwandelte ein altes Kloster in eine kulinarische Oase

Von Edmund Brandner 24. Juli 2019 00:04 Uhr



Der 34-Jährige kredenzt am Ufer des Traunsees bei kubanischer Musik Erdäpfelnudeln mit Stockfisch.

Bild: ebra

### **TRAUNKIRCHEN. Christopher Malveiros Klosterstube ist der gastronomische Geheimtipp dieses Sommers.**

Vor 400 Jahren siedelte der Papst Jesuitenmönche im alten Kloster von Traunkirchen an. Sie sollten im Salzkammergut, wo die Menschen sich der protestantischen Kirche zugewandt hatten, die katholische Ordnung wiederherstellen.

Zumindest am Traunsee waren die strengen Brüder durchaus erfolgreich. Doch wenn sie wüssten, was sich in ihrem Klosterhof heute abspielt, würden sie sich im Grab umdrehen. Denn dort startete ein deutscher Portugiese im Juni eine ganz andere Mission: Christopher Oliveira Malveiro verwandelte den Klostergarten in ein kleines gastronomisches Paradies wie aus Tausendundeiner Nacht. Bei dem 34-jährigen Wirt steht nicht Gottesfurcht, sondern entspannter sinnlicher Genuss auf dem Programm.

### **Sohn portugiesischer Exilanten**

Malveiro wurde im hessischen Alsfeld als Sohn portugiesischer Auswanderer geboren und lebt seit 2008 in Österreich. Er kochte lange Jahre in der Wiener Spitzengastronomie (unter anderem im Steirer-eck) und war zuletzt Restaurantleiter und Sommelier des Traunkirchner Haubenlokals "Bootshaus", ehe er sich jetzt in der benachbarten Klosterstube seinen Traum vom eigenen Lokal erfüllte.

Um es vorweg zu sagen: Malveiro hat den Klosterhof in eine paradisiische Insel verwandelt. (Vielleicht waren die Mönche gerissener, als wir denken.) Bei lässiger kubanischer Musik kredenzt

er zwischen Rosenblüten und Malvenduft sommerlich-leichte Häppchen im Tapas-Stil. Wobei er tiefenentspannt über alle Kulturgrenzen hinwegtäzelt. Vielleicht muss man ein deutscher Portugiese sein, um Erdäpfelnudeln mit Stockfisch zu kombinieren. Vielleicht braucht es aber auch einfach nur Chuzpe, um Calamari mit Blunze zu füllen. Und keine Angst: Malveiro kann auch Schweinsbraten.

Das Geniale an der Klosterstube ist aber ihre gemütliche Atmosphäre. Wer es mit Gaumenfreuden hat, aber die Gespreiztheit und das Pathos der Spitzengastronomie nicht braucht, der ist im Paradies des Klostersgartens bestens aufgehoben. Samt Badehose im Rucksack und salziger Haut vom Radfahren.

Öffnungszeiten: Mittwoch, Donnerstag von 16 bis 24 Uhr, Freitag und Samstag von 14 bis 24 Uhr, Sonntag von 10 bis 19 Uhr.