

KULINARIK



— SALZ & PFEFFER —

KLOSTERSTUBE

Christopher Oliveira Malveiro stammt aus Portugal, arbeitete in einigen der besten Restaurants Deutschlands und wollte eigentlich nur kurz nach Österreich. Aus dem Abstecher wurden Stationen bei „Fabios“, „Mraz & Sohn“, im „Steirerleck“ und schließlich im „Bootshaus“ in Traunkirchen, wo er für die Weinbegleitungen von Lukas Nagls genialen Fisch-Menüs sorgte. Oliveira Malveiro verliebte sich sowohl ins Salzkammergut als auch in seine Ehefrau, und als es sich ergab, übernahm er die „Klosterstube“, ein kleines, uriges Gewölbekloster mit traumhaftem Außenbereich im ehemaligen Kloster Traunkirchen. Und machte hier etwas, womit man im Salzkammergut nicht sofort rechnen würde, nämlich eine portugiesische Weinbar, eine „Bodega“, in der man zum Wein auch ein paar Happen bekam. Nun, was soll man sagen, „die Leute wollten immer mehr Happen“, lacht Christopher, und daher bekommt man die auch: Dicke Bohnen mit Paprika und Koriander, den er übrigens im eigenen Garten anbaut (5,80 €), Meeresfrüchte je nach Angebot, zum Beispiel Jakobsmuscheln mit Limette (9,50 €) und die Spezialität des Hauses, mit Blunze gefüllte Calamari (21,90 €). Wunderbar portugiesisch wird's auch bei Hauptspeisen wie dem geschmorten Kaninchen (23,50 €) oder den Venusmuscheln mit Weißwein und – natürlich – Koriander (18,90 €). Wer es schafft, zumindest ein bisschen lusitanische Gelassenheit aufzubringen, sollte das Klosterstuben-Team beim Menü einfach machen lassen, und bei der Weinbegleitung erst recht, weil die kennen sich bei portugiesischen Weinen definitiv besser aus als wir.

Von Florian Holzer

ILLUSTRATION: BIRGITTA HEISEL; FOTOS: GILBERT NOVY (2), HÖRMANDINGER REINHARD, TAUERNLÄMM



ESSEN

40/50



SERVICE

8/10



WEINKARTE

14/15



AMBIENTE

22/25

GESAMT

84/100

4801 Traunkirchen, Klosterpl. 1, 0664/990 62 870, Mi, Do
16-22, Fr, Sa 12-22, So 10-19, www.klosterstube-traunkirchen.at