



Liebevoller Irritation mit Neuem

Frisch gerösteter Kaffee, mit Liebe gebackene Macarons und ein Lokal in der Klagenfurter Innenstadt – diese Mischung ließ Petra Köfer und Markus Ogris mit ihrem „Zero Gravity Coffee & Cocoa“ 2020 den Sprung in die Selbstständigkeit wagen.

Ines Tebenszky

07.10.2021, 9:37



© HELGE BAUER

Köfer und Markus Ogris haben in der Klagenfurter Pernhartgasse ihre Café-Rösterei „Zero Gravity Coffee & Cocoa“ eröffnet.

Es war an einem Spieleabend Ende 2019, an dem die beiden ehemaligen Nachbarn Petra Köfer und Markus Ogris auf die Zukunft zu sprechen kamen. Ogris hatte zu diesem Zeitpunkt aufgrund seiner Leidenschaft für guten Kaffee schon jahrelange Erfahrung mit dem Rösten von Kaffee und ohnehin die Absicht, sich damit selbstständig zu machen. Auch Köfer, deren Oma in ihr die Liebe zum Backen geweckt hatte, hegte den Wunsch nach etwas Eigenem. „Alleine habe ich mich aber nicht getraut. Zum Glück war Markus verrückt genug“, lacht Köfer und auch Ogris schmunzelt. Als die beiden davon hörten, dass ein Lokal frei werden sollte, wollten es die beiden gemeinsam versuchen. Anfang 2020 haben sie sich bei der Stadt um das Lokal beworben und mit ihrem Konzept, einer Mischung aus Rösterei, Café und süßen Spezialitäten, das Rennen gemacht. „Kurz vor unserem Start kam es dann zum ersten Lockdown“, erinnert sich Ogris. „Da waren wir schon kurzzeitig überfordert“, gibt Köfer zu. Das Konzept ihres „Zero Gravity Coffee & Cocoa“ – Rösterei,

Gastronomie und Lebensmittelhandel – kam ihnen im weiteren Verlauf aber zugute. „Wir haben unsere Produkte als Take-away anbieten können und mussten nie schließen“, erzählt Köfer.

Doch was erwartet die Kunden bei Köfer und Ogris? „Sicher kein Café Latte. Wir wollen Kaffee aus einem anderen Blickwinkel betrachten und zeigen, dass Kaffee nicht gleich Kaffee ist. Guter Kaffee braucht die entsprechende Zubereitung“, erklärt Ogris, der ausgebildeter Barista ist. Köfer ergänzt: „Wir haben bewusst eine kleine Kaffeekarte, da wir die Kunden nicht mit neuen Geschmäckern überfordern, sondern liebevoll mit Neuem irritieren wollen.“ Geröstet wird der Kaffee im hinteren Bereich des Lokals mit einem innenstadtauglichen Röster. Der Rohkaffee kommt vorwiegend aus Südamerika und wird direkt gehandelt. „Was man sucht, findet man auch. Ich habe durch meine Suche nach Lieferanten hochwertigen Kaffee gefunden, der fair gehandelt und biodynamisch angebaut wird“, sagt Ogris. Mittelfristig strebt er das Bio-Siegel für seinen Kaffee an. Wem der Kaffee schmeckt, der kann ihn für zuhause kaufen, Tipps für die richtige Zubereitung inklusive.

Ergänzt wird das Kaffeeangebot von Petra Köfers selbst gebackenen Köstlichkeiten und Schokolade einer Salzburger Confiserie. Die süße Vitrine ist mit französischen Spezialitäten gefüllt, etwa mit Macarons, Tartelettes, Eclairs oder Madelaines. Wichtig ist ihr vor allem die Qualität der Naschereien, weshalb Bio-Zutaten und Produkte aus der Region den Vorzug bekommen. Beim Backen lässt Köfer ihrer Kreativität freien Lauf. Für die Tage der Alpen-Adria-Küche hat sie spezielle Hadn-, Tiramisu- und Kletzn-Macarons gebacken, auch Sonderwünsche werden gerne erfüllt. „Der ausgefallenste Wunsch waren Blutwurst-Macarons. Ich werde es probieren, kann aber nicht versprechen, dass sie den Weg in die Vitrine finden“, lacht die Unternehmerin.

Dieser Artikel erschien in Ausgabe 19 der "Kärntner Wirtschaft".

Das könnte Sie auch interessieren



Neustart auf einer Burgruine

Die Schlossbergschänke in Griffen hat neue Pächter: Bernhard und Petra Dobrounig wagen einen kompletten Neuanfang. [➤ mehr](#)



Sein Credo: Reparieren statt wegwerfen

Seit September vergangenen Jahres betreibt Dominic Stöckl ein Geschäft für IT-Dienstleistungen. Die Nachhaltigkeit ist ihm ein besonderes Anliegen. [➤ mehr](#)



Lavanttaler Produkte weltweit gefragt

Ob in Reifen, Flugzeugtriebwerken oder E-Auto-Batterien – die Kunststoffe des Chemieunternehmens HOS-Technik aus St. Stefan kommen in unterschiedlichsten Bereichen zum Einsatz. Eine Erfolgsgeschichte, die mehr oder weniger auf einem Zufall beruht. [➤ mehr](#)