Klagenfurt, 21. September 2020

Faire Bohne trifft auf süße Versuchung

Kaffee-Liebhaber und Fans französischer Schokoladenkreationen haben in Klagenfurt eine neue erste Adresse, wo sie fündig werden: In der Pernhartgasse 12 bietet ZERO GRAVITY COFFEE & COCOA fairen Geschmack in feinem Stil.

Hier wird der Kaffee nicht nur am 1. Oktober, dem internationalen Tag des Kaffees, zelebriert, sondern täglich. Bei Petra Köfer und Markus Ogris duftet es den ganzen Tag nach frisch Geröstetem. Die Branchenneulinge leben nach dem Prinzip „Qualität vor Quantität“ und überzeugen mit einem erfrischenden Shop-Konzept. Köfers Leidenschaft ist das Kochen, schon von Klein auf - war ihr Opa doch gelernter Zuckerbäcker und ihre Oma gelernte Köchin. „Da habe ich immer viel mitbekommen“, erzählt sie freudig. Damit verbunden machte Köfer Kochkurse und Reisen, um ihre Eindrücke zu erweitern sowie neue Geschmäcker und Rezeptideen aus aller Welt zu entdecken. Besonders hat es der gebürtigen Klagenfurterin die französische Küche angetan. Wer Lust hat seine Lieben mit etwas Süßem aus ganz besonderer Hand zu überraschen, schaut auf einen Sprung bei ZERO GRAVITY COFFEE & COCOA vorbei.

Süß trifft herb

Parallel reifte auch Markus Ogris‘ Idee einer eigenen Marke, die sich rund um das Thema fairen Kaffee drehen soll. Als sich die Chance genau für diesen Standort in der Klagenfurter Innenstadt bot, packten sie die ihnen bietende Gelegenheit spontan am Schopf und verwirklichten ihren Traum der Selbstständigkeit. Mit ganz eigenen Ideen und dennoch als Business-Gespann. Begonnen hat Ogris‘ Leidenschaft im privaten Heimbereich als ihn in Hamburg die Kaffeekultur in ihren Bann zog. So experimentierte er mit verschiedensten Kaffeesorten und Röstern und kam dabei mit jungen Start-ups in Kontakt, die Kaffeeröstereien aufgebaut haben. „Nach einer Zeit der vielen Kostproben und dem Ausprobieren habe ich meinen eigenen Stil gefunden“, erzählt Markus Ogris über seine Liebe zur braunen Bohne. Das Ergebnis ist Ogris‘ ganz persönlicher Sweetspot beim Kaffee. Mit dem perfekten Ausgleich zwischen Säure und Bitterstoffen hat er sein eigenes Programm entwickelt.

Dabei surft Ogris auf der sogenannten dritten Welle der Kaffeeentwicklung. „Die third wave of coffee ist eine Konsumhaltung, die für die Produktion von hochqualitativem Kaffee steht und Kaffee, ähnlich wie Wein, Schokolade, Gin oder Craft Bier, als Genussmittel und nicht als bloße Ware betrachtet. Dazu bedarf es Verbesserungen auf jeder Produktionsstufe“, weiß Ogris. Auch Anbau, Ernte und Verarbeitung müssen dabei genauso verbessert werden wie die Beziehung zwischen den Kaffeebauern und -röstern. Der Prozess des Röstens von frischem, hochwertigem Kaffee soll verfeinert, mehr Augenmerk auf das handwerkliche Geschick gelegt werden. Er röstet selbst, weil er den blumigen Geschmack der Kaffeestrauch-Frucht erhalten möchte. Sein schonendes Röstverfahren verspricht einen bekömmlicheren und magenschonenderen Genuss ohne scheinbar sauren Geschmack im Mund, der bei zu heißer Röstung entsteht. „Wenn ein leichter Hauch von Jasmin oder Pfirsich dabei ist, ist der Kaffee perfekt“, verrät der Jungunternehmer.

Herb trifft süß

Die Lieferanten für Süßes – Berger Feinste Confiserie aus Lofer, Salzburg und Chocoalterie Pâtisserie au Marché Fruth aus Wien – waren auch schnell gefunden, kennt Petra Köfer alle persönlich. Hatte sie doch selbst immer schon Wert darauf gelegt, fair und sorgfältig einzukaufen. In Klagenfurt fehlte ihr dieser Bezug zu einzigartigen Köstlichkeiten dieser Art und so will sie den Kärntnerinnen und Kärntnern die Besonderheiten aus der feinen französischen Backstube näherbringen. Ihr Netzwerk beliefert ZERO GRAVITY COFFEE & COCOA mit feinster Schokolade, zarten Pralinen und Trüffel vieler Geschmacksrichtungen, welche saisonal variieren. Köstliche Eclairs, Tartelettes und Madeleines sowie die zauberhaften Macarons werden selbst hergestellt. „Die bunten Macarons sind meine ganz besondere Leidenschaft und eine eigene Wissenschaft“, so Köfer. Den Geschmack wolle Köfer den Kunden nicht aufdrücken, ihren Stil aber sehr wohl. Sie steht für regionale Qualität und Nachhaltigkeit, arbeitet mit kleinen biozertifizierten und fairen Betrieben zusammen. Nachhaltig sind auch die

To-go-Becher aus Zuckerrohr im ZERO GRAVITY COFFEE & COCOA. Verweilen kann man dennoch – am Stehtisch oder auf der gemütlichen Sitzbank. Und dann werden auch noch kleine Ziele gesteckt: Denn „je mehr Menschen wir begeistern, umso näher kommen wir unserem Ziel, Kaffee auch in Braunglas mit Ventilen anzubieten und somit Nachhaltigkeit vollendet zu leben.“ Chapeau!

Text von Isabella Schöndorfer

Die Geschäftsführer Markus Ogris und Petra Köfer
© Helge Bauer

Das Ladencafé in der Pernhartgasse 12 in Klagenfurt
© Helge Bauer