

KLEINE BOHNE – STARKE WIRKUNG

KAFFEE-SOMMELIER MICHAEL GLISS
IM PORTRÄT



ERLESENES AROMA, versteckt und verpackt in der Kaffeebohne

Was haben ein Kaffeeliebhaber und ein Weinkenner gemein? Eine Leidenschaft für den Genuss und eine Liebe zum ursprünglichen, zum natürlichen Produkt, der Rebe oder eben, der Bohne. Nun gibt es wahrlich mehr Wein- als Kaffeekenner. Eine Erkenntnis, die verwundert – besonders in Zeiten, in denen ein Deutscher im Jahr durchschnittlich 144 Liter Kaffee trinkt, findet Michael Gliss.

Als erster deutscher Diplom-Kaffee-Sommelier hat sich der Rheinländer dem Genuss der braunen Bohne verschrieben. Er kennt die groben und feinen Unterschiede zwischen den vielen Sorten und gilt nicht nur als Experte im Hinblick auf Anbau, Einkauf, Lagerung

DEM OPTIMALEN GESCHMACK AUF DER SPUR – Experte Michael Gliss



und Röstung. Auch als professioneller Berater für die Gastronomie, der er seine Kenntnisse und Erfahrungen in zahlreichen Erlebnis-Seminaren weitergibt, hat er sich einen Namen gemacht. Sein profundes Wissen, ebenso wie den akademischen Grad, verdankt der 42-Jährige einer Ausbildung am Institut für Kaffee-Experten in Wien. Hier, an der Wiege der Kaffeehauskultur, hat Gliss seine Leidenschaft zum Beruf gemacht und sein Know-how über den An- und Abbau von Coffea, über die Historie, die Verarbeitung und das Rösten perfektioniert. Ein ausgeprägter Geschmackssinn, feine Geruchsnerve und erfahrene Augen helfen ihm bei der Ausübung seiner Tätigkeit.

Auf der Atlantikpassage der BREMEN (BRE0708, 12.5. bis 28.5.2007) können sich die Gäste durch Michael Gliss von dieser aromatischen Leidenschaft anstecken lassen. Seine Seminare vermitteln auf unterhaltsame Weise Einblicke in die Welt von »Arabica« und »Robusta«.

Was ist das Geheimnis der köstlichen Kaffee-Crema und warum servieren die Italiener zum Espresso immer ein Glas Wasser? Was verbirgt sich hinter der »Karlsbader Kanne« und wie gelingt ein perfekter Latte Macchiato? Wer bei ihm die »Genuss-Schulbank« drückt oder seine »Kaffee-Sprechstunde« in der bord-eigenen Bibliothek besucht, erfährt zunächst einmal Wissenswertes über die Gattung Coffea und wie die Kaffeehauskultur Mitte des 17. Jahrhunderts den europäischen Kontinent erreichte. Auch ein kleiner Exkurs in die Botanik ist unumgänglich, denn nur wer weiß, wie und wo der beste Kaffee gedeiht, kann wirklich urtei-



VERLOCKENDE GESCHMACKSVIELFALT entsteht durch die unterschiedlichen Aufbereitungs- und Röstungsverfahren

VOM BAUM IN DIE TASSE

Ob Mokka, Fiaker oder klassischer Bohnenkaffee, der Ursprung allen Kaffeegenusses ist auf einer Plantage zu finden. Der Kaffeebaum – es ist kein Strauch – wächst und gedeiht in ca. 70

Ländern mit feucht-heißem Klima. Die Kaffeepflanzen mit ihren immergrünen Blättern erreichen, würden sie auf den Kaffeepflanzungen nicht zurechtgestutzt, eine Höhe von bis zu 15 Metern. Imstande, zu jeder Jahreszeit zu blühen, verströmen die schnell welkenden weißen Blüten einen Jasmin- oder Orangenblütenduft, während gleichzeitig am Baum die Früchte – die Kaffeekirschen – reifen. Ihre Farbe wechselt von Grün über Gelb und Hellrot bis hin zu Purpurrot. Das Pflücken der Kaffeekirschen ist eine mühsame Tätigkeit, und die Erträge bei der Erntezeit variieren je nach Sorte. Neben den beiden bekanntesten, Arabica und Robusta, gibt es noch diverse unbekanntere Arten, wie z. B. die Bohnenrarity Excelsa. Anschließend werden die Kirschen, je nach Verhältnissen, trocken oder nass aufbereitet, gewaschen oder nicht gewaschen. All diese Methoden nehmen erheblichen Einfluss auf die Qualität des Kaffees, die ein Fachmann bereits an der rohen Bohne riechen kann. Durch das Rösten wird dem Kaffee seine ganz individuelle Note verliehen. Auf diese Weise entstehen tausende Geschmacksorten, die jedes Jahr um einige neue ergänzt werden. Während des Röstvorgangs, bei dem sich die Bohnen chemisch vollständig verändern, wird der Kaffee in der Rösttrommel bei 250–280 Grad in Bewegung gehalten. Die hohen Temperaturen sind es auch, die die braune Farbe des Getränkes entstehen lassen, denn durch sie wird der Fruchtzucker karamellisiert.



len. »Das Wichtigste ist jedoch«, so Michael Gliss, »dass Kaffee-Fans erfahren, wie sie einen guten von einem schlechten Kaffee unterscheiden können und worauf sie bei der Auswahl der Bohne achten müssen. Qualität hat schließlich ihren Preis – das gilt besonders für dieses Produkt«, sagt Michael Gliss und plädiert dafür, lieber eine Tasse weniger zu trinken, dafür aber ausschließlich auf hochwertige und schonend geröstete Bohnen zurückzugreifen. Viel zu lange sei Kaffee nur nach der Marke gekauft worden, moniert der leidenschaftliche Experte. Und so lehrt er seine Schüler das Zusammenspiel von Mahlgrad, Wasserqualität, Brühzeit und -temperatur und gibt dabei hilfreiche Tipps. Als Highlight des Seminars ist eine sensorische Weltreise mit Verkostung verschiedenster Sorten vorgesehen.

Für die Teilnehmer an Michael Gliss' Seminaren soll das Kaffeetrinken wieder zu einem bewussten Erlebnis werden – das ist es, was dem gelernten Hotelfachmann am Herzen liegt. Er möchte die Menschen dazu verleiten, »eine alte Liebe neu zu entdecken«.

Unter allen PASSAGEN-Lesern werden insgesamt 5 x 2 Karten für ein Kaffee-Seminar von Michael Gliss in Köln verlost. Bitte Postkarte mit dem Stichwort »Kaffee-Seminar Köln« an die folgende Adresse senden: GLISS Caffee Contor, Herrn Michael Gliss, St.-Apern-Straße 14-18, 50667 Köln. Einsendeschluss ist der 31. Oktober 2006 (es zählt der Poststempel).