



Presseinformation

Genuss und Nachhaltigkeit - die Philosophie des Michael Gliss

Köln - Genuss und Nachhaltigkeit, diese beiden Begriffe sind für Michael Gliss untrennbar miteinander verbunden und in einem globalen Zusammenhang zu sehen. "Kaffee ist wie Kakao und Tee ein wichtiges Handelsprodukt und wertvoller Rohstoff. Zukünftig entscheiden noch mehr Qualität, Herkunft und Produktionsverfahren über Geschmack und Erfolg der Ware am Markt" so Michael Gliss. Darüber hinaus müssen seiner Meinung nach "Nahrung und Genuss immer stärker in Zusammenhang mit Umweltverträglichkeit, Schutz der Ressourcen und Gesundheitsförderung gesehen werden, gerade vor dem Hintergrund anhaltender Lebensmittelskandale".

Genuss ist erlernbar

Michael Gliss propagiert diesen Ansatz sowohl in seinen zahlreichen Seminaren und Schulungen, als auch beim Verkauf seines Kaffees. Kaffee ist für ihn ein ideales Genussmittel, die sensorischen Fähigkeiten seiner Gäste und Zuhörer zu sensibilisieren. Fähigkeiten, die aber auch auf alle anderen Lebens- und Genussmittel anzuwenden sind. Die Fähigkeit, überhaupt Genuss zu empfinden, unterschiedliche Aromen zu beschreiben, maßvoll zu genießen, ist in den vergangenen Jahrzehnten durch vom Überfluss geprägten Konsum einfach abhanden gekommen und muss, nach seinen Erfahrungen, "häufig erst wieder erlernt werden".

Gut, sauber, fair – die Maxime der Slow Food Bewegung

Genuss setzt aber natürlich auch eine hohe Qualität der Produkte voraus. Hier stehen die Produktionsabläufe, die natürlichen Ressourcen und die Lebensbedingungen der Menschen, die produzieren, für Michael Gliss in einem direkten Zusammenhang. Deshalb engagiert er sich bereits seit vielen Jahren bei der Slow Food Bewegung, deren Maxime "Gut, Sauber und Fair" sich eindeutig mit seiner Lebensphilosophie deckt. Danach soll die Qualität der Lebensmittel gut sein, die Herstellung transparent, sauber und nachhaltig ablaufen und der Produzent einen adäquaten und fairen Preis bekommen.

* Quelle www.slowfood.de

TransFair e.V.

Seit Gründung seines Unternehmens verkauft Michael Gliss Kaffee, der nach den Richtlinien des Gütesiegels Fairtrade gehandelt und kontrolliert wird. 1992 startete der gemeinnützige Verein TransFair, der das Siegel vergibt, seine Arbeit mit dem Ziel, benachteiligte Produzentenfamilien in Afrika, Asien und Latein-amerika zu fördern und durch den fairen Handel ihre Lebens- und Arbeitsbedingungen zu verbessern. In den Entwicklungsländern leben heute rund 25 Mio. Menschen von der Kaffeeernte, die meisten davon mehr schlecht als recht.



Ein Überangebot im Markt, neue Anbieter und stagnierender Kaffeekonsum in den Industrieländern haben dazu geführt, dass die Weltmarktpreise für Kaffee in den letzten Jahren drastisch gefallen sind. Kleinbauern können mit dem Ertrag häufig kaum die Produktionskosten decken.

Hier setzt TransFair auf festgelegte Mindestpreise, die über den Weltmarktpreisen liegen und den Kleinbauern ein gesichertes Einkommen garantieren. Kaffee aus biologischem Anbau wird zusätzlich noch einmal höher vergütet. Darüber hinaus werden die Bauern landwirtschaftlich und unternehmerisch beraten, so dass sie ihre Erträge quantitativ und qualitativ steigern und sich regional und international im Markt behaupten können. Somit ist das Fairtrade Siegel auch ein Garant für eine gleich bleibend hohe Qualität des Rohkaffees.

Weitere Informationen über www.transfair.org

Stand: Juli 2013

Leserkontakt:

Michael Gliss
Gliss Caffee Contor
Sankt-Apern-Straße 14-18 | D-50667 Köln
Tel: +49.2234.94 57 00
info@gliss.de | www.gliss.de

Pressekontakt:

Kati Ahuis
AHUIS PR | Warburgstraße 45 | D - 20354 Hamburg
Tel. (office): +49.40.37519293 | Tel. (mobil): +49.1721556446
Kati.ahuis@ahuispr.de | www.ahuispr.de