



## **Presseinformation**

### **Michael Gliss - Deutschlands erster Kaffee-Sommelier und ein Botschafter in Sachen Genuss**

Köln - Es war einmal ein junger Mann, der zu Beginn der 80er Jahre auszog, an der französischen Riviera das Savoir Vivre zu genießen. Heute ist Michael Gliss nicht nur Kaffee-Händler und -Importeur sondern auch Deutschlands erfolgreichster Kaffee-Sommelier. Als solcher ist er nicht nur ein Experte im Hinblick auf Anbau, Einkauf, Lagerung und Röstung von Kaffee, sondern auch ein professioneller Berater für die Gastronomie und ein erfahrener Genuss-Lehrer, der sein Wissen über die braune Bohne in zahlreichen Kaffee-Erlebnis-Seminaren weitergibt. Der Weg dorthin war ihm nicht vorgezeichnet, sondern hat sich beinahe zufällig ergeben.

### **Kaffee - das unbekannte Lieblingsgetränk**

Entscheidend für den späteren Berufsweg von Michael Gliss war ein Schlüsselerlebnis als Servicekraft in einem Restaurant an der Côte d'Azur. Hier fand sich der junge Mann sehr schnell an der Kaffeemaschine wieder und musste feststellen, dass selbst seine gut ausgebildeten, erfahrenen Kollegen nicht in der Lage waren, ihm seine Fragen rund um die edle Bohne und deren Zubereitung zu beantworten. Eine Erfahrung, die er im Verlauf der kommenden Jahre und während seiner Ausbildung zum Hotelfachmann immer wieder machen musste.

Kaffee war und ist zum Teil noch heute ein Genussmittel, über das sowohl Gastronomieexperten als auch passionierte Kaffeetrinker nur sehr wenig wissen. Nach seiner Rückkehr aus Südfrankreich absolvierte Michael Gliss zunächst eine Ausbildung zum Restaurantfachmann im Schloss Hugenpoet in Essen. Hier erwarb er das Grundlagenwissen der Luxusgastronomie.

### **Genuss als Philosophie**

Sein profundes Kaffeewissen und den Titel des diplomierten Kaffee-Sommeliers erarbeitete sich der heute 49 Jährige seit seinen ersten Schritten 1983 in der Kaffeewelt und mit der Ausbildung und erfolgreichen Prüfung am Institut für Kaffee-Experten in Wien.

Deutschlandweit gibt es davon nur eine Handvoll. Abgeleitet vom altfranzösischen „Somme“, der Amtspflicht, waren Sommeliers einst in Klöstern für Geschirr, Tischwäsche, Brot und Wein zuständig. Der Sommelier soll mit Hilfe seiner tiefen Produktkenntnis einfühlsame, auf die Speisen abgestimmte Getränke-Empfehlungen aussprechen und damit "einzigartige Genuss-Erlebnisse für den Gast schaffen". In Wien, an der Wiege der Kaffeekultur, hat Gliss sein Sommelier Know-how über den An- und Abbau der braunen Bohne, über die Geschichte, die Verarbeitung und das Rösten von Kaffee perfektioniert. Ein



ausgeprägter Geschmackssinn, feine Geruchsnerven und erfahrene Augen helfen ihm bei der Ausübung seines Berufs, in dem es auch darum geht, eine gute Bohne mit dem bloßen Auge zu erkennen, feinste Nuancen verschiedener Kaffeeröstungen zu unterscheiden und neue Kaffees zu kreieren.

So kennt und lehrt der Kaffee-Sommelier in zahlreichen Seminaren und Veranstaltungen alle Tricks, die aus einem alltäglichen Kaffee ein Genusserelebnis der besonderen Art machen. Das Kaffeetrinken soll wieder zu einem bewussten Genuss werden - das ist es, was Michael Gliss am Herzen liegt. Er möchte die Menschen dazu verleiten, "eine alte Liebe neu zu entdecken". In diesem Kontext hat er sich in den vergangenen Jahren dem Thema Genuss, weit über den Kaffee hinaus, angenommen. Genuss, das ist für Michael Gliss eine Philosophie und Lebenshaltung, die heutzutage erst wieder entdeckt und erlernt werden muss.

### **Genuss-Welten für Kaffeeliebhaber und solche, die es werden wollen**

Neben seiner Sommelier-Tätigkeit ist Michael Gliss auch Kaffeehändler und Kaffeeimporteur. Mit seiner Frau Claudia betreibt er seit 2001 den Kaffee-Feinkostladen GLISS® Caffee Contor in Köln, sowie die Kaffee-Bar GLISS® Caffee Cult in der Schloßstadt Bensberg. Den Kaffee für seine Geschäfte bezieht er aus TransFair kontrollierten Anbaugebieten und lässt diesen ausschließlich nach seinen eigenen Rezepten rösten.

Aber auch der Fertigstellung des Rohproduktes widmet er sich mit Hingabe, denn die Zubereitung von Kaffee ist eine Kunst und will gelernt sein. Vom Milchkaffee über Latte Macchiato bis hin zum Cappuccino oder einem guten Espresso – jede Kaffeeart hat ihre Besonderheit, ein bestimmtes Mischungsverhältnis und verlangt nach guten Zutaten und der richtigen Zubereitungsart.

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