



## Eine Frage der Bohne.

Michael Gliss ist Deutschlands erster Diplom-Kaffee-Sommelier. Der 42-Jährige berät die Gastronomie und veranstaltet Kaffee-Erlebnis-Seminare. Sein Anliegen: Kaffeetrinken soll wieder zu bewusstem Genuss werden.

Haben Sie sich eine Kaffeebohne schon mal genau angesehen? Jede sieht anders aus – und jede Sorte schmeckt anders. Auf der Welt gibt es hunderte Kaffeesorten. In Kombination miteinander lassen sich unzählige Geschmacksrichtungen kreieren. Ein unendliches Fest für die Sinne.

Ich freue mich sehr, dass sich ganz langsam auch bei uns ein Mentalitätswandel in Sachen Kaffee durchsetzt. Kaffee ist ein wunderbares Geschmackskunstwerk, das sich demjenigen offenbart, der sich ernsthaft mit der Kaffeebohne auseinandersetzt. Dabei ist Kaffee natürlich nicht gleich Kaffee, genauso wie Rotwein nicht gleich Rotwein ist. Ich finde, dass es überhaupt recht viele Parallelen zur Weinwelt gibt: Beim Wein hängt der Geschmack vom Weinberg und der Traubenmischung ab. Beim Kaffee sind es das Anbaugebiet und die Bohnenmischung.

Ich habe natürlich immer mehrere Sorten im Haus. Morgens, zum Beispiel, trinke ich immer brasilianischen Espresso aus reinen Arabica-Bohnen. Nachmittags kenianischen Kaffee mit aufgeschäumter Milch. Sagen Sie dem Fachhändler, zu welcher Tageszeit Sie welchen Kaffee bevorzugen, wie stark er sein soll und ob Sie ihn schwarz, mit Milch oder mit Zucker trinken. Verkosten Sie dann wie beim Winzer kleine Portionen. Genießen Sie es, die richtige, „Ihre“ Bohne zu finden.

Obwohl Kaffee in der Regel einen langen Weg zurückgelegt hat, bis er bei Ihnen zu Hause ankommt, ist er keine Lagerware. Kaffee schmeckt am besten, wenn Sie ihn alle fünf oder sieben Tage frisch kaufen. Wie Fisch oder Fleisch. Ganz arm ist der Kaffee dran, wenn Sie eine große Packung kaufen, sie umfüllen und die Dose dann in den Kühlschrank stellen. Durch das Umschütten werden dem Kaffee die Aromen geraubt. Im Kühlschrank nimmt er dann die anderen Gerüche an. Lassen Sie Ihren Kaffee in seiner Verpackung und verschließen Sie sie luftdicht.

Wussten Sie, dass es sieben verschiedene Varianten gibt, Kaffee zuzubereiten? Viele kennen die Stempel- oder Presskanne, in der ein Sieb bis zum Kaffeesatz heruntergedrückt

wird. Dann gibt es Espressomaschinen, Filtermaschinen oder Handfilteraufguss, Kaffeekännchen aus Aluminium oder einfaches Aufbrühen in der Tasse. Mein Liebling ist die Karlsbader Kaffeekanne. Das vierteilige System besteht vollständig aus Porzellan – Porzellanröhre mit Porzellanfilter, Deckel und Kaffeekanne. Das ist fantastisch, weil Porzellan das Aroma perfekt erhält.

### Der besondere Genuss:

**Braten Sie Geflügel mit frischen Kräutern in etwas Öl an. Gießen Sie das Fleisch mit Kaffeesud auf und lassen Sie ein bisschen Sud zurück. Schlagen Sie den restlichen Sud schaumig und garnieren Sie damit den Teller. Das leichte Kaffeearoma wird Sie angenehm überraschen.**

Besonders schön finde ich es als Kaffee-Sommelier, dass die Vielfalt des Genusses mittlerweile immer größer wird. Interessant ist zum Beispiel die Verwendung von Siruparomen. Sie verbinden sich gut mit den Milcheiweißen. Außerdem haben die süßen Zusätze viele Menschen zum Kaffee zurückgeführt. Auch der Trend hin zum Kaffeefullautomaten ist positiv. Er erweitert das Spektrum, ohne die Individualität einzuschränken. Schließlich entscheiden Sie, wie die Maschine eingestellt wird, welche Bohnen Sie verwenden und wie stark der Kaffee sein soll.

Eine Bitte habe ich aber noch: Das Bild vom überschwappenden Kaffee aus dem Pappbecher liegt mir sehr im Magen: Kaufen Sie sich Tassen aus Hartporzellan, die bei über 1000 Grad gebrannt wurden. Es liegen Welten zwischen einem Espresso aus einer Hartporzellantasse und einem Espresso aus dem Glas oder dem Haferl. Oder würden Sie Wein aus einem Pappbecher trinken? □

Ihr

*Michael Gliss*

