

Filterkaffeetrinker, Cappuccino mit Sahne und andere Geschmacksgeschichten

Michael Gliss hat keinen ganz gewöhnlichen Beruf: Er ist Kaffee-Sommelier. 1963 geboren, durchlief er zunächst eine klassische Ausbildung zum Hotelfachmann. Dabei interessierte sich Michael Gliss früh für das Thema Wein und war auch als Sommelier tätig. Dieser Tätigkeit und einem Südfrankreich-Aufenthalt ist seine Jahrzehnte dauernde Leidenschaft für das Thema Kaffee zu verdanken. Nicht nur bietet er seit seiner Ausbildung zum Kaffee-Sommelier Kaffee-Degustationen und -Workshops in seinen zwei Kaffeebars an. Michael Gliss berät auch Hotellerie, Restaurants und Handel und macht Fernsehzuschauern Lust auf guten Kaffee. Wir trafen Michael Gliss in Berlin und sprachen mit ihm – bei einem Glas Latte Macchiato aus der eigenen Röstung – über Filterkaffeetrinker, Cappuccino mit Sahne und andere Geschmacksgeschichten.

Herr Gliss, woher rührt Ihr Interesse für Kaffee? Immerhin waren Sie Deutschlands erster Kaffee-Sommelier.

Ich habe zu Beginn der achtziger Jahre in Südfrankreich gelebt und dort eine andere Kaffeekultur kennengelernt. Damals gab es in Deutschland nur Filterkaffee mit Büchsenmilch – also nur eine einzige Zubereitungsart. Das war weder cool, noch jung. Ich habe damals in Südfrankreich das kennengelernt, was heute auch hier üblich ist: Espresso, Cappuccino mit Milchschaum anstatt mit Sahne.

Selbst heute wird einem manchmal noch Cappuccino mit Sahne angeboten ...

Das sind Exoten, das muss man fast festhalten [lacht]. Ich find's schön. Das ist zwar eine Kaffeekultur, die nicht mehr zeitgemäß ist, aber wenn es die Kunden dafür gibt ...

Wie ging es weiter in Südfrankreich?

Mich hat die französische Kaffeekultur fasziniert, obwohl mich ursprünglich meine Liebe zum Wein dorthin geführt hat. Ich habe also alle Studienwünsche über Bord geworfen und alles getan, um beim Thema Kaffee zu echter Kompetenz zu kommen.

Stimmt es, dass der Trend wieder hin zum Kaffeefilter geht?

Ich würde es anders ausdrücken: Der Trend war nie weg. Wir haben in Deutschland – das macht man sich oft nicht bewusst – etwa 57 Prozent Filterkaffeetrinker. Filterkaffee ist für mich schon immer eine wunderbare Art der Zubereitung gewesen. Es kommt aber darauf an, welchen Kaffee ich wähle, welche Röstung, welches Herkunftsland, welche

Zubereitungsart. Dann kann Filterkaffee etwas Tolles sein.

Sie sind auch als Berater zum Thema Kaffee tätig.

Ja, ich berate die Hotellerie, Restaurants und den Handel zum Thema Qualitätskaffee. In der Regel geht diese Beratung einher mit Veranstaltungen wie Kaffee-Workshops oder Moderationen. Es geht dabei auch um die Sichtbarmachung der Bedeutung des Themas Kaffee. Ich sage meinen Ex-Kollegen in der Hotellerie immer: Denkt daran, die Gäste beginnen den Tag mit einer Tasse Kaffee und sie beenden ihn mit einem teuren Whiskey für zwanzig Euro und einem Espresso für 4,50 Euro, der nicht trinkbar ist.

Kaffe Zubereitungssysteme wie beispielsweise Nespresso werden oft kritisiert. Was halten Sie davon?

Die Einzeltassenzubereitung – wie das Ganze offiziell heißt – ist eine industrielle Art der Zubereitung. Sie passt genau in unsere Zeit: Wir haben immer mehr Single-Haushalte und Leute, die gern, aber wenig Kaffee trinken. Man muss bezüglich der Pads aber gewisse Qualitätsabstriche machen. Das ist einfach nicht der kleine Röster nebenan, bei dem ich die Qualität mitbestimmen kann. Aber jeder muss selbst entscheiden, was er trinkt. Ich bin kein Missionar.

Gibt es bei der Kaffe Zubereitung einen totalen Fauxpas, den man begehen kann?

Das muss ebenfalls jeder für sich entscheiden. Man sollte immer auf die Qualität achten und den Kaffee nicht über den Preis einkaufen – das ist genau wie beim Wein. Auch Frische ist sehr wichtig.

Wie sieht es aus mit aromatisiertem Kaffee?

Ich bin ein Verfechter des puren Kaffees. Wenn ich ein zusätzliches Aroma haben will, dann gebe ich das separat dazu. So habe ich mehr Einfluss auf die Qualität.

Wie trinken Sie Ihren Kaffee am liebsten?

Das kommt ganz auf die Tageszeit an. Ich beginne und ende den Tag sehr gern mit einem Espresso. Es gibt aber auch Tage, die ich mit einer Tasse klassischen Café crème mit einem Hauch Milch anfangen.

Herr Gliss, vielen Dank für das Gespräch.

Das Gespräch führte Claudia Simone Hoff



Foto: Kahla



Kaffee-Fakten

- 2011 betrug der Kaffeeverbrauch in Deutschland pro Kopf 6,4 Kilogramm; zum Vergleich: 1953 waren es nur 1,5 Kilogramm.
- 75% ihres Kaffeekonsums genießen die Deutschen zu Hause.
- 57% der Deutschen mögen am liebsten Filterkaffee.
- Den größten Kaffeedurst in Europa haben die Finnen mit einem pro Kopf Verbrauch von 12,1 Kilogramm im Jahre 2011.
- Die Franzosen liegen mit 5,5 Kilo Kaffeeverbrauch auf Platz 10; und auch die Italiener auf Platz 9 verbrauchen nur 5,8 Kilo pro Kopf und Jahr.
- Drei Prozent des Kaffees kommen nach Herstellerangaben aus zertifiziertem nachhaltigen Anbau.
- Die größte Menge an Roh-Kaffee importiert Deutschland aus Brasilien.