



Jedes Jahr ein **neuer** Geschmack

Michael Gliss ist Deutschlands erster Kaffee-Sommelier: Der 44-jährige hat die Ausbildung des Wiener Instituts für Kaffee-Experten mit Diplom beendet und verkauft in seinem Gliss Caffee Contor in Köln Kaffeesorten aus Afrika und Mittelamerika, aus Südostasien und Australien, die er **direkt von den Kaffeebauern bezieht** und nach eigenem Rezept rösten lässt – darunter viele Raritäten. Seine Kaffeesorten stammen ausschließlich aus fairem Handel und biologischem Anbau. Gliss betreibt zudem das Genießer-Café „Gliss Caffee Cult“ im rheinischen Bensberg und bietet Kaffee-Seminare an.

Hyundai Magazin: Der Begriff Sommelier ist eher unter Weinkennern bekannt. Wie wird man ein Kaffee-Sommelier?

Gliss: Aus Interesse und Leidenschaft. Nach dem Abitur habe ich eine Ausbildung in der Tourismus-Branche begonnen und unter anderem in einer Kaffee-Bar an der Côte d'Azur gearbeitet. Das war 1983 – zu einer Zeit, in der in Deutschland die Kaffeekultur ausschließlich aus Filterkaffee mit Büchsenmilch bestand. An meinem dritten Arbeitstag sollte ich einen Cappuccino zubereiten, stand vor einer riesigen dreigruppigen Espresso-Maschine und wusste nicht, was ich tun sollte. Das war der eigentliche Anfang eines langen Weges, immer mehr über die Welt des Kaffees erfahren zu wollen. Und zugleich der Anfang einer Leidenschaft.

Hyundai Magazin: Die Kaffeekultur in Deutschland hat sich seitdem sehr verändert.

Gliss: Das hat sie. Ich denke, das hat mit einem neuen Bewusstsein für Essen und Trinken, für Qualität und Genuss zu tun. Nach einer ganzen Reihe von Lebensmittelskandalen wird den Menschen wieder mehr bewusst, dass Nahrungsmittel nicht aus der Fabrik kommen, sondern aus dem Boden. Außerdem wird der Entwicklung eines individuellen Geschmacks wieder mehr Bedeutung zugemessen. Was mich natürlich sehr freut. Noch vor einigen Jahren wurde Kaffee bei uns als immer gleich schmeckende Mischung vermarktet, als Markenprodukt. Dabei ist Kaffee genauso wie Wein ein Naturprodukt, das jedes Jahr anders schmeckt – und jede Sorte hat ihr eigenes Aroma.

Hyundai Magazin: Die meisten Menschen trinken Filterkaffee. Das ist wahrscheinlich nichts für einen Kaffee-Gourmet, oder?

Gliss: Ganz im Gegenteil. Ich selbst trinke gern Filterkaffee – wenn sich die Kaffeesorte und die Eigenschaften der verwendeten Bohnen dafür eignen. Ein feiner, leichter Kaffee mit wenig Säure und reichem Aroma wird sich mit dem Filteraufguss sehr gut entfalten. Ein wuchtiger, kräftiger Kaffee ist dagegen besser in der Stempelkanne aufgehoben.

Hyundai Magazin: Was ist noch wichtig bei der Zubereitung?

Gliss: Die Bohnen sollten vor der Zubereitung frisch gemahlen werden – mit einer Maschine, die ein Kegelmahlwerk hat. Maschinen mit Schlagmahlwerk sind vielleicht für Nüsse geeignet, nicht aber für Kaffee. Filterkaffee sollte feiner gemahlen werden, Kaffee für die Stempelkanne etwas gröber. Espresso wird noch feiner gemahlen als Filterkaffee, das gilt auch für Kaffee aus der Cafetiera, die zum Erhitzen auf den Herd gestellt wird. Für das Aufschütten von Filterkaffee und Stempelkanne gilt: Das Wasser sollte nicht mehr kochen. Temperaturen zwischen 92 und 95 Grad sind ideal, dann lösen sich die Aromen am besten. Als Faustregel kann gelten: Wenn das Wasser Blasen schlägt, ungefähr 15 bis 20 Sekunden abkühlen lassen und dann aufschütten. Wenn die Oberfläche fast glatt ist und nur noch kleine Wellen schlägt, ist die Idealtemperatur erreicht.

Hyundai Magazin: Wo bewahrt man Kaffee am besten auf?

Gliss: Man lässt ihn in der Tüte, die in eine luft- und lichtdichte Dose kommt. Keinesfalls sollte man Kaffee im Kühlschrank aufbewahren, wo er zum einen Aromen anderer Nahrungsmittel aufnehmen könnte, und sich andererseits Kondensflüssigkeit bilden kann. Grundsätzlich sollte man sich klar machen, dass Kaffee ein Frischprodukt ist und bei längerer Lagerung an Aroma verliert. Am besten kauft man jeweils nur die Menge, die man in einer Woche verbraucht – sagen wir etwa 250 Gramm.

Hyundai Magazin: Wieviel muss man für guten Kaffee zahlen?

Gliss: Für fünf Euro das Pfund werden sie sicherlich keinen hochwertigen Spitzenkaffee kaufen können. Qualität hat ihren Preis. Zehn Euro sollte ihnen der Genuss schon mindestens wert sein. Wenn sie bedenken, dass sie aus diesem Pfund für zehn Euro rund 60 Tassen Kaffee zubereiten können, kostet sie eine Tasse Kaffee gerade einmal 17 Cent.

Hyundai Magazin: Verraten Sie uns noch drei Geheimtipps für Entdecker – einen milden, einen kräftigen und einen exotischen Kaffee.

Gliss: Als Exoten würde ich den Jamaica Blue Mountain empfehlen, einer der edelsten Kaffees, den die Welt zu bieten hat. Oder einen Kaffee aus Australien – schöner Körper, feine Säuren, recht mild. Sehr facettenreich ist auch indischer Kaffee, der zugleich sehr voll ist. Wer es milder mag, sollte den fruchtigen Maragogype aus Mexiko probieren, den man wegen seiner Größe auch unter dem Namen Elefantenbohne kennt. Und Freunden des Kräftigen rate ich zum kernigen äthiopischen Sidamo.

Mitmachen und gewinnen: Das Hyundai Magazin verlost drei Gliss-Genusspakete. Mehr dazu auf Seite 66.