

sie fragen

GLISS ANTWORTET

Fragen an Michael Gliss
richten Sie bitte an
redaktion@cremagazin.de



ausgepresst

MICHAEL GLISS,
DEUTSCHLANDS ERSTER
KAFFEESOMMELIER BEANT-
WORTET IHRE FRAGEN:

IST EIN SCHLECHTER ARABICAKAF- FEE EINEM GUTEN ROBUSTA VOR- ZUZIEHEN?

Arabikakaffee bietet alle Chancen, hochwertigen, feinen Genuss mit über 1000 bekannten Aromen zu entdecken. Doch Arabikakaffee ist nicht unbedingt gleichzusetzen mit Spitzenkaffee. Man kann auch bei Arabica jede Menge Fehler begehen. Denn minderwertig angebauter und geernteter, schlecht gelesener, unsauber verarbeiteter und unsensibel gerösteter Arabica macht keinen Spaß und wird bestimmt auch nicht schmecken. Bei den Robustabohnen ist es wiederum so, dass diese von Natur aus viele Gerbstoffe, Säuren und Koffein besitzen. Sodass 100-prozentiger Robusta selbst in der feinsten Verarbeitung für

Sie haben eine Frage?

Dann können Sie diese gerne unserem Kaffee-Experten Michael Gliss per E-Mail stellen. Die Adresse: redaktion@cremagazin.de

westeuropäische Gaumen schwierig zu genießen ist.

WIE LAGERE ICH KAFFEE, UM DAS MEISTE AROMA ZU BEHALTEN?

Nicht in den Kühlschrank, denn Kaffee, besonders in der gemahlten Form, ist ein "Aroma-Magnet". Haben Sie Lust auf Emmentaler-Kaffee, dann lagern Sie den Kaffee gerne im Kühlschrank. Außerdem entsteht Kondensat durch den Temperaturunterschied zwischen Kühlschrank und Außentemperatur. Also, kleine Mengen für die nächsten acht Tage kaufen, und dann frisch wieder nachkaufen. Im Küchenschrank in der Sprungdeckeldose, nicht umgeschüttet, sondern in einer Tüte aufbewahren.

AUF WELCHE ANGABEN DER INHALTSSTOFFE SOLLTE ICH BEIM KAUF ACHTEN?

Auf wenig Koffein mit 1,0 Prozent bis 1,5 Prozent und auf langsame Röstungen mit Temperaturen von unter 200 Grad über Zeiträume von bis zu 15 Minuten. Diesen Wert erfahren Sie jedoch nicht über die Packung, da müssen Sie schon den Röster Ihres Vertrauens fragen.

GIBT ES UNTERSCHIEDE BEI DEN VERSCHIEDENEN KAFFEE-JAHRGÄNGEN?

Die Jahrgänge bei Kaffee unterscheiden sich wie beim Wein, denn Kaffee als 100-prozentiges Naturprodukt ist genauso vom Klima, Mikroklima und den "Nachbarn" am Baum beeinflusst. Eine Plantage kann in einem

Jahr einen Spitzenkaffee hervorbringen, während im nächsten Jahr die Qualität wieder sinkt. Irgendwo kommen schließlich die mehr als 1000 Aromen her. Nur haben wir es verlernt, darauf zu achten, und ein großer Teil der Kaffeetrinker weiß gar nichts mehr über diese Unterschiede.

TRINKT MAN ZU JEDER UHRZEIT DEN GLEICHEN KAFFEE?

Natürlich können Sie zu jeder Tageszeit den Kaffee trinken, der Ihnen schmeckt. Aber man stellt in der Regel rasch fest, dass man zu unterschiedlichen Uhrzeiten auch Lust auf verschiedene Kaffeezubereitungen hat. So wie jeder Mensch auch ganz eigene Vorlieben, beispielsweise beim



Nur bedingt geeignet,
der Kühlschrank

Frühstück hat.

WELCHE ROLLE SPIELT DIE NASE BEIM GESCHMACKSEMPFINDEN?

Wir können wegschauen, weghören, aber wir können nicht weg-schmecken! Die Nase ist für die Aufnahme von Aromen unser allerwichtigster und direktester Sinn, ohne die olfaktorischen Möglichkeiten können wir nicht schmecken. Ausprobieren, indem man bei Schnupfen versucht, etwas geschmacklich wahrzunehmen. Und, alles was über die Nase geht, landet direkt in unserem "Emotionalen Schaltplan" im Gehirn, dem limbischen System.