



„Ich stehe zu 100%
hinter jeder
einzelnen Bohne,
die drin steckt“

Ein kleines Geheimnis vorneweg: Tierarzt wollte er werden, doch vom angestrebten Numerus Clausus trennten ihn Welten. Wie so viele, die später zu Hochform auflaufen, war Michael Gliss ein – gelinde gesagt – mäßiger Schüler. Wirklich interessiert haben ihn immer die schönen Dinge des Lebens.

Kein Wunder also, dass sich der gebürtige Kölner nach bestandenen Abiturgen Frankreich aufmacht. Land, Leute, Liebe und Leben kennen lernen, versteht sich. Am Cap D'Ail, nur einen Wimpernschlag von Monaco, Nizza und Cannes entfernt, besucht er ein multikulturelles Feriensprachzentrum, um sich im dort ansässigen Restaurant als Servicekraft zu verdingen. Sein Einsatzgebiet: die Kaffeemaschine. Täglich produziert der fleißige Sprachstudent Unmengen von Espresso, Cappuccino und Milchkaffee – fasziniert vom abwechslungsreichen Kaffee-Repertoire, das die französische Riviera hergibt: „Im Gegensatz zum deutschen Dosenmilch-Einerlei lebten die dort eine richtige Kaffeekultur.“ Für den genuss-affinen Kölner der Beginn einer wunderbaren Leidenschaft.

Zurück in Deutschland, absolviert Gliss eine Ausbildung zum Hotel- und Restaurantfachmann auf Schloss Hugenpoet in Essen und lernt die Gastronomie von der Pike auf kennen. Die Liebe zum braunen Gold jedoch lässt ihn all die Jahre nicht los. Als 1999 das erste Institut für Kaffee-Experten-Ausbildung in Wien gegründet wird, ist Michael Gliss der erste Deutsche, der sich dort zum Diplom-Kaffee-Sommelier ausbilden lässt. Unter Leitung des renommierten österreichischen Kaffee-Gurus Prof. Leopold J. Edelbauer – Fachbuchautor und Erfinder des „Kaffeessommeliertagens“ (eine Art Präsentationswagen, an dem der Sommelier für den Gast die von ihm gewünschte Kaffeespezialität zubereitet) – vermittelt die von der Europäischen Wirtschaftskammer anerkannte Ausbildung Theoretisches und Praktisches aus der großen Welt des Kaffees: von Botanik über Anbau und Ernte bis hin zu Verarbeitung, Röstung und Zubereitungsart.

Obwohl jeder Deutsche pro Jahr durchschnittlich 145 Liter Kaffee trinkt – der edle Wachmacher steht damit an der Spitze al-

ler zu konsumierenden Getränke (inklusive Wasser und Bier) – haben die meisten keine Ahnung, was sie da wirklich zu sich nehmen. Michael Gliss: „Die Deutschen trinken Kaffee, ohne es zu merken.“ Dass Aroma und Wohlgeschmack des beliebten Getränks von vielen verschiedenen Faktoren abhängen, ist nur ein Aspekt, den der ambitionierte Genussfachmann dem interessierten Auditorium in seinen Workshops nahe bringen möchte: „Kaffee ist mindestens so komplex wie Wein – wären unsere Sinne hoch geschult, könnten wir beim Kaffee über 1.000 verschiedene Aromen heraus schmecken!“

Kaffeetrinken zum bewussten Erlebnis zu machen, das ist es, was Michael Gliss am Herzen liegt. „Genuss ist erlernbar. Es gilt, die Leidenschaft zu wecken.“ Für Michael Gliss geht Genuss weit übers Feinschmecken hinaus. Im Zeichen des Löwen geboren (dem neben Offenheit und Herzlichkeit vor allem eine extreme Genussfreudigkeit nachgesagt wird), versteht der sympathische Mittvierziger Genießen als eine Art Lebenshaltung, eine Philosophie, die es zu verinnerlichen gilt. Aufgabe des Kaffee-Sommeliers ist hierbei die Vermittlung von einzigartigen und individuellen Kaffee-Erlebnissen: „Mit viel Fingerspitzengefühl muss man herausfinden, wie der jeweilige Konsument tickt, welche Vorlieben er hat, welchen Geschmack er bevorzugt. Isst er gerne scharf, welche Gewürze bevorzugt er, welche Düfte mag er? Das alles fließt am Ende in meine Empfehlung mit ein. Nur wenn ich jeden meiner Kunden als Individuum begreife, ist es mir möglich, dem Einzelnen ein „Wohlfühl-Erlebnis“ zu bereiten, das ganz auf seine eigene Persönlichkeit abgestimmt ist.“

Wer Gelegenheit hat, einmal an einem Gliss'schen Genuss-Seminar teilzunehmen, sollte dies unbedingt tun. In gut drei Stunden erfährt man vom eloquenten „Bohémian“ nicht nur alles Wissenswerte rund um seine dunkle Leidenschaft, Michael Gliss bezieht die Teilnehmer auch aktiv in den „Lernprozess“ mit ein. So dürfen sie in Grüppchen ihren eigenen Kaffee herstellen, dieser wird dann gemeinsam probiert und beurteilt. Wie schmeckt die aufgebrühte Elefantenbohne? Sauer oder bitter? Wie verhält sich der kenianische



Arabica im Mund? Hoch, flach, breit oder schmal? Und vor allem: Wie verabschiedet sich der Kaffee? Anfangs befremdliche Fragen, doch am Ende des Seminars können sie von allen Teilnehmern nahezu profimäßig beantwortet werden.

Wenn Michael Gliss gerade mal nicht in Sachen Genuss unterwegs ist, beliefert er namhafte Handelsketten sowie zahlreiche gastronomische Betriebe mit seinen erlesenen Kaffeesorten. Rund zwanzig verschiedene, eigens kreierte Mischungen lässt er bei einer alteingesessenen Traditionsrösterei im schönen Münsterland besonders schonend rösten. „Ich stehe zu hundert Prozent hinter jeder einzelnen Bohne, die in unseren Kaffees verarbeitet wird.“ Was Gliss für schlecht befindet, kommt ihm nicht in die Tüte. Doch nicht nur er bürgt für die gleichbleibend hohe Qualität aller Produkte, die seinen Namen tragen. Auch Ehefrau Claudia – selbst anerkannte Kaffee-Expertin – sowie Mutter Ursula und Schwiegermutter Irene mischen aktiv im erfolgreichen Familienunternehmen mit. Wen wundert's, dass die GLISS Caffee Gruppe mittlerweile zu den wenigen namhaften Mittelständlern zählt, die im Wettbewerb mit den großen Industrieröstern bravourös bestehen. Dass so viel Erfolg nicht nur Freunde macht, interessiert den überzeugten Genussmenschen nicht die Bohne. Er bleibt sich treu, auch in Zukunft: „Ich werde immer nur dort vertreten sein, wo ich meine Qualität durchsetzen kann.“

Tamara Dragus

Michael Gliss
– Spezialist in
Sachen Kaffee

