

## **Presseinformation**

### **Die Genuss-Seminare des Michael Gliss**

#### **Seminare bei Diplom Kaffee-Sommelier Michael Gliss gehen weit über den Kaffee hinaus**

Köln – Was ist das Geheimnis der köstlichen Kaffee-Crema und warum servieren die Italiener zum Espresso immer ein Glas Wasser? Wieviel Schaum krönt einen guten Milchkaffee und wie gelingt ein perfekter Latte Macchiato? Diese und viele andere Fragen beantwortet Michael Gliss in den Genuss-Seminaren, die der diplomierte Kaffee-Sommelier und Kaffee-Händler rund um die braune Bohne abhält. Das große Teilnehmer-Interesse kommt nicht von ungefähr, denn schließlich ist Kaffee das Lieblingsgetränk der Deutschen. Mit einem Pro-Kopf Konsum von rund 160 Litern im Jahr avancierte es längst zum Kultgetränk der Nation, noch vor Wasser und Bier. "Umso erstaunlicher", meint Michael Gliss, "dass die meisten Kaffeetrinker weder wissen, welche Sorte noch welche Bohne ihnen die liebste ist, wie Kaffee hergestellt wird oder worauf man beim Kauf, bei der Lagerung und Zubereitung des Getränks achten sollte".

#### **Genuss-Seminare im GLISS® Caffee Contor**

Regelmäßig veranstaltet Michael Gliss im Kölner GLISS® Caffee Contor Genuss-Seminare für interessierte Kaffee-Liebhaber und solche die es werden wollen. Die Seminare sind auf maximal zehn Teilnehmer begrenzt und dauern ca. drei Stunden. Wer bei Michael Gliss die "Genuss-Schulbank" drückt, wird von Beginn aktiv in das Geschehen einbezogen und dazu motiviert, alle Sinne zu schulen. So erfährt er zunächst einmal Wissenswertes über die Geschichte der Gattung Coffea und wie die Kaffeehauskultur Mitte des 17. Jahrhunderts den europäischen Kontinent erreichte. Dann geht es aber direkt ans Riechen, Fühlen und Schmecken und dazu wird das Rohprodukt in verschiedenen Zuständen präsentiert und verkostet. "Das wichtigste ist", so Michael Gliss, "dass Kaffee-Fans erfahren, wie sie einen guten von einem schlechten Kaffee unterscheiden können und worauf sie bei der Auswahl der Bohne achten müssen. Das geht nur über Probieren."

Viel zu lange sei Kaffee nur nach der Marke gekauft worden, moniert der leidenschaftliche Kaffeekenner, und erklärt seinen Genuss-Schülern den Unterschied zwischen Arabica und Robusta. Auch über die Zubereitungsarten referiert Gliss in seinem Seminar und das Zusammenspiel von Mahlgrad, Wasserqualität, Brühzeit und -temperatur. Am Ende erfährt der leidenschaftliche Kaffeetrinker schließlich, welchen Preis der köstliche Trank mindestens haben sollte, damit vom Anbau über das Pflücken bis hin zum Transport und zur Röstung höchste Qualitätsmaßstäbe eingehalten werden können. "Qualität hat nun einmal ihren Preis – das gilt besonders beim Kaffee", sagt Michael Gliss und plädiert dafür, lieber eine Tasse weniger zu trinken, dafür aber ausschließlich auf guten und schonend gerösteten

Kaffee zurückzugreifen. Dass der nebenbei auch bekömmlicher ist und deutlich weniger zu Schlafstörungen oder Magenproblemen führt, erfährt man ebenfalls in den Kaffee-Seminaren von Michael Gliss.

Im letzten Teil geht es dann an die Verkostung verschiedener Kaffeesorten. Diese lässt Michael Gliss von seinen Gästen selber zubereiten. Dazu setzt er auf die traditionelle Karlsbader Kanne, die aus reinem Porzellan besteht und ohne Filtertüte und Metallsieb funktioniert. Ein echtes Erlebnis für alle, die zu Hause mit Vollautomaten und herkömmlichen Kaffeemaschinen arbeiten. Für den Fachmann entwickelt sich nur hier das echte Kaffeearoma. Bei dem Versuch dieses Aroma dann treffend zu beschreiben, entwickeln sich in den Gruppen schnell lebhaft Diskussionen, die weit über den Kaffee hinaus gehen. Unter dem Motto Hot & Sweet gibt es als Abrundung eine Auswahl an köstlichen Schokoladenkreationen, die ebenfalls im Sortiment des GLISS® Caffee Contor zu finden sind. Zum Nachlesen erhalten die Teilnehmer im Anschluss umfangreiche Informationsunterlagen sowie eine Kaffeekostprobe für den heimischen Test.

Termine und Preise auf Anfrage im GLISS® Caffee Contor.

### **Schulungen, Events und individuelle Aktionen.**

Für Gruppen ab 6 Personen bietet Michael Gliss auch individuelle Schulungen und Seminare an. So zum Beispiel für Mitarbeiter aus Hotellerie und Gastronomie und andere Fortgeschrittene. Darüber hinaus entwickelt er in Zusammenarbeit mit Partnern aus der Industrie und dem Handel auch ganz einzigartige Events, bei denen der Kaffee nicht unbedingt immer im Mittelpunkt stehen muss. Die Genusskomponente ist und bleibt jedoch auch hier die zentrale Botschaft von Michael Gliss.

Stand: Oktober 2007

#### **Kontakt:**

GLISS® Caffee Gruppe Köln, Tel 0049-2234-945 700, Mail: [caffee@gliss.de](mailto:caffee@gliss.de).

#### **Pressekontakt:**

Gliss Caffee Contor  
Michael Gliss  
Sankt-Apern-Straße 14-18  
D-50667 Köln  
Tel 0049-2234-94 57 00  
[info@gliss.de](mailto:info@gliss.de), [www.gliss.de](http://www.gliss.de)