

# LIFESTYLE



Haustiere sind soooo herzig – doch als Spielzeug eignen sie sich nicht! > 50

## Modegetränk Bubble-Tea: Viele bunte Fruchtkügelchen

Wer hats erfunden? Im Falle Bubble-Tea dürfen sich die Taiwanesen damit schmücken

Grell-bunt und zuckerstüss, so kommt das neue Getränk Bubble-Tea daher. Kein Wunder, dass sich besonders Teenager darauf stürzen.

VON CHRISTIAN MEYER

Ist die Molekular-Welle nun auch bei der Jugend angekommen? Nun, der neue Run auf Bubble-Tea weist jedenfalls darauf hin. Bubble-Tea ist Eistee, der mit bunten Stärkekugeln angereichert ist, die im Mund «platzen». Manche Erwachsenen werden darob wohl den Kopf schütteln. Doch das neue Modegetränk trifft offenbar den Nerv vieler Teenager.

Bubble-Tea stammt ursprünglich aus Taiwan und wurde in den 1990er-Jahren zu einem Trendgetränk in Asien, später auch in Nordamerika. Das Getränk wird auf Basis von schwarzem oder grünem Tee oder auch Jasmin Tee zubereitet und in den neu entstandenen Bubble-Tea-Bars meist mit Fruchtsirup («Flavour») versetzt.

**DAZU KOMMT** das «Topping»: auf die klassische Art mit schwarzen Kugeln aus Tapioka (Stärke, die aus Maniokwurzeln gewonnen wird) oder immer häufiger mit «Popping Boba» – bunten Fruchtperlen, gefüllt mit Sirup oder Gelee. Bubble-Tea wird wie ein Milchshake zubereitet und meist kalt serviert.

Bezeichnend für das Getränk ist, dass es mit einem extradicken Strohhalm getrunken wird, der das Aufsaugen der Fruchtperlen ermöglicht. Mittlerweile gibt es das Getränk in zahlreichen Varianten und Geschmacksrichtungen, etwa mit Schokolade, Kaffee, Joghurt (Boba Lassi), Milch oder Honig.

Die geleeartigen Fruchtperlen werden mit Tricks aus der Molekularküche meist industriell hergestellt: Mit Natriumalginat versetzter Fruchtsaft wird Tropfen für Tropfen in eine Kalziumchlorid-Lauge gespritzt, damit die Perlen die gewünschte glibberige Eigenhaut verpasst bekommen. Saugt man die Kugeln im Tee mit dem Strohhalm auf, entsteht durch das Platzen im Mund die kleine Geschmackssensation.

Nun rollt die Bubble-Tea-Welle auch in Europas Metropolen an. Zum Beispiel in Berlin: Dort sorgen etwa die Kette Bo-



Eistee-Genuss mit bunten Stärkekugeln: Bubble-Tea. ISTOCK

boq (über zwölf Bars) und Tea One (deren sieben) für Aufsehen in der Fachwelt und beim Publikum. Daneben gibt es zahlreiche Kleinbetriebe, oft von Asiaten betrieben. In der Schweiz geht es etwas zögerlicher vorwärts. Man kann noch kaum von einem Boom reden. Doch in Zürich tut sich etwas: Vergangene Woche ging die Bubble-Tea-Bar Sabotai in der Nähe des Hauptbahnhofs an den Start. Initiant ist der Jungunternehmer Michel Faude (28), der zusammen mit seinem fast gleichaltrigen und ebenfalls branchenfremden Partner den Zürchern das süssliche Kultgetränk schmackhaft machen will. Aufmerksam geworden auf den Bubble-Tea-Boom sind die beiden Quereinsteiger in Berlin. Die Schlangen von Teenagern vor den Tea-Stores brachten sie auf die neue Geschäftsidee.

**DOCH DIE BEIDEN WOLLEN** nicht bloss ausländische Konzepte kopieren. «Weniger Neon, weniger grelle Farben, weniger Zucker, weniger Plastik als anderswo, dafür mehr natürlicher Geschmack und Gediegenheit» heisst ihre Devise. Doch auch im «Sabotai» wird das Tee-Angebot voll auf Jugendliche ausgerichtet sein. Michel Faude erwartet, dass rund 70 Prozent seiner Kundschaft unter 30 sein wird. Das «Sabotai» könnte demnach bald gewissen Coffee-Shops den Rang als Teenie-Treffpunkt ablaufen. Rund zwölf frei kombinierbare Geschmacksrichtungen bietet «Sabotai» an, wobei sich gemäss den Gründern die Bubble-Teas mit den Aromen Vanille, Kokosnuss, Mango und Litchi-Passion zu den Rennern entwickeln dürften.

Auch im Berner Café Vo Tuyet ist bereits Bubble-Tea erhältlich. Ein Augenschein vor Ort zeigt, dass die Getränkekarte beispielsweise Apple-Bubble mit Grüntee, grünem Apfelsirup und Mangoperlen enthält, während sich Erdbeer-Bubble aus Grüntee, Erdbeersirup und Litchi-Perlen zusammensetzt. Daneben stehen die Aromen Pfirsich, Passion, Lemon und Litchi auf der Karte, was zusammen mit den verschiedenen bunten Kügelchen Dutzende Kombinationsmöglichkeiten ermöglicht.

Während linienbewusste Teenager wegen des hohen Kaloriengehalts wohl einen grossen Bogen um das Modegetränk machen dürften, ist Bubble-Tea nach Einschätzung von Medizinern für Kleinkinder wegen Erstickengefahr nicht ganz ungefährlich.

### ENTKORKT

#### ÖDENBURGER ZUM OSTERLamm

Ödenburger – war das nicht dieser charakterlose Billigwein, der einst in den Regalen der Grossverteiler herumlag? Und den will ich Ihnen zum Osterlamm empfehlen? Richtig. Allerdings spricht heute niemand mehr von Ödenburg, sondern von Sopron. Das tönt doch schon einiges besser und ist auch viel besser. Seit dem Fall des Eisernen Vorhangs machte nämlich der Weinbau in Ungarn grosse Fortschritte. Insbesondere im westlichen Teil, der an das österreichische Burgenland stösst, hatten dabei auch einige Österreicher die Hand im Spiel. So investierte etwa das renommierte Weingut Franz Weninger aus Horitschon in ein zweites Gut in Balf bei Sopron im südwestlichsten Winkel des Neusiedlersees. Vor rund 30 Jahren, als ich das erste Mal im Burgenland war und in Mörbisch bei Rust leicht schauernd den streng bewachten Grenzzaun zwischen Österreich und Ungarn bestaute, hätte ich nie geglaubt, später einmal auf der anderen Seite ein Weingut zu besuchen. Und zwar ganz locker, mit dem Taxi von Wien herkommend ohne jegliche Kontrollen auf den verlassenen Grenzhöfen im Hügelland am Neusiedlersee.

Der **Spérn Steiner Kékfrankos Sopron 2007** aus der Spitzenlage von Weninger leuchtet in jugendlichem Dunkelrot, duftet nach schwarzen Beeren und Steinfrüchten und besitzt einen mittleren Körper mit noch markanter Säure und strengem Tannin. Er ist ein charaktervoller, tiefgründiger Wein für Kenner, die nicht den schnellen, simplen Genuss suchen. Wer es unkompliziert, aber trotzdem niveaull mag, sollte den vollmundigen, kräftigen Cabernet Franc Sopron 2007 versuchen, der für mich eine Überraschung war (17 Punkte, Fr. 25.–). Jedenfalls muss man Ungarn im Auge behalten. Hier können Weinliebhaber noch Entdeckungen machen. Die Zeiten der billigen Ödenburger sind endgültig vorbei. ANDREAS KELLER



#### SPÉRN STEINER KÉKFRANKOS SOPRON 2007

**Produzent:** Weninger Pincészet, Sopron Balf (H)  
**Herkunft:** Sopron, Westungarn  
**Rebsorte:** Kékfrankos (Blaufränkisch)  
**Beste Trinkereife:** jetzt bis Ende 2017  
**Passende Gerichte:** Linsensalat, Lamm- und Gitziragout, Maibock  
**Bewertung:** 17 Punkte  
**Bezugsquelle:** Akos GmbH, Näfelerstrasse 12, 4055 Basel, Tel. 061 338 33 33, www.akos-weine.ch, Fr. 25.–

### AUFGETISCHT

## Wie im siebten Himmel essen

#### RESTAURANT CLOUDS, ZÜRICH

Glücklich darf sich schätzen, wer einen Platz ergattert – ganz nah am Himmel. Noch immer ist die Warteliste vor allem abends lang im «Clouds» im Primetower in Zürich, dem höchsten Restaurant der Schweiz. Wir setzen uns deshalb über Mittag an einen Tisch, zwar nicht direkt am Fenster, dafür leicht erhöht – und geniessen zuerst einmal das Panorama. Das Personal geht auf unser enges Zeitfenster ein und serviert speditiv. Die Brunnenkressensuppe mit Fischroulade und Safranschmaum (Fr. 12.–) ist äusserst sämig, der Fenchelsalat mit Wildschweinschinken und Granatapfel (Fr. 14.–) angenehm frisch. Der gefüllte Artischockenboden mit pochiertem Ei auf Pilzrahmsauce und Kartoffelschaum (Fr. 28.–) wird geschmacklich etwas stark von der Pilzsauce dominiert, dafür sind die Kaninchenröllchen mit Kartoffelstock (Fr. 38.–) eine Wucht, so zart haben wir das Fleisch kaum je genossen. Ein Besuch im «Clouds» lohnt sich auch über Mittag inmitten von diskutierenden Businessleuten. Das Ambiente ist aussergewöhnlich – und so auch die Küche. Satt macht vor allem die Aussicht, nicht aber das Essen. Die Portionen sind eher klein, aber man is(s)t hier schliesslich vor allem zum Geniessen. SILVIA SCHAUB



Küchenchef Antonio Colaianni (l.) und David Martínez Salvany vom Restaurant Clouds, Maagplatz 5, Zürich. Tel. 044 404 30 00, www.clouds.ch. Geöffnet: Mo–Fr 11.30–14/18.30–22.30 Uhr, Sa 18.30–22.30 Uhr, So 10–14/18.30–22 Uhr.

**AMBIENTE** Leichte, mediterrane und kreative Küche  
**SERVICE** Nett, zuvorkommend, schon fast überengagiert  
**PREISE** Schickes Interieur mit grandioser Aussicht  
**KÜCHE** Vorspeisen ab Fr. 12.–, Hauptgänge ab Fr. 28.–

### SO STIMMTS



Corinne Staub ist Image-Beraterin in Zürich und Autorin der Bücher «Dressguide», «Imagefaktor» und «So stimmts»

Wir haben neue Nachbarn bekommen. Ist es noch immer so, dass man diesen Brot und Salz schenkt?

**JA, DAS IST NACH WIE VOR** eine schöne Geste. Obwohl wahrscheinlich nur noch wenige diesen Brauch kennen und ihn auch wirklich pflegen. Salz und Brot als Gastgeschenk nach dem Einzug in eine neue Wohnung ist als guter Wunsch für das Wohlergehen zu verstehen. Diese Lebensmittel galten über Jahrhunderte als sehr kostbar und standen für Wohlbefinden, Sesshaftigkeit und Gemeinschaft und wurden schnell zu Metaphern für das Lebensnotwendige. In vielen Ländern schenkt man Salz und Brot noch zu anderen Gelegenheiten. Zum Beispiel: Das frisch vermahlte Ehepaar isst ein mit Salz bestreutes Brot, um seine Verbundenheit in guten wie in schlechten Zeiten zu bezeugen.

Stellen Sie Ihre Fragen unter [sostimmts@sonntagonline.ch](mailto:sostimmts@sonntagonline.ch)