



Das poppt!

IN ASIEN WERDEN TEES SCHON LANGE MIT PERLEN UND FRUCHTIGEN GELEES GARNIERT. JETZT KOMMEN BUBBLE TEA UND CO. AUCH ZU UNS. GANZE GASTRO-KONZEPTE WERDEN UM SIE HERUM GEBAUT. KURZER ASIA-HYPE ODER DAUERTHEMA?

Lange Schlangen bilden sich in diesen Tagen, besonders an den sonntagen, vor dem „boboq“ in der Marburger Straße in Berlin-Charlottenburg. Eine Szenerie, wie man sie aus angesagten Eisdieleen kennt. Als Konzeptbeschreibung ist „asiatische Tee-Bar“ jedoch treffender, denn statt um süße Milchspeisen dreht sich alles um einen ganz besonderen Drink: den Bubble Tea. Der stammt aus Taiwan, wurde in den frühen 1980er Jahren entwickelt und ist dort nun so etwas wie das heimliche Nationalgetränk. Beliebt ist der Bubble Tea aber eigentlich im ganzen asiatischen Raum. Entsprechend viele Asiaten frequentieren das seit Anfang 2010 bestehende „boboq“. Doch auch die Zahl der neugierigen, probierbereiten „Westler“ steigt zusehends. Vor allem Jugendliche und junge Erwachsene werden scheinbar magisch von den bunten Getränken in transparenten Plastikbechern angezogen, auf deren Grund kleine Kugeln liegen. Schon gehen weite-

re „boboq“-Outlets ans Netz: Köln, Brüsseler Straße, seit Ende April. Düsseldorf folgt in Kürze. Ein weiteres Berliner Outlet hat bereits am Stuttgarter Platz eröffnet. Die Zeichen stehen auf Expansion: Hinter dem Konzept, das als Franchise ausgerollt werden soll, steht das taiwanesisches F&B-Unternehmen Possmei, das unter anderem die Zutaten für die Bubble Teas herstellt.

MODULARER DRINK

Womit wir beim Thema wären: Bubble Tea – was ist das eigentlich? Im Grunde handelt es sich um ein modular aufgebautes Getränk, darin einem Cocktail nicht unähnlich. Tee plus Geschmacksgeber plus Garnierung lautet die Erfolgsformel. Die Basis für die Perlentees bilden Grün- und Schwarztees, kalt oder heiß. Diese werden wahlweise mit Milch (oft werden Kondens- oder Sojamilch verwendet) zum „Milk Tea“ aufgefüllt, einem Klassiker der asiatischen



um nur einige zu nennen. Wie das gummiweiche Tapioka erzeugt auch das glibbrige Gelee beim Aufsaugen durch den Strohhalm ein sehr ungewöhnliches Mundgefühl. Und das wird bei Variante drei der Bubble-Tea-Toppings, den Popping Boba, auf die Spitze getrieben: Hierbei handelt es sich um transparente, hohle Kügelchen, deren Inneres mit aromatisiertem Fruchtsaft gefüllt ist, etwa in den Flavours Erdbeer, Joghurt, Litschi, Mango oder Maracuja. Wie die anderen Toppings werden sie mit dicken Strohhalmen aufgesogen. Beim Draufbeißen zerplatzen die Kügelchen und vermengen sich mit dem Tee.

WACHSTUMSPOTENZIAL?

In allen Sinnesansprachen ungewohnt kommt die Bubble-Tea-Welt daher, wirkt so schrill, wie es die asiatische Popkultur als Ganzes mitunter tut. Sind Perlentees ein gastronomisches Nischenthema, zum Beispiel für Fans von Mangas, Visual Kei und Co.? Oder bieten die Drinks Potenzial für eine breitere Zielgruppe, wie zuvor schon so viele fernöstliche Food- und Beverage-Themen? Für eine Antwort ist es vermutlich noch zu früh. Um das gastronomische Sortiment jedoch mit einem innovativen Produkt aufzustocken, und sei es temporär oder testweise, bieten sich Bubble-Tea-Versionen mit Tapioka- oder Popping Boba-Toppings durchaus an. Bei ersteren sind allerdings die Rüstzeiten zu beachten – das Aufkochen der Kugeln fällt je nach verkaufter Menge ein- bis mehrmals täglich an.

Das Bubble-Tea-Konzept „boboq“ jedenfalls ist nicht allein auf weiter Flur – in vielen großen Städten wird Pionierarbeit geleistet. Das „Café Sunshine“ verkauft Bubble Tea in München. In Hamburg gibt es die trendigen Tees im „Justea“ am Wandsbeker Markt, das kürzlich wieder eröffnet hat. Am Henriette-Herz-Platz beim Hackeschen Markt in Berlin startete vor einigen Wochen die „Bubble's Tea Bar“, betrieben von den Inhabern des Sushi- und Teppanyaki-Restaurants „Aiko“. Ebenso verkaufen die mittlerweile drei Outlets der Berliner Frozen Yogurt-Kette „yobarca“ (siehe FIZZ 11/2010) die Tees, mit wachsendem Zuspruch: „Es läuft immer besser“, berichtet Geschäftsführer Christian Raatz. Seine asiatische Frau hatte ihm geraten, neben Frozen Yogurt und Naturjoghurt auch Bubble Milk Tea mit ins Portfolio aufzunehmen. Vor allem die Popping Boba-Versionen munden hiesigen Gaumen, hat Raatz beobachtet, während die asiatischen Kunden bevorzugt zu Tapioka-Varianten greifen. Denise Tretter, die im Frankfurter Bahnhofsviertel die „Micha Bubble Tea Station“ betreibt, betont, wie wichtig es ist, Hemmschwellen beim (Erst-)Kunden abzubauen: „Wir beraten die Kunden sehr gut und finden auch für den skeptischsten Gast das richtige Getränk: Etwas Fruchtiges, schokoladigen Geschmack für Kinder oder Ingwer für diejenigen, die es scharf mögen. Das ist möglich, weil Bubble Tea so ein tolles, facettenreiches Getränk ist.“

STUFF UND SCHULUNG

Der Bezug von Tee, Tapioka, Popping Boba und Co. ist längst keine komplizierte Import-Angelegenheit mehr: Unter anderem bietet

sich hier das Kölner Unternehmen „Fairer Botschafter“ an, das auf Tee-Produkte spezialisiert ist. Hier erhält der interessierte Gastronom zudem das notwendige Zubehör: Becher, Strohhalme, spezielle Kannen und Tee-Behälter mit Dosieröffnung, ferner klassischen Bar-Stuff wie Speedbottles, Bar-Löffel, Messbecher und Shaker. Und darüber hinaus die Maschinen, die je nach gewünschter Herstellungsmenge notwendig werden: eine Fruktose-Maschine für die genaue Dosierung des Fruchtzuckers, eine Shaking-Maschine (sonst muss selbst geschüttelt werden) und eine Sealing-Maschine, mit der eine dünne Plastiksicht auf die Becher-Oberseite geklebt wird. Der Gast durchbohrt diese mit dem dicken Strohhalm, der unten angespitzt ist. Daneben bietet Geschäftsführer Christian Bruder Gastronomen Schulungen auf die Produkte und die Gerätschaften an – und wer mit dem Gedanken spielt, einen Bubble-Tea-Store zu eröffnen, bekommt hier Konzept-Beratung.

BUBBLES IM NIGHTLIFE?

Authentizität in der Umsetzung, wie es das „boboq“ sich auf die Fahnen geschrieben hat, ist die eine Sache. Kreativität die andere: Die Überführung eines Produkts in einen anderen Kulturraum, in eine andere Konsumwelt, benötigt mithin eine gewisse Anpassung. Wie so eine Adaption aussehen kann, demonstrierte Christian Bruder im Rahmen der diesjährigen BARZONE in Berlin: Speziell mit Popping Boba können nicht nur in der Tagesgastronomie, sondern auch für das Nachtleben Drinks „gepimpt“ werden. Beispiel: Ein Wodka-Energy-Bubble-Longdrink für den Discotheken- und Club-Bereich. „Durch die einfache Zubereitung bieten sich für den Gastronomen hier viele spannende Möglichkeiten“, so Bruder.

JAN-PETER WULF

HIER GIBT'S DIE BUBBLES...

... für Gastronomen zu kaufen:

www.fairerbotschafter.de
www.bubbletea24.eu

... für Neugierige zu probieren

Berlin

boboq, 2 Outlets
www.boboq.de

(auch in Köln und Düsseldorf)

yobarca, 3 Outlets,
www.yobarca.com

Bubble's Tea Bar,
www.bubbles-tea.de

Frankfurt

Micha Bubble Tea Station,
www.michabubbletea.com

Hamburg

justea,
www.justea.de

München

Café Sunshine,
www.cafe-sunshine.de



Getränkewelt. Als nächstes kommen fruchtige Sirupe dazu: Erdbeer, Kokosnuss, Mandel, Apfel, Honig – hier gibt es keine Grenzen. Den optischen Clou bildet das Topping der Tees: Perlen oder Gelee-Stücke. In der klassischen Bubble-Tea-Version werden Tapioka-Perlen verwendet, hergestellt aus getrockneten Maniokwurzeln und reich an Eisen, Calcium und Vitamin C. Die rohen Perlen müssen rund eine halbe Stunde lang kochen, bis die Stärke-Kügelchen aufgequollen sind, eine dunkle Farbe angenommen und die optimale Konsistenz haben. Bis zum Servieren werden sie in Zuckerwasser eingelegt. Gelee-Stücke, die zweite Variante für Bubble Teas, finden sich hierzulande schon länger in Getränken, etwa in Aloe-Vera-Dosengetränken aus dem Asia-Shop. Seit kurzem gibt es mit Sappè (www.sappe.de) auch eine Variante mit „szenigem“ Gebinde. Wie bei den Sirupen herrscht auch hier eine große Geschmacks-Vielfalt: Litschi-, Aloe Vera-, Mango-, Kaffee-, Tee- und „brown sugar“-Jelly gibt es,