

# Bobas im Bubble sind bei den Kids der Bringer

Die asiatischen Kultdrinks mit den bunten Zuckersirup-Perlen erobern nun auch hier die Szene / Ernährungsexperten warnen vor Kalorienbomben

**Hildesheim (ha).** Sie sind bunt, sie sind süß, sie sind glitschig. Und sie sind bei Kindern und Jugendlichen der Sommerhit: Bubble Teas mit Boba-Perlen. Das Kultgetränk stammt aus Südostasien, wird in Taiwan, China und Vietnam schon seit Jahrzehnten geschlürft. Von dort kam es in die USA und, wie nicht anders zu erwarten, nun auch nach Deutschland.

In den vergangenen Monaten haben allein in der Hildesheimer Innenstadt mehrere Läden aufgemacht, der jüngste, Boboyoko, eröffnete gestern am Pferdemarkt. Sie alle sind bunt wie eine Mischung aus Hello Kitty, Kaugummikugeln und Neon-Bikinis. Denn die grell leuchtenden Bonbon-Farben gehören zu dem Teeny-Getränk wie die übergroßen Kuleraugen zu den Manga-Mädchen.

Basis der Bubble Teas sind in der Regel schwarze oder grüne Tees, die wie ein Milchshake mit gesüßter Kondensmilch und Fruchtsirup gemischt werden. Doch der eigentliche Kick sind die sonderbaren bunten Kügelchen, die an überdimensionierte Kaviarperlen erinnern: Sie werden mit einem extrem dicken Strohhalmbubble Teas werden immer mit Strohhalmbubble Teas – aufgesaugt. Schon auf leichten Zungendruck zerplatzen sie unter dem Gaumen und ergießen für einen kurzen Moment einen süßen, konzentrierten Fruchtsaft in den Mund.

Gerade dieser intensive Aromenrausch ist es, der die jungen Leute zu den Bubble Teas greifen lässt. „Das Gefühl, wenn du da drauf beißt, ist echt cool“, schwärmt die 14-jährige Ronja. Sie hat sich für leuchtend orangefarbene Bobas mit Passionsfrucht-Geschmack entschieden, die nun wie zu groß geratener Froschlaich in ihrem Trinkbecher wabern.

Die Auswahl an Boba-Perlen ist riesig: Erdbeere, Mango, Papaya, Himbeere ... Die hauchdünne Hülle der quatschbunten Kügelchen besteht aus Alginat, einem Geliermittel, das aus Braunalgen gewonnen wird und in der Lebensmittelindustrie vielfältig verwendet wird. Mindestens genau so bunt, aber ohne den kicken Knack, sind die Jellys, kleine Streifen oder Würfelchen aus einer bunten Gelatine-Masse, die an einen zu fest gewordenen Wackelpudding erinnert.

Die ursprünglichen Bubble-Tea-Perlen, erzählt der 27-jährige Vietnamese Thanh Duc Nguyen, seien allerdings die Tapioka-Perlen. Tapioka ist der geschmacksneutrale Stärke aus der getrockneten Maniokwurzel und ein traditioneller Bestandteil der ostasiatischen Küche. Ähnlich wie Sago, der in der deutschen Küche mit Fruchtsaft zu Roter Grütze gekocht wird, werden die Tapioka-Perlen in einer Zucker- oder Honig-Lösung gegart, bis sie eine kaugummihähnliche Konsistenz haben. „Die habe ich schon als Kind gekaut“, sagt der Restaurantfachmann, der sich mit einer Bar für die „Asian Cult Drinks“ selbständig gemacht hat.

Man muss schon eine tiefe Liebe zu den Bubble Teas entwickelt haben, um die schwarzen Kügelchen schätzen zu lernen. Die meistens Teenager, die die Redaktion gestern in einer nicht repräsentativen Umfrage nach ihren Favoriten befragte, entschieden sich auch für Popping Bobas. Apropos Zielgruppe: „Viele Erwachsene ekeln sich sogar vor den glibberigen Perlen“, sagt Ernährungswissenschaftlerin Brigitte Ahrens von der Verbraucher-



Mit der Schöpfkelle füllt Ümit Akbas die bunten Boba-Perlen in den Soft-Drink. Bei jungen Leuten ist das fruchtig-süße Kultgetränk gerade ganz groß im Kommen. Fotos: Schlemeyer

zentrale Niedersachsen in Hannover. Zu meist sind es junge Leute, die mit den bunten Bubble-to-go-Bechern durch Fußgängerzonen und Einkaufspassagen schlendern. Viele hatten zuvor von Freunden oder aus den Medien von den asiatischen Cocktails gehört. Da es dieses Angebot nun auch in Hildesheim gibt, wollen sie natürlich nicht hintenanstehen. Gerade dieses „Gruppenerebnis“ des gemeinsamen Bubble-Nuckeln hält Ahrens für bedenklich. Denn die Drinks sind nicht nur nicht ganz billig, sondern aus Sicht der Verbraucherschützerin eine ernährungsphysiologische „Katastrophe“.

In der süßen Mischung steckt nämlich jede Menge Zucker, sodass die Bubble Teas den stark gezuckerten Limonaden in ihrer Kalorienbilanz in nichts nachstünden. „Dabei ist schon heute jedes siebte Kind zwischen drei und 17 Jahren übergewichtig“, warnt Ahrens. Mit ihrer Einschätzung steht sie nicht allein: Auch Karin Nichter-Wolgast, Diplom-Ökotrophologin bei der Landwirtschaftskammer Niedersachsen, hält Bubble Tea für eine „wahre Kalorienbombe“. In einem 0,5-Liter-Becher sind oftmals 50 bis 60 Gramm Zucker versteckt. Das heißt, dass

in einem solchen Becher bis zu 20 Stück Würfelzucker sein können.“

Die Expertinnen warnen zudem vor Farbstoffen und synthetischen Aromastoffen, die Allergien auslösen könnten und im Verdacht stünden, bei Kindern Hyperaktivität auszulösen. Allerdings scheinen in den einzelnen Shops die Zubereitungen verschieden naturnah zu sein. Es lohnt sich für die Verbraucher also genau hinzuschauen, ob Säfte aus frischen Früchten gewonnen oder aus Pulver aufgegossen wurden.

Wer Bobas, aber keinen Bubble mag, kann die Perlen auch in Frucht-Smoothies oder vietnamesischem Eiskaffee versenken oder zu schmelzigem Yoghurt-Eis löpfeln. Den zuckersüßen Phantasien sind keine Grenzen gesetzt. Ärzte warnen allerdings, dass kleine Kinder die Kügelchen wegen des dicken Strohhalms in die Luftröhre bekommen könnten. Vor einer anderen Gefahr warnen mehrere der Bubble-Bars selbst: Sie bitten ihre geehrte Kundschaft, die Strohhalme doch bitte nicht als Blasrohr für Bobas zu benutzen. Doch darauf, sagt ein Junge mit Bubble-Becher in der Hand grinsend, seien die Kids längst selbst gekommen.



Bunt, bunter, Bobas. Die Bubble-Bars bieten ihren Kunden eine reiche Auswahl.

## Wie schmeckt's?



**Melissa Voß, (17), Hildesheim:** „Wenn es draußen warm ist, ist das eine tolle Erfrischung. Außerdem finde ich die Kügelchen darin witzig. Trinke es trotzdem nur gelegentlich.“  
Lieblingssorte: Pfirsich



**Anna Provalenk, (18), Hildesheim:** „Ehrlich gesagt, probiere ich Bubble Tea das erste Mal – auf Empfehlung einer Freundin. Schmeckt okay, wird aber nicht mein Lieblingsgetränk.“  
Lieblingssorte: Wassermelone-Mango



**Manuel Kleinherr, (14), Groß Förstere:** „Es schmeckt wie Gummibärchen. Und wenn ich ausgetrunken habe, kann ich meine Freunde mit den Kügelchen beschießen.“  
Lieblingssorte: Kirsche-Erdbeere



**Yenni Volpers, (14), Hildesheim:** „Es macht Spaß, Bubble Tea zu trinken. Das liegt an den Perlen. Habe im Vorfeld davon gehört und freue mich, dass es das Getränk auch hier gibt.“  
Lieblingssorte: Erdbeere



**Can Pugliese, (14), Emmerke:** „Bubble Tea ist Getränk und Süßigkeit in einem. Aber das Getränk macht bestimmt dick, daher gönne ich es mir nur so ungefähr alle zwei Wochen.“  
Lieblingssorte: Pfirsich mit Erdbeer-Kugeln

## Kultur und Kulinarisches

**Hildesheim (tem).** Tafeln für die Tafel: Die Initiative der Tafel-Vorsitzenden Annelore Ressel hatte sich in Hildesheim fast schon als eine gute Tradition etabliert. Die Idee dahinter: Künstler, Köche, Novotel und viele fleißige Helfer engagieren sich für eine gute Sache, indem sie den Gästen bei einem Eintritt von 69 Euro pro Person einen unvergesslich schönen Abend bieten. Der Erlös des Benefizessens kommt über die Tafel und das K.bernt den Bedürftigen in Hildesheim zugute. Somit gab es Gewinner auf allen Seiten.

Am 14. Juli ist nach dreijähriger Unterbrechung die zehnte Veranstaltung dieser Art im Novotel geplant. Die Fußball-Weltmeisterschaft 2010 und andere Umstände hatten die Pause erforderlich gemacht. Alles sei perfekt zum Neustart vorbereitet, betont Annelore Ressel. Kopfzerbrechen bereitet ihr und den anderen Organisatoren allerdings die bisherigen Vorverkaufszahlen. Zählte die Veranstaltung in der Vergangenheit in Hildesheim noch zu den Rennern, so hält sich die Nachfrage derzeit noch in Grenzen. Ressel ist ein wenig ratlos, werde doch den Gästen sowohl kulinarisch als auch künstlerisch sehr viel geboten. Sie hofft nun im Endspurt auf eine starke Nachfrage. Die Karten sind im Novotel erhältlich. Der Eintritt von 69 Euro schließt Essen, Darbietungen und Getränke wie Wein, Bier, Wasser und Kaffee ein.

## Linke eröffnet Café Arbeitslos

**Hildesheim (apm).** Die Linke öffnet ab Montag, 9. Juli, einmal wöchentlich in ihrer Kreisgeschäftsstelle, Willi-Plappert-Straße 12, von 16 bis 19 Uhr den Arbeitslosentreff „Café Arbeitslos“. Angelika Lade und Fred Siegart laden Hartz-IV-Empfänger zu Kaffee und Gesprächen ein.

## Die HAZ gratuliert

**Franz Mumme,** Schulstraße 12, Hildesheim, feiert heute seinen 77. Geburtstag.

## Infotage über Biotechnologie

**Hildesheim (apm).** Die Initiative „BIO-Technikum. Leben erforschen – Zukunft gestalten“ macht am Mittwoch und Donnerstag, 11. und 12. Juli, mit einem mobilen Labor Station auf dem Parkplatz der Sparkassen-Arena, Pappelallee. Die Initiative ist eine Informations- und Bildungskampagne des Forschungsministeriums über die Forschung in der modernen Biotechnologie in Deutschland, informiert über deren Ergebnisse und Berufsfelder und gibt ungewöhnliche Einblicke in diese Technologie.

Am Mittwoch, 11. Juli, können Interessierte von 14.30 bis 17 Uhr an einem Tag der offenen Tür in die Welt der Biotechnologie eintauchen. Das mobile Labor bietet auf mehr als 100 Quadratmetern multimediale Ausstellung, Kino und Dialogforum.

**Hildesheim (jkr).** „Noch 20 Sekunden“, ruft Sterne-Koch Kolja Kleeberg und taucht den Löffel in die Fischsuppe von Gertraude Jung. Die 66-Jährige nimmt für die Hildesheimer Tafel an der Kochsendung Küchenschlacht teil. Kleeberg, Chefkoch des Restaurants „Vau“ in Berlin, probiert und ist begeistert: Sein Urteil ist ein bloßes „Oooh“. Jung schöpft die gelbe Suppe mit einer Kelle aus dem Topf. Gekannt richtet sie den Suppenteller mit etwas Dill an und trägt ihn zum Bewertungstisch. Dort wartet Juror Horst Lichter. Und auch dieser ist begeistert. „Keine Diskussion über dieses Gericht“, sagt der Koch, der in der vorherigen Sendung noch als Lehrer fungiert hat. „Hast du die probiert Kolja?“, fragt Lichter seinen Kollegen. Als dieser nickt, setzt Lichter noch einen drauf. „Ich habe eine solche Suppe schon bei vielen großen und bekannten Köchen gegessen. Aber diese hier ist klasse.“ So kann es weitergehen für die Hildesheimerin Jung. Wenn sie auch die heutige Sendung übersteht, darf sie morgen in der Jubiläumssendung für Bundesernährungsministerin Ilse Aigner kochen.

## Infos über IT-Studium

**Hildesheim (apm).** Die Universität Hildesheim informiert am Dienstag, 10. Juli, um 17 Uhr im Gebäude I, Raum I 010, Hauptcampus, Marienburger Platz 22, über das Studium und die Berufsmöglichkeiten im Bereich Informationstechnologie (IT).

Studieninteressierte erhalten Informationen über die praxisnahen IT-Studiengänge mit den Abschlüssen Bachelor und Master sowie über Berufswege im IT-Bereich. Absolventen des Studiengangs berichten über ihr Berufsleben, Studenten und Professoren sprechen über das Studium. Die Einschreibefrist für die Bachelor-Studiengänge Wirtschaftsinformatik sowie Informationsmanagement und Informationstechnologie für das kommende Wintersemester enden am 22. Oktober.

## Über den Klee gelobt

Küchenschlacht: Gertraude Jung kocht sich erneut eine Runde weiter

Das heutige Gericht: **Loup de mer und Jacobsmuscheln auf Spaghetini mit Specksauce und Sommergemüse (Zutaten für zwei Personen)**

- 2 Filets Loup de mer mit Haut küchenfertig
- 2 Jacobsmuscheln ausgelöst
- 40 Gramm fetter Speck
- 100 Milliliter Sahne
- 100 Milliliter Milch
- 2 Rispen Kirschtomaten
- 1 große Artischocke
- 1 Zitrone
- 2 Stiele glatte Petersilie
- 75 Gramm Spaghetini
- 100 Milliliter Weißwein
- Olivenöl
- 10 Gramm Butter
- 1 Zehe Knoblauch
- 1 Lorbeerblatt

**Zubereitung:** Für die Specksauce den Speck fein würfeln, mit Sahne und Milch in einem Topf aufkochen. Danach bei mittlerer Hitze auf zweidrittel sämig einkochen.

## Sommerfest bei der Diakonie

**Hildesheim (r).** Die gerade ausgezeichnete Gemeinschaftswäscherei Himmelstür können Besucher beim Sommerfest der Diakonie Himmelstür am Sonntag, 14. Juli, besichtigen. Treffpunkt ist um 14 Uhr am Stand der Diakonie. Beginn des Festes ist um 13 Uhr mit einem Gottesdienst. Dabei soll auch die neue Regionalgeschäftsführerin Judith Hoffmann in ihr Amt eingeführt werden. Bis 17 Uhr finden Interessierte jede Menge Programm in der Sorsumer Einrichtung. Unter anderem werden die Pepitas Schlagler der 60er Jahre singen. Tanzvorführungen präsentieren die „Diddels“ und „Mini-Diddels“ des SV Sorsum sowie die Tanzgruppe Finkenberg. Daneben gibt es jede Menge Programm von Ponyreiten und Kutschfahrten bis zu einer Modenschau und einem Zauberer, der Tricks vorführt.

## Pfadfinder für eine Woche

**Hildesheim (hgö).** Die evangelische Familienbildungsstätte (EFB) bietet ein Ferienprogramm für Kinder zwischen sechs und zwölf Jahren an. Höhepunkt ist die Waldwoche in Otbergen vom 23. bis 27. Juli: Jeweils von 9 bis 13 Uhr erkunden Kinder die Natur und die heimische Tierwelt.

Gemeinsam errichten sie Hüttenstädte und Lager, es wird geklettert und geschnitzt. Eine Woche mit viel Bewegung und frischer Luft. Eine weitere Waldwoche gibt es vom 3. bis 7. September in Itzum.

Anmeldung und Informationen zu weiteren Angeboten des Ferienprogramms der Familienbildungsstätte gibt es unter der Telefonnummer 13 10 30 oder im Internet unter der Adresse [www.familie-hildesheim.de](http://www.familie-hildesheim.de).

## Gärten für Feng-Shui-Fans

**Hildesheim (ha).** Mit drei sehr unterschiedlichen Themengärten setzt der Hildesheimer Verein für Gartenkultur am kommenden Wochenende seine Veranstaltungsreihe der „offenen Gartenpforte“ fort.

● In Holle erwartet die Besucher am Sonnabend, 7., und am Sonntag, 8. Juli, jeweils von 11 bis 18 Uhr ein naturnaher Landgarten auf 1500 Quadratmetern Grundfläche. Ingrid und Gerda Pape haben in der Zollstraße 13 von allem etwas angepflanzt: In ihrem grünen Reich gibt es alte Obstbäume, Gemüse, Blumen, lauschige Sitzplätze, aber auch ein Gewächshaus, einen Springbrunnen und ein Gartenhaus mit Weinreben. Die Gärtnerinnen servieren ihren Gästen Kaffee und Kuchen, der Erlös ist für den Sprachheilkindergarten in Hildesheim bestimmt.

● In Barenrode hat sich die Gartenliebhaberin Hannelore Lemme auf eine Gartengestaltung mit Feng-Shui-Merkmalen spezialisiert. Am Sonntag zwischen 10 und 18 Uhr öffnet sie in der Wilhelm-Busch-Straße 1 ihren Garten mit vielen Gestaltungselementen aus Stein und Metall. Ziel ihres Konzeptes ist, ein großes Maß an Harmonie zu schaffen.

● Und schließlich hat sich im Klosterweg 8 in Barenrode auch Dieter Platen auf Besucher eingestellt. Am Sonntag zwischen 11 und 18 Uhr zeigt der Gartenliebhaber und Sammler seine „Super-Saxum-Garten“, wie er seine Gartenform nennt. Sie sei angelehnt an den klassischen Gelehrtengarten, der mit fast 200 Objekten, die Platen künstlerisch und kulturell interessant erscheinen, geschmückt ist.

Dazu gehören zum Beispiel ein zehn Tonnen schwerer „Stein der Weisen“, in den verschiedene Motive gehauen sind, es gibt einen 160 Kilogramm schweren Granitblock, der sich mit einem Finger bewegen lässt, oder auch einen Sessel, der der Thron eines Königs aus Sulawesi gewesen sein soll. Platen hatte durch seine Grabungen nach dem „Varus-Stein“ in den vergangenen Monaten auf sich aufmerksam gemacht.

In seinem Garten gibt es zudem einen Teich, in dem sich Kois und Störe bis 1,6 Metern Länge tummeln.



Kolja Kleeberg ist angetan von den Kochkünsten der Hildesheimerin. Foto: Ulrich Perrey

Die Sauce mit einem Schneidstab fein pürieren und durch ein feines Sieb geben. Vor dem Servieren nochmals mit dem Schneidstab aufmixen. Zitrone auspressen und circa einen Liter kaltes Wasser dazugeben, die Artischocke putzen, den Boden freilegen und gleich ins Zitronenwasser legen. Tomaten an der Rispe lassen, waschen und trockentupfen. Den Artischockenboden ebenfalls trocknen, in grobe Spalten schneiden und in Olivenöl



Bei der HAZ im Internet können Sie unter [www.hildesheimer-allgemeine.de/freizeit/kochbuch](http://www.hildesheimer-allgemeine.de/freizeit/kochbuch) viele Rezepte der HAZ-Leser nachschlagen – und selbstverständlich nachkochen.