

YUMMY!

Bubble Tea!



Plopp – Plopp – Plopp... Dieses Geräusch entsteht, wenn du einen Bubble Tea trinkst. Das beliebte Getränk ist vor allem durch die kleinen Perlen berühmt geworden, die in ihm schwimmen. Aber woraus bestehen die eigentlich? Das und noch viel mehr über das Getränk Bubble Tea erfährst du hier:



VON DER TEESTUBE IN DIE WELT

Bubble Tea wird auch Boba Tea oder Perlenmilch genannt. Ursprünglich kommt er aus Taiwan, das liegt in Asien. Seit einiger Zeit ist Bubble Tea in Deutschland wieder besonders beliebt. Erfunden wurde er aber schon vor über vierzig Jahren. Wer genau das Getränk erfunden hat, ist nicht bekannt. Es wird aber vermutet, dass es Liu Han Jie war. Ihm gehörte ein Teehaus in Taiwan. Er hatte beobachtet, dass Kinder und Jugendliche seinen Tee nicht so gerne tranken. Also beschloss er, ein Getränk zu erfinden, das ihnen besser gefällt. Er fügte dem Tee kleine Tapiokakugeln und Eiswürfel hinzu, und sein Tee wurde berühmt.



Bubble Tea ist oft richtig bunt.

Bubble Tea



FRUCHTIG, WÜRZIG, SÜß!

Hauptsächlich besteht der Bubble Tea aus Tee, wie Schwarztee, Grüntee oder Früchtetee. Weitere Zutaten sind Milch oder Pflanzenmilch, Zucker, Tapiokaperlen, Jelly oder Popping Bobas (das sind die Perlen, die im Mund zerplatzen). Bubble Tea gibt es in vielen Geschmacksrichtungen. Es gibt Bubble Teas, die süß und fruchtig schmecken, andere schmecken eher würzig. Außer dem Tee, Milch, Zucker und den Perlen können auch Fruchtsirupe, Fruchtstücke, Joghurt oder Eiscreme im Bubble Tea enthalten sein. Bei der Zubereitung wird das Getränk geschüttelt oder gemixt, damit die Zutaten gut verteilt werden.



Wer Bubble Tea trinkt, kann zwischen vielen Geschmacksrichtungen wählen.

WAS PLOPPT DENN DA?

Die Perlen im Bubble Tea heißen Tapiokaperlen oder Popping Bobas. Aber woraus bestehen sie? Tapiokaperlen bestehen aus Tapiokastärke. Das ist wie ein spezielles Pulver, das aus einer Pflanze namens Maniok hergestellt wird.

Es hat keinen eigenen Geschmack, deshalb kann man es in vielen Rezepten verwenden, ohne dass das Essen anders schmeckt. Die Perlen werden aus der Stärke geformt, dann gekocht und in den Bubble Tea gegeben. Da die Tapiokaperlen keinen eigenen Geschmack haben, nehmen sie den Geschmack des Getränks an. Eine andere Art Perlen im Bubble Tea sind Popping Bobas. Sie gibt es oft in vielen verschiedenen Geschmacksrichtungen. Denn Popping Bobas sind mit Fruchtsirup gefüllt. Die Hülle der Kugeln besteht aus Gelee und Algenstärke.

So sehen die Popping Bobas aus, die in den Bubble Tea kommen.

NICHT ALLE LIEBEN DAS GETRÄNK

Obwohl Bubble Tea sehr beliebt ist, gibt es auch viel Kritik an dem Getränk. Denn gesund ist Bubble Tea überhaupt nicht. Er enthält sehr viel Zucker und oft auch künstliche Zusatzstoffe, zum Beispiel Farbstoffe und Aromen. Wenn Bubble Tea Schwarz- oder Grünstee enthält, ist außerdem Koffein in dem Getränk. Davon sollten Kinder nur sehr wenig trinken. Ganz wichtig ist auch: Kleine Kinder unter vier Jahren sollten gar keinen Bubble Tea trinken. Denn sie könnten sich leicht an den Perlen verschlucken. Viele Menschen finden auch nicht gut, dass Bubble Tea häufig in einem Einwegbecher aus Plastik mit einem Strohhalm serviert wird. Das ist schlecht für die Umwelt. In einigen Läden gibt es deshalb schon andere Möglichkeiten, den Tee zu verpacken.

Bubble Tea wird oft in Plastikbechern serviert und mit Trinkhalmen getrunken.

MEHR ALS EIN GETRÄNK!

Bubble Tea ist auf der ganzen Welt bekannt. Mittlerweile ist er so berühmt, dass es ihn nicht nur zu trinken gibt. Es gibt zum Beispiel Bubble Tea-Kuscheltiere, die wie Bubble-Tea-Becher gestaltet sind und niedliche Gesichter haben. Man kann sie als Spielzeug oder zur Dekoration benutzen.

Außerdem gibt es auch viele Kleidungsstücke, auf denen Bubble Tea-Becher zu sehen sind. Besonders berühmt sind Hoodies und Socken. Besonders beliebt ist auch das Bubble Tea Emoji. Das Emoji zeigt einen durchsichtigen Teebecher mit vielen kleinen Tapiokaperlen und einem Strohhalm.

In Taiwan ist Bubble Tea so beliebt, dass er einen eigenen Feiertag hat. Jedes Jahr am 30. April kommen viele Menschen zusammen, um Bubble Tea zu trinken und zu feiern.

