



Wie der Gin das Tonic traf: Ein Bund fürs Leben zum Welttag des Gins

Stuhr, 09.06.2023 Sonntag ist der internationale Tag des Gins! Seine innige Verbindung zu Tonic Water schreibt Geschichte und hat ihn zu einer der weltweit beliebtesten Spirituosen gemacht. Die Wurzeln des Longdrinks Gin & Tonic liegen auf See. Es lohnt ein Blick darauf, wie beide zueinander fanden – und welche Rolle Edinburgh dabei spielt.

Die Erfindung des Kultgetränks Gin & Tonic reicht weit zurück und ist für die Schotten in Edinburgh verwurzelt. Denn: Im späten 15. und frühen 16. Jahrhundert war der Hafen von Leith an der Ostküste Edinburghs ein geschäftiges Tor zur Welt war. Hier starteten britische Händler und Siedler von hier ihre Reisen in die Kolonien, um dort Handel zu treiben oder neue Siedlungen zu gründen. Der Hafen war zudem ein wichtiger Knotenpunkt für den Handel mit diesen Kolonien. Mancher botanische Schatz kam von hier aus ins Land, so auch der Gin & Tonic. Aber der Reihe nach.

Destillation in Edinburgh

Es waren die Barbieri und Chirurgen von Edinburgh, die als erste in der Stadt destillierten. Im Jahr 1505 erhielten sie vom schottischen König Jakob IV. die offizielle Exklusivlizenz, „Aqua Vitae“ herzustellen – das „Wasser des Lebens“ oder, anders gesagt, eine Form von Alkohol, die als Anästhetikum, zum Desinfizieren von Wunden und zur Konservierung verwendet wurde. Alkohol zu produzieren, der keinem medizinischen Zweck diente, war fortan verboten.

Mit fortschreitender Zeit konnten durch verbesserte technische Destillationsmethoden immer reinere Destillate gewonnen werden. Ab dem 16. Jahrhundert nahm die Zahl bäuerlicher Hausbrennereien rasant zu. Die Brände wurden allmählich genießbar. Besonders dann, als britische Soldaten aus den Niederlanden Genever mit nach Hause brachten. Von diesem inspiriert legten die Briten nun selbst Gewürze, Wurzeln, Beeren, Kräuter und sonstige sogenannte „Botanicals“ in ihren Alkohol ein. Gin – kurz für Genever – war geboren!



Gin mit Chinarinde für die Royal Navy

Dass bis heute Chinin in Tonic Water zu finden ist, nahm seinem Anfang ebenfalls in der Medizin. Im Jahr 1735 beobachtete der junge schottische Chirurg George Cleghorn die Verwendung von Chinarinde zur Bekämpfung von Malaria und schrieb ein Buch über seine Erkenntnisse. Schon bald führte die Royal Navy Chinarinde als Bestandteil der täglichen Rationen aller Matrosen ein.

Pulverisierte Chinarinde schmeckt allerdings bitter. Nicht aber in Verbindung mit Gin. Dieser hatte im 17. Jahrhundert unter Seefahrern große Beliebtheit erlangt. Er machte die Soldaten in Kriegszeiten mutiger und diente als Medizin. Da sich Chinarinde schlecht in Wasser, aber gut in Alkohol löste, mischten die Matrosen die Arznei in ihre tägliche Alkohol-Ration. So war der üble Geschmack des Pulvers weniger dominant.

In den 1820er-Jahren wurde Chinapulver durch Chinin ersetzt, das ebenfalls aus der Chinarinde gewonnen wird.

Vom Tonikum zum Tonic

Der Ursprung des heutigen Tonic Waters geht auf den gebürtig hessischen Chemiker Johann Schweppe zurück. Er erfand zunächst das „Geneva-System“ und machte damit die Herstellung kohlenensäurehaltigen Mineralwassers in großen Mengen möglich. Das nun entstandene Sodawasser, seit jeher in seiner natürlichen Form als Heilmittel bekannt, sollte den Magen stärken und die Nerven entspannen.

Es war Schweppes Idee, Chininpulver mit Zitrusextrakten in Sodawasser einzunehmen. Denn: Nicht nur in Hochprozentigem löst sich Chinin gut auf, sondern auch in Säure. Zitrusfrüchte gehörten ab Mitte des 18. Jahrhunderts ohnehin zur täglichen Matrosen-Ration in der Royal Navy. Grund dafür war ihre vermeintlich heilende Wirkung bei einer Skorbut-Erkrankung, die der Arzt James Lind anhand von Experimenten festgestellt haben wollte.

Da Zitrusfrüchte auf langen Reisen nicht haltbar waren, entwickelte Lachlan Rose, ein Lieferant der Marine, eine neue Methode zur Konservierung von Zitrusfrüchten mit Zucker



statt Alkohol. Er eröffnete die erste Fabrik zur Herstellung von Limettensaft in Edinburgh und benannte sein Produkt nach sich selbst: Rose's Lime Cordial.

Indischer Beginn einer Welteroberung

Besonders das in der Kolonie Indien stationierte Militär war von Schwegges chininhaltigem „Tonikum“ mit Rose's Lime Cordial begeistert. Mehr noch: Es wurde zu einem großen Erfolg im gesamten Britischen Weltreich. Die Zugabe von Gin machte die Mischung sogar nochmals schmackhafter – und belebender. Die ersten Gin & Tonics erfreuten sich in Kolonien großer Beliebtheit, wenig später auch im Heimatland der britischen Soldaten.

Winston Churchill sagte später rückblickend:

*“Gin and tonic has saved more Englishmen’s lives, and minds,
than all the doctors in the Empire.”*

Im Jahr 1858 wurde das „Tonic Water“ patentiert und 1870 von Johann Schwegge in größerem Stil als „Indian Tonic Water“ auf den Markt gebracht – mit Chinin versetzt und nach der britischen Kolonie Indien benannt, in der sein Erfolg den Anfang genommen hatte.

Gin & Tonic in Edinburgh

Seit 2010 fängt Schottlands erfolgreichste Gin-Marke Edinburgh die Geschichte und Magie der Stadt ein – mit einem modernen Twist. Die Technik der Brennerei im Herzen der Stadt ist teilweise über 200 Jahre alt. Im Classic London Dry Gin sind vierzehn komplexe, teils landestypische und stets natürliche Botanicals vereint. Orangenschalen und Zitronengras zu Ehren von James Lind, und Limettenschalen zu Ehren von Lachlan Rose. Zudem werden unterschiedliche, mit natürlichen Zutaten aromatisierte Gin-Varianten bis zu üppigen Gin-Likören hergestellt. Die Vielfalt der Kult-Produkte baut auf Geschichtsstolz und zukunftsweisende Experimentierfreude.



Über die Edinburgh Gin Distillery

[Edinburgh Gin](#) wurde 2010 gegründet und wird im Herzen der schottischen Hauptstadt destilliert. Inspiriert von der pulsierenden Stadt der Kontraste, gehören die Gins und Liköre zu den vielfältigsten und lebendigsten der Welt.

Über Kirsch Import

[Kirsch Import](#) kennt die Spirituosen-Branche seit 47 Jahren. Das Familienunternehmen aus Stuhr in der Nähe von Bremen hat sich früh auf das Premium-Segment spezialisiert: Über 4.500 hochwertige Spirituosen, darunter Deutschlands umfangreichstes Portfolio im Bereich Single Malt, verwaltet in zweiter Generation Christoph Kirsch.