



Tonic Water im Slow Food Check

GETRÄNK GLASKLAR, AROMA UNKLAR



Wenn die Temperaturen klettern, kommt das bittersüße Tonic Water gerade recht. Doch was da genau dafür sorgt, dass es prickelt, schmeckt und erfrischt ist weitgehend unklar, stellte Bio-Food-Testerin **Annette Sabersky** fest, als sie sich drei Tonic-Wasser anguckte. Vor allem um das verwendete »Aroma Chinin« machen die Anbieter ein Geheimnis.

Es mag ja sein, dass der Hype um das Kultgetränk Gin zurzeit etwas abflaut, wie die Experten vom Online-Magazin »Businessinsider« mit Blick auf die maßgebliche Messe »Finest Spirits« sagen. Doch der klassische Begleiter des Gin, das Tonic Water, mit dem der Hochprozentige am besten im Verhältnis 1:4 gemischt wird, ist weiterhin angesagt. Denn es kann pur getrunken werden, leckere, auch alkoholfreie Cocktails lassen sich damit mixen, und auch der prognostizierte Nachfolger des Gin, der Wermut, lässt sich damit stilvoll aufmischen.

Schutz vor Malaria

Tonic Water ist ein Klassiker. Schon zu Kolonialzeiten wurde der Mix aus Chinin, Wasser, Säure und Süße getrunken. Chinin, der Bitterstoff aus der Rinde des südamerikanischen Chinabaums, ist ein probates Mittel gegen Malaria, das die Kolonialoffiziere des British Empire zum Schutz vor der gefürchteten Krankheit einnehmen mussten. Weil es pur aber wenig schmackhaft ist, wurde die notwendige

Dosis Chinin mit Zucker und Zitrone und Wasser – quasi zur Limonade – gemischt. 1870 brachte dann das Unternehmen des Deutschen Jacob Schweppe erstmals ein Erfrischungsgetränk im größeren Stil auf den Markt, das mit Chinin und Limette versetztes Mineralwasser enthielt: Tonic Water.

Doch das heute angebotene Tonic Water ist etwas anderes. Es ist viel weniger Chinin darin enthalten als in dem Offiziersgetränk, denn es ist ein Erfrischungsgetränk, keine Medizin. Die EU-Verordnung (VO) erlaubt bis zu 100 Milligramm Chinin je Liter (mg/l). Gefunden wurden bei Untersuchungen des Bayerischen Landesamtes für Gesundheit und Lebensmittelsicherheit im Schnitt 61 mg/l Chinin. Zugesetzt werden darf es laut EU-VO als sogenanntes Chininsulfat und Chininhydrochlorid, aus Chinarinde gewonnene, chemisch modifizierte Pulver, die sich gut in Wasser auflösen, aber nicht Slow-Food-konform sind. Besser wäre ein in Wasser gelöster Chinarindenextrakt ohne weitere chemische Behandlung, den beispielsweise die Firma Rosebottel für ihre »Dry Tonic Essence« verwendet. Bitter wird sie durch natürliche Chinarinde, die in einem mehrere Tage dauernden Prozess mit Wasser ausgekocht wird, erklärt Inhaber Hariolf Sproll.

Natürliche Aromen?

Auf der Flasche von Tonic Wasser findet man stets die Angabe »Aroma Chinin«. Doch um welches Aroma handelt es sich dabei genau? Ist es ein Extrakt aus der Chinarinde, der mit Hilfe von Wasser durch Mazeration gewonnen und nicht weiter chemisch verändert wird? Oder werden dem Aroma noch andere Aromen beigemischt? Das erlaubt die maßgebliche EU-VO 1334 für Aromastoffe von 2008. Sie besagt, dass ein »natürliches Aroma (z.B.) Chinin« lediglich zu 95 Prozent aus Chinin bestehen muss. Die übrigen fünf Prozent können andere »natürliche Aromen« sein. Sie sind neben dem Hauptaroma oft in Limos enthalten, die wie Litschi oder Gurke naturgemäß so fad schmecken, dass noch nachjustiert werden muss. Gekennzeichnet werden muss das Pimpup-Aroma aber nicht. Slow Food lehnt daher »natürliche Aromen« grundsätzlich ab. Denn Genießer sollen in den Genuss von echten Gewürz- und Aromaextrakten aus der namengebenden Pflanze kommen. Natürliche Aromen hingegen sind Geschmacksstoffe, die aus Naturstoffen aller Art gebaut werden, sich aber keiner Frucht oder Pflanze zuordnen lassen.



Im Gegensatz zur bitteren Rinde des Chinarindenbaums, die für Tonic Water verwendet wird, duften die rosafarbenen Blüten angenehm (oben).

Liegt weiter als Sommerdrink im Trend: Gin Tonic, hier mit Zitronenscheibe und Minzblättchen fürs Auge (unten).

TONIC WATER VON THOMAS HENRY

Hier gibt es das Produkt: Konventioneller Einzelhandel

Preis je 100 ml / Flasche (200 ml): 0,40 / 0,79 Euro

Das ist drin (Zutaten lt. Anbieter):

Wasser,
Zucker,
Kohlensäure,
Säuerungsmittel Citronensäure,
Natürliches Aroma,
Antioxidationsmittel Ascorbinsäure,
Aroma Chinin.

Das ist dran: Ein Tonic Water ohne (übliches) Chinin? Das gibt's. Anbieter Thomas Henry schreibt uns: »Unser Chinin ist bekanntlich nicht aus der Chinarinde, sondern ein Aroma aus einem anderen Stoff«. Was das Tonic Water von Thomas Henry dann aber tatsächlich bitter macht, erfahren wir nicht. Das Unternehmen stellte uns kein Datenblatt für sein »Aroma Chinin« zur Verfügung. Es teilte jedoch mit, warum es auf die Alternative setzt: »Tonic mit Chinin aus der Chinarinde wäre von Anfang an leicht gelblich bis rötlich« – das Chinin würde also das Getränk einfärben. Zwar wären dann alle anderen angebotenen Tonic Water getrübt, da sie Chinin enthalten. Doch das ist nicht der Fall: Sie sind glasklar. Sei's drum. Sicher ist, dass die ebenfalls deklarierten »natürlichen Aromen« nicht im Sinne von Slow Food sind. Vermutlich bilden sie die leicht-floralen Zitrusaromen, die das Tonic Water zum »vornehm-erfrischenden Geschmackserlebnis machen«, so die Werbung. Weniger vornehm ist, dass sie vermutlich nicht von einer namensgebenden Frucht oder Pflanze kommen, sondern aus Naturstoffen aller Art gewonnen werden, auch biotechnologisch. »Sägemehlschnitzel« nennt dies Hanns Kniepkamp, Chemiker und langjähriger Leiter der Slow-Food-Qualitätskommission. Doch damit nicht genug: Auch E 330, die zahnschädliche Citronensäure, sowie E 300, das Antioxidationsmittel Ascorbinsäure, werden in Thomas Henrys Tonic Water gemixt. Auch sie haben in einem Erfrischungsgetränk nichts verloren. Ein Tonic Water also, das weitab ist von dem ist, was im Sinne von Slow Food ist.



Was also kommt ins Tonic Wasser? Das wollten wir von den Anbietern wissen und baten sie, uns das Datenblatt für das jeweilige »Aroma Chinin« bis zum Stichtag 8. Juni 2018 zur Verfügung zu stellen. Denn nur daraus lässt sich die genaue Zusammensetzung des Aromas ablesen. Leider warteten wir vergeblich. So bleibt letztendlich unklar, was Tonic Wasser tatsächlich bitter macht. ●



INDIAN TONIC WATER VON SCHWEPPEES

Hier gibt es das Produkt: konventioneller Einzelhandel

Preis je 100 ml / Flasche (200 ml): 0,45 / 0,89 Euro

Das ist drin (Zutaten lt. Anbieter):

Wasser,
Zucker,
Kohlensäure,
Säuerungsmittel Citronensäure,
natürliche Aromen,
Aroma Chinin.

Das ist dran: »Nur die besten Quellen und Qualitäten der Welt sind für die Herstellung von Schweppes gut genug«, erklärt der Anbieter des hauseigenen »Indian Tonic Water«. Damit ist aber wohl nicht die zugesetzte Citronensäure gemeint, denn sie wird heute in der Regel biotechnologisch aus Zuckerstoffen im Labor gewonnen. Zitronensaft, wie einst im Kolonialgetränk, wäre schöner. Eher ist hier die Rede von der Chinarinde, die nach Angaben des Unternehmens aus nachhaltigem An- und Abbau stammt. Betont wird, dass das Chinin so von Hand gewonnen wird, »dass der Baum (nicht) gefällt werden muss«. Allerdings: Das wäre auch unwirtschaftlich, denn ein gefälltter Baum lässt sich nicht mehr beernten. Bei dem deklarierten »Aroma Chinin«

handelt es sich um Chinin aus der Chinarinde, teilt Schweppes mit. Doch ob es chemisch abgewandeltes Chininpulver ist und noch weitere Aromen dazu gemixt werden, wie es die EU erlaubt (s. dazu S. 10) erfahren wir nicht. Uns erreichte kein Datenblatt, aus dem diese Angaben hervorgehen. In das Getränk, das in Frankreich und Spanien produziert wird, kommen neben Chinin auch »natürliche Aromen«. Dabei handelt es sich laut Schweppes um eine »in einem aufwendigen Verfahren gewonnene Essenz aus Zitronen- und Orangenschalen«. Die fruchtige Note, die das Tonic mitbringt, ist tatsächlich, trotz der fast 18 Gramm Zucker je Flasche (200 ml), schön schmeckbar.



ORGANIC TONIC WATER VON NATURFRISK

Hier gibt es das Produkt: im Biofachhandel und online

Preis je 100 ml / Flasche (330 ml): 0,42 / 1,39 Euro

Das ist drin:

Wasser,
Rohrzucker,
Limettensaftkonzentrat,
Kohlensäure,
Aroma: Natürliches Chinin.

Das ist dran: In diesem Tonic Water ist (fast) alles bio. Allerdings: In einem Getränk, das zu 99 Prozent aus Wasser besteht, liegt der Bio-Anteil naturgemäß im Promillebereich. Zudem stammt das Chinin nicht aus kontrolliert biologischer Erzeugung. Vom Anbieter erfahren wir, dass es sich um einen »Extrakt aus Chinarinde« handelt. Wie dieser gewonnen wird, ob mit Hilfe von chemischen Lösemitteln oder in Wasser gelöst, bleibt aber unklar. Und auch, ob hier ein 100%iger Chinin-Extrakt in die Flasche kommt oder weitere Aromen mitschwimmen. Ein Datenblatt mit genauen Angaben zum Aroma erhielten wir nicht. Mit fast 25 Gramm Zucker je Flasche (330 ml) ist das Tonic Water fast schon ein Softdrink. Durch die ausgeprägte Bitternote fällt das aber auf den ersten Schluck nicht so auf. Schön aber, dass hier mal keine Citronensäure verwendet wird, wie die anderen Anbieter es machen, sondern Limettensaftkonzentrat. Konzentrate sind laut Slow Food zwar nicht für reine Frucht- und Gemüsesäfte gestattet, für Limonaden oder eben Tonicwasser aber schon. Somit schwappt dieses Tonic-Getränk schon mal in die richtige Richtung.



TONIC-WASSER NICHT FÜR JEDEN

Vorsorglich sei noch darauf hingewiesen, dass das Bundesinstitut für Risikobewertung schwangeren Frauen von Tonic-Wasser abrät, nachdem ein Neugeborenes, deren Mutter täglich einen Liter Tonic -Wasser trank, mit Beeinträchtigungen auf die Welt kam. Auch bei Tinnitus, Vorschädigung des Sehnervs, einer Empfindlichkeit auf Chinin, Muskelschwäche und Herzrhythmusstörungen sollte man den Arzt zu Rate ziehen, bevor man sich ein Gläschen schmecken lässt. Da es sich um eine pharmakologisch wirksame Substanz handelt, muss die Verwendung in Deutschland auf der Flasche von alkoholfreien Getränken mit dem Hinweis »Chininhaltig« kenntlich gemacht werden.

Alle Produkte im Slow-Food-Check machen diese Angabe.