



## **Swiss Mountain Spring Tonic Water**

Der Gin-Markt ist in den letzten Jahren qualitativ förmlich explodiert. Immer mehr und neue ausgewogene sowie unterschiedlich aromatisierte Gin-Produkte sind entwickelt worden. Einzig das dazu passende Tonic Water-Angebot konnte uns nicht restlos überzeugen: Wir empfanden die existenten Produkte als zu süß, zu künstlich, zu sehr aromatisiert und somit die feinen Gin-Aromen betäubend. Dies und der Umstand, dass viele Konsumenten ein Tonic gerne «pur» ohne Alkohol trinken, hat uns – Michael Schneider, Vater der «The Seventh Sense»-Spirituosen, und Peter Oppiger – motiviert, ein eigenes, für uns «perfektes» Tonic Water zu entwickeln: ein Tonic Water, welches man gerne mit seiner Lieblingsspirituose vereint oder auch pur geniesst. Mehr Informationen unter [swissmountainspring.ch](http://swissmountainspring.ch)

### **Was ist eigentlich ein Tonic Water?**

Tonic Water ist ein Erfrischungsgetränk mit viel Kohlensäure. Es beinhaltet Chinin, das aus der Rinde des Chinarindenbaumes, Chinchona Baum, gewonnen wird. Dadurch entstehen der bittere Geschmack und Abgang. Chinin blickt auf eine lange, mythenumrankte Geschichte zurück. Die Völker Südamerikas wussten schon lange um die Heilkraft der Rinde, aber erst die europäischen Eroberer machten daraus Medizin gegen Malaria. Gewiss ist, dass bis in das letzte Jahrhundert hinein Chinin das einzige wirksame Mittel gegen Malaria war. Im Jahre 1858 liess sich der Londoner Erasmus Bond erstmals ein Tonic Water patentieren.

### **Auf dem Weg zum «perfekten» Tonic Water.**

Die eigenen Ansprüche zu erfüllen und die richtigen Partner zu finden, war schwieriger und anspruchsvoller als angenommen. Nur bestes Chinin, natürliche Essensen und Öle reichten noch nicht für ein Premium Tonic Water unserer Vorstellungen. Zunehmend wurde uns bewusst, dass das Wasser sowie seine Qualität und Zusammensetzung einen Einfluss auf die geschmackliche Wahrnehmung der Essensen haben muss.

Erst in dem frischen Bergquellwasser der Allegra-Quelle in der Schweiz fanden wir die ideale Zusammensetzung. Dieses Bergquellwasser ergab – in Kombination mit unserem natürlichen Chinin aus Indonesien und Indien sowie den natürlichen Aromen von Rosmarin aus Spanien, Ingwer und Lemongrass aus Indien oder Zitronen aus Sizilien – die gewünschte, aussergewöhnliche Geschmacksharmonie: nicht zu süß, nur fein aromatisiert, mit einem bitteren Abgang. So sollte es sein. Das Mineralwasser der Allegra-Quelle machte den Unterschied. Es wird auf natürliche Weise in tiefen Lehmschichten gestaut und braucht Jahrzehnte, um durch die Gesteinsschichten bis zum Quellaustritt zu fliessen. Seine Qualität ist geprägt von der Zeit und Geduld, welcher es bedarf, bis es von der Natur frisch und klar zum Trunk freigegeben wird. Es wird in seiner natürlichen Beschaffenheit und ohne jegliche Zutaten oder Behandlungen zum Swiss Mountain Spring Tonic Water veredelt.

Zwei Jahre vergingen, bis wir endlich im November 2015 sagen konnten: «Jetzt gehen wir in die Abfüllung.» Mit dem Ergebnis sind wir sehr glücklich, auch weil sich bereits nach wenigen Wochen renommierte Gastronomiebetriebe und Gourmetgeschäfte in der Schweiz für unser Tonic entschieden haben.

Für die Zukunft arbeiten wir bereits an weiteren Varianten und freuen uns, unsere Swiss Mountain Spring Tonic Water-Linie weiter wachsen und entwickeln zu sehen.

Wir planen zur Zeit eine eigene Abfüllanlage, welche per Jahresende in Allschwil bei Basel installiert werden soll.

Basel, Februar 2016