

12 fantastische Gin Tonic Varianten für mehr Abwechslung im Glas



Gin Tonic ist wohl mittlerweile der mit Abstand beliebteste Mix-Drink überhaupt. Kein Wunder, denn erstens ist er im Handumdrehen fertig und zweitens gibt es unendlich viele Variationsmöglichkeiten. Bei gut **3500 verschiedenen Gins** und **über 350 Tonic Waters** weltweit verliert nicht nur der Gin-Einsteiger gerne den Überblick. Wenn du dann noch mit verschiedenen Früchten, Kräutern und Gewürzen spielst, wird die geschmackliche Bandbreite beinahe unbegrenzt. Damit du im Chaos nicht den Überblick verlierst, gebe ich dir hier ein paar Anregungen, wie du die besten Drinks mixen kannst. Zur Einstimmung gibt es **12 abwechslungsreiche Gin Tonic Rezepte**, die du vielleicht noch nicht kennst, aber unbedingt ausprobieren solltest.

Und damit du künftig deine eigenen Gin Tonic Rezepte entwickeln kannst, stelle ich dir außerdem die verschiedenen Gin und Tonic Typen vor und verrate dir, wie sie sich geschmacklich unterscheiden.

Lemon & Basil Gin Tonic

Dieser nicht ganz klassische Gin Tonic strotzt vor Frische. Zerstoßenes frisches Basilikum trifft auf duftende ätherische Öle der Zitronenzesten. Für einen lieblichen Touch gibst du hier zusätzlich einen Schuss Lillet ins Glas. Nicht nur im Sommer ein erfrischender Drink. [Zum Rezept](#)



[Lemon & Basil Gin Tonic](#)

Gin Tonic mit Zimt und Orange

Mit dieser Gin Tonic Kombi holst du dir etwas Urlaubsfeeling nach Hause. Auch wenn du keine Urlaubstage mehr übrig haben solltest, bringt dieser Drink mediterranes Flair ins Glas. Ein gesüßter Old Tom Gin kommt mit einem milden Tonic Water, angeflämmt Zimtstangen und Orangenzesten ins Glas. Auf den spanischen Inseln ist diese Variation sehr verbreitet, denn sie ist leicht, süßlich und frisch. [Zum Rezept](#)



[Gin Tonic mit Zimt und Orange](#)

12 fantastische Gin Tonic Varianten für mehr Abwechslung im Glas

Gin Tonic mit Äpfeln und Thymian

Du hast Lust auf etwas andere Gin Tonic Rezepte? Dann liegst du mit diesem Rezept goldrichtig. Knackig saure Granny Smith Äpfel werden zusammen mit Blättern von Zitronenthymian gemuddelt und mit Gin und Tonic aufgegossen. An Frische ist diese Variante nicht zu übertrumpfen. Die Aromen von Thymian und grünen Äpfeln passen hervorragend zu einem wacholderlastigen London Dry Gin. Mit einem fruchtig milden Tonic Water aufgegossen, ist dieser schnelle Drink der Hingucker, bzw. Wegtrinker deiner nächsten Haus-Party. [Zum Rezept](#)



[Gin Tonic mit Äpfeln und Thymian](#)

Gin Tonic mit Gurke und Szechuan Pfeffer

Seit es Hendrick's Gin gibt, ist ein Gin Tonic mit Gurkeneinlage aus den Bars dieser Welt nicht mehr wegzudenken. Zu Recht, denn die Gurke im Glas verleiht deinem Drink eine ungeahnte Frische. Doch auch andere Gin Tonic Rezepte, bei denen Botanicals wie Koriander oder Zitrusnoten im Vordergrund stehen, passen fantastisch zu diesem einfachen Rezept. Ein extra Kick kommt vom chinesischen Szechuan Pfeffer, der eine leichte Schärfe und zusätzlich Piment und Anis Noten mit ins Longdrink-Glas bringt. [Zum Rezept](#)



[Gin Tonic mit Gurke und Szechuan Pfeffer](#)

Gin Tonic mit getrockneter Birne und frischer Minze

Ein Gin Tonic wie 1001 Nacht. Süße getrocknete Birnen und der Duft frischer Minze, der sich im ganzen Raum verteilt, geben dir sofort das Gefühl, in einer kleinen Bar weitab vom Tourismus in Casablanca zu sitzen. Fehlt nur noch eine Pfeife und ein gutes Buch, um den Abend gemütlich ausklingen zu lassen. Für ein noch intensiveres Aroma kannst du auch Birne und Minze muddeln und mit Gin & Tonic aufgießen. [Zum Rezept](#)



[Gin Tonic mit getrockneter Birne und frischer Minze](#)

Gin Tonic mit Mediterranean Water und Rosmarin

Diese Kombination zählt mittlerweile auch schon zu den Klassikern der Gin Tonic Rezepte. Der Clou sind hier die mediterranen, kräuterigen Aromen, die in einigen Dry Gins im Vordergrund stehen und durch das frische

12 fantastische Gin Tonic Varianten für mehr Abwechslung im Glas

Rosmarin und die ätherischen Öle der Zitronenzeste aufgenommen und unterstützt werden. Das "Mediterranean Tonic Water" ist das i-Tüpfelchen dieser Kreation, da auch hier frische Kräuter dominant im Vordergrund stehen. [Zum Rezept](#)



[Gin Tonic mit Mediterranean Water und Rosmarin](#)

Gin Tonic mit Grapefruit und Estragon

Weißt du, was eine unglaublich gute Mischung ist? Richtig! Grapefruit und Estragon. Wenn das ganze dann noch in einem ausgewogenen Gin & Tonic steckt, steht einem perfekten Abend nichts mehr im Wege. Spätestens wenn du die Grapefruit-Zesten ausdrückst und sich deine ganze Wohnung in eine Zitrus-Plantage verwandelt, stehen Freunde und Nachbarn Spalier. Der herb kräuterige Estragon mit seinen Anis-Aromen gibt deinem Drink einen fantastischen Kontrast. [Zum Rezept](#)



[Gin Tonic mit Grapefruit und Estragon](#)

Gin Tonic mit getrockneter Orange und Rosmarin

Bei diesem erfrischenden Gin & Tonic wird Aroma groß geschrieben. Frischer Rosmarin und die ätherischen Öle der Orangen-Zesten harmonieren verdammt gut mit einem hochwertigen Dry Gin, bei dem sich die Wacholder-Noten im Hintergrund halten. Getrocknete Bio-Orangenräder kannst du entweder in den Drink geben oder samt Schale als fruchtigen Snack zum Longdrink genießen. [Zum Rezept](#)



[Gin Tonic mit getrockneter Orange und Rosmarin](#)

Gin Tonic mit Cherryblossom Tonic Water

Dieser pinke Gin & Tonic macht nicht nur optisch einiges her. Die charakteristische Farbe bekommt dein Drink durch das süß fruchtige Cherryblossom Tonic Water. Dieser mit "Kirschblüten" versetzte Filler schmeckt erfrischend anders und gibt jedem Drink eine ganz besondere Note. [Zum Rezept](#)



12 fantastische Gin Tonic Varianten für mehr Abwechslung im Glas

Gin Tonic mit Cherryblossom Tonic Water

Gin Tonic mit Yuzu Saft und Arabica Bohnen

So verrückt wie die Straßen Tokyos ist auch diese Gin & Tonic Variation. Hier steht die japanische Zitrusfrucht "Yuzu" im Vordergrund. Sie schmeckt wie eine Mischung aus Limette, Zitrone und Grapefruit. Als funky Geschmackspartner reibst du geröstete Arabica-Kaffeebohnen über den Drink. Klingt komisch ist aber richtig lecker. [Zum Rezept](#)



Gin Tonic mit Yuzu Saft und Arabica Bohnen

Gin Tonic mit Erdbeeren und Balsamico Float

Gib deinem Gin & Tonic einen Kick und bereite ihn mit frischen Erdbeeren, duftendem Basilikum und frischem Ingwer zu. Das Highlight ist ein schnell eingekochter Balsamico-Sirup, den du als "Float" über deine Drinks gibst. Frisch, fruchtig, süß, bitter und herb in einem Drink vereint. [Zum Rezept](#)



Gin Tonic mit Erdbeeren und Balsamico Float

Gin Tonic Sirup

Eine etwas andere Art der Gin & Tonic Zubereitung ist ein Tonic Sirup. Einmal eingekocht, ersetzt er das gekaufte Tonic Water. Du kannst deine aromatischen Vorlieben bei der Herstellung berücksichtigen und bist nicht auf fertig gekaufte Tonics angewiesen. Zum Mixen gießt du einen Schuss dieses fantastischen Sirups einfach mit Gin und Sprudelwasser im Glas auf. [Zum Rezept](#)



Gin Tonic Sirup

Welchen Gin soll ich für meine Gin Tonic Rezepte verwenden?

Old Tom Gin

Eine der ältesten Formen des Gins. Hochwertig gebrannter Gin wird mit Zucker versetzt, der die Spirituose süßer als einen klassischen Gin, aber immer

12 fantastische Gin Tonic Varianten für mehr Abwechslung im Glas

noch trockener als einen klassischen Genever macht.

London Dry Gin

London Dry bezeichnet eine qualitativ hochwertige und die am strengsten geregelte Stufe der Gin Herstellung. Der Gin wird dreifach destilliert. Das Wacholder-Aroma muss im Vordergrund stehen. "Dry" heißt, dass nicht mehr als 0,1 g Zuckerzusatz je Liter im Gin enthalten sein darf.

Dry Gin/Distilled Gin

Der Gin muss mindestens 2 Mal destilliert werden und der Wacholdergeschmack muss, wie beim London Dry, im Vordergrund stehen. Darüber hinaus dürfen sogar Farbstoffe und Aromen hinzugegeben werden.

New Western Dry Gin

Der Wacholder tritt in den Hintergrund oder ganz aus dem Aroma-Portfolio. Der Kreativität und Aromenvielfalt sind keine Grenzen gesetzt. Die Bandbreite reicht von einem "klassischen" Hendrick's Gin, der mit frischer Gurke, Rosenblättern und Kamille destilliert wird bis hin zu japanischem Craft Gin, in dem Sencha, Yuzu und Kirschblüten im Vordergrund stehen.

Plymouth Gin

Er wird wie London Dry dreifach destilliert, verzichtet aber auf den präsenten Wacholdergeschmack und bittere Botanicals. Angelikawurzel, Kardamom, Koriander und Schwertlilienwurzel bestimmen den Geschmack.

Gin

Spirituosen mit dem schlichten Namen "Gin" sind die qualitativ minderwertigsten Spirituosen. Hier werden die Botanicals in Ethylalkohol gegeben und ein Mal gebrannt oder brennen lassen. Diese Herstellungsweise ist sehr kostengünstig. Allerdings schmeckt einfacher Gin sehr flach, scharf und medizinisch-sprittig. Besonders billige Discounter-Gins werden nach diesem Verfahren produziert.

Compound Gin

Der "zusammengesetzte" Gin ist vor Allem für den Hausgebrauch eine tolle Sache. Grundlage ist ein destillierter Brand wie Wodka, Korn oder Weißbrand. Zutaten wie Wacholderbeeren, Zitruschalen, Kräuter und Gewürze werden in einer großen Schüssel mit Alkohol

angesetzt und mehrere Tage mazeriert.

Sloe Gin

Im eigentlichen Sinne ein Likör. Schlehe ("Sloe") wird zusammen mit Zucker und Gewürzen in Alkohol eingelegt und mazeriert. Das bedeutet, dass Alkohol und Zucker, Geschmack und Farbe aus den Zutaten ziehen und konservieren.

Welches Tonic Water passt zu meinem Gin?

Tonic Water kannst du grob in Kategorien einordnen:

Indian Tonic Water

Klassische Tonic Water mit einem hohen Chininanteil. Zitrusnoten sind im Geruch und Geschmack sehr präsent.

Dry Tonic Water

Sehr dezente Tonics. Der bittere Geschmack der Chinarinde steht im Vordergrund. Andere Aromen sind meist nicht vorhanden.

Aromatic Tonic Water

Die Bitterkeit steht zwar im Vordergrund, allerdings werden sie mit kräuterigen, herben Noten ausbalanciert

Floral Tonic Water

Milde Tonics. Der Geschmack der Chinarinde rückt in den Hintergrund und macht Platz für Zitrus- oder andere Fruchtnoten. Die floralen Aromen können dafür sehr dominant sein.

Ich hoffe du hast nun genug "Ginspiration" um dir deine Lieblingsmische zusammenstellen zu können. Auch bei Gin Tonic gilt: Probieren geht über Studieren ... aber das Schöne daran ist, dass es einfach verdammt Spaß macht. In diesem Sinne Cheerio!