



Robin Lühert, Alec-Dominic Loße und Lennart Geist ziehen ins Finale der „No.3 Pursuit of Perfection Cocktail Competition 2023“

Stuhr, 26.06.2023 Die Sieger des diesjährigen deutschen Vorentscheids der „No.3 Gin Pursuit of Perfection Cocktail Competition“ stehen fest: Robin Lühert aus Göttingen, Alec-Dominic Loße aus Lutherstadt Wittenberg und Lennart Geist aus Karlsruhe reisen im September zum Finale in die [No.3](#) Brennerei im niederländischen Schiedam, um sich gegen Teilnehmende aus Italien, Großbritannien und erstmals auch Spanien zu behaupten.

Die „No.3 Pursuit of Perfection Cocktail Competition“ hat sich zu einem der beliebtesten und renommiertesten Wettbewerbe der europäischen Barszene entwickelt. Dieses Jahr ist neben Ländern, die schon in den vergangenen Jahren teilnahmen – UK, Italien und Deutschland – erstmalig auch Spanien dabei. Das Motto lautet, Klassiker meisterhaft neu zu denken. Teilnehmende sind dazu aufgerufen, einen klassischen Cocktail ihrer Wahl mit einem einzigartigen Twist in die heutige Zeit zu katapultieren. Dafür gelten diesjährig umfangreiche Vorgaben bezüglich der Zutaten, auch im Sinne der Abfallvermeidung. Nach der Vorauswahl der Bewerberdrinks durch eine Expertenjury kämpften die Teilnehmenden in regionalen Wettbewerben um einen Platz im großen Finale.

Die Vorentscheide

Insgesamt 37 Bartenderinnen und Bartender traten in Köln, Berlin und München bei der „No.3 Gin Pursuit of Perfection Cocktail Competition 2023“ an. Sie präsentierten der namhaften, jeweils dreiköpfigen Jury eindrucksvoll und in höchster Perfektion ihre nachhaltigen Neuinterpretationen klassischer Drinks mit No.3 London Dry Gin aus dem Hause [Berry Bros. & Rudd](#). Neben dem handwerklichen Können der Bartender:innen, dem Aroma, Geschmack und dem Aussehen der Drinks flossen weitere Kriterien in die Bewertungen ein, etwa die souveräne Performance sowie das Marken- und Produktwissen.

Suderman, Köln

Den Auftakt der drei deutschen Vorentscheide machte am 19. Juni die Bar [Suderman](#) in Köln. Die Jury, bestehend aus Maren Meyer ([Deutsche Barkeeper Union](#)), Andreas Kemper ([About](#)



[Drinks](#)) und Ross Bryant (globaler Markenbotschafter von No.3) tat sich bei der hohen Qualität der Drinks schwer mit ihren Entscheidungen. Bei der Siegerehrung schaffte es dann erneut Robin Lühert, [Bar & Cafe Esprit](#) in Göttingen, auf die oberste Stufe des Treppchens. Knapp dahinter landete René Karthäuser ([Woods-Cologne](#), Köln), während sich Frederik Rütther aus der Bar [Seiberts](#) in Köln den dritten Platz sicherte. Robins Drink „No.Borders“ mit hausgemachtem Pfirsich-Grapefruit-Kordial und „Zero Waste“ Peach-Grapefruit-Chips als Garnitur ist ein Twist des Gimlets. „Pfirsich, Grapefruit und Granatapfel machen diesen Drink zu einem sommerlichen Geschmackserlebnis voller Frucht, Tiefe und Balance.“, so Robin, der sich damit zum zweiten Mal das Ticket nach Schiedam löst.

KINK, Berlin

In der Bar des [KINK](#) Restaurants in Berlin Prenzlauer Berg sicherte sich am 20. Juni Toomas Laur aus der Dresdner Bar [Gin House](#) erneut den dritten Platz. Beck Hannemann aus der gastgebenden KINK Bar belegte Platz zwei. Der im letzten Jahr zweitplatzierte Alec-Dominic Loße aus der [Charles Bar](#) in Lutherstadt Wittenberg freute sich riesig über den regionalen Titel. Die Juroren Vito Nicotra ([Truffle Pig Bar](#), Berlin), Jan-Peter Wulf ([nomyblog](#)) und Ross Bryant waren vom Geschmack seines Drinks „Princess Charlotte“ mit hausgemachter Tomatenessenz ebenso beeindruckt wie von der Inspiration dazu. Die neu interpretierte Bloody Mary im Martini-Stil wurzelt im britischen Königshaus, mit Mary Tudor als Bloody Mary. Da König George Berry Bros. & Rudd zum Hoflieferanten ernannte, wurde seine Frau Prinzessin Charlotte zur Namensgeberin dieses Drinks. Serviert in einem aus einer No.3-Flasche geschnittenen Glas, betont er die Nachhaltigkeit.

Schumann's Bar im Hofgarten, München

Am Folgetag kamen die regionalen Teilnehmer des Wettbewerbs in der [Schumann's Bar](#) im Hofgarten in München zusammen. Als Juroren traten Marco Beier ([Mixology Magazin](#), [Patolli Bar](#) und [Foundry Bar](#), München), Klaus St. Rainer ([Goldene Bar](#), München) und erneut Ross Bryant an. Die Bar [The Door](#) in Karlsruhe konnte mehrfach Titel abräumen: Platz drei für Pierre-Eric Baumann und Platz eins für Lennart Geist. Dazwischen behauptete sich Thimo Hell aus der [Al Camino Jazz Bar](#) im Schloss Elmau auf Platz zwei. Inspiration für den gewinnenden „Zero Waste Raspberry Gimlet“ von Lennart Geist waren die klassischen Drinks



Clover Club und Gimlet, die zusammenfinden sollten. Um den Gin zu betonen, aber dennoch eine deutliche Himbeer-Aromatik ins Glas zu bringen, entschied sich Lennart für die Switching-Technik von Iain McPherson. Dabei wird das Wasser in der Spirituose durch frischen Himbeersaft ersetzt. Mit einem Islay Whisky aus dem Hause Berry Bros & Rudd abgerundet bekommt der Drink eine perfekte Balance. Bei seiner Zubereitung entsteht zudem kein Abfall.

Das große Finale in Schiedam

Alle neun Gewinner aus Deutschland reisen in die No.3-Brennerei in den Niederlanden, die drei Erstplatzierten schon im September. Hier treten sie in einem zweitägigen, intensiven Wettbewerb gegen ihre Mitstreitenden aus Italien, Großbritannien und Spanien an. Der oder die globale Erstplatzierte erhält 3.000 Pfund (ca. 3.390 Euro) sowie ein Take-over in einer der besten Bars der teilnehmenden Länder, zusammen mit Ross Bryant, dem globalen No.3 Gin Brand Ambassador. Zudem bekommt jede:r der vier nationalen Gewinner:innen einen maßgeschneiderten Preis, der noch nicht verraten wird.

Die Drinks für das Finale



No.Borders

von Robin Lühert (Bar & Café Esprit, Göttingen)

Zutaten:

45 ml No.3 London Dry Gin
30 ml Pfirsich-Grapefruit-Cordial (hausgemacht)
10 ml Granatapfel-Shrub Adrian (Bio)
2 Dashes Dale Degroff's Pimento Bitter

Garnitur: Peach-Grapefruit-Chip

Zubereitung: Zutaten kräftig auf Eis shaken und in Cocktailschale abseihen, mit Peach-Grapefruit-Chip garnieren.



Zubereitung Pfirsich Grapefruit Cordial:

Das Fleisch von fünf reifen Pfirsichen in kleine Stücke schneiden und 24 Stunden in den Gefrierschrank geben. Mit 200 g Zucker bedecken und abtauen lassen. Vier Grapefruits auspressen und die Schalen mit 200 ml Grapefruitsaft in einen Kochtopf geben. Die abgetaute Pfirsichmasse ebenfalls in den Kochtopf geben und 500 ml Wasser sowie 250 g Zucker hinzugeben. Kurz zum Kochen bringen und auf kleiner Flamme 30 min köcheln lassen, bis sich der Zucker aufgelöst hat. Abkühlen lassen und durch ein Feinsieb in eine Flasche füllen.

Zubereitung Peach-Grapefruit-Chip:

Die Reste des gekochten Cordials in einen Mixer geben und gut pürieren. Die Masse anschließend gleichmäßig auf einem Backblech verteilen und für 7 Stunden bei 65 Grad durchbacken.



Princess Charlotte

von Alec-Dominic Loße (Charles Bar, Lutherstadt Wittenberg)

Zutaten:

- 60 ml No.3 London Dry Gin
- 40 ml Tomatenessenz (hausgemacht)
- 20 ml Fino Sherry
- 10 ml Verjus
- 5 ml Koriander-Geist
- 2 Dashes Sellerie Bitters

Zubereitung: Zutaten auf Eis rühren und abseihen.

Garnitur: Tomatenhaut-Chip

Zubereitung Tomatenessenz:

1 kg Tomaten würfeln, in einen Topf geben, salzen und 4 Stunden bei geschlossenem Deckel köcheln lassen. Die Masse über ein Passiertuch geben und über Nacht austropfen lassen. Die Essenz mit Agar Agar klären.

Zubereitung Tomatenhaut-Chip:

Tomate 30 Sekunden in kochendes Wasser geben und danach in einem Eisbad abschrecken. Die Haut abziehen und trocknen. Auf einen Teller mit Frischhaltefolie geben und mit Frischhaltefolie bedecken. Kleine Löcher stechen, zwei Minuten bei 160 Watt in die Mikrowelle geben.

No.3 LONDON DRY GIN



Zero Waste Raspberry Gimlet

von Lennart Geist (The Door, Karlsruhe)

Zutaten:

- 60 ml Himbeer Switched No.3 London Dry Gin
- 20 ml Renner Rosé Verjus
- 1 Barlöffel Zuckersirup 2:1
- 3 Tropfen Salzlösung 4:1
- 4 ml Gölles Himbeeressig
- 4 ml Berry Bros & Rudd Caol Ila 2010/2022 Batch 2

Zubereitung: Zutaten auf Eis rühren und abseihen.

Garnitur: Himbeer-Chip (Zero Waste)

Rezept Himbeer Switched No.3 London Dry Gin:

700 ml No.3 Gin für 24 Stunden bei -31 Grad Celsius lagern, dann im Froster filtern. Das gefrorene und zurückgehaltene Wasser wiegen und mit dem gleichen Teil an gefiltertem Himbeersaft erneut auf 46% Trinkstärke bringen. Für den Himbeersaft 1 kg Himbeeren mit 10 ml Pectinex Ultra SP-L 24h bei Raumtemperatur stehen lassen. Danach leicht andrücken und durch Kaffeefilter filtern lassen. Das Ergebnis ist ein klarer, 100%iger Himbeersaft.

Rezept Zero Waste Himbeer Chip:

Die Himbeerreste aus der Herstellung des Himbeer Switched No. 3 Gin aus dem Kaffeefilter abwägen und mit Zucker pürieren im Verhältnis 2,7:1 (Himbeerreste zu Zucker). Auf einer Silikonmatte glattstreichen und bei 60 Grad Celsius für 14 Stunden in den Dörröfen geben. Im Anschluss Chips ausbrechen.



Über No.3 London Dry Gin

No.3 London Dry Gin, der im Jahre 2010 von Berry Bros. & Rudd kreiert wurde, hat über 30 Auszeichnungen erhalten. Er ist der einzige Gin der Welt, der bei der International Spirits Challenge viermal als „World's Best Gin“ ausgezeichnet wurde, und der erste, der bei der International Spirits Challenge 2019 den prestigeträchtigen Supreme Champion Spirit Award gewann. Geschmacklich überzeugt No.3 London Dry Gin mit seiner Balance aus Wacholder, Zitrusfrüchten und Gewürzen. Der Name des Gins geht zurück auf den Firmensitz von Berry Bros. & Rudd in der St. James's Street Nummer 3 in London. Produziert wird No.3 Gin bei der Traditionsbrennerei De Kuyper im niederländischen Schiedam.

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.