



**Raki Sillah, Claudius Engel und Robin Lühert  
treten bei der „No.3 Pursuit of Perfection Cocktail Competition 2022“  
für Deutschland an**

**Stuhr, 07.07.2022** Die Siegerin und die Sieger des deutschen Vorentscheids der „No.3 Gin Pursuit of Perfection Cocktail Competition“ stehen fest: Rika Sillah aus Berlin, Claudius Engel aus München und Robin Lühert aus Göttingen reisen im September zum Finale ins niederländische Schiedam, um sich gegen Italien und Großbritannien zu behaupten.

Allem Anfang wohnt ein Gin inne. Doch woran ist ein hochklassiger Gin zu erkennen? Die Antwort: an den Aroma gebenden Botanicals Wacholder, Grapefruit- und Orangenschalen, Angelika Wurzel, Kardamom und Koriander – nicht mehr, nicht weniger. Dafür steht [No.3 London Dry Gin](#), der im Auftrag der britischen Spirituosen-Institution Berry Bros. & Rudd beim Traditionshersteller De Kuyper in den Niederlanden gebrannt wird. Aus seinen aromatisierenden Zutaten ergeben sich drei charakteristische Geschmacksprofile: Wacholder, Zitrus und Würze.

**Drei Aromen, drei Städte und drei Bars**

Die drei Geschmacksprofile von No.3 Gin waren die Basis für die Qualifizierung zur Teilnahme an der „No.3 Pursuit of Perfection Cocktail Competition“, welche zum fünften Mal ausgetragen wird, jedoch das erste Mal Deutschland mit einschließt. Bartenderinnen und Bartender waren hierzulande im Frühjahr aufgerufen, einen maßgeschneiderten Cocktail zu kreieren, der eine der drei Schlüssel-Geschmacksnoten hervorhebt.

Gesagt, getan. Nach der Vorauswahl unter allen Einsendungen war es im Juni und Juli so weit: Insgesamt 29 Bartenderinnen und Bartender traten in der [Bar Immertreu](#) in Berlin, in der Münchener [Schumann's Bar](#) und im [Lemongarden](#) in Bremen bei der „No.3 Gin Pursuit of Perfection Cocktail Competition 2022“ an. Sie präsentierten der namhaften, jeweils dreiköpfigen Jury eindrucksvoll und in höchster Perfektion ihre Cocktail-Kreationen mit No.3 London Dry Gin. Abgesehen von dem handwerklichen Können der Bartender, dem Aroma, Geschmack und dem Aussehen der Drinks flossen weitere Kriterien in die Bewertungen ein, etwa die souveräne Performance sowie das Marken- und Produktwissen.



### **Drei Gewinner\*innen: Raki Sillah, Claudius Engel und Robin Lühert**

In Berlin Prenzlauer Berg sicherte sich am 20. Juni in der stimmungsvollen Bar Immertreu von Ricardo Albrecht die Bartenderin Raki Sillah aus der [Kink Bar](#) in Berlin vor neun Mitstreitern den ersten Platz. Die Juroren Damien Guichard ([Bar Convent Berlin](#) & [Wax On Wax Off](#), Berlin), Ross Bryant (globaler Markenbotschafter von No.3) und Jan-Peter Wulf ([nomyblog](#)) waren vom herausragenden Geschmack ihres Drinks „King´s Punch“, der die Zitrusnoten von No.3 hervorhebt, ebenso beeindruckt wie von Rakis Markenwissen. Es umfasste sowohl die Vorliebe von King Edward VII. für Ginger-Kordial als auch Queen Victorias Milch-Punsch-Begeisterung. Darauf wurde zum Ausklang mit einigen No.3 Gin Tonics angestoßen.

Eine Woche später erwartete der Hofgarten der Schumann´s Bar in München acht Teilnehmende bei bestem Wetter. Als Juroren traten Marco Beier ([Mixology Magazin](#) & [Patolli Bar](#), München), Klaus St. Rainer ([Goldene Bar](#), München) und Jürgen Wiese ([Kirsch Import](#)) an. Gastgeber Charles Schumann erfrischte die Runde mit japanischem Tee auf Eis und wohnte einem Wettbewerb auf höchstem Niveau bei. Platz eins errang Claudius Engel aus der Münchner [Gorilla Bar](#) durch seinen authentischen Auftritt, die Simplizität und Genialität seines Drinks „Magroni“: Er schuf aus den zwei Klassikern Negroni und Martini etwas völlig Neues, mit Fokus auf Wacholder als typisches No.3-Aroma. Damit löste er einen Wow-Effekt bei der Jury aus – und seine Erstplatzierung.

Als dritter Austragungsort öffnete am 04. Juli Mario Ippens Lemongarden in Bremen seine jungen Pforten, um elf Teilnehmer der No.3 Competition samt vornehmlich weiblicher Jury zu empfangen. Maren Meyer ([Deutsche Barkeeper Union](#)), Victoria May (Lemongarden, Bremen) und Chris Henkel (Kirsch Import) taten sich bei der hohen Qualität der Drinks schwer mit ihren Entscheidungen. Bei der Siegerehrung schaffte es dann Robin Lühert aus der Location [Bar & Cafe Esprit](#) in Göttingen auf die oberste Stufe des Treppchens. Sein unkomplizierter Cocktail „Rutaceae“ hob auf elegante Weise die Zitrusnoten von No.3 hervor. Robin begeisterte die Jury darüber hinaus mit seinem Fachwissen, seinem Mix-Stil sowie seiner Souveränität.



## Dreimal Daumen drücken: Internationales Finale in Schiedam

Die Gewinnerin und die Gewinner aus Deutschland treten im September gegen ihre Mitstreitenden aus Italien und Großbritannien in Schiedam an, der Produktionsstätte von No.3 Gin. Es geht um nichts Geringeres als den europäischen Gesamtsieg. Die Zweit- und Drittplatzierten der deutschen Vorentscheide dürfen sich ebenfalls auf eine Reise zu No.3 freuen. Diese sind Toomas Laur ([Gin House](#), Dresden), Alec-Dominic Loße ([Charles Bar](#), Wittenberg), Marco Lamonaca ([Roof Bar](#), Mannheim), Markus Biersack ([Barock Bar](#), Regensburg), René Karthäuser ([Woods](#), Köln) und Paul Pelzer ([Suderman](#), Köln).

Herzlichen Glückwunsch in die Runde und dreimal toi, toi, toi an Raki Sillah, Claudius Engel und Robin Lühert für das große Finale in Schiedam!

## Drei siegreiche Rezepte



### King's Punch

von Raki Sillah (Kink Bar, Berlin)

#### Zutaten:

60 ml No.3 London Dry Gin  
40 ml Ingwer-Grapefruit-Cordial (hausgemacht)  
40 ml Earl-Grey-Tee  
30 ml Sojamilch

#### Zutaten Cordial:

400 g Zucker, 200 g frisch gepresster Ingwer, 5 g Orangenzeste,  
5 g Zitronenzeste, 5 g Zitronensäure, 25 g Weinsäure

#### Zubereitung Cordial:

Zucker, Ingwer und Schalen zusammen vakuumieren. Im Ultraschallbad bei 63 Grad Celsius eine Stunde stehen lassen. Abseihen und pürieren, bis die Masse glatt ist. Säuren zugeben und vermischen.

#### Zubereitung Cocktail:

Alle Zutaten in ein großes Gefäß geben, mit der Sojamilch klären, filtrieren und in eine kleine Flasche abfüllen.

# No.3 LONDON DRY GIN



## **Magroni**

von Claudius Engel (Gorilla Bar, München)

### Zutaten:

60 ml No.3 London Dry Gin  
10 ml Magroni Sirup (hausgemacht)  
1 Dash Fee Brothers Lemon Bitters

### Garnitur:

Kandierte getrocknete Orangenzeste

### Zutaten Magroni Sirup:

Zwei Orangen, zwei Zitronen, 100 ml No.3 Gin, 100 ml Antica Formula  
Carpano Vermouth, 100 ml Campari, 150-200 g Zucker, 150-200 ml Wasser

### Zubereitung Sirup:

Zesten von je zwei Orangen und Zitronen in 300 ml Liter Negroni (aus je 100 ml No.3 Gin, Antica Formula Carpano Vermouth & Campari) für mindestens eine Woche einlegen – oder aber bis die Zesten ihre Farbe dem Negroni angepasst haben. Anschließend die blass rötlich verfärbten Zesten auf ein dünnes Bett aus Zucker dicht aneinander auslegen, abermals mit einer dünnen Schicht Zucker bedecken und mindestens drei Tage stehen lassen, oder aber bis der Zucker den Zesten Aroma und Flüssigkeit entzogen hat. Dann aus dem Zucker im Verhältnis 1:1 einen Sirup kochen. Dabei die Zesten auf niedrigster Stufe für 10 min köcheln lassen. Die Zesten können später geschnitten und getrocknet als Garnitur dienen.

Zubereitung Cocktail: Zutaten auf Eis rühren und abseihen.



## **Rutaceae**

von Robin Lühert (Bar & Cafe Esprit, Göttingen)

### Zutaten:

30 ml No.3 London Dry Gin  
10 ml Zitronengeist Mühlenbrennerei  
20 ml Companion Sicilian Orange  
20 ml Salinè Salted Aperitif  
20 ml Verjus

### Garnitur:

Thymianzweig

Zubereitung Cocktail: Zutaten auf Eis rühren und abseihen.



### 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 erfrischenden 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 drei 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 46 Jahren. Das Familienunternehmen aus Stuhr in der Nähe von Bremen hat sich früh auf das Premium-Segment spezialisiert. Über 4.000 hochwertige Spirituosen, darunter Deutschlands umfangreichstes Portfolio im Bereich Single Malt, verwaltet in zweiter Generation Christoph Kirsch.

### Pressekontakt

Tanja Bemprechtsz

t.bemprechtsz@kirschwhisky.de | T +49 4206 305 360

Kirsch Import e.K. | Mackenstedter Str. 7 | 28816 Stuhr