



In den Startlöchern:

No.3 Pursuit of Perfection Cocktail Competition 2023

Stuhr, 15.02.2023 Auch in diesem Jahr werden Bartenderinnen und Bartender wieder ihre Kreativität unter Beweis stellen können: Die renommierte Marke [No.3 London Dry Gin](#) von Berry Bros. & Rudd kündigt die nächste Runde der „Pursuit of Perfection Cocktail Competition“ an, die am 20. Februar beginnt.

In ihrem dritten Jahr hat sich die No.3 Pursuit of Perfection Cocktail Competition zu einem der beliebtesten und renommiertesten Wettbewerbe der europäischen Barszene entwickelt.

Rückblick: Was bisher geschah

Nach 2021 stand auch 2022 für viele Bartender:innen im Zeichen des No.3 Gins. Zumindest für diejenigen, die aus Deutschland, Italien oder Großbritannien kamen und sich ins Rennen um die beste Cocktaillkreation begaben. No.3 hatte aufgerufen, einen Cocktail zu kreieren, der eine seiner drei Schlüssel-Geschmacksnoten hervorhebt: Wacholder, Zitrus oder Würze.

Regionale Vorentscheide fanden in allen drei Ländern statt. In Deutschland qualifizierten sich 29 Teilnehmer und präsentierten ihre Kreationen den Experten-Jurys in Berlin, München und Bremen. Raki Sillah ([Kink Bar & Restaurant](#), Berlin), Claudius Engel ([Gorilla Bar](#), München) und Robin Lühert ([Bar & Cafe Esprit](#), Göttingen) belegten regional die ersten Plätze und lösten damit die Tickets für das internationale Finale in der No.3-Destillerie in Schiedam. Dort wurden zunächst die nationalen Sieger:innen ermittelt, bevor diese den umkämpften großen Titel untereinander ausmixten. Über den ersten Platz freute sich Gioacchino Sorrentino aus der [Bar Soul](#) in Salerno, Italien. Raki Sillah konnte Bronze nach Berlin holen.

In diesem Jahr wird Klassisches neu interpretiert

Dieses Jahr gilt es, 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.



Von der Bewerbung zum Titel

Neben Ländern, die schon in den letzten Jahren teilnahmen – U. K., Italien und Deutschland – ist erstmalig auch Spanien dabei. Nach der Vorauswahl der Drinks durch eine Expertenjury werden die Teilnehmenden in regionalen Wettbewerben um einen Platz im globalen Finale kämpfen, das auch diesjährig in der No.3-Brennerei in Schiedam (Niederlande) stattfindet. Die drei nationalen Finalistinnen und Finalisten aus jedem Land werden ihre Drinks in einem zweitägigen, intensiven Wettbewerb der hochkarätigen Jury präsentieren.

Am Ende stehen drei Gewinnende. Der oder die globale Erstplatzierte erhält 3.000 Pfund (ca. 3.390 Euro) sowie ein Bar-Takeover 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 aus U. K. , Italien, Deutschland und Spanien einen maßgeschneiderten Preis, der noch nicht verraten wird.

Die Timings

Am 20. Februar beginnt die Competition mit dem Start der Online-Anmeldungen und gipfelt Ende September in einem nationalen und globalen Finale, die in der No.3-Brennerei in Schiedam stattfinden. Die Termine:

20. Februar	Beginn Online-Anmeldungen
10. April	Einsendeschluss für Anmeldungen
11. bis 19. April	Bewertung der Anmeldungen
19. April	Bekanntgabe der Teilnehmer:innen der regionalen Wettbewerbe
15. Mai bis 10. Juli	Regionale Wettbewerbe
25. September	Nationale Finals in Schiedam
26. September	Großes Finale der nationalen Gewinner in Schiedam

Die Anmelde-möglichkeit, weitere Information und eine vollständige Liste der Teilnahme-kriterien sind auf der Webseite no3competition.co.uk zu finden.



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.