



No.3 London Dry Gin feiert Martini-Monat in acht deutschen Bars

Stuhr, 28.05.2025 Gerührt oder geschüttelt? Eines steht fest: Der Martini Cocktail ist zeitlos, elegant und unverwechselbar. Anlässlich des Welt-Martini-Tags am 21. Juni erklärt [No.3 London Dry Gin](#) den Juni zum Martini-Monat. Auch acht deutsche Bars rücken den Drink-Klassiker währenddessen in den Fokus.

Mit einer Geschichte, die bis in die 1860er-Jahre zurückreicht, ist der Martini als zeitloser Klassiker zu einer Cocktail-Ikone herangewachsen. Berühmte Fürsprecher wie James Bond haben ihn fest im gesellschaftlichen Bewusstsein verankert.

Der simpel zubereitete, gleichsam raffinierte Drink besteht in seiner ursprünglichen Form aus nur drei Zutaten: Gin, Wermut und einer Garnierung nach Wahl – traditionell Zitrone oder Olive. So wird die möglichst gute Qualität jeder einzelnen Zutat umso wichtiger. Besonders beim Gin als Hauptbestandteil des klassischen Martinis ist die Produktauswahl entscheidend.

No.3 Gin ist mit dem Ziel kreiert worden, die beste Wahl für herausragende Martinis zu sein. Die Premium-Spirituose wurde im Auftrag von Londons ältestem Wein- und Spirituosenhändler, Berry Bros. & Rudd, von renommierten Destillateuren und Mixologen sowie Dr. David Clutton, alias Dr. Gin, geschaffen. Mit seinem puristischen Geschmacksprofil, der präzisen Balance von Wacholder, Zitrusfrüchten und Gewürzen bietet No.3 die optimale Basis für einen klassischen Martini. Dr. David Clutton bestätigt:

„Für einen guten, klassischen Martini braucht man einen guten Gin. Damit ein Gin gut schmeckt, sind nur wenige Botanicals nötig: Ein guter Gin muss durch hochwertigen Wacholder geprägt sein! Wenn man einen Martini trinkt, bekommt man dieses herrliche, frische Aroma des Wacholders zusammen mit leicht bitteren, erdigen Noten der Engelwurz. Ich vergleiche den Drink gerne mit einem Orchester oder einem Chor – alle Zutaten ergänzen sich zu einer harmonischen Einheit.“

Ein Cocktaillklassiker, den es zu zelebrieren gilt. Der World-Martini-Day, der stets am 21. Juni gefeiert wird, bietet den perfekten Rahmen dafür. Anlässlich dessen lädt No.3 diesjährig dazu ein, den ikonischen Drink sowohl in der Lieblingsbar als Dry Martini zu genießen oder zu Hause selbst mixen.



Der perfekte Martini in acht feinen Domizilen erstklassiger Mixkultur

No.3 London Dry Gin zelebriert den Martini-Monat deutschlandweit in acht verschiedenen Bars. Jede davon wird den Cocktail auf ihre Art und Weise ins Rampenlicht rücken, ihn mit Kreativität und Handwerkskunst zu einem unverzichtbaren Genusslebnis machen. Genießerinnen und Genießer des gepflegten Drinks sollten sich diese Gelegenheit nicht entgehen lassen und gemeinsam mit No.3 den Juni als zu einem Martini-Fest werden lassen.

Diese Bars sind dabei:

- Lemon Lounge, Bremen
- Baltabalthazar, Münster
- Hideaway, Düsseldorf
- The Door, Karlsruhe
- Jigger & Spoon, Stuttgart
- Jahreszeiten Bar, München
- Cao Bar & Restaurant, Leipzig
- Roaring Twenties, Halle

Klassisches Martini-Rezept für zu Hause



Dry Martini

Zutaten:

6 cl No.3 London Dry Gin

1 cl trockener Bianco Wermut

Für die Garnitur: Zitronenspalte oder eine Olive (nach Belieben)

Zubereitung:

Ein Martiniglas im Gefrierschrank vorkühlen. Gin und Wermut in einem Rührglas mit Eiswürfeln gut verrühren. Den Drink in das Glas abseihen und mit einer Zitronenzeste oder grünen Olive dekorieren.



Über No.3 London Dry Gin

[No.3 London Dry Gin](#), im Jahre 2010 von Berry Bros. & Rudd kreiert, 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, Zitrus und Würze. 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 Spirituosenbranche seit 49 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. Die Niedersachsen veranstalten 2025 erstmals die international renommierte [Whisky Live](#) Messe in Deutschland.