



## Andrey Bartlett tritt bei der No.3 Unrivalled Classics Global Cocktail Competition 2024 für Deutschland an

**Stuhr, 30.05.2024** Der Sieger des diesjährigen deutschen Finales No.3 Unrivalled Classics Global Cocktail Competition 2024 steht fest: Andrey Bartlett reist im September zum internationalen Finale in die [No.3](#) Brennerei im niederländischen Schiedam und tritt mit seinem Drink All Day Gimlet für Deutschland an.

Die No.3 Cocktail Competition hat sich zu einem der beliebtesten und renommiertesten Wettbewerbe der europäischen Barszene entwickelt. Das bisherige Motto Pursuit of Perfection löst in diesem Jahr erstmals der Titel Unrivalled Classics ab, bei dem maximale Kreativität gefragt ist. Das neue Format des Contests baut auf dem Erfolg der bisherigen Competition auf.

Bei dem neuen Konzept wird jedes Jahr ein anderer, klassischer Gin-Cocktail im Mittelpunkt stehen. Für 2024 waren die Teilnehmer aufgefordert, sich vom Kult-Drink Gimlet inspirieren zu lassen und ihre eigene, einzigartige Interpretation mit der preisgekrönten Gin-Marke No.3 aus dem Hause [Berry Bros. & Rudd](#) zu kreieren.

Dem Aufruf folgten zahlreiche professionelle Bartenderinnen und Bartender aus dem Vereinigten Königreich, Italien, Deutschland, Spanien und erstmals auch den USA. Im April und Mai kämpften sie in regionalen und nationalen Wettbewerben um die begehrten Plätze im internationalen Finale, das am 09. und 10. September 2024 in der No.3 Gin-Brennerei im niederländischen Schiedam stattfindet.

### Die Aufgabe: der Gimlet

Der Gimlet gehört zu den Cocktails, die ursprünglich aus nur zwei Zutaten zubereitet wurden: Gin und Lime-Juice-Cordial. Wie viele andere klassische Cocktails diente er ursprünglich der Gesundheit. Die Vitamine der enthaltenen Zitrusfrüchte sollten die Royal Navy auf See vor Skorbut schützen. Seinen Namen hat der Gimlet von seinem Erfinder, dem General Sir Thomas Desmond Gimlette.



## Die deutschen Vorentscheide

Insgesamt 24 Bartenderinnen und Bartender traten in Berlin und München zu den Vorentscheiden der No.3 Unrivalled Classics Global Cocktail Competition 2024 an. Sie präsentierten eindrucksvoll in höchster Perfektion ihre Gimlet-Interpretationen mit No.3 London Dry Gin. Neben dem handwerklichen Können der Teilnehmenden, dem Aroma, Geschmack und dem Aussehen der Drinks flossen weitere Kriterien in die Bewertungen ein, etwa die souveräne Performance sowie das Marken- und Produktwissen.

### KINK, Berlin

In der Bar des [KINK](#) Restaurants in Berlin Prenzlauer Berg gab es am 08. April drei Gewinner: Andrey Bartlett aus [The Local](#) in Hamburg, den wiederholten Gewinner Toomas Laur aus dem [Gin House](#) in Dresden und Daniela Hard aus der Berliner Bar [Green Door](#). Erstmals qualifizierten sich alle drei für das deutsche Finale, nicht wie in den Vorjahren nur die oder der Erstplatzierte. Die Juroren Vito Nicotra ([Truffle Pig Bar](#), Berlin), Jan-Peter Wulf ([nomyblog](#)) und Ross Bryant, der globale Markenbotschafter von No.3, waren von ihren drei Drinks rundum überzeugt.

Der All Day Gimlet von Andrey Bartlett vereint No.3 viskos mit einem Punch aus Joghurt und Hopfen-Verjus. Für die Gimlet-Interpretation Zephyr von Toomas Laur wurde No.3 Gin mit fassgelagertem, hausgemachtem Yuzu-Cordial, Manzanilla-Sherry und Hydrosol (Pflanzenwasser) aus schwarzem und rosa Pfeffer vermählt – eine leicht salzige Variante. Daniela Hards Drink Eroica unterstrich mit Chai-Zitrus-Cordial, einer Koriander-Tinktur und Orange Bitters die Botanicals des London Dry Gins: Koriander, Zitrus und Orange.

### Schumann's Bar im Hofgarten, München

Am 16. April kam die zweite Gruppe der Teilnehmenden des Wettbewerbs in der [Schumann's Bar](#) im Hofgarten in München zusammen. Die Jury setzte sich hier aus Marco Beier ([Mixology Magazin](#) und [Patolli Bar](#), München), Klaus St. Rainer ([Goldene Bar](#), München) und, erneut, Ross Bryant zusammen.



In der bayrischen Landeshauptstadt setzte sich das glückliche Gewinnertrio aus Merlin Bösch und Lennart Geist, beide aus [The Door](#) in Karlsruhe, sowie Udo Bosch aus der Mannheimer Bar [lhro](#) zusammen. Lennart Geist, der es letztes Jahr bis ins internationale Finale geschafft hat, ging diesmal mit seinem Oxalis Gimlet ins Rennen, bestehend aus No.3, rotem Oxalis Cordial und Limettenöl. Merlin Bösch konnte die Jury mit seinem Gooseberry Gimlet überzeugen, der den Gin mit Stachelbeer-Cordial, Haselnusslikör und Sherry harmonisch abrundete. Beim Wolpertinger von Udo Bosch kamen ein Ancient Cordial mit einer Salzlösung und mit Lavendel infundiertes Olivenöl in die Cocktailschale.

### Deutsches Finale in Köln

Am 27. Mai war es dann so weit: Die sechs Konkurrent:innen kamen in der Kölner Bar [Little Link](#) von Stephan Hinz zum deutschen Finale zusammen. Der Göttinger Robin Lühert, Finalist von 2022 und deutsche Brand Ambassador für No.3 moderierte die Veranstaltung.

Nach einem hochkarätigen Rennen mit viel Adrenalin seitens der sechs deutschen Finalist:innen stand der Gewinner fest: Andrey Bartlett wird mit seinem Drink All Day Gimlet in Schiedam für Deutschland antreten. Die Jury, bestehend aus Klaus St. Rainer, Jacqueline Amirfallah, der Gastronomin & TV-Köchin aus Münster, sowie Tim Allgaier, Redakteur der [Fizzzz](#), hatte sich diese knappe Entscheidung nicht leicht gemacht.

### Internationales Finale in den Niederlanden

Andrey wird nun am 09. und 10. September beim internationalen Finale in den Niederlanden gegen die vier anderen Finalisten aus U.K., Italien, Spanien und den USA antreten und um den Gesamttitel mixen.

Gewinnen lohnt sich: Die oder der internationale Sieger wird während des Bar Convent Singapore in die ATLAS Bar in Singapur zum Takeover eingeladen und erhält ein mehrgängiges Abendessen im Michelin-Sternrestaurant Burnt Ends, gepaart mit einer Auswahl von No.3 Gin-Cocktails.

# No.3 LONDON DRY GIN



## All Day Gimlet

Drink für das internationale Finale der No.3 Unrivalled Classics Global Cocktail Competition 2024 von Andrey Bartlett (The Local, Hamburg).

### Zutaten:

4,5 cl No.3 London Dry Gin

3 cl Yakult Punch\*

1,5 cl gehopfter Verjuice\*\*

0,5 cl Tempus Fugit Kina L' Aero d'Or

### Zubereitung:

Alle Zutaten im Rührglas oder -Becher auf Eis rühren, dann in ein vorgekühltes und mit Puderzucker bestäubtes Cocktailglas abseihen.

#### \*Zubereitung Yakult Punch:

200 Gramm griechischen Vollfettjoghurt mit 150 Gramm Chivers Lemon Curd verrühren, bis beide Zutaten gut miteinander verbunden sind. Die Mischung mit 70 Gramm frisch gepresstem Grapefruitsaft und 300 Gramm No.3 Gin vermischen. Eine Stunde bei Raumtemperatur ruhen lassen und dann durch einen Kaffeefilter abseihen. Falls die Flüssigkeit nicht klar ist, nochmals durch denselben Filter laufen lassen, dann im Verhältnis 2:1 mit weißem Zuckersirup vermischen.

#### \*\*Zubereitung von gehopftem Verjuice:

200 Gramm Avaa Verjuice mit 20 Gramm Ella-Hopfen in einem ISI-Whiper vermischen, mit einer NO<sub>2</sub>-Ladung auffüllen, fünfmal schütteln und zehn Minuten ruhen lassen. Dann das Gas ablassen und die entstandene Mischung durch einen Kaffeefilter abseihen.



### 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 48 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.