



Reglement Swiss Cocktail Championship 2019

BARTENDERS CHOICE

1. Der Wettbewerb ist für Aktivmitglieder und Aspiranten der Swiss Barkeeper Union (SBU) offen. Aspiranten kämpfen um den Aspirantencup.

2. Jeder/e Teilnehmer/in ist verpflichtet, sein/ihr **eigenes, neues Originalrezept** zu präsentieren.

3. Das Rezept ist gut lesbar auf das Rezeptblatt zu schreiben und an die Adresse der Swiss Barkeeper Union zu senden, bzw. online unter www.barkeeper-union.ch einzusenden.

Die Competitoren arbeiten mit eigenen Gläsern. Präsentationsplatten sind erlaubt. Auf Wunsch stellt die SBU Longdrinkgläser, Cocktailgläser oder Sparkling Flutes zur Verfügung.

Jedes Rezept darf aus max. 7 Bestandteilen bestehen (inkl. Dashes).

4. Der/die Teilnehmer/in (Aktivmitglieder) muss im offiziellen SBU-Tenü zum Wettbewerb erscheinen (Bestandteile dieses Tenüs sind der SBU-Pins und das persönliche Namensschild, für Herren SBU-Krawatte).

Namensschild, Pins und Krawatten werden im Briefing gratis abgegeben.

Die Kleidung der Competitoren darf keine Werbung oder Logos aufweisen als die der SBU oder IBA.

5. Muss ein/e Teilnehmer/in (Aktivmitglied) aus **betrieblichen** Gründen dem Wettbewerb fernbleiben, darf sein mit ihm/ihr im gleichen Betrieb arbeitende/r Kollege/Kollegin, welcher/e Teilnehmer/in sein muss, den Cocktail des Abwesenden präsentieren.

Für Aspiranten besteht keine Vertretungsmöglichkeit.

Eine technische Jury, eine Tasting-Jury und eine Office-Jury, die von der SBU ausgewählt wird, werden die Teilnehmer/innen prüfen.

Die Kriterien: Präsentation des Drinks, der Geschmack, der Nachgeschmack, die Arbeitspräzision, Arbeitspräsentation und Erscheinungsbild /des Teilnehmers / der Teilnehmerin werden in Punktzahlen ausgedrückt.

7a. Jedem/r Teilnehmer/in stehen sechs Minuten für die Herstellung des Cocktails zur Verfügung. Der Cocktail ist in fünf Gläsern zu präsentieren. Ein Glas für das Publikum zur Präsentation, vier Gläser für die Tasting-Jury. Das schlechteste Resultat der vier Jurybewertungen wird gestrichen. Die Reihenfolge

der Kandidaten, wie auch die Auswahl der Jury, wird durch das Los, respektive durch die Swiss Barkeeper Union bestimmt.

7b. Die Schweizer Meisterschaft gelangt in **drei** Runden zur Austragung.

Alle Wettbewerbsteilnehmer/innen bestreiten die erste Runde (Qualifikation).

Die 12 Teilnehmer/innen, die in der ersten Runde die höchste Punktzahl erzielt haben (aus Tasting und Technik), kommen in die zweite Runde (Halbfinale).

Die sechs Teilnehmer/innen, welche zusammengezählt in der ersten und in der zweiten Runde am meisten Punkte erzielt haben, kommen in die dritte Runde (Finale).

Das Befestigen jeglicher Dekorations- und Garnishelementen am oder im Glas vor dem Zubereiten des Cocktails, also vor der Zeitmessung auf der Bühne, ist verboten.

Ab der zweiten Runde wird nur noch ein Cocktail dekoriert.

Im Finale der Kategorie Classic Activ stellt jeder Teilnehmer mündlich der Jury und dem Publikum seinen Cocktail vor. Er erklärt seine Inspiration und die DNA der Kreation während einer Minute vor Arbeitsbeginn. Diese Minute ist nicht Bestandteil der sechs-minütigen Arbeitszeit.

Die Gesamtsumme aller erzielten Punkte in den drei Runden entscheidet über die Rangfolge 1-6.

Bei Punktgleichheit im ersten Rang muss in einer zusätzlichen Runde der/die Sieger/in ermittelt werden.

7c. Der Aspirantencup wird in **einer** Runde ausgetragen.

8. Nur essbare, an Ort und Stelle zubereitete Dekorationen werden akzeptiert. Der Organisator stellt Orangen, Zitronen, Limonen, Oliven und Cocktailkirschen zur Verfügung. Anderweitige Früchte sind durch die Teilnehmer/innen mitzubringen. Die Dekorationen können im jeweiligen Office kurz vor dem Aufruf während 15 Minuten vorbereitet werden und dürfen keine mitgebrachten Dekorelemente enthalten.

Die Dekoration darf keine Rückschlüsse auf den/die Teilnehmer/in geben.

In Anlehnung an das aktuelle IBA-Reglement sind als frische Säfte Zitronen- Limetten- Orangen- und Grapefruitsaft zugelassen.

Die Verwendung von ungezuckerten, nicht aromatisierten Milchprodukten, sowie Sprays ist erlaubt.

Unter den Zutaten eines Cocktails darf sich **ein** sogenanntes «homemade ingredient» befinden, d.h. eine Zutat, die vom Competitoren selbst hergestellt wurde oder während der Vorbereitungszeit im Office selbst hergestellt wird. Werden zur Herstellung dieser Zutat Spirituosen benötigt, so müssen diese im Portfolio der SBU – Sponsoren und Supporter enthalten sein. Die Herstellung des homemade ingredient muss genau im Rezept beschrieben werden. Der Anteil des homemade ingredient darf nicht 30 % der Rezeptmenge überschreiten.

9. Der/die Teilnehmer/in muss mit dem eigenen Arbeitsmaterial ausgerüstet sein. Der Messbecher wie auch der elektrische Mixer ist erlaubt.

10. Verwendete Produkte:

Es dürfen nur Produkte von den offiziellen SBU-Sponsoren und Supportern verwendet werden, die Produkte der „SBU-Partner“ sind nicht enthalten im Produkteportfolio der Meisterschaft. Details siehe www.barkeeper-union.ch (Rubrik Sponsors).

Produkte der Firmen Paul Ullrich und Silverbogen, von denen diese Firmen nicht offizieller Schweizer Importeur sind, und die nicht bei anderen SBU-Sponsoren im Schweizer Sortiment enthalten sind, sind nicht zugelassen.

Es dürfen nur Produkte verwendet werden, die **in der Schweiz erhältlich** sind.

Wird bei der Rezepteinsendung Produkten ein falscher Sponsor zugeordnet, so werden diese Angaben von der SBU korrigiert; falls nötig, wird die Marke mit einer anderen ausgetauscht.

Falsche Angaben haben einen Abzug in der Techniknote zur Folge.

Liegt der Einkaufspreis eines Produktes über CHF 100.-, so muss diese Flasche vom Competitor selbst mitgebracht werden.

11. Einsendeschluss/Korrekturen

Der Einsendeschluss für die Rezepte ist um **23:59 Uhr am 24. August 2019**. Jeder Competitor, der bis zu diesem Zeitpunkt ein in allen Punkten korrektes und reglementkonformes Rezept einreicht, erhält 3 Zusatzpunkte auf seine Techniknote. Rezepte mit Fehlern werden nicht zurückgeschickt, sondern von der SBU korrigiert. Dies hat einen Abzug von drei Punkten zur Folge.

Der/die Gewinnerin der Swiss Cocktail Championship wird an die Weltmeisterschaften WCC delegiert und muss unter Umständen dafür in Zusammenarbeit mit der Swiss Barkeeper Union ein neues Rezept nach Regeln der IBA (International Bartenders Association) kreieren.

Die Strukturen und das Regelwerk der WCC IBA sind komplex und umfangreich.

Sie sind jährlichen Up-dates unterzogen.

Die SWISS BARKEEPER UNION hält die Sieger der Kategorien Classic Activ und Flair Activ an, sich UNMITTELBAR nach ihrer Qualifikation mit den Anforderungen, die eine Teilnahme WCC an sie, ihr Rezept und ihren Auftritt stellt, auseinanderzusetzen.

Sollte sich herausstellen, dass die betreffenden Competitoren dazu nicht in der Lage sind oder aus anderen Gründen nicht dazu bereit sind, behält sich der Vorstand vor, andere Teilnehmer zu delegieren.

12. Die Swiss Barkeeper Union ist für die Einhaltung des Reglements besorgt.

13. Der Entscheid der Jury ist nicht anfechtbar.

14. Die Rezepte und deren Vermarktungsrechte bleiben bei der Swiss Barkeeper Union.

Mai 2019

Swiss Barkeeper Union