



REGLEMENT Swiss Cocktail Championship 2019

FLAIRTENDING / Bartenders Choice

1. Die Teilnehmer müssen den Wettbewerb in einem sauberen Tenue bestreiten. Dieses Tenue darf keinerlei Werbung, Aufschrift oder Logos von Firmen enthalten (SBU und IBA sind erlaubt)
2. Jegliche Zubereitungsmethoden sind gestattet.
3. Es sind vier Cocktails zu mixen, davon sind drei für die Tasting Jury bestimmt.
4. Die Competitoren arbeiten mit eigenen Gläsern. Präsentationsplatten sind erlaubt.
Auf Wunsch stellt die SBU Longdrinkgläser, Cocktailgläser oder Sparkling Flutes zur Verfügung.
5. Der Cocktail darf nicht mehr als sieben Zutaten, inklusive Dashes beinhalten.
6. Das Rezept des Cocktails darf maximal sieben (7) cl Alkohol enthalten.
7. Warme oder heisse Zutaten sind nicht gestattet. Offene Flammen dürfen nicht in die Vorstellung eingebaut werden. Trockeneis ist nicht erlaubt.
8. Speiseeis darf nicht verwendet werden.
9. Dekorationen müssen entweder vor Ort (im Office) vorbereitet oder direkt während dem Wettbewerb hergestellt werden. Bestandteile der Dekoration müssen selber mitgebracht werden. Vorher produzierte und mitgebrachte Dekorationen dürfen nicht verwendet werden. Es stehen max. 15 Minuten im Office zur Verfügung.

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

10. 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.
11. Die Dekoration darf keine Rückschlüsse auf den/die Teilnehmer/in geben.

12. In Anlehnung an das aktuelle IBA-Reglement sind als frische Säfte Zitronen- Limetten- Orangen- und Grapefruitsaft zugelassen.
13. Die Verwendung von ungezuckerten, nicht aromatisierten Milchprodukten ist erlaubt.

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).

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.

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.

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.

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.

14. Die Teilnehmer müssen mit dem eigenen Arbeitsmaterial und Gläsern ausgerüstet sein. Auf Anfrage stellt die SBU Gläser zur Verfügung.
15. Die Teilnehmer füllen entweder die benötigten Mengen an Spirituosen in die Flaschen der Sponsoren oder arbeiten mit vollen Flaschen. Die Flaschen der Sponsoren auf der Bühne müssen neu und sauber sein. Spirituosen und Sirups dürfen nur in der Originalflasche verwendet werden. Flaschen, die diese Anforderungen nicht erfüllen, sind nicht zugelassen, und werden von der Jury entfernt.
16. Die Teilnehmenden werden gebeten, genügend leere Flaschen ihrer Produkte für ihre Show mitzubringen.
17. Werden Säfte in Glasflaschen abgefüllt, dürfen diese keine Etiketten oder andere Werbung enthalten.
18. Alle Flaschen müssen die Originalgrösse aufweisen, kleinere Ausführungen sind nicht gestattet.

19. Leere Flaschen dürfen nicht in den Wettbewerb miteinbezogen werden. Jede Flasche muss **mindestens 3 cl** der entsprechenden Flüssigkeit enthalten.
20. Die Flaschen dürfen fürs Flairtending mit Free Pourer oder Tops bestückt sein.
21. Anstößige sexuelle Gesten, Handlungen jeglicher rassistischen Art sind strikt verboten.
22. Die Teilnehmenden haben ihre Hintergrundmusik selbst auf CD oder Stick mitzubringen. Die Tonträger sind leserlich mit dem Namen des Wettkämpfers und der Titelnummer zu beschriften.
23. Nur Flaschen der SBU-Sponsorpartner dürfen auf die Bühne mitgebracht werden.
24. Die einzelnen Komponenten des Flairtendings werden bewertet. Dabei bewegen sich die Juroren frei auf der Bühne, so dass sie die Vorführung aus möglichst jeder Perspektive beurteilen können.
25. Der Cocktail wird ebenfalls von einer Tasting Jury bewertet. Diese Juroren dürfen die Flairvorstellung der Teilnehmenden nicht sehen und beurteilen nur den Cocktails.
26. Der Teilnehmer hat nach Reinigung der Bar (Tisch) fünf (5) Minuten Zeit, um sich vorzubereiten. Nach Ablauf dieser Zeit starten die 5 min der Show automatisch. Egal, ob der Teilnehmer bereit ist oder nicht.
27. Der Wettbewerb dauert fünf (5) Minuten und beginnt mit dem Einsetzen der Musik, oder nach Ablauf der fünf (5) Minuten Vorbereitungszeit. Wird die vorgegebene Zeit überschritten, so werden entsprechend Punkte abgezogen.
28. **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.

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

30. Der Entscheid der Jury ist nicht anfechtbar.
31. Die Rezepte und deren Vermarktungsrechte bleiben bei der Swiss Barkeeper Union.

Mai 2019
Swiss Barkeeper Union