



Reglement Official Swiss MOCKTAIL Championship 2019

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

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

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.

3. Der Rezeptinhalt darf zwischen 6 cl und 39 cl sein.

4. Jedes Rezept darf aus max. 6 Bestandteilen bestehen (inkl. Dashes).

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

Namensschilder, Pins und Krawatten werden im Briefing gratis abgegeben.

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

6. 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.

7. 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/des Teilnehmers / Teilnehmerin werden in Punktzahlen ausgedrückt.

8. Jedem/r Teilnehmer/in stehen sechs Minuten für die Herstellung des Mocktails 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.

9. Die Swiss Mocktail Championship wird in zwei Runden ausgetragen.

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

In der Finalrunde wird nur noch ein Cocktail dekoriert.

Die Gesamtsumme aller erzielten Punkte in den beiden Runden entscheidet über die Rangfolge 1-6. Bei Punktgleichheit im ersten Rang, muss in einer zusätzlichen Runde der/die Sieger/in ermittelt werden.

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. Selbst hergestellte Zutaten sind verboten.

10. Der/die Teilnehmer/in muss mit dem eigenen Arbeitsmaterial und eigenen Gläsern ausgerüstet sein. Der Messbecher wie auch der elektrische Mixer sind erlaubt.

11. 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.

12. 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 Mocktail Championship wird an eine internationale Competition delegiert und muss unter Umständen dafür in Zusammenarbeit mit der Swiss Barkeeper Union ein neues regelkonformes Rezept kreieren.

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

14. Der Entscheid der Jury ist nicht anfechtbar.

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