



Reglement Swiss Cocktail Championship 2023

CLASSIC MIXING : AFTER-DINNER-COCKTAILS

I Zur SCC Swiss Cocktail Championship 2023 CLASSIC MIXING sind zugelassen SBU-Mitglieder im Status Aktiv Classic. Bedingung ist, dass JEDLICHE offenen Mitgliederbeiträge oder sonstigen Aussenstände beim Verein am letzten Werktag vor der SCC 23, also am Freitag, 29.9.2023, BEGLICHEN SIND.

II Das Rezept ist mittels des Rezeptsheets der SCC 2023 in pdf-Form an

president@barkeeper-union.ch

oder per Post an die Adresse: SBU Swiss Barkeeper Union, Route du lac 264, 1787 Mont-Vully oder online auf der Internetseite barkeeper-union.ch einzusenden.

Andere Formen der Rezept-Einreichung (z.B. E-Mail ohne Anhang, WhatsApp oder Facebook messenger können leider nicht berücksichtigt werden).

Die Competitor:innen arbeiten mit eigenen Gläsern. Präsentationsplatten sind erlaubt.

Jedes Rezept darf aus max. 6 Bestandteilen bestehen (inkl. dashes). Die maximale Füllmenge ist 15 cl.

Die Konditionen der Speed Challenge (Halbfinale) werden im Briefing bekanntgegeben.

III Die Teilnehmer:innen müssen im offiziellen SBU-Tenü 2023 den Wettbewerb bestreiten:

SBU Barjacke (erhältlich im SBU-Shop www.barkeeper-union.ch) oder Arbeitskleidung mit SBU-Krawatte oder SBU-Foulard.

Zwingende Bestandteile des Tenüs 2023 sind ausserdem der SBU-Pins und das persönliche Namensschild.

Namensschild, Pins werden im Briefing gratis abgegeben.

Die pünktliche Teilnahme am Briefing ist für alle Competitoren verpflichtend.

Die Kleidung, Ausstattung, das Arbeitsmaterial oder sichtbare Tattoos der Competitor:innen auf der Bühne dürfen keinerlei andere Werbung oder Logos aufweisen als die der SBU oder IBA.

IV Es besteht keine Vertretungsmöglichkeit.

V Eine technische Jury, eine Tasting-Jury, zwei Office-Juries und eine Final-Präsentation-Jury, die von der SBU ausgewählt werden, werden die Teilnehmer:innen prüfen.

Ferner haben die Teilnehmer die Möglichkeit, drei Punkte im Voraus auf ihre technische Bewertung zu erzielen, indem sie bis zum Einsendeschluss ein in ALLEN Punkten korrektes und vollständiges Rezept einsenden.

Die Kriterien: Die Vorbereitung des Competitors und seiner Arbeit, die Präsentation des Drinks, der Geschmack, der Nachgeschmack, die Arbeitspräzision, Arbeitspräsentation, das Erscheinungsbild und der Präsentations-Speech der Competitor*innen werden in Punktzahlen ausgedrückt.

VI Es stehen sieben Minuten für die Herstellung des After-Dinner-Cocktail-Cocktails zur Verfügung. Der Cocktail ist in der Vorrunde fünffacher Ausführung zu präsentieren: ein Cocktail für den Cocktail Table zur Ansicht für das Publikum, vier Cocktails für die Tasting-Jury. Das schlechteste Resultat der vier Jurybewertungen wird gestrichen. Die Reihenfolge der Kandidat:innen, wie auch die Auswahl der Jury, wird durch das Los, respektive durch die SBU bestimmt.

VII Die Schweizer Meisterschaft SCC Classic wird in **drei** Runden ausgetragen.

Alle Wettbewerbsteilnehmer:innen bestreiten die erste Runde (Classic Mixing Qualifikation + Sensory Test + Knowledge Test).

Die 8 Teilnehmer:innen, die in der ersten Runde die höchste Punktzahl aus allen Bewertungen erzielt haben (minus Streichresultat im Tasting), mixen in der zweiten Runde die SPEED CHALLENGE (Halbfinale) ein von der SBU vorgegebenes Mixgetränk in drei Exemplaren.

Die fünf Teilnehmer:innen, welche in der ersten und in der zweiten Runde die meisten Punkte erzielt haben, gelangen in die dritte Runde (Super Final).

Im Super Final werden 7 Cocktails gemixt, jedoch wird nur noch ein Cocktail dekoriert.

In der Schweizer SCC 23 der SBU werden die Cocktails des Super Finals sowohl von der «Spezialisten Jury» vor der Bühne, als auch von einer klassischen Tasting Jury (Blind Tasting im Hintergrund) bewertet. Die Arbeitstechnik wird in gleicher Weise wie in der Vorrunde bewertet.

Im Finale der Kategorie Classic Activ und Mocktail stellt jede:r Teilnehmer:in mündlich der Jury und dem Publikum seinen Cocktail während MAXIMAL einer Minute in seinem englischsprachigen Präsentationsspeech vor.

Es werden das mixologische Profil des Cocktails, seine verwendeten Produkte und die Inspiration der Kreation erklärt.

Die Speech-Minute ist NICHT Bestandteil der sieben-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.

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

VIII Lediglich essbare, an Ort und Stelle zubereitete Dekorationen werden akzeptiert. Die SBU stellt Orangen, Zitronen und Limetten zur Verfügung. Andere 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 Dekorationen dürfen keine Rückschlüsse auf die Urheber:innen der Cocktails geben.

Als frische Säfte sind 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», d.h. eine Zutat, die vom Competitoren selbst hergestellt wurde oder während der Vorbereitungszeit 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 sein. Der Anteil des homemade ingredient darf nicht 30% der Rezeptmenge überschreiten Die Teilnehmer*innen sind mit eigenem Arbeitsmaterial ausgerüstet, auf Wunsch können von der SBU werbeneutrale Arbeitsutensilien zur Verfügung gestellt werden.

IX Jegliche Zubereitungsart ist erlaubt. Zubereitungsart und dazu benutzte Arbeitsutensilien müssen im Rezept aufgeführt werden.

Die Verwendung von handschriftlichen Notizen und elektronischen Geräten (Spickzettel, Handy usw.) auf der Bühne ist verboten.

X 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 Firma Silverbogen, von denen diese Firma 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 Recepteinsendung 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 selbst mitgebracht werden.

XI Einsendeschluss/Korrekturen

Der Einsendeschluss für die Rezepte ist um **23:59 Uhr am 15. September 2023**. Competitor:innen, die bis zu diesem Zeitpunkt ein in allen Punkten korrektes und reglementkonformes Rezept einreichen, erhalten 3 Zusatzpunkte auf die Techniknote. Rezepte mit Fehlern werden nicht zurückgeschickt, sondern von der SBU korrigiert.

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

Etwaige Reklamationen und Einwände sind **unmittelbar** am Tag der Competition der Präsidentin direkt vorzutragen.

Der Entscheid der Jury ist nicht anfechtbar.

XIII Die Rezepte und deren Vermarktungsrechte bleiben bei der Swiss Barkeeper Union.
August 2023, Swiss Barkeeper Union