



Reglement Swiss Cocktail Championship 2025

CLASSIC MIXING : LONG DRINK

I Zur SCC Swiss Cocktail Championship 2025 CLASSIC MIXING sind zugelassen SBU-Mitglieder im Status Aktiv Classic.

II Das Rezept ist mittels des Rezeptsheets der SCC 2025 in pdf-Form an president@barkeeper-union.ch

oder per Post an die Adresse: SBU Swiss Barkeeper Union, Bahnhofstrasse 10, CH-6440 Brunnen 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).

Jedes Rezept darf aus max. 5 Bestandteilen bestehen (inkl. dashes). Die maximale Alkoholmenge ist 7 cl. **Glas : ARCOROC Islande 31 cl Art. Nr. J3309** erhältlich im CC Prodega für Training (wer will)

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

III Die Teilnehmer müssen im offiziellen SBU-Tenü 2025 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 2025 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 Competitoren 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 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 werden in Punktzahlen ausgedrückt.

VI Es stehen sieben Minuten für die Herstellung des Longdrinks zur Verfügung. Der Longdrink ist in der Vorrunde in fünffacher Ausführung zu präsentieren: ein Longdrink für den Cocktail Table zur Ansicht für das Publikum, vier Longdrinks 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 SBU bestimmt.

VII Die Schweizer Meisterschaft SCC 2025 Classic wird in **drei** Runden ausgetragen.

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

Die 8 Teilnehmer, 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, 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 25 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 jeder Teilnehmer 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 1-5.

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 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 der Cocktails geben.

Als frische Säfte sind Zitronen- Limetten- Orangen- und Grapefruitsaft zugelassen.
Die Verwendung von ungezuckerten, nicht aromatisierten Milchprodukten, sowie Sprays ist erlaubt.

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 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 selbst mitgebracht werden.

XI Einsendeschluss/Korrekturen

Der Einsendeschluss für die Rezepte ist um **23:59 Uhr am 09. März 2025**. Competitoren, 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.

Februar 2025, Swiss Barkeeper Union