



Reglement Schweizer Cocktailmeisterschaft 2017

FLAIRTENDING

1. Jegliche Zubereitungsmethoden sind gestattet.
2. Es sind drei (3) Cocktails für die Tasting Jury zu mixen.
3. Der Cocktail darf nicht mehr als sechs (6) Zutaten, inklusive Dashes beinhalten.
4. Das Rezept des Cocktails darf maximal sieben (7) cl Alkohol enthalten.

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 von offiziellen SBU-Sponsoren und Supportern, die in der Schweiz nicht erhältlich sind, müssen selber mitgebracht werden.

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 Technikecke zur Folge.

Liegt der Einkaufspreis eines Produktes über CHF 100.00, so muss diese Flasche vom Competitor selbst mitgebracht werden.

5. Vorher selbst hergestellte Zutaten und Sprays dürfen nicht verwendet werden.
6. Warme oder heisse Zutaten sind nicht gestattet. Offene Flammen dürfen nicht in die Vorstellung eingebaut werden. Trockeneis ist nicht erlaubt.
7. Speiseeis darf nicht verwendet werden.
8. 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.
9. Nur essbare Dekorationen sind gestattet. Die Dekorationen müssen vor Ort im Office hergestellt werden.
10. Die Teilnehmenden müssen mit dem eigenen Material ausgerüstet sein. Sie haben den Wettbewerb in einem anständigen, neutralen Tenue ohne Werbung und ohne Logos zu bestreiten.
11. Die Teilnehmenden 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.
12. Die Teilnehmenden werden gebeten, genügend leere Flaschen ihrer Produkte für ihre Show mitzubringen.

13. Werden Säfte in Glasflaschen abgefüllt, dürfen diese keine Etiketten oder andere Werbung enthalten.
14. Alle Flaschen müssen die Originalgrösse aufweisen, kleinere Ausführungen sind nicht gestattet.
15. Leere Flaschen dürfen nicht in den Wettbewerb miteinbezogen werden. Jede Flasche muss mindestens 3 cl der entsprechenden Flüssigkeit enthalten.
16. Die Flaschen dürfen fürs Flairtending mit Free Pourer oder Tops bestückt sein.
17. Anstößige sexuelle Gesten sind strikt verboten.
18. Die Teilnehmenden haben ihre Hintergrundmusik selbst auf CD mitzubringen. Die Tonträger sind leserlich mit dem Namen des Wettkämpfers und der Titelnummer zu beschriften.
19. Nur Flaschen der SBU-Sponsorpartner dürfen auf die Bühne mitgebracht werden.
20. 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.
21. Der Cocktail wird ebenfalls von einer Tasting Jury bewertet. Diese Juroren dürfen die Flairvorstellung der Teilnehmenden nicht sehen und beurteilen nur das Aussehen und den Geschmack des Cocktails.
22. 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.
23. 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.
24. Der Einsendeschluss für die Rezepte ist um 23:59 Uhr am 2. August 2017.
25. Die Swiss Barkeeper Union ist für die Einhaltung des Reglements besorgt. Der Entscheid der Jury ist nicht anfechtbar.
26. Die Vermarktungsrechte bleiben bei der Swiss Barkeeper Union.

Wichtig!

Teilnahmeberechtigt an der Schweizer Meisterschaften sind nur Mitglieder der Swiss Barkeeper Union.

Der Sieger (Aktiv Flair) qualifiziert sich für die Teilnahme an den WCC der International Bartenders Association (IBA)