

Reglement Schweizer Cocktailmeisterschaft 2017

LONGDRINK

1. Der Wettbewerb ist für Aktivmitglieder und Aspiranten der Swiss Barkeeper Union (SBU) offen. Schweizermeister/in kann jedoch nur ein SBU-Aktivmitglied werden, welches auch aktiv im Gastwerbe berufstätig ist.
2. Im Jubiläumsjahr 2017 wird die Vorrunde als separater Wettbewerb mit internationaler Beteiligung durchgeführt. Dazu sind eingeladene Teilnehmer aus Partnergilden der IBA zugelassen. Der Sieger dieses Wettbewerbes gewinnt die SBU-Jubiläumstrophy sowie einen Betrag von CHF 1'000.00. (2. Platz CHF 500.00, 3. Platz CHF 250.0)
Aspiranten (nur SBU) messen sich am Folgetag am Aspirantencup.
3. Jeder/e Teilnehmer/in ist verpflichtet, sein/ihr eigenes, neues Originalrezept eines Longdrinks zu präsentieren.
4. Das Rezept ist in cl 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.
Ein Longdrink wird in einem hohen Glas serviert: er kann erfrischend, süss, sauer und/oder mit tropischen Aromen sein. Das Glas wird von der SBU gestellt (siehe Rückseite).
Das Rezept darf maximal 7 cl alkoholische Zutaten enthalten. Jedes Rezept darf aus max. 6 Bestandteilen bestehen (inkl. Dashes und Garnish).
5. Der/die Teilnehmer/in (Aktivmitglieder) muss im offiziellen SBU-Tenü (Bestandteile dieses Tenüs sind ein sichtbar getragener SBU-Button, der SBU-Pin, für Herren die SBU-Krawatte) bzw. in der landeseigenen Gildenuniform zum Wettbewerb erscheinen.
Aspiranten können in ihrem Arbeitstenu am Aspirantencup teilnehmen. Das Arbeitstenu muss jedoch neutral sein und darf keine Werbung oder Logos aufweisen.
6. Für Teilnehmer besteht keine Vertretungsmöglichkeit.
7. Eine technische Jury, eine Tasting-Jury und eine Office-Jury, die von der SBU ausgewählt wird, werden die Teilnehmer/innen prüfen. Die technische Jury eines Wettbewerbes verbleibt dieselbe. Die Bewertung der technischen Jury zählt in der Vorrunde zu 100%, im Halbfinale und Finale nur noch zu 50%). Die Tasting-Jury besteht aus vier 2-er Teams (jeweils 3 im Einsatz), die jeweils einen Drink zusammen bewerten.
Die Kriterien: Präsentation des Drinks, der Geschmack, das Aroma, die Arbeitspräzision, Arbeitspräsentation und Erscheinungsbild des/der Teilnehmers / Teilnehmerin, werden in Punktzahlen ausgedrückt.
8. a) Jedem/r Teilnehmer/in stehen 7 Minuten für die Herstellung des Longdrinks zur Verfügung. Der Drink ist in fünf Gläsern zu präsentieren. Ein Glas für das Publikum zur Präsentation, vier Gläser für die Tasting-Jury. Die Reihenfolge der Kandidaten wird durch das Los, respektive durch die Swiss Barkeeper Union bestimmt.
b) Die Schweizer Meisterschaft gelangt in drei Runden zur Austragung, wobei die Vorrunde im Jubiläumsjahr als eigener int. Wettkampf gilt.
Alle Wettbewerbsteilnehmer/innen bestreiten die erste Runde (Qualifikation).
Die 12 Teilnehmer/innen der SBU (bei weniger als 18 Teilnehmer/innen reduziert sich diese Anzahl auf 8), die in der ersten Runde die höchste Punktzahl erzielt haben (aus Tasting und Technik), kommen in die zweite Runde (Halbfinale) am Folgetag.
Die sechs (bei Reduktion vier) Teilnehmer/innen, welche zusammengezählt in der ersten und in der zweiten Runde am meisten Punkte erzielt haben, kommen in die dritte Runde (Finale).
Ab der zweiten Runde wird nur noch ein Cocktail dekoriert.
Die Gesamtsumme aller erzielten Punkte in den drei Runden entscheidet über die Rangfolge 1-6.
Vor dem Finale präsentiert jeder Finalist während einer Minute sich und/oder seinen Drink in englischer Sprache. Diese Präsentation wird von einer Spezialjury bewertet (max. 10 Punkte).
Bei Punktgleichheit im ersten Rang entscheidet die bessere Techniknote aus der Vorrunde. Sollte auch dann noch Punktgleichheit bestehen entscheidet die Summe der Techniknoten von Halbfinale und Finale. Wenn auch hier ein Punktegleichstand besteht, muss in einer zusätzlichen Runde der/die Sieger/in ermittelt werden.
Der Aspirantencup wird in einer Runde ausgetragen
c) Der/die Gewinnerin der Schweizer Meisterschaft vertritt die Schweiz an den Weltmeisterschaften und muss unter Umständen dafür ein neues Rezept nach Regeln der IBA (International Bartenders Association) kreieren.

9. Nur essbare, an Ort und Stelle zubereitete Dekorationen werden akzeptiert. Der Organisator stellt Orangen, Zitronen, Limonen 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.

Konform dem aktuellen IBA-Reglement gilt jede Zutat oder Dekoration, die die Flüssigkeit des Cocktails berührt, als Rezept-Zutat (Garnish).

In Anlehnung an das aktuelle IBA-Reglement sind als frische Säfte lediglich Zitronen-, Orangen-, Grapefruit- und Limettensaft zugelassen, als Milchprodukte lediglich Milch, Rahm, Joghurt und Eier.

Selbst hergestellte Zutaten und Sprays sind verboten.

Die Gläser werden von der Swiss Barkeeper Union zur Verfügung gestellt. Nicht erlaubt ist die Verwendung von Glasuntersetzern, Tablett, kleinen Platten und sonstigen „Präsentationsunterlagen“ für die gemixten Cocktails.

10. Der/die Teilnehmer/in muss mit dem eigenen Arbeitsmaterial ausgerüstet sein. Der Messbecher wie auch der elektrische Mixer ist 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 von offiziellen SBU-Sponsoren und Supportern, die in der Schweiz nicht erhältlich sind, müssen selber mitgebracht werden.

Wird bei der Rezipienteinsendung 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 100.00, so muss diese Flasche vom Competitor selbst mitgebracht werden.

12. Die Reihenfolge der Zutaten auf dem Rezept sowie die Präsentation auf der Bühne muss logisch sein.

13. Spezialpreise

Es wird zusätzlich der Competitor mit der besten Technik ausgezeichnet. Hier zählt nur die Punktezah aus der ersten Runde.

Wenn mindestens 2 Teilnehmer desselben Betriebes (Aktiv, Aspirant oder Flair) teilnehmen (ausgeschlossen der Mocktail Competition) nimmt dieser Betrieb automatisch am Teamcup teil. In die Wertung kommen alle Resultate der Mitglieder eines Betriebes. Es wird der Durchschnitt

ermittelt. Die Resultate der Flair-Bartender werden auf die Punktezahlen der Classiccompetition hochgerechnet.

14. Einsendeschluss/Korrekturen

Der Einsendeschluss für die Rezipiente ist um 23:59 Uhr am 2. August 2017. Jeder Competitor, der bis zu diesem Zeitpunkt ein in allen Punkten korrektes und reglementkonformes Rezept einreicht, erhält 3 Zusatzpunkte auf der Techniknote. Rezipiente mit Fehlern werden nicht zurückgeschickt, sondern von der SBU korrigiert.

15. Die Swiss Barkeeper Union ist für die Einhaltung des Reglements besorgt. Der Entscheid der Jury ist nicht anfechtbar.

Die Rezipiente und deren Vermarktungsrechte bleiben bei der Swiss Barkeeper Union.

Juni 2017 Swiss Barkeeper Union



Das Glas

Rastal Fresh Becher

30,6 cl