

# Reglement Schweizer Cocktailmeisterschaft 2017

## MOCKTAIL

1. Der Wettbewerb ist für Aktivmitglieder und Aspiranten der Swiss Barkeeper Union (SBU) offen.
2. Jeder/e Teilnehmer/in ist verpflichtet, sein/ihr eigenes Originalrezept eines Mocktails zu präsentieren.
3. Das Rezept muss eine Mindestmenge von 6 cl und eine Höchstmenge von 39 cl aufweisen.

Jedes Rezept darf aus maximal 7 Bestandteilen bestehen (inkl. Dashes & Garnish).

4. Aktivmitglieder nehmen im offiziellen SBU-Tenü am Wettbewerb teil (Bestandteile dieses Tenüs sind ein sichtbar getragener SBU-Badge, der SBU-Pins, für Herren SBU-Krawatte). Aspiranten und Auszubildende können in ihrem Arbeitstenü am Aspirantencup teilnehmen. Das Tenü muss auf jeden Fall neutral sein und darf keine Werbung oder Logos aufweisen.

5. 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 Wettbewerbs verbleibt dieselbe. Die Bewertung der technischen Jury zählt in der Vorrunde zu 100%, im 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, der Nachgeschmack, die Arbeitspräzision, Arbeitspräsentation und Erscheinungsbild des/der Teilnehmers / Teilnehmerin, werden in Punktzahlen ausgedrückt.

6. Jedem/r Teilnehmer/in stehen 7 Minuten für die Herstellung der Mocktails zur Verfügung. Der Mocktail ist in fünf Gläsern zu präsentieren. Ein Glas für das Publikum zur Präsentation, vier Gläser für die Tasting-Jury. Die Reihenfolge der Kandidaten, wie auch die Auswahl der Jury, wird durch das Los, respektive durch die Swiss Barkeeper Union bestimmt.

7. Die Swiss Mocktail Championship gelangt in zwei Runden zur Austragung.

8. 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 Mocktails berührt, als Rezept-Zutat (Garnish).

Es sind als frische Säfte lediglich Zitronen- und Limettensaft zugelassen, als Milchprodukte lediglich Milch, Rahm, Joghurt und Eier.

Selbst hergestellte Zutaten und Sprays sind verboten.

9. Der/die Teilnehmer/in muss mit dem eigenen Arbeitsmaterial, sowie seinen Gläsern ausgerüstet sein. Der Messbecher wie auch der elektrische Mixer ist erlaubt.

Nicht erlaubt ist die Verwendung von Glasuntersetzern, Tablett, kleinen Platten oder sonstige „Präsentationsunterlagen“ für die gemixten Mocktails.

10. 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](http://www.barkeeper-union.ch) (Rubrik Sponsors).

Es dürfen nur Produkte verwendet werden, die in der Schweiz erhältlich sind.

Wird bei der Rezepteingabe 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.

11. Einsendeschluss/Korrekturen

Der Einsendeschluss für die Rezepte 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. Rezepte mit Fehlern werden nicht zurückgeschickt, sondern von der SBU korrigiert.

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

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