

# Nationaler Vorentscheid Mattoni Grand Drink Cup 2022



## Einführung

Der nationale Vorentscheid zum Mattoni Grand Drink Cup 2022 führt den Gewinner zur 11. alkoholfreien Cocktailweltmeisterschaft, welche vom **01. bis 03. Juli 2022** in Karlsbad/Tschechien stattfindet.

Der nationale Vorentscheid findet in der Bewerbungsphase per E-Mail statt. Die 5 besten Einsendungen werden im März zum nationalen Finale nach Frankfurt eingeladen, wo sie sich und ihre Kreationen live einer fundierten Jury präsentieren werden.

## Der Wettbewerb

Kreiere einen alkoholfreien Cocktail der:

- **innovativ**
- **leicht herzustellen**
- **ernährungsphysiologisch ausgewogen (max. 65kcal/100ml) ist**
- **und die Herstellung und Innovation des Drinks beschrieben wird (mindestens 15 Worte!)**

## Regeln

- der Drink **MUSS** mit mindestens 10 cl (0,1 l) Mineralwasser (still/medium/spritzig) aufgefüllt werden (das Verwenden weiterer kohlenstoffhaltiger Zutaten ist **NICHT** erlaubt)
- **alkoholfreie** „Spirituosen 0%vol.“, wie z.B. Gin, Vermouth, etc. sind erlaubt
- Sirup dürfen maximal 2 cl verwendet werden
  - **folgende Sirupe sind zugelassen, mindestens ein Produkt MUSS verwendet werden:**
    - Fabbri 1905 (komplette Range)
    - Giffard (komplette Range)
- sollte eine Kirsche in Dekoration/Garnitur/By-Side Dekoration verwendet werden, **MUSS** die Amarena Kirsche von Fabbri verwendet werden
- der Teilnehmer **MUSS** eine Kalkulation des Nährwertes in kcal beifügen. Der Cocktail darf **MAXIMAL** 65kcal pro 100ml aufweisen
- **alkoholfreie** Bitters, oder „Kräuter-Mixturen“ sind zur Aromagebung erlaubt
- selbstgemachte Zutaten sind **NICHT** erlaubt
- alle verwendeten Produkte müssen in der EU verfügbar zu kaufen sein
- **freie** Glaswahl
- **die Rezeptur und Name des Drinks, inklusive Bildmaterial, darf NICHT vor dem Finale im Juli, weder in sozialen Medien noch sonst irgendwo veröffentlicht werden**
- der Teilnehmer mit der höchsten Gesamtpunktzahl gewinnt und vertritt Deutschland und die German Bartenders Guild in Tschechien bei der alkoholfreien Cocktailweltmeisterschaft. Bei Punktegleichstand entscheiden die höheren Punkte in der Reihenfolge Innovation, Story-Telling (live), Geschmack.

## Nationaler Vorentscheid Mattoni Grand Drink Cup 2022



### Ablauf

Aufgrund der aktuellen pandemischen Situation in Deutschland und dem daraus resultierenden Ablauf können **MAXIMAL 10 Teilnehmer** zugelassen werden. Es gilt das Prinzip, **FIRST COME FIRST SERVE!**

Anmeldeschluss, PER E-MAIL, ist Montag,

**07.02.2021 12:00 Uhr mittags**

Sollten die 10 Teilnehmer früher ermittelt werden, erhalten die nachfolgenden Teilnehmer die Möglichkeit einer Warteliste, falls ein TN abspringen sollte.

**Es werden nur Mitglieder der GBG zugelassen,  
die ihren Mitgliedsbeitrag für 2021 geleistet haben!**

Die Anmeldung erfolgt mit folgenden Daten an:

[president@gbg-ev.de](mailto:president@gbg-ev.de)

- **vollständiger Name**
- **aktuelle Anschrift** (es hat sich während der Pandemie gezeigt, dass einige Mitglieder nicht immer an ihrer Meldeadresse verweilen)
- **Telefonnummer und E-Mail-Adresse**

Anschließend bekommen die registrierten Teilnehmer eine Bestätigung per E-Mail und Sie können sich mit **Fabbri** und/oder **Giffard** in Verbindung setzen, bezüglich Sirupauswahl. Es können **maximal 3** verschiedene Produkte pro Firma geordert werden und es **muss mindestens 1 Sirup verwendet werden!**

Kontaktdaten:

- **Fabbri 1905 Deutschland**  
Herr Lars Hense [hense.lars@fabbri1905.com](mailto:hense.lars@fabbri1905.com) +49 151 222 269 29
- **Giffard Deutschland**  
Herr Karsten Kuske [karsten.kuske@giffard.com](mailto:karsten.kuske@giffard.com) +49 172 651 902 9

Einsendeschluss der Rezepturen mit folgenden Daten, ebenfalls an [president@gbg-ev.de](mailto:president@gbg-ev.de), ist Montag

**14.03.2022 12:00h mittags**

- **Name des Drinks mit Bild in hoher Auflösung** (.jpg oder .png Datei)
- **Rezeptur inkl. Zubereitungstechnik/Glas/Deko-Garnitur/Besonderheiten** (.pdf Datei)
- **Story-Telling zum Drink** (.pdf Datei)
- **Kalkulation des Nährwertes in kcal** (.pdf Datei)

# Nationaler Vorentscheid Mattoni Grand Drink Cup 2022



Die Rezepturen werden von einer unabhängigen Jury gesichtet und wie folgt bewertet:

- Innovation (**max. 15 Punkte**)
- Story (**max. 25 Punkte**)
- Kalkulation Nährwert (**max. 10 Punkte**)

Die besten **5 Einsendungen** werden dann zum **Live-Finale** nach Frankfurt/Main eingeladen.

Das **Live-Finale in Frankfurt/Main** findet am **Montag, 28. März 2022** an der **4-Flair Barschule** statt, wo die ausgewählten 5 ihre Kreationen live einer Jury präsentieren. Das Finale wird auch live übertragen, so dass alle Mitglieder der GBG daran teilhaben können.

## Regeln für das Live-Finale:

- das komplette Equipment zum Herstellen der Drinks **MUSS** selbst mitgebracht werden
- Es **müssen** 4 identische Drinks gleichzeitig hergestellt werden (3 für die Juroren, 1 Bild)
- Zeit auf der „Bühne“ sind 6 Minuten, inkl. aufräumen. Pro 30 Sekunden „**Over time**“ gibt jeweils 5 Punkte Abzug vom Gesamtergebnis
- **alle** Teilnehmer werden auf Video aufgezeichnet
- Bewertungsrichtlinien beim Live-Event sind beigefügte Rules der IBA

## Preise

Jeder Finalist erhält eine Teilnahmeurkunde und Sachpreise. Zusätzlich haben wir, dank der tollen Unterstützung von Fabbri und Giffard folgende Preise:

1. Teilnahme am Mattoni Grand Drink Cup 2021 vom 01. Bis 03. Juli 2022 inklusive Logis, Kost und Übernahme der Fahrtkosten
2. Preisgeld in Höhe von € 300,-- (dreihundert)
3. Preisgeld in Höhe von € 200,-- (zweihundert)

## CORONA Hygiene Maßnahmen für das Live-Finale in Frankfurt

Für das Live-Event am 28.03.22 gilt aktuell die **2G+ Regel**.

Alle Teilnehmer müssen vollständig geimpft (14 Tage nach 2. Impfung) oder genesen (nicht älter als 3 Monate) sein und ein offizieller Test (kein Heimtest) vorlegen (offizieller Schnell- oder PCR Test). Bei einer Booster Impfung (3. Impfung) entfällt die Testpflicht. Es besteht FFP-2 Maskenpflicht (die Teilnehmer dürfen zur Präsentation die Maske abnehmen). Die Corona-Regeln werden den tagesaktuellen Vorgaben angepasst.

Grüße und gutes Gelingen

© Eure GBG ©



## MATTONI GRAND DRINK 2022 - EVALUATION SHEET

<b>Name of the competitor</b>		<b>No. of the competitor</b>	
<b>Technique - Communication - Professionalism - Efficiency</b>			<b>plus points:</b>
Technique professional skills and certainty, bartenders demeanor, professional approach, overall professional impression <i>(Mistakes eg.: broken glass, dripping, spraying, falling ice, non-professional conduct, violations of sanitary regulations and standards etc.)</i>		1 - 50 points	
Communication with the guest (judge), bartenders performing, coordinates work during communications. Verbal presentation, inspirational, cocktail story.		1 - 40 points	
<b>Cocktail Quality - Taste, Appearance, Innovation</b>			<b>plus points:</b>
Cocktail innovation, originality & creativity		1 - 50 points	
Taste, well balanced, nice flavor		1 - 40 points	
Decoration & overall cocktail impression		1 - 50 points	
Practical part of the cocktail & using in everyday operation, parties etc. Is it easy to replicate this cocktail?		1 - 30 points	
<b>Total positive score:</b>			<b>+</b>
<b>Penalties</b>			<b>minus points:</b>
Missing Mattoni mineral water - limit 10 cl		minus 10 points	
Missing ingredients according to the recipe		minus 10 points	
Exceeding time - 6 minutes limit. Every 30 seconds above the limit are 5 penalty points.		<b>Total time:</b>	:
<b>Total negative score:</b>			<b>-</b>
<b>The total points scored</b>			