

Reglement GBG Bar Masters 2022

Inhaltsverzeichnis

Die Cocktailmeisterschaft

Rezeptvorlagen

Briefings

Grundsätzliche Regeln

Flairtending Wettbewerb

Classic Mixing Wettbewerb – Grundsätzliches, Ablauf, Bewertung

Classic Mixing Wettbewerb – Zeiten und Strafen

Finale Regeln

Judgement, Jury und Wertungsinformationen

Anlagen:

- IBA WCC Rules 2022



GBG
BAR MASTERS

1. Die Cocktailmeisterschaft

1.1 Die Cocktailmeisterschaft (GBG Bar Masters) wird von der German Bartenders Guild e.V. organisiert und durchgeführt

1.2 Die GBG Bar Masters ist eine jährlich stattfindende Veranstaltung und beinhaltet vier Cocktailwettbewerbe (PRO Classic | PRO Flair | NEXT Generation | Gentlemen Cup). Es obliegt dem Organisator, einzelne Wettbewerbe innerhalb der GBG Bar Masters auszusetzen, falls eine Durchführung nicht möglich ist. Mögliche Teilnehmer der einzelnen Wettbewerbe würden rechtzeitig über eine Aussetzung informiert werden.

1.3 Die Teilnehmer beim Wettbewerb „PRO Classic“ haben **KEINE** vorbestimmte Getränkekategorie und können sozusagen **OPEN** mixen. International wird jedem Land für die nächste Weltmeisterschaft durch die IBA als Dachverband eine Kategorie zugelost. Für die WCC 2022 auf Kuba ist es:

„SPARKLING COCKTAIL“

1.4 Jedem Teilnehmer wird eine (eventuell auch zwei) Spirituose/ Likör/ Sirup oder andere Zutat aus dem Freundeskreis der GBG zugelost. Die Teilnehmer (Flair und Classic) müssen dann mit den zugelosten Produkten ihre Drink Kreation gestalten. Die Paarungen erfolgen durch eine offizielle Ziehung. Die Auslosungen werden vom Vorstand der GBG veröffentlicht

1.5 Strafpunkte nach Ermessen der Jury: Der Juryvorsitzende darf nach Absprache mit der Jury gegen jeden Wettbewerbsteilnehmer Strafen aussprechen, die zu Punktabzug führen. Zum Beispiel bei unangebrachtem Verhalten des Teilnehmers gegenüber anderen Wettbewerbern, oder gegenüber der Jury. Begleitpersonen der Teilnehmer dürfen weder Vorbereitungsräume, Backoffices noch Bühnen betreten.

2. Rezepteinreichung

2.1 Rezepte für die GBG Bar Masters müssen bis zu einem durch den Vorstand der GBG festgelegten Einsendeschluss eingereicht werden. Der Einsendeschluss wird immer mindestens einen Monat vorher bekanntgegeben.

2.2 Rezepte, die nach dem Einsendeschluss eingereicht werden, können nicht berücksichtigt werden.

2.3 Rezepte müssen auf den offiziellen Formularen eingereicht werden. Diese werden den Wettbewerbern von der GBG zur Verfügung gestellt und sind auch online abrufbar.

Das Eingangsformular muss folgendes enthalten:

- Rezept (in Dash / Drop / cl / fill Up)
- Methode / Zubereitungstechnik
- kurze Inspiration für den Cocktail (maximal 50 Worte)
- aktuelle Arbeitsstelle
- E-Mail – bzw. Kontaktadresse des Teilnehmers
- Foto des Wettbewerbers als separate digitale Anlage (farbig und hochauflösend in .jpg oder .png Format). Dies dient zur Präsentation, beim Wettbewerb und darf für Werbemaßnahmen der GBG verwendet werden.

2.4 Nachdem das Rezept eingereicht wurde, dürfen an dem Cocktail keinerlei Veränderungen vorgenommen werden, außer dies ist im Vorfeld schriftlich beantragt und von der Jury der GBG genehmigt worden. Es liegt in der Verantwortung des Wettbewerbers sicherzustellen, dass das Rezept den Regeln der GBG Bar Masters entspricht. Eine nachträgliche Änderung des Rezeptes kann zu Punktabzug führen.

2.5 Die eingereichten Rezepte müssen eine Original- bzw. Eigenkreation des Wettbewerbers sein. Dies erklärt der Teilnehmer automatisch mit der Einreichung seiner Rezeptur. Sollte eine extreme Ähnlichkeit zu bereits bestehenden Rezepturen bestehen, liegt es im Ermessen der Jury, den Drink nicht zum Wettbewerb zuzulassen.

2.6 Alle eingereichten Rezepte verbleiben als Eigentum beim Wettbewerbsteilnehmer. Die GBG und der Freundeskreis dürfen allerdings, ohne weitere Genehmigung, die Gewinnerrezepte zur Vermarktung verarbeiten und nutzen. Dies erklärt der Teilnehmer bei Einreichung seines Rezeptes mit seiner Unterschrift.

3. Briefings

Die Briefings werden am Wettbewerbsort, innerhalb des Veranstaltungszeitraumes der GBG Bar Masters durchgeführt. Es liegt in der Verantwortung des Wettbewerbers, die Zeit und den Durchführungsort des Briefings zu prüfen, um seine Teilnahme gewährleisten zu können.

3.1 Teilnehmer müssen zum Briefing eine Kopie ihres eingereichten Rezeptes zum Abgleich mitbringen. Das Briefing ist die letzte Möglichkeit der Jury der GBG Bar Masters Änderungswünsche vorzulegen. Ab dem Ende des Briefings sind KEINERLEI Änderungen mehr möglich.

3.2 Das Briefing ist kein Forum für Diskussionen. Es dient dem Zweck, dem Wettbewerber die Regeln zu erläutern. Fragen zu den Regeln und Ablauf des Wettbewerbes sind selbstverständlich gestattet und gewünscht. Alle wettbewerbsrelevanten Fragen sind innerhalb des Briefings zu stellen und durch die Jury zu beantworten. Nach dem Briefing werden nur in Ausnahmefällen weitere Fragen, die nicht geklärt werden konnten, geklärt.

3.3 Um die Reihenfolge der Wettbewerber zu ermitteln, werden Lose gezogen. Diese Losziehung erfolgt während des Briefings unter Beisein der Jury und aller Teilnehmer. Teilnehmer, die zum Briefing NICHT anwesend sind, werden automatisch disqualifiziert. Flairtending-Teilnehmer müssen ihre Flaschen für den Wettbewerb zu dem Briefing mitbringen, da diese Flaschen gefüllt werden, entsprechend der gezogenen Reihenfolge und des Musikchecks.

4. Grundsätzliche Regeln

4.1 Grundsätzlich sind, neben der Zulosung der Mindestzutat, vorrangig Produkte des Freundeskreises zu wählen. Nur bei absoluter NICHTVERFÜGBARKEIT darf der Teilnehmer auch auf andere Produkte, die nicht durch den Freundeskreis gestellt werden können, zurückgreifen.

4.2 Das GBG stellt keinerlei Zutaten für den Wettbewerb zur Verfügung. Alle Zutaten für den Wettbewerb müssen vom Teilnehmer selbst mitgebracht werden. Somit ist die GBG nicht verantwortlich für fehlende Spirituosen, Sirups, Garnituren und / oder für fehlende Barutensilien während des Wettbewerbs. Bitte die Zutaten entsprechend allen eventuell zu mixenden Drinks selbst mitbringen.

4.3 Fehlende Zutaten zum Rezept dürfen während des Wettbewerbs nicht ersetzt werden, es sei denn, dass dies von der Jury im Briefing genehmigt wurde. **(Nachweislich war ein Produkt NICHT zu organisieren, kann dies im Briefing ausgetauscht werden)**. Bitte an dieser Stelle Saisonalität mancher Produkte beachten!

4.4 Die GBG stellt Würfeis und Nuggeteis in Mundeisqualität zur Verfügung. Die Form und Art des Eises hängen von der jeweiligen Verfügbarkeit ab.

4.5 Alle Mengen von Früchten, Kräutern und Gemüse, die im Rezept verwendet werden, müssen mit dem Rezeptformular übereinstimmen. Exakte Mengenangaben müssen genannt werden.

4.6 Rezepte dürfen nicht mehr als 7cl Alkohol pro Cocktail enthalten. (Außer Dashes von Bitters, die zu den 7cl zusätzlich verwendet werden dürfen).

4.7 Rezepte müssen wenigstens 1,5cl des zugelosten Produktes enthalten

4.8 Rezepte müssen in Zentilitern und in ganzen oder halben Zahlen (0,5cl, 1cl, 1,5cl, 2cl, 2,5 cl usw), Barlöffeln, Dashes oder Drops angegeben werden.

4.9 Cocktailnamen mit unhöflichen, schockierenden, sexuellen und rassistischen Wörtern, sowie Wörter mit narkotischen Assoziationen und Anspielungen auf Krankheiten oder körperlichen / psychischen Beeinträchtigungen sind verboten. Ebenso sind politische Statements oder Anspielungen tabu und werden mit einer Nichtzulassung zum Wettbewerb geahndet.

4.10 Wasser mit und ohne Kohlensäure darf benutzt werden, Säfte ebenso. Auch hier gilt das Prinzip der Vorrangigkeit des Freundeskreises der GBG. Erst bei Nichtverfügbarkeit darf auf andere Produkte zurückgegriffen werden. Ausnahmen sind frische Säfte aus Zitrusfrüchten (Zitrone, Limette, Orange, etc.).

4.11 Frisch gepresste Säfte: dürfen ausschließlich während der Vorbereitungszeit am Wettbewerbstag gepresst werden. Elektronisches Presswerkzeug ist zugelassen, muss aber vom Teilnehmer selbst mitgebracht werden.

4.12 Airs, Foams, Espumas, Infusionen, Sous Vide, etc. sind erlaubt. Alle Zutaten und Techniken müssen im Rezeptformular detailliert erklärt werden (Herstellung, Inhaltsstoffe, allergieauslösende Stoffe, etc.).

4.13 Große Ice Cubes und/oder -Balls müssen selbst mitgebracht werden und der Jury im Vorbereitungsraum zur Prüfung vorgelegt werden.

Flairtending Competition

Je nach Teilnehmerzahl findet eine Qualifikationsrunde statt, um die Finalisten mit der höchsten Punktzahl zu ermitteln, die ins Finale einziehen. Sind es weniger als sechs Teilnehmer, gibt es keine Qualifikationsrunde.

Das IBA Regelwerk findet 1:1 Anwendung bei den GBG Bar Masters PRO Flair

Classic Mixing Competition: Ablauf des Wettbewerbs

14.1 Wettbewerber dürfen den Bühnenbereich nicht betreten, bevor sie dazu aufgerufen sind. Die Zeiten für jeden Wettbewerber entnimmt man dem Aushang am Eingang, bzw. im Vorbereitungsraum. Zeitverschiebungen innerhalb von Wettbewerben sind manchmal nicht verhinderbar, werden aber rechtzeitig durch die Jury an die Teilnehmer kommuniziert.

14.2 Die Wettbewerber haben zwei Minuten, sich auf den Wettbewerb vorzubereiten, nachdem sie die Bühne betreten haben. Es ist sicherzustellen, dass alle Zutaten, Werkzeuge etc. vorhanden sind. Der Wettbewerber wird von der technischen Jury bewertet, sobald er die Bühne betritt und seine zwei Minuten Vorbereitungszeit beginnen. Wettbewerber sollten diese Zeit nutzen, um ihre Station vorzubereiten und Eis, Abfalleimer, Flaschen etc. zu prüfen. Der „Wettbewerbs – Staff“ hilft beim Tragen von allen Utensilien auf die Bühne. Tablettts müssen durch den Teilnehmer eigenständig im Vorbereitungsraum gepackt werden.

14.3 Wettbewerber dürfen innerhalb dieser zwei Minuten Vorbereitungszeit keine Gästegläser, Mischgläser oder Shaker mit Eis befüllen. Sie dürfen nicht an Garnituren/Dekorationen arbeiten und Zutaten aus den Flaschen gießen oder Änderungen an den vorgelegten Rezepturen vornehmen.

14.4 Wettbewerber platzieren die Zutaten und Flaschen in der effizientesten Art und warten auf das Startsignal.

14.5 Nach der Vorbereitung und vor Beginn des Wettbewerbs: Die Wettbewerber halten eine kurze Rede (**nicht länger als eine Minute**). Diese Rede vermittelt die Inspiration und Geschichte des Cocktails, bevor der Wettbewerb beginnt. Die Präsentation zeigt, wie gut der Wettbewerber mit dem Auditorium agiert. Wettbewerber werden bewertet nach ihrer Klarheit in Aussprache und Selbstbewusstsein. Übersetzer in Deutsch sind NICHT erlaubt.

14.6 Wettbewerber müssen während ihres Ablaufs die Flaschen den Zuschauern und der Jury präsentieren.

14.7 Wettbewerber dürfen ihre Zutaten in ihrer gewünschten Reihenfolge ausgießen.

14.8 Die Wettbewerber müssen fünf Cocktails zubereiten. Vier Cocktails gehen an die Taste Jury, der fünfte wird für Bilder genutzt.

14.9 Ist der Teilnehmer fertig, so erhebt er einen Cocktail, um ihn den Zuschauern zu präsentieren. Zu diesem Zeitpunkt wird die Uhr angehalten. Das Aufräumen des Arbeitsplatzes erfolgt nach der Präsentation des Drinks.

14.10 Die Cocktails werden unverzüglich zur Taste Jury gebracht.

14.11 Wenn irgendein unerwarteter Unfall während der Zubereitung oder bei der Übergabe des Cocktails geschieht, ist sofort Kontakt mit dem Technik Juror aufzunehmen.

Classic Mixing Competition: Zeiten und Strafen

15.1 Die Zeit für die Vorbereitung der Garnitur und Dekoration ist auf 15 Minuten begrenzt. Nach Ablauf der 15 Minuten müssen die Wettbewerber stoppen und das verwenden, was sie bis dahin vorbereitet haben.

15.2 Wenn Wettbewerber das Rezept oder die Garnitur in irgendeiner Weise ändern, oder es nicht schaffen, das/die Originalrezept/Präsentation einzuhalten, gibt es Punktabzug.

15.3 Wenn Wettbewerber es nicht schaffen, alle fünf Cocktails zuzubereiten, erhält der Wettbewerber nur die Punkte der Jury, die einen fertigen Cocktail erhalten haben.

15.4 Die Wettbewerber haben 10 Minuten, um ihren Cocktail zuzubereiten. Zeitüberschreitungen werden bestraft.

15.5 Die Zeit der Eingangsrede zählt nicht zu den 10 Minuten der Zubereitung.

15.6 Die Wettbewerber erhalten ein Startsignal, wenn sie mit dem Mischen beginnen dürfen, in anderen Worten, wann ihre 10 Minuten der Zubereitung beginnen.

15.7 Punktevergabe bzw. Strafpunkte werden im Briefing erläutert. Die Vergabe durch den Technikjuror muss dem Teilnehmer auf Nachfrage kurz begründet werden. Ein Einspruch gegen die Wertung muss UMGEHEND nach dem Mixen auf der Bühne beim Juryvorsitz eingereicht werden. Eine nachträgliche oder verspätete Beanstandung kann nicht berücksichtigt werden.

Finale: Regeln

Bei einer Gesamtteilnehmerzahl bis 20 qualifizieren sich vier (4), bei einer Gesamtteilnehmerzahl über 20 qualifizieren sich sechs (6) Teilnehmer für das Finale.

Die qualifizierten Teilnehmer der Vorrunde kommen in das Finale, wo sie mit einer „Black Box“ konfrontiert werden. In dieser Black Box befinden sich Zutaten, Spirituosen, Liköre, Sirupe, Säfte, etc. Diese Black Box ist für alle gleich ausgestattet. Die Finalisten haben 30 Minuten Zeit, daraus einen Drink zu kreieren.

Zuzüglich werden die Finalisten mit einem Headset ausgestattet, mit dem sie während der Performance ihres Finaldrinks das Publikum unterhalten und ihren Drink vorstellen müssen. Dafür haben sie auf der Bühne 10 Minuten Zeit. Die Wettbewerber werden bewertet nach Komplexität, Kommunikation, Kreativität, Geschmack des Cocktails und der Technik.

Die Judges erwarten, unterhalten zu werden und werden den Wettbewerber während seiner Performance Fragen stellen und in Diskussionen verwickeln. Die Gesamtperformance des Wettbewerbers bestimmt die technische Bewertung.

17.1 Ein Losentscheid entscheidet über die Reihenfolge der Wettbewerber.

17.2 Die Wettbewerber bereiten fünf Cocktails zu. Vier für die Taste Jury, ein Drink für das Foto.

17.3 Die Wettbewerber im Finale präsentieren getrennt hintereinander.

17.4 Während der Präsentation werden die Juroren auf Englisch Fragen stellen. Die Wettbewerber tragen ein Mikrofon (Headset) und müssen die Fragen auf Englisch beantworten.

17.5 Die Wettbewerber haben 10 Minuten für ihre Präsentation. Während dieser 10 Minuten werden die Juroren den Wettbewerber über den Cocktail, die diesbezügliche Philosophie, die Inspiration oder die Geschichte befragen. Dies geschieht vor Publikum und in ENGLISCH.

17.6 Wettbewerber, die die 10 Minuten überschreiten, erhalten Punktabzug.

17.7 Wettbewerber im Finale werden bewertet nach: Zeit, Technik, Effizienz, Kommunikation in englischer Sprache, Präsentation, Fachkenntnis und dem Cocktail (Erscheinungsbild, Aroma, Dekoration und Geschmack).

17.8 Die Punkte der Vorrunde fließen mit ein. Sollte es zu einem Gleichstand kommen, entscheiden die höheren Geschmackspunkte (insgesamt) aus Vorrunde und Finale.

Auszeichnungen und Wertungen

Alle Teilnehmer erhalten eine Urkunde.

Die Erstplatzierten im Flair und im Classic qualifizieren sich für die World Cocktail Championships.

Platz 1-3 im Classic und im Flair erhalten Preise und Pokale.

Generelle Informationen

Das GBG Wettbewerbskomitee

18.1 Das GBG Komitee nimmt sich das Recht heraus, Rezepte abzuweisen, die nicht den Regeln entsprechen.

18.2 Die GBG hat das Recht, die Regeln im Interesse des Wettbewerbs zu verändern. Diese müssen bei Anwendung sofort den Teilnehmern kommuniziert werden.

18.3 Die GBG übermittelt allen Teilnehmern die finalen Resultate aller Teilnehmer innerhalb von 24h nach Wettbewerb.

18.4 Das GBG Komitee wird alle Rezepte vor dem Wettbewerb prüfen. Das Rezeptkomitee wird alle Wettbewerber darüber informieren, wenn das eingegangene Rezept nicht den geltenden Regeln entspricht.

Alle eingegangenen Rezepte werden vom GBG Komitee via E-Mail bestätigt. Dies kann bis zu 14 Tage nach Eingang des Rezeptes dauern.

18.5 Der Juryvorsitzende der Flairtending Competition hat den Vorsitz im Flairtending Briefing.

18.6 Der Juryvorsitzende der Classic Mixing Competition hat den Vorsitz im Mixing Competition Briefing.

18.7 Die offizielle Produktliste des Freundeskreises, sowie eine Übersicht der Produkte, die alle Wettbewerber der GBG Bar Masters benutzen müssen, wird von der GBG jährlich zur Verfügung gestellt. Diese sind die einzigen Produkte, welche im Wettbewerb verwendet werden dürfen. Ausnahme: Eine Zutat, die von niemandem innerhalb des Freundeskreises geführt wird, kann nach vorheriger Rücksprache verwendet werden.

18.8 Alle Juryentscheidungen sind endgültig.

Komitees, Jury und Wertungsinformationen

19.1 Das GBG Komitee besteht aus dem Vorstand.

19.2 Jurymitglieder werden vom GBG Komitee eingesetzt und geleitet. Die Taste Juroren werden durch einen Tasting & Sensory Workshop, der vom

Wir haben aus Gründen der Lesbarkeit auf eine geschlechtsneutrale Formulierung verzichtet.
Es sind jedoch immer alle Geschlechter im Sinne der Gleichbehandlung angesprochen.

Vorsitzenden der Taste Jury geleitet wird, auf den Wettbewerb geschult & vorbereitet.

19.3 Das GBG Komitee hat das Recht, während des Wettbewerbs neue Juroren einzusetzen oder alte zu ersetzen. Die Entscheidung darüber fällt das GBG Komitee.

19.4 Alle Juroren müssen unparteiisch sein. Dies gilt auch für geschmackliche Präferenzen.

19.5 Jegliche Zusammenarbeit unter Juroren vor, während und nach der Wertung ist nicht erlaubt. Es ist Juroren verboten, zum Austragungsort zurückzukehren, während der Wettbewerb läuft. Es sei denn, sie haben ihren Beitrag geleistet und/oder die Jurorentätigkeit abgeschlossen.

19.6 Nur dem GBG Komitee und den Juroren ist es gestattet, den Tasting-Room zu betreten oder zu verlassen. Dies allerdings lediglich zum Zwecke, um die Wettbewerber z.B. über Zeiten oder Zutaten zu informieren.

19.7 Juroren dürfen während des Wettbewerbs keine eigenen Mobiltelefone/Smartphones/Smartwatches/Laptops/Tablets verwenden. Jegliches posten in sozialen Medien ist während der Jurorentätigkeit strikt untersagt!

19.8 Alle Entscheidungen des GBG Komitees sind endgültig.

19.9 Alle Juroren werden vom GBG Komitee im Vorfeld geschult, was von ihnen erwartet wird. Alle Juroren treffen sich vor dem Wettbewerb für das Briefing.

Alle Wettbewerber, Juroren und Komitees, die an der GBG Bar Masters teilnehmen, sind Freiwillige, die freiwillig und großzügig ihre Zeit opfern, um die German Bartenders Guild in der Ausbildung und im Wettbewerb zu unterstützen. Bitte behandeln sie diese Personen mit dem Respekt, den sie verdienen

ONE FAMILY – ONE GBG



GERMAN
BARTENDERS
GUILD

E.V. 2019