



# Reglement GBG Bar Masters 2024

## Inhaltsverzeichnis

1. Die Cocktailmeisterschaft
2. Rezeptvorlagen
3. Briefings
4. Grundsätzliche Regeln
5. PROFlair → entfällt 2024 mangels Teilnehmer

Begründung:

Wir erfüllen die Mindestteilnehmerzahl für einen Wettbewerb dadurch nicht. Der enorme zusätzlich Aufwand (Aufbau, Trainingsbereich, zusätzliche Flair – Jury) ist somit nicht gerechtfertigt.

6. PROClassic
  - Grundsätzliches
  - Ablauf
  - Bewertung
  - Zeiten und Strafen
7. PROClassic Finale
  - Regeln
8. Preise und Auszeichnungen
9. Generelle Informationen



# Reglement GBG Bar Masters 2024

## 1. Die Cocktailmeisterschaft

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

Die GBG Bar Masters ist eine einmal jährlich stattfindende Veranstaltung und beinhaltet vier Cocktailwettbewerbe:

(PRO Classic | PRO Flair | NEXT-Generation | Gentlemen Cup)

Es obliegt den Organisatoren, einzelne Wettbewerbe innerhalb der GBG Bar Masters auszusetzen, im Falle, dass eine Durchführung nicht möglich ist.

Mögliche Teilnehmer der einzelnen Wettbewerbe würden rechtzeitig über eine Aussetzung informiert werden.

Die Teilnehmer beim Wettbewerb „PRO Classic“ haben KEINE vorbestimmte Getränkekategorie und können sozusagen OPEN mixen.

Jedem Teilnehmer wird eine (eventuell auch zwei) Spirituose/ Likör/ Sirup oder andere Zutat aus dem Freundeskreis der GBG zugelost. Teilweise kann es auch sein, dass man eine ganze Firma mit den entsprechenden GBG-Partnerprodukten zugelost bekommt.

Informationen hierzu findet man unter <https://gbg-ev.de/freundeskreis>

Die Paarungen erfolgen anhand einer Auslosung durch den Vorstand, diese wird dann vom Vorstand der GBG veröffentlicht.

Die Teilnehmer müssen dann mit den zugelosten Produkten ihre Drinkkreation gestalten und das Rezept pünktlich einreichen.



# Reglement GBG Bar Masters 2024

## 2. Rezeptvorlagen und -einreichung

Rezepte müssen bis zu einem durch den Vorstand der GBG festgelegten Einsendeschluss online eingereicht werden.

Der Einsendeschluss wird ca. einen Monat vorher bekanntgegeben.

### Einsendeschluss 2024:

Dienstag, der 04. Juni 2024 über die Homepage (<https://gbg-ev.de/gbg-bar-masters>).

Eine Anderweitige Einreichung ist nicht möglich und führt zum Ausschluss!

Rezepte, die nach dem Einsendeschluss eingereicht werden, werden ebenso nicht berücksichtigt

Das Eingangsformular muss folgendes beinhalten:

- Rezept (in Dash / Drop / cl / fill Up) mit Nennung der Marken und Firma
- Methode / Zubereitungstechnik
- kurze Inspiration für den Cocktail (maximal 50 Worte)
- aktuelle Arbeitsstelle
- E-Mail – bzw. Kontaktadresse des Teilnehmers
- ggf. Größe für Barjacke (falls noch keine erhalten)

### 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.
- dürfen nicht mehr als 7cl Alkohol pro Cocktail enthalten.  
*(Außer Dashes von Bitters, die zu den 7cl zusätzlich verwendet werden dürfen).*
- müssen wenigstens 1,5cl des zugelosten Produktes enthalten.
- Bei Sirupen mindestens 0,5cl des zugelosten Produktes

Nachdem das Rezept erfolgreich eingereicht wurde, dürfen an dem Cocktail keinerlei Veränderungen vorgenommen werden, außer dies wurde vor dem Wettbewerb schriftlich beantragt und vom GBG-Komitee genehmigt. Das GBG-Komitee behält sich vor, die eingereichten Rezepturen auf Originalität zu prüfen, Ähnlichkeiten zu recherchieren und bei begründetem Verdacht vom Wettbewerb auszuschließen. 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.



# Reglement GBG Bar Masters 2024

## 3. Briefings

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

Teilnehmer müssen zum Briefing eine Kopie ihres eingereichten Rezeptes zum Abgleich mitbringen. Das Briefing ist die letzte Möglichkeit der Jury der GBG Bar Masters ggf. notwendige Änderungswünsche, **AUSSCHLIESSLICH Dekorationen und/oder Garnituren, vorzulegen**. Dazu muss das Rezept bereits VOR BEGINN des Briefings mit den entsprechenden Änderungen beim Leiter des Briefings eingereicht werden.

Danach sind **KEINERLEI** Änderungen mehr möglich. Der Teilnehmer ist dann auch selbstständig für die benötigten Produkte/Rezeptänderung zuständig.

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, beantwortet.

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.

Nach dem Briefing gehen die ersten 4 Teilnehmer DIREKT in den Vorbereitungsraum. Jeder Teilnehmer ist hier selbstverantwortlich für das pünktliche Erscheinen im Vorbereitungsraum.



## Reglement GBG Bar Masters 2024

### 4. Grundsätzliche Regeln

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

Es liegt in der Verantwortung des Teilnehmers sicherzustellen, dass das Rezept den Regeln der GBG Bar Masters entspricht. 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.

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.

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, Zutaten und / oder für fehlende Barutensilien während des Wettbewerbs.

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 beantragt und nach Genehmigung ausgetauscht werden). Bitte an dieser Stelle Saisonalität mancher Produkte beachten!

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

Etwaige Sondereisformen sind zugelassen, müssen aber in Eigenregie vom Teilnehmer organisiert werden. Kühlmöglichkeiten müssen durch die Teilnehmer mit dem Veranstalter vor Ort abgesprochen und auf Verfügbarkeit geprüft werden.

Hier gilt – **FIRST COME – FIRST SERVE!**

**Trockeneis ist von der Nutzung in Drinks aus Sicherheitsgründen ausgeschlossen!**



## Reglement GBG Bar Masters 2024

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

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. Auch während der Präsentation vor der Jury auf der Bühne werden vorhergenannte Punkte nicht toleriert und können zur sofortigen Disqualifikation führen. Eine Argumentation für den Punkt „Performance“ ist hier nicht zulässig.

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.), oder selbst hergestellte Pürees. Frisch gepresste Säfte: dürfen ausschließlich während der Vorbereitungszeit am Wettbewerbstag gepresst werden. Elektronisches Presswerkzeug ist zugelassen, muss aber vom Teilnehmer selbst mitgebracht werden. Airs, Foams, Espumas, Infusionen, Sous Vide, etc. sind erlaubt. Alle Zutaten und Techniken müssen im Rezeptformular detailliert erklärt werden (Herstellung, Inhaltsstoffe, allergieauslösende Stoffe, etc.).

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.

Die Wettbewerber MÜSSEN auf der Bühne, die von der GBG und Weitblick bereitgestellte Bar Jacke tragen. Zuwiderhandlung führt zu Disqualifikation. Teilnehmer, welche noch keine individualisierte Bar Jacke der GBG besitzen, müssen dies bei ihrer Anmeldung zum Wettbewerb mit ihrer Größe „XS“ „S“ „M“ „L“ „XL“ „XXL, etc.“ vermerken und bekommen dann zum Wettbewerb eine GBG Bar Jacke leihweise gestellt.



# Reglement GBG Bar Masters 2024

## 5. PROFlair: Ablauf des Wettbewerbes

Entfällt 2024

## 6. PROClassic: Ablauf des Wettbewerbs

Wettbewerber dürfen den Bühnenbereich nicht betreten, bevor sie dazu aufgerufen wurden. Die Zeiten für jeden Wettbewerber sind dem Aushang am Eingang bzw. Vorbereitungsraum zu entnehmen. Zeitverschiebungen innerhalb von Wettbewerben sind manchmal nicht verhinderbar, werden aber rechtzeitig durch die Jury an die Teilnehmer kommuniziert. Pünktliches Erscheinen liegt in der Verantwortung des Teilnehmers.

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. Wettbewerber sollten diese Zeit nutzen, um ihre Station vorzubereiten und Eis, Abfalleimer, Flaschen etc. zu prüfen. Der „Wettbewerbs – Staff“ hilft beim Tragen der Utensilien auf die Bühne. Tablett müssen durch den Teilnehmer eigenständig im Vorbereitungsraum gepackt werden.

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.

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



# Reglement GBG Bar Masters 2024

Nach der Vorbereitung und vor Beginn des Wettbewerbs:

Die Wettbewerber halten eine, ein Minütige Rede auf Deutsch.

Dies soll die Inspiration und Geschichte des Cocktails vermitteln ebenso die Fähigkeit des Teilnehmers ein Auditorium zu begeistern und für sich zu gewinnen. Dies wird bewertet und fließt in die Gesamtwertung mit ein (Klarheit in Aussprache, Inhalt, allgemeines Auftreten// sicher/-Selbstbewusst). Übersetzer in Deutsch sind NICHT erlaubt.

→ keep short, simple and be smart ←

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

Wettbewerber dürfen ihre Zutaten in ihrer gewünschten Reihenfolge ausgießen.

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

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 anschließend.

Die Cocktails werden unverzüglich zur Taste Jury gebracht.

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





GBG  
BAR MASTERS

# Reglement GBG Bar Masters 2024

## Zeiten und Strafen//Abzüge

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

Die Wettbewerber haben 10 Minuten, um ihren Cocktail zuzubereiten.

Zeitüberschreitungen werden bestraft.

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

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

Punktevergabe bzw. Strafpunkte werden im Briefing erläutert.

Die Punkte 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.



## Reglement GBG Bar Masters 2024

### 7. PROClassic Finale

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

Im Finale werden die Finalisten mit einer „Black Box“ konfrontiert. In dieser befinden sich Zutaten, Spirituosen, Liköre, Sirupe, Säfte, etc. und ist für alle gleich ausgestattet.

Die Finalisten haben 30 Minuten Zeit, daraus einen Drink zu kreieren.

Ein Losentscheid entscheidet über die Reihenfolge der Wettbewerber.

Die Wettbewerber im Finale präsentieren getrennt hintereinander.

Es müssen fünf Cocktails zubereitet werden. Vier für die Taste Jury, ein Drink für das Foto.

Zusätzlich werden die Finalisten mit einem Headset ausgestattet, mit dem sie während der Performance ihres Finaldrinks, 10 Minuten das Publikum und die Jury unterhalten und ihren Drink vorstellen müssen.

Die Judges erwarten, unterhalten zu werden und diese werden auch während der Performance Fragen stellen und in Diskussionen verwickeln (alles auf Englisch auch die Beantwortung!!).

Die Gesamtpformance des Wettbewerbers bestimmt die technische Bewertung.

#### Bewertung:

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

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

Wettbewerber, die die 10 Minuten überschreiten, erhalten Punktabzug.



# Reglement GBG Bar Masters 2024

## 8. Preise und Auszeichnungen

Alle Teilnehmer erhalten eine Urkunde. Der Erstplatzierte in PROClassic qualifiziert sich für die World Cocktail Championships.

Platz 1-3 in PROClassic erhalten Preise und Pokale.

## 9. Generelle Informationen

### Das GBG-Wettbewerbskomitee:

Das GBG-Komitee besteht aus dem Vorstand.

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

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

Die GBG übermittelt allen Teilnehmern die finalen Resultate innerhalb von 48h nach Wettbewerb.

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.

Der Juryvorsitzende der PROClassic Competition hat den Vorsitz im Briefing.

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 und ist unter <https://gbg-ev.de/freundeskreis> ersichtlich.

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.

Alle Juryentscheidungen sind endgültig.

Jurymitglieder werden vom GBG-Komitee eingesetzt und geleitet. Die Taste Juroren werden durch einen Taste & Sensorik Workshop, der vom Vorsitzenden der Taste Jury geleitet wird, auf den Wettbewerb geschult & vorbereitet.



# Reglement GBG Bar Masters 2024

Das GBG-Komitee hat das Recht, während des Wettbewerbs neue Juroren einzusetzen oder alte zu ersetzen.

Die Entscheidung darüber fällt das GBG-Komitee.

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, es sei denn, sie helfen dem Teilnehmer beim Tragen der Utensilien.

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

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

Jegliches posten in sozialen Medien ist während der Jurorentätigkeit strikt untersagt!

Die Taste -Jury wird sowohl in der Vor- als auch der Finalrunde direkt mit den Teilnehmern an der Bühne interagieren können. Die Jury hat danach das Recht in den gemeinsamen Dialog zu gehen um über etwaiges Fehlverhalten, Strafen aber auch Boni zu diskutieren. Dieses geschieht jedoch unter Ausschluss des Teilnehmers auf der Bühne. Die Punktevergabe nimmt dann jedes Jurymitglied einzeln vor.



GBG  
BAR MASTERS

## Reglement GBG Bar Masters 2024

Die Jury darf Bilder der Drinks für eigene Analysen und Vergleiche der Drinks machen. Diese dürfen während dem Wettbewerb jedoch nicht an die Öffentlichkeit verbreitet werden (z.B. via soziale Medien).“

Alle Entscheidungen des GBG-Komitees sind endgültig.

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



GBG  
BAR MASTERS