

Einführung

Die „granini Mocktail Masters by GBG“ finden am **Montag, 28.04.2025** in Nieder-Olm bei Granini statt. Es führt den Gewinner zur 13. alkoholfreien Cocktailweltmeisterschaft, welche 2026 in Tschechien stattfinden wird.

Der Wettbewerb

Kreiere einen alkoholfreien Cocktail der:

- innovativ
- leicht herzustellen
- ernährungsphysiologisch ausgewogen
(max. 65kcal/100ml)
- Innovation & Storytelling des Drinks beschrieben wird
(mindestens 15 Worte und gebildete Sätze)

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)
- es **MÜSSEN** mindestens 2 cl eines Granini Produktes verwendet werden, die **NICHT** kohlenstoffhaltig sind
- **alkoholfreie** „Spirituosen 0,00%vol.“, wie z.B. Gin, Vermouth, etc. sind erlaubt
(**NUR** Produkte des Freundeskreises sind erlaubt) <https://gbg-ev.de/freundeskreis/>
- Sirupe/Püree dürfen maximal 2 cl verwendet werden
(**NUR** Produkte des Freundeskreises sind erlaubt) <https://gbg-ev.de/freundeskreis/>
- 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** Glas Wahl
- die **Rezeptur und Name des Drinks, inklusive Bildmaterial, darf NICHT vor dem Finale in Tschechien 2026 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.

Ablauf

Anmeldeschluss ist Freitag,

07.03.2025

Die Anmeldung erfolgt ausschließlich per Link:

<https://forms.office.com/r/LMOKt5BNUS>

Anschließend bekommen die registrierten Teilnehmer eine Bestätigung.

Einsendeschluss der Rezepturen ist Freitag,

04.04.2025

unter <https://gbg-ev.de/gbg-bar-masters/>.

Tag der Competition (28.04.2025)

- Location:
Eckes-Granini Deutschland GmbH
Ludwig-Eckes-Platz 1
55268 Nieder-Olm
→ bitte der Ausschilderung folgen
→ Parkplätze sind auf dem Gelände vorhanden und ausgeschildert
- spätestens 09:00 Uhr sind alle Teilnehmer vor Ort
→ pro 10 Minuten Verspätung 10 Punkte Abzug vom Gesamtergebnis
→ ab 30 Minuten Verspätung Disqualifikation vom Wettbewerb
- alle Zutaten & Equipment zum Herstellen der Drinks **MUSS** selbst mitgebracht werden
- 15 Minuten Zeit im Vorbereitungsraum zur Vorbereitung für die Bühne, inkl. eventuelle Säfte pressen, Dekoration/Garnitur schneiden und präparieren
- fünf (5) identische Drinks auf der „Bühne“
(4 für die Juroren, 1 Bild)
- Bühnen-Performance
→ 2 min set up
→ 6min Zubereitung inkl. Storytelling
→ 2min clean up

Übernachtungsmöglichkeiten

Folgendes Hotel hat ein Abrufkontingent und können unter dem Stichwort „GRANINI x GBG“ auf Selbstzahlerbasis gebucht werden.

- Hotel Weinzuhaus
Endbergshohl 1, 55278 Mommenheim
info@meinweinzuhause.de www.meinweinzuhause.de
Tel.: 06138 / 942 998 0

**!!Das Kontingent steht bis spätestens 04.04.2025 zu Verfügung.
Danach ist nur noch nach Verfügbarkeit und der aktuellen Tagesrate buchbar!!**

Ein weiteres Hotel, ohne Abrufkontingent, ist:

- Hotel Das Crass
Pariser Str. 129, 55268 Nieder-Olm
info@dascrass.de www.dascrass.de
Tel.: 06136 / 814 480

Wir wünschen Euch eine großartige Vorbereitung auf diesen Wettbewerb und bei Fragen bitte jederzeit an unseren Präsidenten Marcus unter president@gbg-ev.de wenden.

Herzliche Grüße

Euer Vorstand der GBG