



EUROPEAN QUALIFIERS 25/26

PROClassic & PROFlair

- RULES ALLGEMEIN -

- 1) Der Wettbewerb „EUROPEAN QUALIFIERS 25/26“ findet im Rahmen der GastRO Messe 2025 statt und wird von der InRostock|Hanse Messe und der German Bartenders Guild e.V. durchgeführt.
- 2) Datum und Ort des Wettbewerbes ist der **17.11.2025 ab 10:00 Uhr** (10:15h Briefing / Startnummernvergabe – 11:00h Wettbewerbsbeginn) auf der Hanse Messe Rostock, Zur Hanse Messe 1-2, 18106 Rostock
- 3) Die Anmeldung zum Wettbewerb erfolgt ausschließlich über die Website der German Bartenders Guild e.V.
ANMELDELINK: <https://gbg-ev.de/gbg-bar-masters/>
- 4) Zugelassen zum Wettbewerb sind alle Mitglieder der German Bartenders Guild e.V.
- 5) Die Rezepte müssen über das Onlineformular bis zum **08.11.2025, 23:59** eingereicht werden. Später eingereichte Rezepte können unter Umständen nicht mehr berücksichtigt werden.
- 6) Angaben im Rezeptformular die auszufüllen sind:
 - Rezept (in Dashes / Drops / cl / fill up) mit Nennung der Marken und Firma
 - Methode / Zubereitungstechniken
 - Dekoration / Garnitur (Erklärung und genaue Erläuterung (Unterschied) dazu)
 - Innovatives zum Cocktail (maximal 50 Worte)
 - Storytelling zur Kreation (maximal 100 Worte, ganze gebildete Sätze)

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)
- **es erfolgt KEINE Produktzulassung, es muss aber ausschließlich mit Produkten aus dem Freundeskreis der GBG gearbeitet werden**

→ nur bei absoluter Nichtverfügbarkeit aus dem Freundeskreis,
darf auf andere Produkte zurückgegriffen werden ←

- alle verfügbaren Partner einsehbar unter: <https://gbg-ev.de/freundeskreis/>
- das eingereichte Rezept ist bindend und kann am Wettbewerbstag NICHT mehr verändert werden

- 7) Der Wettbewerb beginnt um 11:00 Uhr mit den ersten Startern auf der Bühne. Das Briefing und die Startnummernvergabe für alle Teilnehmer ist um 10:15 Uhr vor der Bühne. Wer nicht rechtzeitig zum Briefing bzw. auf der Bühne erscheint, ist automatisch disqualifiziert.
- 8) Alle bringen ihr **EIGENES** Barwerkzeug, Gläser (für fünf Drinks + eventuell Ersatzgläser) **UND ALLE** Produkte zum Mixen mit.

→ **Es werden KEINE Produkte, Dekorationen, Gläser etc. zur Verfügung gestellt**
- 9) Jeder Teilnehmer hat eine Kopie des Rezeptes dabei um es der Technikjury auf der Bühne zur Kontrolle vorzulegen.
- 10) Auf der Bühne werden Standardeiswürfel und Nugget Ice zu Verfügung gestellt. Sondereisformen müssen selbst mitgebracht werden. Trockeneis ist sowohl in der Herstellung als auch beim Service des Drinks für die Jury **VERBOTEN!** Es gibt **KEINE** Froster / Kühlschränke auf der Messe, die für den Wettbewerb genutzt werden können.
- 11) Um die Reihenfolge der Wettbewerber zu ermitteln, werden Lose gezogen. Diese Losziehung erfolgt während des Briefing unter Beisein der Jury und aller Teilnehmer.
- 12) 15 Minuten vor Beginn des Wettbewerbs bereiten sich die ersten beiden TN im Vorbereitungsraum auf ihren Auftritt auf der Bühne vor. Der Vorbereitungsraum ist für **ALLE** da und sollte entsprechend auch allen TN für die Vorbereitung zur Verfügung gestellt werden. Nach der Vorbereitung werden die Plätze umgehend wieder aufgeräumt und das nicht benötigte Equipment entsprechend verräumt, damit nachfolgende TN-Platz zum Vorbereiten haben. Alles TN sind selbstständig für ihr Equipment verantwortlich.
- 13) 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.
- 14) Wasser mit und ohne Kohlensäure darf benutzt werden, Säfte ebenso.
- 15) Frische Säfte aus Zitrusfrüchten (Zitrone, Limette, Orange, etc.), oder selbst hergestellte Pürees sind erlaubt. Frisch gepresste Säfte dürfen ausschließlich während der Vorbereitungszeit am Wettbewerbstag gepresst werden.



- 16) Airs, Foams, Espumas, Infusionen, Sous Vide, etc. sind erlaubt. Alle Zutaten und Techniken müssen im Rezeptformular detailliert erklärt werden (Herstellung, Inhaltsstoffe, allergieauslösende Stoffe, etc.).
- 17) 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.
- 18) Auf der Bühne **MUSS** die vom Verein gestellte Bar Jacke getragen werden. Bei PROFlair darf nach der „Speech“ die Jacke ausgezogen werden
- 19) Wettbewerber dürfen den Bühnenbereich nicht betreten, bevor sie dazu aufgerufen wurden. 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.
- 20) 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.

- SPECIFIC RULES PROFlair –

- 1) **Neben den oben genannten allgemeinen Rules gelten für den Bühnenablauf, Anzahl der zu zubereiteten Drinks, Bewertungssystem, etc., die aktuellen IBA Rules (Stand: WCC 2024)**
- 2) Zu Beginn hält der Teilnehmer eine kurze, 1-minütige „Speech“, wo er sich und seinen Drink vorstellt
- 3) **alle weiteren Informationen, siehe Anhang anbei**



- SPECIFIC RULES PROClassic -

- 1) 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. Tablettts müssen durch die Teilnehmer eigenständig im Vorbereitungsraum gepackt werden.

Wettbewerber dürfen innerhalb dieser zwei Minuten Vorbereitungszeit keine Gäste-, oder Mixgläser/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.

- 2) Zu Beginn hält der Teilnehmer eine kurze, 1-minütige „Speech“, wo er sich und seinen Drink vorstellt
- 3) Wettbewerber müssen während ihres Ablaufs die Flaschen den Zuschauern und der Jury präsentieren und dürfen ihre Zutaten in ihrer gewünschten Reihenfolge ausgießen.

Es müssen fünf identische Cocktails zubereitet.

Vier für die Taste Jury, der fünfte wird für Bilder genutzt.

Ist der Teilnehmer fertig, so erhebt er einen Cocktail, um ihn den Zuschauern und der Jury 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.

- 4) 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 Zubereiten/Präsentieren beginnen dürfen.

Punktevergabe bzw. Strafpunkte werden im Briefing erläutert.

Die Punktevergabe 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.

- 5) 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 der Jury sind endgültig.

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

Alle Wettbewerber, Juroren und Komitees, die am Wettbewerb teilnehmen, sind ehrenamtlich, die freiwillig und großzügig ihre Zeit opfern, um im Wettbewerb zu unterstützen. **Bitte behandelt sie mit dem Respekt, den sie verdienen.**



→ Bitte Anhang beachten mit Erklärung zu Decoration vs. Garnish ←

→ Bitte Anhang beachten für PROFlair ←



Definition of a Cocktail Decoration

A cocktail decoration is meant to beautify a drink with no impact on flavor or cocktail ingredients. It is an edible food product (fruit peel, fruit, vegetable, root, herb, food) used to complement and enhance the visual presentation of the drink, and not to alter the flavor.

A decoration is placed on or around the glass, or by side.

Definition of a Cocktail Garnish

A cocktail garnish is made up of an edible food product (fruit peel, fruit, vegetable, herb, root.... but, **not a liquid**) used to compliment the flavor of a mixed drink. It can do this either visually, aromatically, or by influencing the cocktail's taste.

A garnish should not be the dominant taste of the mixed drink but instead offer a contrasting or complimentary flavor to the recipe. A cocktail garnish will be placed inside the glass/drink and/or used as an aroma.

Rules Decorations/Garnishes

1. Neither the decoration nor the garnish shall be counted as an ingredient. They are in addition to the ingredients.
2. Decorations must be 100% natural food product minus the pick/clip. A judge is encouraged to take a bite out of any part of the decoration. If the decoration comes into contact with the liquid of the cocktail this does not incur a penalty.
3. Wood/metal/plastic picks or clips may be used to assist in building the decoration but may not be the focus of the decoration. Large or multiple manufactured items may not overpower the visuals of the natural components of the decoration.
4. Decorations and garnishes must be prepared (cut-up) in the backstage area at the garnish table during the garnish preparation time (15 minutes), prior to going on stage.
5. No pre-fixed or prepared garnishes will be allowed.
6. Dehydrated fruits and vegetables are allowed. Once the 15-minute time is up (HANDS UP !!), no adjustments are allowed to be made to the garnish.
7. Placing the garnish/decoration on the glassware prior to preparing the cocktail is not allowed.
8. Rims and Crustas must be done on the performing stage. Full rim in a glass is considered as an ingredient of the cocktail.
9. The use of a 'side-garnish' and cocktails served on small plates or trays next to the cocktail glass are irrelevant and not adding extra points.
10. Only the cocktail glasses will be taken to the tasting judges panel and presented to the public
11. All garnishes and decoration ingredients must be listed on the recipe entry Form.
12. Any straw used in a drink must be either biodegradable or reusable, not disposable.
13. The garnish needs to be placed on the glass firmly so that it can be safely transferred to the tasting jury.



Flairtending Rules (1:1 IBA Rules)

1. All competitors will participate in a Qualifying Round. Under six (6) participants, there will be no Qualifying Round, just the Final Round
2. Competitors must produce 4 portions of their original Cocktail Recipe during their routine, both in the qualifying and final round.
3. Flair routines should not exceed 5 minutes.
4. Competitors must dress professionally either representing their National Association or themed appropriately.
5. Obscene acts, names and/or gestures are not permitted.
6. Any style of cocktail may be created.
7. The drinks will be scored on appearance, decoration, aroma, and taste (Refer to Tasting score card attached)
8. Unbranded clear bottles should be used only for juices, milk and creams. They MUST not be recognizable non-sponsored bottles.
9. Competitors are required to bring their own empty bottles for the routine. Bottles must be filled under the presence of the Flair Committee on the scheduled time before the competition. The GBG will not be able to provide empty bottles.
10. Each bottle for the flairtending routine must contain at least 1.5cl of liquids for exhibition flair and 30cl Bottle for working flair liquids used in the recipe.
11. Bar-backs must be used during the routine (the host country will appoint bar-backs, competitors may provide their own).
12. All equipment and bottles will be stored in crates and kept neatly in the backstage area under GBG Flair committee supervision.
13. Sponsors Bottles presented on stage must be clean and have a current label. Please ensure that the MAIN SPONSORED PRODUCT bottles are always visible on the bar top at the end of your routine. This is included in your scoring.
14. Competitors must bring their own speed pourers. The length of tape used to secure the speed pourer onto the bottle may not be longer than 30 mm.
15. Breakages: -10 points per break (bottles or glass) if a bottle or glass breaks over the bartop or ice well the cocktail will be disqualified and given NO POINTS for drinks scoring. Only Flair technical score will be allocated.
16. The timer countdown is stopped when the competitors raise their cocktail and present it to the judges OR when competitors step back away from the bar, OR when they raise their hands to indicate they are done.



17. Competitors must provide their own USB memory stick to the Competition. Please hand in at the FLAIR BRIEFING where testing will be done! It is recommended to bring a backup copy containing your music mix. No mobile or electronic copies will be accepted in other forms. Remember to label USB memory stick with the name of the competitor and country (There is only to be one music track on USB).

Time and Penalties for Flair

1. Competitors must be at the backstage reporting area thirty minutes before competing or they will be penalised by GBG judges.
2. Competitors will be given five minutes to set-up their bar station on stage.
3. Competitors will be penalized for each ten seconds they go over time during the competition.
4. Competitors using empty bottle(s) for flairing will be penalized.
5. All GBG Flair committee' decisions made are final under guidance from the GBG President
6. Rules are subject to change at any time due to unforeseen circumstances.