



Reglement GBG Bar Masters 2026

Inhaltsverzeichnis

1. Die Cocktailmeisterschaft
2. Rezeptvorlagen
3. Briefings
4. Grundsätzliche Regeln
5. PROFlair
6. PROClassic
 - Grundsätzliches
 - Ablauf
 - Bewertung
 - Zeiten und Strafen
7. PROClassic Finale
 - Regeln
8. Preise und Auszeichnungen
9. Generelle Informationen

Anhang: Definition Dekoration vs. Garnitur



Reglement GBG Bar Masters 2026

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 aktuell bis zu vier unterschiedliche Cocktailwettbewerbe:

(PRO Classic | PRO Flair | MOCKTAIL Masters | NEXT-Generation)

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 für die Vorrunde **KEINE** vorbestimmte Getränkeategorie 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 Drink Kreation gestalten und das Rezept pünktlich einreichen.



Reglement GBG Bar Masters 2026

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 2026:

Sonntag, 31. Mai 2026, 23:59h 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

!!ACHTUNG!!

NEUERUNG 2026: Es müssen das Rezept für die Vorrunde **UND** das Rezept für eine mögliche Finalrunde eingereicht werden (siehe dazu Punkt 7 der Rules PROClassic Finale)

Das Eingangsformular muss folgendes beinhalten:

- Rezept (in Dash / Drop / cl / fill Up) mit Nennung der Marken und Firma
- Methode / Zubereitungstechniken
- Dekoration / Garnitur (Erklärung und genaue Erläuterung (Unterschied), siehe Anhang)
- Innovatives zum Cocktail (maximal 50 Worte)
- Storytelling zur Kreation (maximal 100 Worte, **ganze gebildete Sätze**)

Rezepte:

- müssen in Zentilitern (cl) und in ganzen oder halben Zahlen (0,5cl, 1cl, 1,5cl, 2cl, 2,5 cl usw), Dashes oder Drops angegeben werden. Der Barlöffel ist **KEINE** Maßeinheit!
- 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 (Vorrunde)**
- **bei Sirupen mindestens 0,5cl des zugelosten Produktes (Vorrunde)**

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.



Reglement GBG Bar Masters 2026

Alle eingereichten Rezepte verbleiben als Eigentum beim Wettbewerbsteilnehmer. Die GBG und der Freundeskreis dürfen allerdings, **ohne weitere Genehmigung**, die Rezepte zur Vermarktung verarbeiten und nutzen.

Dies erklärt der Teilnehmer bei Einreichung seines Rezeptes, inklusive der Verwendung von Bild-, Video- und Tonmaterial vor, während und nach den GBG Bar Masters.

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.



Reglement GBG Bar Masters 2026

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

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 zu zulassen.

Grundsätzlich sind, neben der Zulosung der Mindestzutat für die Vorrunde, 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 Nugget Eis 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!**



Reglement GBG Bar Masters 2026

Trockeneis ist von der Nutzung in Drinks aus Sicherheitsgründen ausgeschlossen!

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

Selbst hergestellte Sirupe, Fruchtpürees oder alkoholfreie Cordials sind NICHT erlaubt und es ist auf die Produkte unseres Freundeskreises zurückzugreifen!

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. Werden Blüten, Blumen, oder Ähnliches verwendet, so muss der Nachweis erbracht werden, dass diese essbar sind!

Die Wettbewerber **MÜSSEN** auf der Bühne, die von der GBG bereitgestellte Bar Jacke tragen. Zuwiderhandlung führt zu Disqualifikation. Teilnehmer, welche noch keine individualisierte Bar Jacke der GBG besitzen, müssen dies bei ihrer Anmeldung zum



Reglement GBG Bar Masters 2026

Wettbewerb mit ihrer Größe „XS“ „S“ „M“ „L“ „XL“ „XXL, etc.“ vermerken und bekommen dann zum Wettbewerb eine GBG Bar Jacke leihweise gestellt.

5. PROFlair: Ablauf des Wettbewerbs

Es müssen **mindestens 5 Anmeldungen** eingehen, um PROFlair durchführen zu können. Bei mehr als 10 Anmeldungen gibt es wie bei PROClassic eine Vorrunde und eine Finalrunde. Unter 10 Anmeldungen sind alle Teilnehmer direkt für das Finale qualifiziert. **Die Sonderaufgabe „Secret Challenge“ muss von den Teilnehmern PROFlair gleichermaßen durchgeführt werden, wie bei PROClassic!**

Das IBA-Regelwerk 2025 findet 1:1 Anwendung bei den GBG Bar Masters PROFlair 2026.

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 (2) 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 (2) 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 2026

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.



Reglement GBG Bar Masters 2026

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 **sieben (7) Minuten**, um ihren Cocktail zuzubereiten.

Zeitüberschreitungen werden bestraft. **Nach spätestens acht (8) Minuten wird abgebrochen und das gewertet, was bis dahin fertig gestellt ist.**

Die Zeit der Eingangsrede zählt nicht zu den **sieben (7) Minuten** der Zubereitung.

Die Wettbewerber erhalten ein Startsignal, wenn sie mit dem Zubereiten/Präsentieren beginnen dürfen.

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 2026

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.

ALLE Teilnehmer reichen im Vorfeld (**Deadline 31.05.26, 23:59h**) ihre Drink Kreation (mit zugelostem Produkt aus dem Freundeskreis) ein. Die Kategorie ist **BEFORE (PRE) DINNER COCKTAIL** und **MUSS** den internationalen Regeln der International Bartenders Association (IBA) entsprechen und auch hier gilt die Regelung, vorrangig Produkte aus dem Freundeskreis der GBG zu verwenden (siehe dazu Punkt 4 der Rules). Die Produktzulassung aus der Vorrunde spielt bei diesem Rezept keine Rolle:

Definition (IBA): Before (Pre) Dinner-Cocktail (Aperitif)

1. Ein Drink, der den Appetit anregen soll. Ein Aperitif ist eher trocken als süß (z. B. Champagner, Pastis, Sherry, Wermut, Americano, Dry Martini oder Negroni).
Die Jury bewertet geschmacklich eher trockene und/oder bittere Cocktails besser als süße.
2. Before (Pre) Dinner-Cocktails dürfen maximal 1 cl an gesüßten Produkten enthalten.
3. Als süße Produkte gelten: Sirupe/Liköre, gesüßte bzw. aufgespritzte Weine, Pedro Ximénez bzw. Cream Sherry, Portwein, süße Schaumweine, roter Wermut, Dessertweine sowie süße Fruchtsäfte.
4. Trockener Marsala, trockener Sherry, bittere Aperitifs und trockener Wermut sind erlaubt und gelten nicht als gesüßte Produkte.
5. Das Gesamtvolumen des Before (Pre) Cocktails muss mindestens 7 cl und darf maximal 12 cl betragen.

Die Finalisten erhalten 30 Minuten Zeit, sich über den Drink nochmals Gedanken zu machen, um diesen noch einmal zu modifizieren. Geeignete Produkte dafür stehen allen Teilnehmern des Finals bereit. Ebenfalls könnte Dekoration / Garnitur oder das Storytelling angepasst oder geändert werden. Danach entscheidet ein Losentscheid 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.



Reglement GBG Bar Masters 2026

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. **Eine extra Set-Up Zeit auf der Bühne, wie in der Vorrunde 2 Minuten, gibt es jetzt nicht mehr!**

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!!**).

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.

Nach 11 Minuten wird abgebrochen und das gewertet, was bis dahin fertig gestellt ist!



Reglement GBG Bar Masters 2026

8. Preise und Auszeichnungen

Alle Teilnehmer erhalten eine Urkunde Der Erstplatzierte in PROClassic & PROFlair qualifiziert sich für die World Cocktail Championships 2026 im Oktober (19.-24.10.2026) in Macau/Chinesische Sonderverwaltungszone.

Platz 1-3 in PROClassic & PROFlair 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 3 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. Die GBG stellt aber

KEINERLEI Produkte zu Verfügung und jeder Teilnehmer ist eigenverantwortlich, dass alle benötigten Zutaten vor Ort sind.



Reglement GBG Bar Masters 2026

Alle Juryentscheidungen sind endgültig.

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

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 2026

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



Reglement GBG Bar Masters 2026

ANHANG:

Dekoration vs. Garnitur

Definition einer Cocktail-Dekoration

Eine Cocktail-Dekoration dient ausschließlich dazu, ein Getränk optisch zu verschönern und hat keinen Einfluss auf den Geschmack oder die Zutaten des Cocktails. Es handelt sich um ein essbares Lebensmittel (z. B. Fruchtschale, Obst, Gemüse, Wurzel, Kräuter), das die visuelle Präsentation des Drinks ergänzt und aufwertet – jedoch nicht den Geschmack verändert.

Die Dekoration wird auf dem Glas, am Glasrand oder daneben platziert.

Definition einer Cocktail-Garnitur (Garnish)

Eine Cocktail-Garnitur besteht ebenfalls aus einem essbaren Lebensmittel (z. B. Fruchtschale, Obst, Gemüse, Kräuter, Wurzeln – jedoch keine Flüssigkeit). Sie wird verwendet, um den Geschmack eines Cocktails zu ergänzen.

Das kann visuell, über den Duft oder direkt über den Geschmack geschehen. Eine Garnitur sollte den Geschmack des Cocktails nicht dominieren, sondern ihn sinnvoll ergänzen oder einen angenehmen Kontrast bieten.

Eine Garnitur wird im Glas/im Drink platziert und/oder dient als aromatisches Element.



Reglement GBG Bar Masters 2026

Regeln für Dekorationen und Garnituren

1. Weder Dekoration noch Garnitur zählen als Zutat – sie kommen zusätzlich dazu.
2. Dekorationen müssen zu 100 % aus natürlichen Lebensmitteln bestehen (ausgenommen Spieße/Clips). Ein Juror darf jederzeit einen Teil der Dekoration probieren. Kommt die Dekoration mit der Flüssigkeit in Kontakt, gibt es dafür keine Abzüge.
3. Holz-, Metall- oder Kunststoffspieße bzw. Clips dürfen verwendet werden, um die Dekoration zu befestigen, dürfen aber nicht im Mittelpunkt stehen. Große oder viele künstliche Elemente dürfen die natürlichen Bestandteile optisch nicht überdecken.
4. Dekorationen und Garnituren müssen im Vorbereitungsbereich (Backstage) am Garnish-Tisch innerhalb der Vorbereitungszeit (15 Minuten) geschnitten und vorbereitet werden.
5. Vorgefertigte oder bereits vorbereitete Garnituren sind nicht erlaubt.
6. Getrocknete (dehydrierte) Früchte und Gemüse sind erlaubt. Nach Ablauf der 15 Minuten („HÄNDE HOCH!“) dürfen keine Änderungen mehr vorgenommen werden.
7. Garnitur oder Dekoration dürfen nicht schon vor der Zubereitung des Cocktails am Glas angebracht werden.
8. Glasränder (z. B. Zuckerrand/Crusta) müssen auf der Bühne gemacht werden. Ein vollständig verzierter Glasrand zählt als Zutat des Cocktails.
9. Beilagen („Side-Garnish“) oder das Servieren auf kleinen Tellern/Tablets neben dem Glas bringen keine Zusatzpunkte.
10. Zur Verkostung werden nur die Cocktailgläser selbst zur Jury gebracht und dem Publikum präsentiert.
11. Alle verwendeten Garnituren und Dekorationen müssen im Rezeptformular angegeben werden.
12. Verwendete Trinkhalme müssen biologisch abbaubar oder wiederverwendbar sein – Einweg-Strohhalme sind nicht erlaubt.
13. Die Garnitur muss stabil am Glas befestigt sein, damit sie sicher zur Jury transportiert werden kann.