

Barzirkel München „Bavarian Open“

Cocktailwettbewerb 2010. Regelwerk

Bewerbung:

1. Nur eine Bewerbung pro Person / pro Bar
2. Jeder Bewerber bewirbt sich mit 2 Rezepten. Eines davon Konsumentenorientiert, eines für den Bargebrauch. Beide Drinks können sowohl Long als auch Short Drinks sein. Jedoch keine Shots. Minimalvolumen: 9cl

Zutaten:

1. Jeder Drink besteht aus maximal 7 Zutaten. Dies beinhaltet auch „drops“ und „dashes“.
2. Eis und Garnitur sind keine Zutaten.
3. „Premixes“ sind verboten. Infusionen müssen vorher mit genauer Rezeptur angemeldet werden.
4. Alle Zutaten müssen für jedermann zugänglich sein.
5. Der Anteil von Lantenhammer Produkten muss in jedem Rezept 50% der alkoholhaltigen Zutaten ausmachen.
6. Ein Rezept muss ausschließlich mit GSA Produkten Zubereitet werden (mit Ausnahme von Zitrone, Limette, Grapefruit und Orange)
7. Zutaten können mit dem Jigger abgemessen oder freihändig eingeschenkt werden.

Rezepte:

1. Rezepte müssen eigene Kreationen sein. Leichte Abwandlungen oder Kopien bestehender Rezepte werden vom Wettbewerb ausgeschlossen.
2. Rezepte müssen in cl angegeben werden. Mit Ausnahme von dashes und drops bei Bitters oder ähnlichem.

Zubereitung und Präsentation:

1. Die Getränke werden vor der Jury zubereitet.
2. Die Drinks können gerührt, geschüttelt oder im Blender zubereitet sein.
3. Die benötigten Hilfsmittel und Werkzeuge stellt jeder Teilnehmer selbst. Ein elektronischer Mixer wird vom Veranstalter zur Verfügung gestellt.
4. Cocktails können in jeglichem handelsüblichen Gefäß präsentiert werden.

5. Logos oder Markennamen anderer Firmen außer der Firma Lantenhammer auf Gläsern o.ä. sind verboten.
6. Jeder Drink muss in 3facher Ausführung gemixt werden.
7. Jeder Teilnehmer bekommt fünf Minuten Vorbereitungszeit, sowie zehn Minuten zur Zubereitung beider Drinks.
8. Bei Zeitüberschreitung werden pro 30 Sekunden 10 Punkte von der Gesamtwertung abgezogen.

Garnitur:

1. Sämtliche Garnitur muss essbar sein. Beim GSA Cocktail muss auch die Garnitur ein GSA übliches Produkt sein.
2. Die Garnitur muss innerhalb der zehn Minuten hergestellt werden. Komplette vorbereitete Garnitur ist nicht zugelassen.

Name:

1. Der Name des Cocktails sollte sich auf den Drink beziehen.
2. Im Namen sind kein rassistischen, sexistischen oder gewaltverherrlichenden Ausdrücke erlaubt.

Bewertung:

1. Der Veranstalter stellt eine unabhängige, fachkundige Jury, und weist diese in die Wettbewerbsbedingungen ein.
2. Der Veranstalter behält sich das Recht vor, während des Wettbewerbs Mitglieder zur Jury hinzuzufügen, oder auszutauschen.
3. Es ist erwünscht mit der Jury zu kommunizieren, so lang es im Zusammenhang mit dem Drink steht. Kommunikation ist ein Punkt der Präsentation, der bewertet wird.

Sonstiges:

1. Der Veranstalter hat das Recht alle Rezepte sowie Fotos oder Filme der Veranstaltung zu nutzen.
2. Jeder Teilnehmer ist für seine mitgebrachten Waren und Werkzeuge selbst verantwortlich.
3. Der Veranstalter übernimmt keine Haftung für Personen oder Gegenstände