

Cocktail Wettbewerb

Reglement

Alkoholfrei oder Low ABV. Fünf Gläser, sieben Kriterien, 100 Punkte. Verbindlich für alle Teilnehmenden und die Jury.

15	15	15	15	15	15	10
Geschmack	Aroma	Präsentation	Gastgeber	Kreativität	Technik	Reproduzierbarkeit

§1 Aufgabe

Jede:r Teilnehmende kreiert **einen eigenen Signature-Cocktail** und bereitet ihn in **fünf identischen Gläsern** zu. Bewertet werden Getränk und Auftritt gemeinsam: Der beste Drink des Abends gewinnt nicht automatisch, wenn niemand hinter der Bar steht, der ihn verkaufen kann.

Alkohol: alkoholfrei oder Low ABV

Der Wettbewerb ist auf leichte Drinks ausgelegt. Zugelassen sind **alkoholfreie Kreationen** und **Low-ABV-Drinks**. Beide Varianten werden gleichwertig gewertet. Es gelten zwei Grenzen gleichzeitig:

- Jede einzelne Zutat hat höchstens 25 % vol. Klassische Spirituosen mit 37,5 % vol und mehr sind damit ausgeschlossen, auch in kleinen Mengen und auch als Dash. Zugelassen sind Wermut, Aperitivo, leichte Liköre, Wein, Bier, Cider und alle alkoholfreien Alternativen.
- Maximal 14 g reiner Alkohol pro Glas. Das entspricht rund 17,7 ml reinem Alkohol, also je nach Stärke der Zutat:

Zutat	max. Menge pro Glas
Zutat mit 25 % vol (Höchstwert)	70 ml
Aperitivo 20 % vol	88 ml
Wermut 15 % vol	118 ml
Wein oder Schaumwein 12 % vol	148 ml
Bier oder Cider 5 % vol	354 ml

Bei mehreren alkoholhaltigen Zutaten zählt für die 14 g die Summe; die 25 % vol gelten dagegen für jede Zutat einzeln. Beide Werte sind auf dem Rezeptblatt auszuweisen, die Jury rechnet nach. Überschreitung führt in beiden Fällen zum Ausschluss der Kreation, deshalb im Zweifel lieber knapp darunter bleiben.

Zutaten

- Maximal **sieben Zutaten** inklusive Garnitur.
- Höchstens **eine hausgemachte Zutat** (Infusion, Cordial, Shrub). Sie muss mit vollständigem Rezept eingereicht werden.
- Alle fünf Gläser werden identisch zubereitet und gleichzeitig serviert.

§2 Pflichtprodukte

Für vier Zutatenkategorien sind die Partnerprodukte gesetzt. Wer eine dieser Kategorien verwendet, verwendet ausschließlich die Partnermarke:

Sirup	Filler	Saft	Bitter
Fabbri	Goldberg	Voelkel	Bitter Ernst

Im Cocktail muss **mindestens eines dieser vier Partnerprodukte** vorkommen. Weitere sind willkommen, aber nicht verlangt — entscheidend ist, dass das gewählte Produkt im Drink eine hörbare Rolle spielt und nicht nur pro forma auf der Zutatenliste steht.

Die Partnerprodukte werden am Wettbewerbstag von den 5 Höfen gestellt. Mitgebrachte Konkurrenzprodukte dieser vier Kategorien führen zum Ausschluss der Kreation.

Sortimentsliste der verfügbaren Sorten geht spätestens zwei Wochen vor dem Wettbewerb an alle Teilnehmenden. Sonderwünsche bitte bis dahin melden.

§3 Rezeptur & Einreichung

Die Rezeptur ist bis **Dienstag, 30. September 2026** an **shoefe@barschule-muenchen.de** einzureichen und enthält:

- Name des Cocktails und eine kurze Beschreibung der Idee (max. 500 Zeichen)
- alle Zutaten mit exakten Mengen in ml, cl, Barlöffel oder Dash
- Methode, Glas, Eis und Garnitur
- die Volumenprozentage jeder alkoholhaltigen Zutat und die Alkoholberechnung pro Glas in Gramm, oder den Vermerk „alkoholfrei“
- gegebenenfalls das Rezept der hausgemachten Zutat
- eine kurze Beschreibung der geplanten Inszenierung, inklusive anmeldepflichtiger Elemente nach §5a

Die eingereichte Rezeptur ist der Maßstab für die Bewertung. Was am Wettbewerbstag im Glas landet, muss dem Blatt entsprechen — Abweichungen kosten Punkte (siehe §6). Das Kriterium Reproduzierbarkeit wird ausschließlich anhand dieses Blattes bewertet, unabhängig vom Auftritt: Die Jury liest es wie ein Bartender, der den Drink morgen in seiner eigenen Bar auf die Karte nehmen will.

§4 Ablauf am Wettbewerbstag

Der Wettbewerb findet am **15. Oktober 2026** in den 5 Höfen statt. Die Startreihenfolge wird am Wettbewerbstag ausgelost. Wer teilnimmt, erfährt kurz nach dem Einsendeschluss am 30. September 2026 per Mail.

Phase	Dauer	Was passiert
Mise en place	10 Min.	Station aufbauen, Gläser vorkühlen, Garnituren und Requisiten der Inszenierung bereitstellen. Nicht gewertet.
Wettbewerbszeit	8 Min.	Fünf identische Cocktails zubereiten und servieren, inklusive Inszenierung und Präsentation vor der Jury.
Jury-Verkostung	3 Min.	Verkostung und Rückfragen. Teilnehmende bleiben ansprechbar.
Abbau	5 Min.	Station und Requisiten vollständig selbst abbauen, Fläche besenrein übergeben.

Die Zeit läuft ab dem Startsignal und stoppt, sobald das fünfte Glas vor der Jury steht. Vorbereitete Zutaten dürfen mitgebracht werden, fertig gemischte Cocktails nicht.

Zeitüberschreitung: –1 Punkt je angefangene 15 Sekunden, maximal –5. Ab 1:30 Minuten Überzug wird die Runde abgebrochen und mit dem bis dahin erreichten Stand gewertet.

§5 Bewertung

Jedes Jurymitglied vergibt je Kriterium volle Punkte. Aus den Einzelbögen wird der Mittelwert gebildet, das Gesamtergebnis auf eine Nachkommastelle gerundet.

Kriterium	Worauf die Jury achtet	Punkte
Geschmack	Balance zwischen süß, sauer, bitter und Alkohol. Trinkfluss, Länge im Abgang, Temperatur und Verdünnung. Passt der Drink zu dem, was angekündigt wurde? Gerade bei wenig oder keinem Alkohol zählt, ob der Drink Körper und Struktur hat statt dünn zu wirken.	15
Aroma	Was das Glas an der Nase verspricht. Klarheit und Intensität des Duftes, Zusammenspiel von Bitter, Saft und Sirup, Beitrag von Garnitur und Glas. Keine Fehltöne durch altes Eis oder oxidierte Säfte.	15
Präsentation	Wie eindrucksvoll der Drink auf den Tisch kommt. Glaswahl, Eis, Garnitur, Servierobjekt, Inszenierung. Hier ist fast alles erlaubt (siehe §5a) — bewertet wird, ob die Inszenierung zum Drink gehört oder nur davor steht, und ob sie handwerklich sauber sitzt.	15
Kommunikations- und Gastgeber skills	Ansprache und Blickkontakt, Souveränität unter Zeitdruck, Produktkenntnis zu allen Zutaten und Partnerprodukten, eine Geschichte zum Drink statt einer Zutatenliste. Wird die Jury als Gast behandelt?	15
Kreativität	Eigenständige Idee statt Klassiker mit neuem Namen. Überraschende, aber schlüssige Kombinationen, stimmiger Name, erkennbare Handschrift. Kreativität ohne Trinkbarkeit zählt nicht.	15
Technik	Basis 10 Punkte, bis zu 5 Bonuspunkte für stilsicheres Arbeiten, Abzüge nach §6.	15
Reproduzierbarkeit	Ob ein anderer Bartender diesen Drink nach dem Rezeptblatt genauso hinkommt. Sind die Mengen eindeutig und in Standardeinheiten angegeben, ist die Methode klar beschrieben, sind alle Zutaten ganzjährig und über den normalen Handel verfügbar? Braucht es Spezialgerät, das keine Bar hat? Ist eine hausgemachte Zutat so dokumentiert, dass sie ohne Rückfragen nachgekocht werden kann? Lässt sich der Drink im laufenden Betrieb in unter drei Minuten bauen und auf 20 Gäste hochskalieren?	10
Gesamt		100

§5a Inszenierung: was erlaubt ist

Bei der Präsentation ist fast alles erlaubt. Ausdrücklich zugelassen sind ungewöhnliche Gläser und Serviergefäße, Tablett und Requisiten, Rauch und Trockeneis, Duftelemente, Licht, Musik, Textilien, essbare Skulpturen und alles, was die Idee des Drinks erzählt.

Die Grenzen sind kurz:

- Alles, was mit dem Getränk in Kontakt kommt, ist lebensmittelecht. Trockeneis darf nicht mitgetrunken werden.
- Offenes Feuer, Pyrotechnik und Räucherhauben nur nach Anmeldung bei der Wettbewerbsleitung, spätestens beim technischen Check.
- Nichts, was Boden, Bar oder Mobiliar der 5 Höfe beschädigt oder dauerhaft verschmutzt. Konfetti, Glitter und lose Pulver sind nicht zugelassen.
- Keine lebenden Tiere, keine Zuschauer als Requisite, keine Inhalte, die andere Teilnehmende oder Gäste bloßstellen.
- Aufbau und Abbau der Inszenierung passen in die Zeiten aus §4 und erfolgen selbstständig.

Aufwand allein bringt keine Punkte. Eine schlichte, perfekt sitzende Präsentation kann besser bewertet werden als eine große Inszenierung, die neben dem Drink steht statt zu ihm zu gehören.

§6 Technik im Detail

Die Technikwertung startet bei 10 Punkten. Abzüge und Bonus werden vom Technik-Juror vergeben, der während der gesamten Runde die Station im Blick hat. Das Ergebnis liegt zwischen 0 und 15 Punkten.

Freepouring ist erlaubt und wird weder belohnt noch bestraft. Gemessen wird am Ergebnis: Wer frei ausgießt und fünf gleiche Gläser hinstellt, arbeitet genau. Wer mit Jigger arbeitet und daneben liegt, arbeitet ungenau.

Beobachtung	Wertung
Verschüttetes auf Bar, Tablett oder Boden, überschwappende Shaker, Tropfspuren am Glas	–1 je Vorfall
Unhygienisches Arbeiten: Finger im Glas oder am Eis, Garnitur ohne saubere Hände oder Zange, benutztes Handtuch am Glasrand, Eisschaufel im Eis liegend,	–2 je Vorfall

mehrfach verwendeter Strainer ohne Spülen	
Ungenaues Arbeiten: ungleiche Füllhöhen zwischen den fünf Gläsern, sichtbar daneben liegende Mengen, unsauber geschnittene Garnitur, unkontrolliertes Rühren oder Shaken, nachträgliches Auffüllen zum Ausgleich	-1 je Vorfall
Abweichung von der eingereichten Rezeptur bei Zutat, Menge, Methode, Glas oder Garnitur	-3 je Abweichung
Station am Ende der Runde unaufgeräumt oder verschmutzt übergeben	-2
Glasbruch oder gefährlicher Umgang mit Werkzeug und Feuer	-3
Sauberes, ökonomisches Arbeiten: keine unnötigen Wege, durchgehend aufgeräumte Station, gespülte Werkzeuge	+1 bis +2
Eleganter Umgang mit Eis, Gläsern und Werkzeug, ruhige und flüssige Bewegungen, vorgekühltes Glas zur richtigen Zeit	+1 bis +2
Anspruchsvolle Technik sauber ausgeführt, sofern sie dem Drink dient: Throwing, Doppelseihen, abgeflämmte Zeste, gerührte Präzision	+1

Flair ist erlaubt, aber dies ist kein Flairbartending-Wettbewerb. Working Flair, das den Ablauf trägt und sauber sitzt, kann in den Bonus einfließen. Eine eingebaute Flair-Einlage bringt für sich genommen keine Punkte, und wer dabei etwas fallen lässt, verschüttet oder Zeit verliert, zahlt nach der Tabelle oben. Im Zweifel gilt: erst der Drink, dann die Show.

§7 Gleichstand

Bei Punktgleichheit entscheidet in dieser Reihenfolge: höhere Punktzahl im Geschmack, dann in der Technik, dann bei den Gastgeber skills. Besteht danach immer noch Gleichstand, entscheidet die Jury nach kurzer Beratung.

§8 Ausschluss

- Verwendung einer Zutat mit mehr als 25 % vol
- Überschreitung der Grenze von 14 g reinem Alkohol pro Glas
- Verwendung von Konkurrenzprodukten in den vier Partnerkategorien
- vorgemischte Cocktails oder nicht deklarierte Zutaten
- nicht angemeldete Feuer- oder Pyrotechnikelemente in der Inszenierung
- Zeitüberschreitung von mehr als 1:30 Minuten
- Ausschank an erkennbar minderjährige Personen im Rahmen der Veranstaltung
- respektloses Verhalten gegenüber Jury, Publikum oder anderen Teilnehmenden

Die Entscheidung der Jury ist endgültig, der Rechtsweg ist ausgeschlossen. Mit der Teilnahme wird der Veranstalterin das Recht eingeräumt, Rezeptur, Name und Fotos der Kreation zu veröffentlichen.

§9 Wertungsbogen

Teilnehmer:in	Cocktail	Startnummer	Juror:in																														
<table><tr><th>Kriterium</th><th>max.</th><th>erreicht</th></tr><tr><td>Geschmack</td><td>15</td><td>_____</td></tr><tr><td>Aroma</td><td>15</td><td>_____</td></tr><tr><td>Präsentation</td><td>15</td><td>_____</td></tr><tr><td>Kommunikation & Gastgeber</td><td>15</td><td>_____</td></tr><tr><td>Kreativität</td><td>15</td><td>_____</td></tr><tr><td>Technik (10 Basis ± §6)</td><td>15</td><td>_____</td></tr><tr><td>Reproduzierbarkeit</td><td>10</td><td>_____</td></tr><tr><td>Zeitabzug</td><td>-5</td><td>_____</td></tr><tr><td>Gesamt</td><td>100</td><td>_____</td></tr></table>				Kriterium	max.	erreicht	Geschmack	15	_____	Aroma	15	_____	Präsentation	15	_____	Kommunikation & Gastgeber	15	_____	Kreativität	15	_____	Technik (10 Basis ± §6)	15	_____	Reproduzierbarkeit	10	_____	Zeitabzug	-5	_____	Gesamt	100	_____
Kriterium	max.	erreicht																															
Geschmack	15	_____																															
Aroma	15	_____																															
Präsentation	15	_____																															
Kommunikation & Gastgeber	15	_____																															
Kreativität	15	_____																															
Technik (10 Basis ± §6)	15	_____																															
Reproduzierbarkeit	10	_____																															
Zeitabzug	-5	_____																															
Gesamt	100	_____																															
Notizen: _____																																	