



GIFFARD WEST CUP

THE ART OF MIXING

GIFFARD-Produkte wurden für die Rezepturen der Siegercocktails
auf der IBA Cocktailmeisterschaft 2016 in Tokio verwendet.

*Wie würden Sie den Charme Français und die Japanische Tradition
in einem Drink vereinen?*

– Vorentscheid Deutschland –

I – Termine

Am 03. April 2017 findet in München der deutsche Vorentscheid des GIFFARD WEST CUP statt, wofür sich in Deutschland 8 Teilnehmer qualifizieren können.

Die Kandidaten werden zwischen dem 20. Februar und dem 3. März 2017 über Ihre Teilnahme informiert. Weitere Informationen bezüglich der Organisation der Reise werden dann individuell besprochen.

Der Vorentscheid erfolgt in 2 Runden (die Reihenfolge der Teilnehmer wird ausgelost):

1. Runde:

- Zubereiten des eingereichten Cocktails mit Erläuterungen zum gestellten Thema
- Zeit: 3 Min. für „Mise en Place“ - 7 Min. für das Zubereiten des Cocktails
- Menge: 2 Cocktails

2. Runde:

- Spontane Eigenkreation eines Drinks mit den zur Verfügung gestellten Produkten (Warenkorb)
- Zeit: 15 Min. Vorbereitung - 7 Min. für das Zubereiten des Drinks - 2 Min. für die Erläuterungen und Fragen der Jury (Name des Cocktails, Inspiration, Zutaten...)
- Menge: 2 Cocktails

Verkündung der 2 Gewinner, welche am Finale in Angers am 6. Juni teilnehmen werden.

II- Regeln

1) Allgemeine Regeln

- Die Teilnehmer müssen mindestens 21 Jahre alt sein und als professionelle Bartender in einem Hotel, Restaurant oder Bar in Deutschland arbeiten.
- Die Teilnehmer bringen ihr eigenes Arbeitsmaterial, Barzubehör, Gläser und extra Zutaten selbst mit – die Organisatoren stellen nur klassische Bargläser.
- Die Produkte der Marke GIFFARD (Liköre und Sirupe) und weitere Produkte der folgenden Marken: Shirayuki Sake, Bigallet Liköre, Thoquino, Praianinha, El Viejito, Demonio de Los Andes (siehe GIFFARD Portfolio) stehen zur Verfügung. Jedes weiter benötigte Produkt bringt der Teilnehmer selbst mit.
- Alle Rezepte und Cocktailnamen sind alleiniges Eigentum der Firma (Giffard). Die Teilnehmer und die Cocktails können während des Wettbewerbs von den Organisatoren fotografiert oder gefilmt werden. Die Organisatoren besitzen das Copyright dieser Bildmaterialien für jegliche Nutzung, einschließlich für Werbung.
- Verboten sind vulgäre, makabre, sexuelle, rassistische Cocktailnamen oder Namen in Bezug auf Rauschgifte.

2) Regeln bezüglich des Cocktails

- Die Rezepte müssen eine Eigenkreation des Bartenders sein. Sollte sich herausstellen, dass ein bekannter Cocktail plagiiert wurde, wird der Teilnehmer disqualifiziert.
- Die Teilnehmer dürfen keine andere Likör- und Sirupmarke verwenden, außer wenn das Produkt nicht im GIFFARD Sortiment verfügbar ist. Bei Benutzung eines „Nicht-GIFFARD Produkts“ muss es in einem neutralen Behälter präsentiert werden, ohne Marke, nur mit der Geschmacksbezeichnung.
- Die Teilnehmer müssen bevorzugt die Spirituosen benutzen, die von den Organisatoren gestellt werden.
- Maximal sieben (7) Zutaten pro Drink, inkl. BL, Splash, Drops, Dash und Garnitur.
- Die Zutatenmenge der Rezepte müssen in „ml“ (Milliliter) angegeben werden. „Dashes“ und „Drops“ sind auf die Bitters und Chili Sauce begrenzt. Die Mengen von Fruchtsäften und Fillers müssen auch angegeben werden (z.B. sind „Saft einer halben Zitrone“ oder „mit XXX auffüllen“ nicht gestattet).
- Die Zutaten müssen mit einem Jigger oder ähnlichen Messinstrument gemessen werden, Ausgießer sind gestattet.
- Jeder Teilnehmer muss 2 identische Cocktails zubereiten.
- Warme Zutaten sind nicht gestattet.

3) Regeln bezüglich der Vorbereitung

- Die Vorbereitungszeit beträgt 15 min.
- Die Cocktails müssen vor der Jury zubereitet werden.

- Die Cocktails können im Shaker, Rührglas & Barlöffel oder im Blender (gestellt von den Organisatoren) zubereitet werden.
- Die Organisatoren stellen Eiswürfel.
- Die Drinks können in allen Sorten von Gläsern, Tassen o.a. präsentiert werden, solange sie sauber und hygienisch sind. Es darf kein Logo oder keine Marke auf dem Glas sein (mit Ausnahme von den Marken der Organisatoren oder demjenigen des Herstellers).
- Die Teilnehmer müssen die Cocktails innerhalb von maximal 7 Minuten zubereiten.

4) Regeln bezüglich der Garnituren

- Die Garnituren müssen essbar sein und können mit Stäbchen, Spießern, Trinkhalmen, Gabeln oder anderem üblichen Barzubehör zusammengestellt werden. Die Nutzung von essbaren Früchten, Kräutern, Blättern und Gewürzen erlaubt auch Zweige, Schalen, Rinden usw. Die Blüten und Blumenblätter müssen essbar sein.
- Die Organisatoren stellen die „klassische“ Früchte und Kräuter (Zitrone, Limette, Orange, Erdbeere, Minze, Basilikum...) zur Verfügung. Alle weiteren Früchte oder Kräuter bringt der Teilnehmer selbst mit.
- Die Cocktails dürfen nur auf der Bühne dekoriert werden. Es ist nicht gestattet, das Glas vor dem Mixen zu dekorieren.

5) Beurteilungskriterien

- Die Gewinner von jeder Runde sind die Teilnehmer mit der höchsten Punktzahl. Bei Gleichheit wird die beste Punktzahl der Verkostung berücksichtigt und wenn nötig die beste Punktzahl vom Kriterium „Geschmack“.
- Die Gesamtpunkte basieren auf die Auswertung der schriftlichen Beschreibung von der Jury. Die Gesamtpunkte (100 Punkte) setzen sich zusammen aus zwei Teilen:
 - Technik (40 Punkte)
 - Name des Cocktails
 - Einfachheit
 - Arbeitstechnik
 - Hygiene / Sauberkeit
 - Einhaltung der Zeitvorgabe
 - Einhaltung der allgemeinen Regeln
 - Gesamte Leistung
 - Verkostung (60 Punkte)
 - Optik
 - Aroma
 - Ausgewogenheit
 - Geschmack

Die beiden höchstplatzierten (aus beiden Runden zusammengenommen) werden am internationalen Finale „WEST CUP“ am 6. Juni 2017 in Angers teilnehmen.