WETTBEWERBS-REGELN

**Rezepte:**

1. Die Rezepturen müssen vom Teilnehmer selbst zusammengestellt und neu kreiert sein

Es sind ausschließlich nur die offiziellen Rezeptformulare zu verwenden/einzusenden

!!! Falsch oder unvollständig ausgefüllte Rezeptformulare nehmen nicht am Wettbewerb teil!!!

1. Die Mengen müssen in Centiliter (cl) angegeben sein
2. Die Getränke werden im Gästeglas, im Barglas, im Shaker, im E-Mixer oder Aufsatzmixer zubereitet
3. Bei jeder Einzelzutat im Rezept muss angegeben sein – Menge, Name und Firmenname der Zutat
4. Es dürfen nicht mehr als 6 Zutaten verwendet werden – auch Dashes und Tropfen gelten als Zutat
5. Zutaten dürfen vorher nicht vermischt und als eine Zutat angegeben werden
6. Hausgemachte oder selbst hergestellte Zutaten dürfen nicht verwendet werden. Fruchtmus etc. muss auf der Bühne unter Aufsicht des Fachjurors während des Zeitlimits hergestellt werden.

Fertige Marken-Fruchtpürees dürfen nur in Originalgebinden verschlossen auf die Bühne gebracht werden und müssen dem Fachjuror vorher präsentiert werden

1. Speiseeis sowie selbsthergestellte halbgefrorene oder gefrorene Zutaten sind nicht erlaubt
2. Der Anteil an alkoholischen Zutaten darf nicht mehr als 7cl sein
3. Fancy Cocktail Mengen: a) Cocktail, Short Drink 9cl

b) Medium Drink bis 20cl

c) Longdrink 30cl bis zu 39cl

1. Der Drink muss nachvollziehbar sein. Das heißt, neben den zur Verwendung vorgeschriebenen oder zur Auswahl stehenden Produkte, dürfen, wenn erlaubt, nur Produkte verwendet werden, welche im österreichischen Getränkehandel gelistet/geführt und somit erhältlich sind.
2. Etwaige Sonderhinweise müssen beachtet werden (Sponsorgetränke, Sondermengen usw.)
3. Säfte dürfen nur aus der Produktpalette der Partnerfirmen verwendet werden. Diese müssen im verschlossenem Originalgebinde auf der Bühne präsentiert werden (eventuelles Um leeren von Tetra-Pak Säften in Karaffen muss auf der Bühne erfolgen)

1)Frisch gepresste Säfte dürfen verwendet werden.

15) Bei Ingredienzien als Filler muss genaue cl-Menge angegeben werden (z.B. fill 6cl Sodawasser)

16) Eventuelle Rezept Änderungen müssen bis zum offiziellen Einsendeschluss bekannt gegeben werden

17) Die Rezepte werden nach dem Einsendeschluss kontrolliert und auf Ihre Richtigkeit überprüft!! Rezeptänderungen am und vor dem Wettbewerbstag sind nicht möglich!!

18) Bei der Zubereitung der Drinks werden Messbecher verwendet

**Garnitur:**

1. Es dürfen nur essbare Garnituren aus Früchten und Gemüse sowie Blumen verwendet werden. Vorgefertigte Konditorwaren aus Zucker, Schokolade, Marzipan etc. sind ebenso wie in Fläschchen oder andere Behältnisse abgefüllte Aromasprays nicht erlaubt
2. Die Garnituren können im Vorbereitungsraum fertig gestellt werden und können schon zusammengesteckt auf die Bühne gebracht werden
3. Die Garnitur muss genau definiert sein. Der Wortlaut Früchtegarnitur, Früchtespieß etc. ist ungenügend und wird nicht zugelassen.

4) Garnituren (auch Stirrer, Sticker, Halme etc.) dürfen keine Identifikationsmerkmale aufweisen

**Zeitlimit:**

* 7 Minuten für die Zubereitung von 4 Drinks
* Vom Start bis zur Präsentation des Drinks - vor der Präsentation des Drinks muss der Arbeitsplatz aufgeräumt/gesäubert sein! (Das Abräumen der Arbeitsgräte/Ingredienzien etc. auf das Plateau erfolgt nach der Präsentation des Drinks – muss also nicht innerhalb der 7 Minuten erfolgen!)
* Bei Überschreitung des Zeitlimits erfolgt ein Punkteabzug von 5 Punkten, egal ob man 10 Sekunden oder 1 Minute Zeitüberschreitung hat.