

Reglement SWISS COCKTAIL OPEN 2026

Beschreibung

Das SWISS COCKTAIL OPEN ist eine Cocktail Competition für professionelle Barkeeperinnen und Barkeeper. Es wird der beste Cocktail der Schweiz gesucht.

Veranstalter

Das SWISS COCKTAIL OPEN wird durch die BAR NEWS GmbH, Hansmatt 32, CH-6371 Stans, veranstaltet.

Grundsatz

Durch die Teilnahme werden die Bestimmungen des Reglements akzeptiert.

Ablauf

Schritt 1: Einreichung Rezept bis 31. März 2026

Zur Teilnahme wird ein neues, bisher unveröffentlichtes Cocktail-Rezept eingereicht. Zugelassen sind Rezepte von professionellen Barkeeperinnen und Barkepern, die Teil- oder Vollzeit in der Schweiz arbeiten. Mit der Bewerbung muss ein Rezept inkl. Foto des Cocktails sowie eine Portrait-Aufnahme eingereicht werden.

Cocktail-Rezept

Art des Drinks: Shortdrink oder Longdrink.

Anzahl Produkte: 3 bis 6 (plus Deko), wovon:

- Mindestens 1 Hauptprodukt eines internationalen Produzenten (Produkte gemäss Liste Competition-Partner)
- Mindestens 1 Hauptprodukt eines Schweizer Produzenten (Produkte gemäss Liste Competition-Partner)
- Maximal 1 Produkt «Home-Made»
- Maximal 1 Spezial- oder Nischenprodukt (Produzent nicht Competition-Partner)
- Erlaubt sind zudem Frischprodukte (Früchte, Gemüse, Kräuter) etc. A la Minute zubereiteter Zitronen- und Limettensaft gelten als Frischprodukte.

Die Teilnahme am SWISS COCKTAIL OPEN ist für alle Teilnehmer kostenlos. Pro Teilnehmer können maximal 2 Rezepte eingereicht werden.

Schritt 2: Vorrunde

Die Rezepte werden durch eine Jury geprüft und bewertet. Der Urheber des Rezepts wird dabei anonymisiert. Bewertungsraster: Rezept (80%), Aussehen des Drinks anhand des eingereichten Fotos (20%). Die Barkeeperinnen und Barkeeper, die die besten Rezepte eingereicht haben, werden bekannt gegeben und zum Finale eingeladen.

Schritt 3: Finale am 4. Mai 2026

Das Finale mit den besten 24 Rezepten findet am Montag, 4. Mai 2026 im Chicago 1928 (Halle 550) in Zürich-Oerlikon statt.

Erster Durchgang:

Im ersten Durchgang mixen die Barkeeperinnen und Barkeeper vier Cocktails innerhalb von maximal 7 Minuten und servieren diese der Jury.

Bewertungsraster: Aussehen: Optische Attraktivität / Erscheinungsbild / Ästhetik / Cocktail-Name (20%)

Duft / Aroma / Geschmack / Textur / Harmonie / Nachklang (80%). Es wird keine technische Jury eingesetzt.

Zweiter Durchgang:

Im zweiten Durchgang treten die besten sechs Barkeeperinnen und Barkeeper aus dem ersten Durchgang mit denselben Cocktail-Rezepten gegeneinander an. Dabei hat jeder Finalist zusätzlich max. 1 Minute Zeit, die Hintergründe zum Rezept und zum Cocktail zu erklären (Storytelling).

Bewertungsraster: Aussehen: Optische Attraktivität / Erscheinungsbild / Ästhetik / Cocktail-Name (20%). Duft / Aroma / Geschmack / Textur / Harmonie / Nachklang (60%). Auftritt Barkeeper / Storytelling (20%). Es wird keine technische Jury eingesetzt. Der Teilnehmer mit den meisten Punkten aus dem zweiten Durchgang wird Sieger des SWISS COCKTAIL OPEN. Bei Punktgleichheit entscheidet das bessere Resultat des ersten Durchgangs.

Auszeichnungen und Preise

Diese Auszeichnungen werden verliehen:

- Siegerin / Sieger SWISS COCKTAIL OPEN 2026
- Bester Cocktail der Schweiz 2026.

Siegerpreise und Sonderpreise gemäss Website swisscocktailopen.ch. Bei allen Preisen handelt es sich um Sachpreise. Barauszahlung ausgeschlossen.

Material

Soweit nicht anders angegeben, müssen alle Zutaten (in Originalflaschen) und Utensilien von den Barkeeperinnen und Barkepern selbst mitgenommen werden.

Standard-Eis (Würfel & Crushed) wird zur Verfügung gestellt.

Kleidung / Utensilien

Im Rahmen der Competition dürfen nur neutrale Kleidung getragen sowie neutrale Mixutensilien und Gläser benutzt werden.

Rezept / Kommunikation

Bis zum Abschluss der Vorrunde und Bekanntgabe der Finalisten darf das Rezept nicht veröffentlicht werden. Anschliessend darf das Rezept im Zusammenhang mit dem SWISS COCKTAIL OPEN nur in Original-Zusammensetzung (Marken, Produkte, Mengen, etc.) und Zubereitung kommuniziert / präsentiert werden (Medien, Social Media, etc.).

Verpflichtung

Der Sieger verpflichtet sich, während eines Jahres nach dem Finale, dem Veranstalter für zwei Events ohne Kostenfolge zur Verfügung zu stehen. Absprache und Planung erfolgen rechtzeitig.

Foto- und Filmaufnahmen, Namensnennung

Im Rahmen der Veranstaltung können durch den Veranstalter oder Beauftragte Foto- und Filmaufnahmen gemacht werden. Diese können vom Veranstalter ohne zeitliche und inhaltliche Einschränkungen und ungeachtet der Übertragungs-, Träger- und Speichertechniken publizistisch zur Illustration und zu Werbezwecken verwendet werden. Gleiches gilt für von Teilnehmenden im Rahmen der Teilnahme übermittelten Angaben.

Rechte

Die Rezepte und sämtliche Rechte an den Drinks inklusive deren Vermarktungsrechte werden mit der Teilnahme dem Veranstalter übertragen. Die Verwertungsrechte der SWISS COCKTAIL OPEN bleiben beim Veranstalter.

Jury-Entscheide

Der Veranstalter ist für die Einhaltung des Reglements besorgt. Bei Verstössen gegen das Reglement oder Unklarheiten entscheidet die vom Veranstalter eingesetzte Jury. Juryentscheide sind nicht anfechtbar. Der Rechtsweg ist ausgeschlossen.

Ausschluss / Disqualifikation

Verstösse gegen das Reglement können sanktioniert werden. Grobe Verstösse haben den Ausschluss zur Folge. Über Sanktionen entscheidet die Jury oder der Veranstalter.

Schlussbestimmungen

Das Reglement kann vom Veranstalter angepasst werden. Über Anpassungen und Ergänzungen wird in geeigneter Form informiert, insbesondere durch Veröffentlichung der jeweils aktuellen Fassung auf der Website. Massgebend ist jeweils die deutschsprachige Version.

Version vom 23.02.2026