



# Wettbewerbsregeln – Monin Cup 2026

SCHÜLER:INNEN/LEHRLINGE

## Einleitung

Willkommen zur Einführung zum MONIN CUP AUSTRIA. Dieses Reglement und dessen Prinzipien wurden verfasst, um internationalen Standards gerecht zu werden.

## Generelle Informationen

- **Termine**

- 13.02.2026: Ende der Anmeldefrist
- 13.03.2026: Deadline für die Einreichung des Rezeptes
- 14.04.2026: Bewerbungstag im Hofstadl, Flachau

- **Thema**

Teilnehmende des MONIN Cup 2026 müssen sich bei der Entwicklung ihres Cocktails an folgendes Thema halten:

**TIMELESS TWISTS** - Ein Barkeeper-Wettbewerb zwischen Vergangenheit und Zukunft

Blicken Sie für Inspiration in die Vergangenheit – beleben Sie vergessene Aromen, ehren Sie bewährte Techniken und erforschen Sie die Geschichten hinter ikonischen Drinks. Nutzen Sie dann Ihre Kreativität, um diese für heute und morgen neu zu interpretieren. Ob Sie eine lokale Tradition modernisieren oder einen klassischen Drink transformieren – Ihre Aufgabe ist es, ein Getränk zu kreieren, das die Seele der Vergangenheit einfängt und gleichzeitig Grenzen überschreitet, moderne Tools und Fähigkeiten integriert.

Innovation kann viele Formen annehmen: zeitgemäße Zutaten, neue Präsentationsmethoden, neue Techniken... Wichtig ist, dass die Modernisierung authentisch, kreativ und spannend wirkt.

Respektieren Sie die Tradition, aber scheuen Sie sich nicht davor, sie neu zu gestalten. Die Zukunft gehört jenen, die das Vertraute mutig in etwas Frisches, Zukunftsorientiertes und Unvergessliches verwandeln.

- **Teilnehmer:innen**

**Pro Schule können 1 bis 2 Schüler teilnehmen.** Um am Wettbewerb teilnehmen zu können, muss jeder Teilnehmer die folgenden Kriterien erfüllen:

- Die Teilnehmer sollten Schüler von Tourismus-, Hotelfachschulen oder Berufsschulen für Gastgewerbe und Tourismus mit Barausbildung sein.
- Die teilnehmenden Schüler sollten 16 Jahre oder älter sein.
- Die Teilnehmer:innen müssen ihre Teilnahme mittels Anmeldeformular bestätigen und alle Informationen an das Organisationskomitee der Veranstaltung online unter <https://www.derksen.at/monincup/anmeldung> übermitteln.
- Da unsere Juroren im Finale aus den verschiedensten Ländern kommen, müssen alle Teilnehmer:innen in der Lage sein, ihre Getränke auf Englisch zu präsentieren.

#### Deadline für die Einreichung des Rezeptes

Die Teilnehmer:innen sollten ihr Rezeptformular zeitgerecht bzw. spätestens zur angegebenen Deadline an das Organisationskomitee unter [monincup@derksen.at](mailto:monincup@derksen.at) schicken. Andernfalls kann dies zur Disqualifikation vom MONIN Cup führen.

#### Verhaltenskodex für die Teilnehmer

Das Organisationskomitee erwartet, dass alle Teilnehmer:innen sich ehrlich verhalten und die Rechte, Meinungen und die Kultur der anderen Teilnehmer:innen und aller anderen am Wettbewerb Beteiligten respektieren.

Ein(e) Teilnehmer:in ist nicht nur ein(e) Botschafter:in für die Bar/Schule, die er/sie vertritt, sondern auch für das Barkeeper-Handwerk. Die Interaktion mit der Öffentlichkeit sowie mit anderen Fachleuten zieht Aufmerksamkeit auf die Barkeeper-Gemeinschaft. Bitte respektieren Sie diese Verantwortung.

#### Fotos und Videos

L. Derksen & Co GmbH möchte Fotos und Videos von der Veranstaltung aufnehmen, vervielfältigen und für Werbezwecke in Verbindung mit der Veranstaltung verwenden. Als Teilnehmer:in bitten wir Sie daher, die mitgelieferte Bildnutzungsvereinbarung zu lesen und sie vollständig ausgefüllt und unterschrieben an [monincup@derksen.at](mailto:monincup@derksen.at) am besten mit dem Rezeptformular zurückzusenden.

## Der Wettbewerb

- **Allgemeine Richtlinien**

Die Teilnehmer:innen müssen ihre Wahl des Rezepts erläutern und das Motto 2026 „Timeless twist“ in ihre Kreation einfließen lassen.

Mit der Teilnahme an diesem Wettbewerb erklären Sie sich damit einverstanden, dass L. Derksen & Co GmbH alle Cocktail- und Getränkerezepte, die in allen Phasen des Wettbewerbs kreiert und präsentiert werden, für jegliche Veröffentlichung verwenden darf.

- **Jury**

Die Jury besteht aus MONIN Vertretern und Branchenexperten.

- **Regeln und Vorschriften**

- Wettbewerbsformat und Zeitplan

Die Teilnehmer:innen haben 30 Minuten Zeit, um in einem eigens dafür vorgesehen Bereich die Garnitur vorzubereiten, die Zutaten zu vervollständigen und generell sicherzustellen, dass das benötigte Equipment um ihren Drink zu kreieren vorbereitet ist.

Für das „mis-en-place“ auf der Bühne werden dem/der Teilnehmer:in 3 Minuten eingeräumt.

Für die Zubereitung, die Präsentation des eigenen Drinks und für die Erklärung der Inspiration mit dem Thema haben die Teilnehmer:innen 10 Minuten Zeit.

Die Teilnehmer:innen bereiten 4 identische Portionen ihres Getränks zu, von denen 3 den Juroren serviert werden und 1 zum Fotografieren/Ausstellen verwendet wird.

Nach der Zubereitung und Präsentation haben die Teilnehmer:innen 3 Minuten Zeit, um die Bar zu reinigen und alles an Ausrüstung & Zutaten wegzuräumen.

Die Reihenfolge, in der die Teilnehmer:innen antreten, wird am Tag des Wettbewerbs festgelegt.

- Allgemeines

Jede(r) Teilnehmer:in muss genau das Getränkerezept verwenden, das er/sie vor Anmeldeschluss eingereicht hat. Wenn ein(e) Teilnehmer:in Änderungen oder Abwandlungen vornimmt, wird dies zu Punktabzug führen bis hin zur Disqualifikation.

Vor Ort der Veranstaltung werden dem/der Teilnehmer:in alle Produkte aus dem Derksen Sortiment zur Verfügung gestellt. Alle anderen Zutaten müssen selbst mitgebracht werden.

Die Teilnehmer:innen müssen ihr benötigtes Equipment, Gläser (4 gleiche für den Drink), Tableaus, Mixer etc. selbst mitbringen

Es liegt in der Verantwortung des/der Teilnehmers:in, dafür zu sorgen, dass sein/ihr Equipment und seine/ihre Garnitur innerhalb der 3-Minuten-mis-en-place-zeit vollständig auf der Bühne sind.

- Anforderungen für Rezepte und Zutaten

Die Rezepte müssen mindestens 10 ml von 1 MONIN Produkt aus der Sortimentreihe SIRUPE, FRUCHTPÜREES, PURE by MONIN oder KONZENTRATE enthalten. Ausgenommen davon sind die Konzentrate Monin Rantcho Zitrone und Limette, diese dürfen natürlich verwendet werden, gelten aber nicht für die Erfüllung der 10 ml eines MONIN Produktes. Gerne dürfen auch mehrere MONIN Produkte verwendet werden.

PARAGON zählt nicht als MONIN Produkt

**Die Rezepturen müssen alkoholfrei sein.**

Den Teilnehmern steht es frei, in ihrem Rezept alle essbaren und drinkbaren Zutaten von Marken zu verwenden, die nicht in Konkurrenz zu MONIN stehen.

Es gibt keine Begrenzung für die Anzahl der Zutaten, wenn alle Zutaten für den Verzehr geeignet sind.

Hausgemachte Zutaten sind erlaubt, aber müssen ein MONIN-Produkt als Basis nutzen:

- Es kann ein Aufguss, Bitter, Saft usw. sein.
- Jeder selbstgemachte Sirup oder ein ähnliches Produkt muss MONIN als Basis verwenden. Ein Beispiel: "Ananas-Curry-Sirup" sollte ein MONIN Ananas-Sirup mit Currygeschmack sein.
- Wenn Sie sich für einen selbstgemachten Sirup oder ein ähnliches Produkt entscheiden, müssen Sie ein unverändertes MONIN Produkt in Ihrem Rezept verwenden.
- Identische MONIN-Geschmacksrichtungen dürfen nicht hausgemacht werden, zB Holundersirup.
- Alle selbstgemachten Zutaten müssen mit einer vollständigen Rezepturanleitung auf dem Rezeptformular erklärt werden.

Garnitur kann essbar oder nicht essbar sein, wenn sie mit dem Getränk oder dem Thema des Wettbewerbs übereinstimmen.

Sideplates mit Dekoration zählt nicht als Garnitur, sondern zur optischen Gesamtpräsentation.

- **Bewertungskriterien**

Das Bewertungskomitee achtet darauf, dass die Nummer jedes Teilnehmers auf dem Bewertungsbogen richtig ausgefüllt ist. Sie unterschreiben den Bewertungsbogen nach der Bewertung jedes Getränks. Alle Wertungsbögen werden eingesammelt und dem Bewertungsausschuss übergeben, der die Ergebnisse zusammenstellt.

Bei der Bewertung werden berücksichtigt:

- › Die Präsentation des/der Teilnehmer:in: Persönliches Auftreten und Kommunikationsfähigkeit (englische Sprache).
- › Sauberkeit: Eine organisierte, saubere und effiziente Arbeitsweise, ein sauberer Arbeitsbereich, Vermeiden von Verschütten.

- › Technische Fähigkeiten: Das Geschick des Teilnehmers und die korrekte Anwendung der Barkeepertechniken.
- › Bewertung der Getränke: Aussehen und Präsentation, Geruch, Geschmack, Ausgewogenheit, Originalität und der Zusammenhang mit dem Thema des Wettbewerbs.

Bei Überschreitung des Zeitlimits werden Strafen verhängt: Minus 2 Punkt pro 30 Sekunden.

- **Teilnehmer:innen**

Die Wettkämpfer:innen sollten 30 Minuten vor ihrer geplanten Startzeit im Vorbereitungsraum sein. Jede(r) Teilnehmer:in, der zu Beginn seiner/ihrer dreiminütigen „mis-en-place“-Zeit nicht auf der Bühne ist, kann disqualifiziert werden.

Das Organisationskomitee behält sich das Recht vor, Teilnehmer:innen, Rezepte oder Rezeptnamen abzulehnen, wenn sie gegen die guten Sitten oder gegen die Regeln verstoßen.

- **Zusammenstellung und Bekanntgabe der Ergebnisse**

Sobald alle Teilnehmer:innen ihre Drinks präsentiert haben, wird die Bewertungskommission alle Ergebnisse zusammenstellen und die Rangfolge aller Teilnehmer:innen festlegen. Das Komitee wird alle Ergebnisse doppelt überprüfen, um Fehler zu vermeiden.

Der/die Gewinner:in erhält ein Gewinnerpaket und wird zu einer Erlebnisreise mit Monin eingeladen.

Die Schule des Siegers/der Siegerin erhält einen Derksen-Einkaufsgutschein von € 500,-.