

21 NOV 22
GRAND HOTEL
HEILIGENDAMM

DCM
DEUTSCHE COCKTAIL
MEISTERSCHAFT

REGELWERK DER DCM 2022

Die Qualifikation zum Finale erfolgt bei einem zentralen Ausmischen in Hamburg. Die hochkarätig besetzte Fachjury mixt alle eingesendeten Rezepte aus. Entscheidungskriterien sind ausschließlich der Geschmack und die Balance/Ausgewogenheit im Drink.

Für genau diese neuen Kriterien hat die DBU zusammen mit Cateristic ein neues Bewertungstool entwickelt.

Die Teilnehmer/innen geben ihr Rezept über die Homepage der DBU (www.dbuev.de/dcm) ein unter Verwendung der Pouring Partner. Wer die Pouring Partner sind, erfahrt ihr auch auf unserer Homepage. Diese Möglichkeit besteht bis zum 23. Oktober 23:59 Uhr. Ein nachträgliches Einreichen ist nicht möglich.

+ REGELN

- cl Anzahl ist nicht vorgeschrieben
- cl Anzahl Spirituose ist nicht vorgeschrieben
- Drink Kategorie kein Einschränkung
- alle Zutaten müssen im Supermarkt erhältlich sein
- keine Hausgemachten Zutaten
- Sirupe und Filler nur aus unserem Partner Portfolio
- bei Säften gibt es keine Einschränkung
- Tee, Gewürze, Kräuter etc. ist alles zugelassen
- Rapid Infusion muss innerhalb der
- 15 minütigen Vorbereitungszeit erfolgen

Partner fürs Pouring:

Drinks & More und Korbacher Braugruppe - www.drinks-and-more.com

Campari - www.flipsnack.com/camparigroup/portfolio-folder/full-view.html +

Bacardi Deutschland - www.bacardilimited.com/country-info/germany

Moët Hennessy - www.moët-hennessy.de/brandoverview

Marussia Beverages - www.marussiabeverages.de

Henkell Freixenet - www.henkell-freixenet.com/de

Ferrand Deutschland - www.ferrand-spirits.de

William Grant & Sons - www.williamgrant.com

Team Spirit Diversa - www.diversa-spez.de

Reidemeister & Ulrichs - www.ruu.de

Giffard - www.giffard.com/de

