



**REGELN UND VORSCHRIFTEN**

**2016/2017**

*Die Mitteilung der Regeln und Vorschriften ist zum Zweck der Vorbereitung sowie der Gewährleistung eines direkten und objektiven Wettbewerbs in allen teilnehmenden Regionen an Bols Around the World verfasst worden. Diese werden als Richtlinie für die Konkurrenten und Juroren in der ganzen Welt dienen und die Ehrlichkeit und Offenheit des Wettbewerbs gewährleisten.*

## **Bols Around the World 2016/2017: Die BOLS Genever Edition**

2007 startete Lucas Bols seinen ersten Bols Around the World-Wettbewerb - einen Barkeeper-Wettbewerb, der Tausende Barkeeper aus der ganzen Welt anlockt. Dieses Jahr feiert Bols Around the World seinen 9. Geburtstag und geht zu seinen Wurzeln zurück: der niederländischen Spirituose Bols Genever. Als weltweit führende Genever-Markte feiert Lucas Bols den Bols Around the World Wettbewerb 2016/2017: Die BOLS Genever Edition.

Bols Around the World ist eine Plattform, auf der das Knowhow der Barkeeper anhand des Angebots von Schulung und Inspiration erhöht und wo deren Talent präsentiert wird und sie ihr internationales Netzwerk ausbauen können. Dieses Jahr sucht Bols Around the World nach dem nächsten BOLS Genever-Pionier.

### **Wer ist der nächste Bols Genever-Pionier?**

Der BOLS Genever-Pionier ist ein Allround-Barkeeper mit Geschäftssinn. Der Pionier verfügt über umfangreiche

BOLS Genever-Kenntnisse, weiß aber auch genau, wie er sehr gelungen mit BOLS Genever experimentieren kann. Der BOLS Genever-Pionier denkt sich neue Ideen aus und traut es sich zu, die Menge zu führen. So sieht der klassische Barkeeper aus - mit einer Leidenschaft für die neuesten Trends.

### **Der Wettbewerb: Sind Sie der nächste BOLS Genever-Pionier?**

Bei drei online-Durchgängen werden Sie in Bezug auf Kreativität, Wissen, Gastfreundschaft und die Fähigkeit, BOLS Genever von einer geschäftlichen Perspektive her anzugehen, getestet. Wenn Sie einer der drei besten Barkeeper in Ihrem Gebiet werden, erhalten Sie in Ihrer Bar Besuch, dem Sie Ihr BOLS Genever-Konzept präsentieren können. Die Gewinner einer jeden Region werden zum Großen Finale nach Amsterdam eingeladen, wo sie ihr BOLS Genever-Konzept in einer der Bars in ‚The Bols Genever Street‘ im Amsterdamer Zentrum zum Leben erwecken können.

### **Der Preis**

Die Regionalgewinner werden um den Großen Preis kämpfen: den „BOLS GENEVER PIONEER AROUND THE WORLD TOUR“, der aus verschiedenen Niveaus zur Entwicklung eines größeren Genever-Wissens und besserer Barkeeper-Fertigkeiten weltweit besteht.

## **TEILNAHMEBEDINGUNGEN**

1. Die Kandidaten müssen in dem Land, in dem sie derzeit wohnhaft sind, das Mindestalter für Alkoholenuss erreicht haben.
2. Die Kandidaten dürfen nur mit einer Einsendung pro Person teilnehmen.
3. Die Kandidaten vertreten das Land, in dem sie derzeit wohnhaft sind.
4. Einsendungen können nur über die Bols Around the World-Website vorgenommen werden. Einsendungen per E-Mail, Post oder als Rauchsignale sind nicht zulässig.
5. Namensgebungen für Drinks, die unflätige, reißerische oder sexistische Wörter enthalten und Anspielungen auf Betäubungsmittel machen, sind unzulässig.
6. Die Bols Around the World-Website ([www.bolsaroundtheworld.com](http://www.bolsaroundtheworld.com)) wird am 1. September 2016 zur Anmeldung eröffnet. Der erste Durchgang des Wettbewerbs beginnt am 1. November 2016, 12.00 GMT +1.
7. Bei der Anmeldung auf der Bols Around the World-Website, können Sie Ihr Kandidaten-Profil auf Ihrem Dashboard hochladen. Auf dem Dashboard finden Sie ebenfalls das BOLS Genever-Wissenspaket, das wertvolle Informationen enthält, die Sie während des Wettbewerbs brauchen werden.
8. Die regionalen Gewinner des Bols Around the World 2015 können im nächsten Jahr nicht am Bols Around the World 2016/17 teilnehmen.

## **Allgemeines Verhalten**

1. Wettbewerbe wie der Bols Around the World fördern die weltweite Barkeeper-Gemeinschaft; es geht darum, Spaß zu haben und kein Spielverderber zu sein.
2. Unflätige, reißerische oder sexistische Wörter und/oder anstößige Ausdrücke führen unmittelbar zu Disqualifikation.
3. Uns sind Gesundheit und Sicherheit äußerst wichtig, gefährliches Barkeeping, das Gäste oder Kollegen gefährdet, ist in diesem Wettbewerb unzulässig.
5. Die Regeln und Vorschriften sind aufgestellt worden, um einen fairen, lehrreichen und spannenden Wettbewerb zu gewährleisten. Diese Richtlinien werden eine große Rolle bei der Vorbereitung für diesen Wettbewerb spielen; jeder Versuch, gegen die aufgestellten Regeln zu verstoßen, kann zu Disqualifikation und Ausschluss vom Wettbewerb führen.
6. Alle Regeln und Richtlinien dürfen nach Gutdünken der Organisation verändert werden; nichts wird ohne die Information aller teilnehmenden Barkeeper und Juroren geändert.
7. Sollten Sie eine Frage haben, informieren Sie sich bitte im Abschnitt „Häufig gestellte Fragen (frequently asked questions - FAQ). Falls Ihre Frage hier nicht aufgelistet ist, senden Sie sie bitte an [info@bolsaroundtheworld.com](mailto:info@bolsaroundtheworld.com).

## **Urheberrecht**

1. Mit der Teilnahme an diesem Wettbewerb übertragen die Kandidaten den Organisatoren des Wettbewerbs das Urheberrecht an ihren Rezepten, Fotografien, Video-Clip(s) sowie an ihrem Namen für den Drink.
2. Die beim Wettbewerb vorgestellten Barkeeper und Drinks dürfen vom Organisatoren (als Standbild oder in bewegenden Bildern) fotografiert werden. Das Urheberrecht an diesen Bildern für jede Art der Nutzung, einschließlich Reklame, verbleibt bei den Organisatoren des Wettbewerbs.

## 1. Durchgang: Die Vergangenheit respektieren - die Zukunft feiern

Das Originalrezept für Bols Genever wurde 1820 kreiert, und seitdem hat sich eine Menge in der Welt der Mixgetränke verändert. Jerry Thomas veröffentlichte 1862 das erste Cocktailbuch, die Prohibition ruinierte das professionelle Barkeeping für mehr als ein Jahrzehnt, und danach kamen das Hawaii- und das Disco-Zeitalter. Derzeit befinden wir uns in einem neuen goldenen Zeitalter des Barkeeping, und Barkeeper experimentieren weltweit mit hausgemachten Bittern, tee-ähnlichen Getränken, Fermentierung und Molekular-Mixologie. Die Cocktail-Kultur hat sich in den vergangenen Jahren im Schnelltempo entwickelt, und es ist schwer, sich vorzustellen, was die Zukunft in petto hat.

Der nächste Bols Genever-Pionier ist ein Barkeeper mit einer soliden, klassischen Wissensbasis, ist trotzdem jedoch in der Lage, die Trends der Zukunft zu prognostizieren. Stellen Sie sich vor - wir schreiben das Jahr 2025 - und Lucas Bols wird seinen 450. Geburtstag feiern. Was werden wir dann zu diesem Anlass trinken? Welche Techniken werden dazu eingesetzt? Wie wird der zukünftige Bols Genever Classic aussehen?

### Herausforderung:

- Suchen Sie sich einen der 25 klassischen Cocktails aus Ihrem Wissenspaket zur Inspiration für Ihren zukünftigen Cocktail aus
- Verwandeln Sie diesen klassischen Cocktail in ein Cocktailrezept, das 2025 getrunken werden soll
- Laden Sie sich das Rezept sowie ein Bild davon auf Ihr Bols Around the World-Dashboard hoch.
- Beschreiben Sie in 500 Zeichen, warum dies der zukünftige Klassiker sein könnte.

### Regeln:

- Ihr Rezept muss mindestens 30 ml/1 oz **Bols Genever Original, Bols Genever 21** oder **Bols Barrel Aged Genever** enthalten - andere Genever-Arten oder -Marken sind nicht zulässig.
- Sie dürfen höchstens 5 Zutaten verwenden, Bitter und Schaum inbegriffen, verwenden.
- Ihrem Cocktail muss einer der 25 klassischen Cocktails aus Ihrem Wissenspaket zugrunde liegen.
- Beschreiben Sie - in höchstens 500 Zeichen - Ihren Cocktail und warum er geeignet ist, im Jahre 2025 getrunken zu werden.
- Laden Sie sich ein Bild Ihres Cocktails auf Ihr Bols Around the World-Dashboard hoch.
- Sorgen Sie dafür, dass Ihre Zutaten in korrekten Maßeinheiten eindeutig angegeben sind. Teilnehmende Rezepte müssen in Millilitern oder flüssigen Unzen (Oz.), unter Angabe von auf Bitter, Hot Pepper-Sauce und dergleichen beschränkten ‚Spritzern‘ und/oder ‚Tropfen‘ ausgedrückt werden. Obstmengen müssen ebenfalls angegeben werden - beispielsweise ‚ausgepresste Limone‘ ist nicht zulässig.
- Hausgemachte Sirups sind erlaubt; wir müssen jedoch in der Lage sein, sie nachzumachen und brauchen daher ein Rezept und eine Beschreibung („Geheimformel XYZ“ ist somit unzulässig).
- Es ist zulässig, Cocktails und/oder Alkohol reifen zu lassen, jedoch ist dabei ein Reifungslogbuch und/oder eine Geschmacksbeschreibung erforderlich.

- Jegliche Anpassungen an Zutaten und/oder Garnierungen vor deren Einsatz müssen beschrieben werden.
- Es ist nicht zulässig, lebende Tiere oder lebende Insekten als Garnierung zu verwenden

**Beurteilung:**

- Originalität und Innovativität des Cocktails 30 %
  - *Wir suchen nach dem nächsten BOLS Genever-Pionier und den neuesten Trends. Ist dieser Cocktail ein neuer und innovativer Drink? Ist dies der Drink der Zukunft? Sticht dieser Drink heraus oder ist er einer von vielen?*
- Machbarkeit des Cocktails 20 %
  - *Kann der Cocktail auf der ganzen Welt nachgemacht werden? Wir suchen nach dem neuen BOLS Genever-Cocktail, den man überall auf der Welt mixen können muss.*
- Geschmack und Aroma des Cocktails 20 %
- Ausdruck des Alkohols 10 %
  - *Wie wird Bols Genever in diesem Cocktail verwendet? Treten Charakter und Geschmack von Bols Genever im Drink zutage? Welche Geschmackskomponenten von Bols Genever haben Sie betont?*
- Präsentation des Drinks 20 %
  - *Das Erscheinungsbild eines Cocktails hat einen Einfluss auf seine Attraktivität. Die Jury wird das gewählte Glas oder Trinkgefäß, die Garnitur und Anordnung betrachten. Bei der Erfindung erfolgreicher Drinks ist es entscheidend, ein Gleichgewicht zwischen einer tollen Präsentation und einer praktischen Anpassung an das Bar-Ambiente zu finden.*

**Die führenden 75 % jeder Region werden zum zweiten Durchgang zugelassen.**

## **2. Durchgang: (Er)kenntnis ist der erste Stein zur Weisheit.**

Wir glauben, dass die Kenntnis der Produkte, mit denen Sie arbeiten, deren Tradition und Geschichte für einen Allround-Barkeeper entscheidend sind. Ein Bols Genever-Pionier ist ein Allround-Barkeeper - in diesem Durchgang werden Ihre Kenntnisse getestet.

Studieren Sie das Wissenspaket und die klassischen Rezepte im Wissenspaket, das auf Ihrem Dashboard verfügbar sein wird. Die meisten Fragen in diesem Test stammen aus dem Bols Genever Wissenspaket. Ein paar Fragen haben wir jedoch auch hinzugefügt, anhand derer wir Ihr allgemeines Barkeeping-Wissen testen. Der Wissenstest setzt sich aus 30 Multiple-Choice-Fragen und einer offenen Frage zusammen. Sie haben bei den Multiple-Choice-Fragen pro Frage eine begrenzte Zeit, diese zu beantworten. Es gibt kein Zeitlimit für die Beantwortung der offenen Frage. Bitte sorgen Sie dafür, dass Sie eine zuverlässige Internet-Verbindung haben, bevor Sie mit dem Wissenstest anfangen, da Sie den Test nicht erneut starten können.

### **Beurteilung:**

- Sie können für die Beantwortung jeder Multiple-Choice-Frage eine Höchstpunktzahl von 3 Punkten erreichen. Das heißt die Höchstgesamtpunktzahl beträgt 90 Punkte für die Multiple-Choice-Fragen.
- Sie können für die Beantwortung der offenen Frage eine Höchstpunktzahl von 10 Punkten erreichen. Die offene Frage wird auf Kreativität, Originalität, Verständnis in Bezug auf Bols Genever und dessen Potenzial hinter der Bar beurteilt. Zur Beantwortung dieser Frage können Sie höchstens 500 Zeichen verwenden.

**Die führenden 10 Barkeeper jeder Region werden zum dritten Durchgang zugelassen.**

BOLS AROUND THE WORLD

### 3. Durchgang: Zeigen Sie Ihre Fähigkeiten

Der nächste Bols Genever-Pionier sollte über ein umfassendes Wissen über Bols Genever und dessen Vielseitigkeit beim Einsatz in Cocktails in Mixgetränken verfügen und dafür sorgen, dass diese in Vergessenheit geratene Spirituose („forgotten spirit“) ihrem Namen nicht gerecht wird. Er oder sie sollte in der Lage sein, Bols Genever-Cocktails für einen jeden Gast in Ihrer Bar - vom Genever-Novizen bis hin zum Genever-Connoisseur - zuzubereiten.

Bei diesem Durchgang erhalten Sie die Aufgabe, ein kurzes Video von höchstens 1:30 Minuten Länge zu drehen, in dem Sie Ihren charakteristischen Bols Genever-Serviervorschlag vorstellen. Dieser Serviervorschlag sollte für Ihre Gäste ansprechend sein, Bols Genever ins Rampenlicht rücken und den Gästen einen Einblick in die Welt von Bols Genever bieten. Ihr charakteristischer Bols Genever-Serviervorschlag ist **nicht** der gleiche Cocktail, den Sie für den ersten Durchgang erstellt haben. Dieser Serviervorschlag kann ein Cocktail, ein Mixgetränk oder eine Variation zu einem Ritual sein. (Beispielsweise zum Ritual des Herrengedecks, wo Bols Genever zum Bier getrunken wird).

- Laden Sie ein kurzes Video (höchstens 1:30 Minuten) auf Ihrer Profilseite hoch, in dem Sie Ihren charakteristischen Bols Genever-Serviervorschlag präsentieren.
- Der Bols Genever-Serviervorschlag kann ein Cocktail, ein Mixgetränk oder eine Variation zu einem Ritual sein. Die einzige Beschränkung für Sie ist Ihr Vorstellungsvermögen!
- Zeigen Sie uns Ihre Persönlichkeit in Ihrem Video. Welche Idee verbirgt sich hinter Ihrem charakteristischen Bols Genever-Serviervorschlag? Wie würden Sie ihn Ihren Gästen schmackhaft machen? Zeigen Sie uns Ihre Fertigkeiten als Gastgeber und natürlich Ihre Barkeeper-Fähigkeiten!

#### Beurteilung:

- Machbarkeit des Bols Genever-Serviervorschlags 30 %
  - *Der charakteristische Bols Genever-Serviervorschlag sollte möglichst in der ganzen Welt serviert werden können. Wie einfach ist es, Ihren Serviervorschlag nachzumachen?*
- Originalität des charakteristischen Bols Genever-Serviervorschlags 30 %
  - *Der charakteristische Bols Genever-Serviervorschlag sollte praktisch jedoch ebenfalls originell sein. Sticht Ihr Serviervorschlag heraus oder ist er einer von vielen? Kommt Ihre Kreativität in Ihrem Serviervorschlag zum Ausdruck und ist er für ein breites Spektrum an Gästen attraktiv?*
- Kreativität 20 %
  - *Wie kreativ sind Sie bei der Präsentation Ihres charakteristischen Bols Genever-Serviervorschlags? Sind Sie in der Lage, in Ihrem Video ein Ambiente zu schaffen, das Ihren Serviervorschlag den Gästen schmackhaft macht? Ist das Video unterhaltsam und inspirierend? Wir werden die (technische) Qualität des Videos nicht beurteilen, sondern sind an einmaligen Videos interessiert, die Kreativität in puncto Umgebung, Umsetzung und Leistung zeigen.*
- Gastfreundschaft und Fertigkeiten des Barkeepers 20 %
  - *Spiegelt das Video Ihre Persönlichkeit und Ihre Fertigkeiten als Gastgeber sowie als Barkeeper wider? Kommt Ihre Leidenschaft für Ihren Beruf zum Ausdruck?*

**Die führenden 3 Barkeeper jeder Region werden zum vierten Durchgang zugelassen.**

#### 4. Durchgang: Jetzt sind Sie live...!

Wenn Sie einer der drei besten Barkeeper in Ihrem Gebiet werden, erhalten Sie in Ihrer Bar Besuch einer BATW-Jury. Sie werden gebeten, einen Bols Genever-Abend in Ihrer Bar zu veranstalten, wo Sie die Gelegenheit haben werden, Ihr Bols Genever-Konzept vorzustellen. Der Zweck dieses Abends besteht darin, Bols Genever zu präsentieren, Ihre Bar zu promoten und uns einen Einblick in Ihre Event-Management-Fertigkeiten, Kreativität und Fähigkeit, ein Konzept in die Tat umzusetzen, zu vermitteln. Das Programm des Abends, die Anzahl der geladenen Gäste sowie die verkaufsfördernden/pädagogischen Aktivitäten bleiben Ihnen überlassen.

- Auf dem Menü für Ihren Bols Genever-Abend sollten mindestens drei Bols Genever Drinks stehen, worunter Ihr charakteristischer Bols Genever-Serviervorschlag aus dem 2. Durchgang.
- Für das Event sollte vor Ort sowie in den sozialen Medien Reklame gemacht werden.
- Der Zweck dieses Events sollte darin bestehen, Ihre Bar und Bols Genever zu promoten, und nicht darin, unverantwortlich zu trinken und Party zu machen.
- Die Wettbewerbsteilnehmer werden von der Jury eine Stunde lang einer Beurteilung unterzogen.
- Die Barbesuche werden von Lucas Bols gefilmt und in den sozialen Medien veröffentlicht.
- Lucas Bols liefert vier Flaschen Bols Genever als Kick-Start für den Abend.

#### Beurteilung:

- Allgemeiner Eindruck des Abends 20 %
  - *Welche Art des Ambientes wird in Ihrer Bar geschaffen - stimmt dies mit dem Konzept Ihres Bols Genever-Abends überein? Ist Auge fürs Detail vorhanden?*
- Persönlichkeit und Gastfreundschaft des Barkeepers 30 %
  - *Sind Sie ein offener und richtiger Gastgeber? Kommt Ihre Persönlichkeit den Abend hindurch zum Ausdruck? Sind Sie kompetent, unterhaltsam und professionell? Könnten Sie der nächste BOLS Genever-Pionier sein?*
- Organisation, Kommunikation und Umsetzung des Abends 20 %
  - *Wie war die Vorphase des Events organisiert? Welche verkaufsfördernden Tätigkeiten wurden ausgeführt, welche Kommunikationskanäle wurden dafür benutzt? War der Abend gut organisiert und von einer geeigneten Anzahl Gästen besucht?*
- Präsentation von Bols Genever während des Abends 30 %
  - *Ist Bols Genever der Star des Abends? Wie wird Bols Genever im Abendprogramm präsentiert: Sind die Drinks originell, zugänglich und unterschiedlich? Ist ein pädagogisches Element in Bezug auf Bols Genever in dem Abend enthalten?*

Die BATW-Jury wird eine (1) Stunde des Abends beurteilen. Das genaue Datum und der genaue Zeitpunkt der Beurteilung wird vor dem Besuch mitgeteilt. Die BATW-Jury besteht aus einem (1) Mitglied des Bols Genever Iconic Team, einem (1) örtlichen Bols-Botschafter und einem (1) Vertreter Ihres Vertriebshändlers vor Ort.



**Der Gewinner einer jeden Region wird zum Großen Finale nach Amsterdam eingeladen.** Während dieses Finales haben Sie die Gelegenheit, Ihr BOLS Genever-Konzept in einer der sieben Bars in ‚The Bols Genever Street‘ im Amsterdamer Zentrum zu präsentieren.

**Das Große Finale wird vom Bols Genever Iconic Team beurteilt, das entscheidet, wer der Gewinner des Bols Around the World 2017 sein wird.**

