



PRUNK & CHARME 2026 - „100 % österreichisch im Glas“

Internationaler Cocktailwettbewerb

von Bartendern für unsere Barkultur & Bartender

Wettbewerbskonzept

PRUNK & Charme ist ein internationaler Cocktailwettbewerb, der sich bewusst auf **ein einziges Kriterium** konzentriert:

Prunk & Charme „100 % österreichisch im Glas“

– Herkunft, Handwerk und Identität im Cocktail neu gedacht.

Teilnehmende entwickeln einen originellen Drink, der **einen klaren Österreich-Bezug aufweist** – geschmacklich, inhaltlich & erzählerisch.

Aus allen Einsendungen kommen die besten 10 Teilnehmer weiter.

Teilnahmebedingungen

- Mindestalter: **18 Jahre**
- Teilnahmepflicht: professioneller Bartender
- **Keine Wildcards oder Sponsor Nominierungen**

Ein Drink, der modern, technisch präzise und geschmacklich überzeugend das Thema **„100 % österreichisch“** interpretiert. Erlaubt ist alles, was:

- **nachvollziehbaren Österreich-Bezug** hat (Zutaten, Spirituosen, Story, Techniken) / in **Österreich produziert** wird,
- Sponsorpool nutzen, außer es ist kein vergleichbares Produkt dort vertreten
- 7 Min. Zubereitung / 4 Drinks & 1 Min. Storytelling
- Max. **6 Zutaten** (inkl. Bitters, Sirup, etc.)
- **Selbstgemachtes erlaubt**, muss jedoch dokumentiert und etikettiert sein
- Eis, Garnitur dürfen **nicht mit bloßen Händen** berührt werden
- Kein Einsatz von **Feuer, Rauch, gefährdenden Produkten & Techniken**
- Nur neutrale, saubere Glasware – keine Logos, kein Branding
- Eigene Tools, Gläser, Mise en Place wird bewertet & ist selbst mitzubringen



**Wettbewerb findet am 26. & 27. April 2026 im Imlauer Hotel, Salzburg statt.
Rahmenprogramm inklusive. Details werden noch bekannt gegeben.**

Es gibt insgesamt 3 Wettbewerbsrunden die ALLE Teilnehmer bestreiten:

- 1) Präsentation Drink – Präsentation eures eingereichten Drinks
- 2) Speedchallenge- Speed but tasty
- 3) Small Brand Black Box- Kleine Marken im Fokus

 Bewertungskriterien für die Präsentationsrunde (100 Punkte)

Kategorie	Punkte	Bewertungsaspekt
Technik & Präzision	25	Handwerk, Sauberkeit, Effizienz, IBA-konform
Geschmack & Balance	30	Tiefe, Struktur, Trinkfluss
Themeninterpretation „100 % AT“	10	Bezug zu Österreich (Zutaten, Story, Stil)
Präsentation & Stil	25	Präsentation & Darstellung drum herum, Auftreten, Sprache, Körpersprache, Klarheit
Nachhaltigkeit & Ethik	10	Zero Waste, Herkunft, Verantwortung

Hinweis: Es geht **nicht** um kitschige Klischees – sondern um moderne, eigenständige Auseinandersetzung mit Identität und Herkunft.

 Fach-Jury mit Head of Judge Lisa Neubauer

- 4-köpfige Fachjury:
 - Technik (IBA-konform)
 - Geschmack/Sensorik/ Konzept & Herkunft
 - **Anonyme Punktevergabe**
 - Jury: Lisa Neubauer, Daniel Schellander, Johanna Luger, Roland Graf
-



Auszeichnungen

-  **Champion of PRUNK & CHARME 2026**
-  **Best Technical Performance**
-  **Green Bartender Award** (*beste nachhaltige Umsetzung*)
-  **Speedchallenge**
-  **Small Brand Hero**

Es wird diverse Preise geben! Unter anderem Preisgeld für den Sieger, Produkte, Hoshizaki 50% Gutscheine und mehr...

Disqualifikation

- Zeitüberschreitung > 5 Minuten
- Gefährdung durch Technik (Glassplitter, unhygienisches Arbeiten etc.)
- Themenverfehlung (kein Österreich-Bezug)
- Respektloses Verhalten / Regelverstoß

Einreichung über die Austro Spirits Website

- Rezept in ml/cl
- Zutatendeklaration & Herkunft
- Beschreibung: „*Was ist an deinem Drink 100% österreichisch?*“ (max. 500 Worte)
- Kurzes Reel / Video + Drink-Foto
- Einsendezeit: 15.02-15.03.2026

Rechtliches

- Mit der Teilnahme stimmen Teilnehmende der Verwendung von Bildern, Namen & Rezepten für PR und Dokumentation zu.
- Die Urheberrechte an Drinks und Konzepten bleiben bei den Teilnehmenden.
- Veranstalter behält sich Regelanpassungen im Sinne der Fairness vor