



**Deutsche Barkeeper-Union e.V.**  
Sektion Mecklenburg-Vorpommern

**DBU e.V.**

**NEWSLETTER November 2009**

[www.dbuev.de](http://www.dbuev.de) [www.tourist-mv.de](http://www.tourist-mv.de)

[www.cocktailandmore.com](http://www.cocktailandmore.com)

Kontakt: 1. Vors. Steffen Pörschmann ☒ 18609 Binz Rabenstrasse 19 [poerschmann@freenet.de](mailto:poerschmann@freenet.de) mobil 0171-9683094

---

**GastRo 2009 – wir treffen uns auf der Messe zum Cup in Rostock  
am Montag, 2. November 12.00 Uhr - versprochen !!!**

---

**Whisk(e)y-Botschaft im Rostocker Rathaus am Samstag, 28. November**

[www.whisky-botschaft.de](http://www.whisky-botschaft.de) Wein- und Spirituosen Distribution HARMS & STEDER Rostock

**3. Whisky-Botschaft - Die Rostocker Whisk(e)ymesse 2009**

**Historischer Ratskeller Rostock - Samstag 28.11.2009 11.00 – 18.00 Uhr**

Eintrittspreis: **15 Euro** incl. Nosing Glas zum Mitnehmen, 5 Verkostungsgutscheine, verschiedene Whisk(e)yseminare

---

**Internationale Ausstellung für Whiskykultur & Lifestyle**

**20. November – 22. November 2009 Hotel InterContinental Frankfurt/Main Eintritt: 12,- €**

---

### **Master of Bartending, Wine & Spirits**

Nach über einjähriger Vorbereitung und mit Hilfe von namhaften Partnern der DBU und IBA hat die Barschule Rostock ein internationales Programm für diesen Kurs erstellt. Im Rahmen der Cocktailweltmeisterschaft 2009 in Berlin erhielt die Barschule Rostock die Zertifizierungsgenehmigung vom Präsidenten der IBA (Weltdachverband der Berufsbarkeeperverbände), Mr. Derrick Lee. Somit wird dieser Kurs von Argentinien bis Zypern, damit in insgesamt 52 der IBA angehörenden Staaten, anerkannt. Dieser internationale Kurs beinhaltet folgende Hauptschwerpunkte:

- **Classic & international Bartending** - **Speed- and Pourtraining**
- **Moleculare Drinks / Cuisinestyle** - **World of Wine and Spirits**
- **Flair and Entertainment** - **Wettbewerbstraining**
- **Cocktailcatering / Großveranstaltungen**
- **Nationales und Internationales Vertragsrecht**
- **Gaststättenrechte der EU und USA**
- **Steuer- und Schuldrecht der EU und USA**
- **Strategische und operative Personalführung und vieles mehr...**

Im Rahmen von 4 Wochen erreichen Sie einen von der IBA zertifizierten Abschluß, welcher national und international gleichermaßen anerkannt ist. Ihre Ausbilder sind, neben den Trainern der Barschule, anerkannte Barmeister der DBU / IBA, sowie professionelle Fachspezialisten.

**Der erste Kurs wird vom 02.8.2010 bis 28.8.2010 an der Barschule Rostock durchgeführt.**

Er richtet sich an Mitglieder der DBU / IBA, Barkeeper die keinem Verband angehören, Berufskollegen mit Wunsch Auslandseinsatz und Führungspersonal der Bargastronomie. Die Unterrichtssprache sowie alle Prüfungen und Tests am Ende der Ausbildung sind in deutsch. Genaue Abläufe der Programme sowie die entsprechenden Flyer werden in Kürze verfügbar sein. Mehr unter: [www.barschule-rostock.de](http://www.barschule-rostock.de)

---

### **Die DBU JUNIOR AKADEMIE 2010**

**wird wieder an der BARSCHULE ROSTOCK stattfinden. Termin: 4. - 6. Juni**

---

### **Jahresabschluss-Meeting 2009 (Weihnachtsfeier)**

**der DBU-Sektion MV am Montag, den 7. Dezember 2009**

**Veranstaltungsort: VINETA HOTEL STADT BARTH [www.vineta-hotel.com](http://www.vineta-hotel.com)**

**Gastronomischer Dienstleister ist das renommierte Restaurant Eshramo**

**Logis-Offerte: VINETA HOTEL STADT BARTH p.Nacht DZ 57,00 € / EZ 36,00 € incl. Frühstück**

## Die DBU informiert:

Die International Bartenders Association (IBA) hat 2008 die Kategorie „Open“ eingeführt.

### · Wettbewerbs-Kategorie: „Open“

Was bedeutet, dass der Verband dem Teilnehmer nicht mehr vorschreibt, in dem einem Jahr ein Longdrink mixen zu müssen und im nächsten Jahr einen After Dinner Drink u.s.w.. Der Teilnehmer kann ab sofort selber darüber entscheiden, welchen Drink er für den Wettbewerb aus den 4 Kategorien (Pré-Dinner, After-Dinner, Longdrink, Fancy Drink) einreicht.

Das Reglement der DBU e.V. (laut Protokoll 27.04.2009) wird wie folgt dem IBA Reglement angepasst:

- Zugelassen ist ein Pré-Dinner **oder** After-Dinner **oder** Longdrink **oder** Fancy Drink
- Der Inhalt muss **mindestens 7 cl** und darf **nicht mehr als 35 cl** inkl. dashes + drops haben.
- Die Zutaten werden in ganzen cl (z.B. 1 cl, 2 cl, 3 cl etc.) oder in halben cl (z.B. 0,5 cl, 1,5 cl, 2,5 cl etc.) angegeben. Die kleinste Einheit ist ein dash oder drop.
  - Der Drink darf **nicht mehr als 7 cl Alkohol** enthalten.
  - Der Drink darf **nicht mehr als 6 Ingredienzien** enthalten (inkl. dashes + drops)
    - Die Zubereitungszeit auf der Bühne ist **6 Minuten**.
- Es gibt eine Vorrunde, wo 5 Drinks erstellt werden und ein Finale wo 7 Drinks erstellt werden.
- Die Garnitur muss essbar sein und wird im Vorbereitungsraum innerhalb von 15 Minuten eigenhändig zubereitet.
  - Es dürfen weiterhin nur Sponsorenprodukte für den Wettbewerb verwendet werden.
    - Selbstproduzierte Liköre, Sirupe, Marmeladen etc. sind nicht zugelassen.
    - Aromaspray ist nicht zugelassen.
- Mit der Anmeldung, erklärt sich jeder Teilnehmer damit einverstanden, für werbliche und PR Zwecke fotografiert zu werden. Alle eingereichten Rezepte der Teilnehmer gehen in den Besitz der DBU e.V.
- Die **Deutsche Cocktail-Meisterschaft 2010** findet am Montag, 26. Juli 2010 im MARITIM Hotel, Köln statt.

---

## granini Young Talents 2010 - Das Förderprogramm für junge Barkeeper

Du hast es bestimmt schon gemerkt: Gäste in Hotels, Bars und Clubs lieben gut gemixte Cocktails! Das erfordert Barpersonal, das nicht einfach nur rühren und shaken kann, sondern feinen Geschmackssinn, fachliches Wissen und überragendes Talent so kombiniert, dass erstklassige Cocktails entstehen! Um diese hohe Kunst des richtigen Mixens zu erlernen, gibt dir granini als einem von acht Nachwuchsbarkeepern aus ganz Deutschland die Chance, den IHK-Intensivlehrgang „Geprüfter Barmixer“ mit anschließender IHK-Prüfung zu absolvieren. Hier noch drei gute Gründe, warum du teilnehmen solltest: Du kehrst als IHK-geprüfter Barmixer zurück – professionell ausgebildet, steigerst du das Ansehen eurer Location. granini übernimmt für dich sowohl die Teilnahme- und Prüfungsgebühren der externen Weiterbildung als auch die Hotelkosten – zudem unterstützen wir dich mit einer Anreise- und Taschengeldpauschale! Als IHK-geprüfter Barmixer legst du einen wichtigen Grundstein für deine erfolgreiche Barkarriere.

**Mehr unter: [www.gyt-2010.de](http://www.gyt-2010.de)**

---

NEWSLETTER der DBU MV bestellen/abbestellen unter: [Gerd.Emersleben@gmx.net](mailto:Gerd.Emersleben@gmx.net)

Hinweis an alle DBU Mitglieder MV & Newsletter-Empfänger:

Bitte eine Email zum Abgleich an [poerschmann@freenet.de](mailto:poerschmann@freenet.de) schicken, auch wenn Sie schon registriert sind.

In der Zukunft wird keine Infopost mehr per Postweg versandt!