



Landesverband der  
**Klein- und Obstbrenner**  
Nord-Württemberg e.V.



# Ausschreibung

## *Edelbrand Cocktail des Jahres 2026*

Hiermit laden wir alle Brenner und Brennerinnen, Barkeeperinnen und Barkeeper, Edelbrandsommelièrs und Edelbrandsommelièren sowie alle anderen genussaffinen Menschen jeglicher Couleur zur Teilnahme am Wettbewerb

## **Edelbrand Cocktail** des Jahres 2026 (ECJ'26)

ein.

Dieser wird aus allen Einreichungen von einer Fach-Jury gewählt.

Alle Einreichungen durchlaufen eine **Vorentscheidung**, aus dem die Finalteilnehmerinnen und -teilnehmer ermittelt werden.

In einem **öffentlichen Jury-Finale** welches am 07. September 2026 in der renommierten Cocktailbar „Schoellmanns“ in Offenburg ausgetragen wird, werden dann die Gewinnerinnen bzw. Gewinner ermittelt.

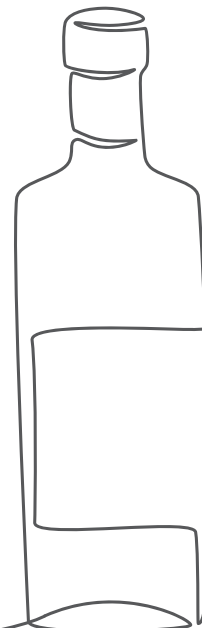
Das Mindestalter für die Teilnahme ist 18 Jahre.

### Die **Einreichungsbedingungen**

Eingereicht werden können Cocktail-Rezepte, in denen der Charakter des Cocktails von Edelbränden aus Baden-Württemberg geprägt ist. Internationale Spirituosen dürfen als Modifikatoren verwendet werden, soweit diese aus Baden-Württemberg nicht verfügbar sind.

Zugelassen zur Verwendung sind: Obst- und Edelbrände, Sortenbrände, sortenreine Brände, sortenreine Edelbrände sowie Geist, die bzw. der nachweislich in Verbindung mit Obst, Früchten, Nüssen bzw. Kräutern aus Baden-Württemberg hergestellt wurde.

Pre-Mix und Milk Punches dürfen nicht verwendet werden.



## **Einzureichen** für den Wettbewerb sind

- Name und Anschrift der Urheberschaft des Rezeptes
- Name des Cocktails
- Detailliertes Rezept (Zutaten / genaue Mengenangaben / Zubereitung des Cocktails)
- Genaue Bezeichnung des verwendeten Brandes (Name / Herkunftsangabe)
- Foto des fertigen Cocktails (Handy-Foto o.ä.)
- Kurze Beschreibung des Cocktails für das Storytelling in maximal 4 – 5 Sätzen.  
(Ursprung der Idee / Entstehung des Cocktailnamens )

Jetzt Rezept bis 31.07.2026 einsenden über: [www.badens-brenner.de/cocktail-bawue](http://www.badens-brenner.de/cocktail-bawue)

Dort finden Sie ein entsprechendes Formular für die digitale Übermittlung der erforderlichen Daten. Sollte Ihnen eine digitale Übermittlung nicht möglich sein, senden Sie Ihr Rezept inkl. Bild an die Veranstalteradresse (siehe Kontaktdaten Veranstalter am Ende dieser Ausschreibung).

Es erfolgt eine Eingangsbestätigung innerhalb sieben Tagen.

## Die **Kategorien**

Der Wettbewerb **Edelbrand Cocktail des Jahres 2026 (ECJ'26)** wird in zwei Kategorien ausgetragen, die jeweils separat bewertet werden:

### **Kategorie 1 – Brenner, Edelbrandsommelièrs & Liebhaber**

Brennerinnen und Brenner, Edelbrandsommelièren und Edelbrandsommelièrs sowie alle anderen genussaffinen Teilnehmerinnen und Teilnehmer treten in dieser Kategorie an.

### **Kategorie 2 – Barkeeperinnen & Barkeeper**

Alle professionellen Barkeeperinnen und Barkeeper treten in dieser Kategorie an.

Die Bewertung und Prämierung erfolgt in beiden Kategorien nach denselben Kriterien, jedoch unabhängig voneinander.

## Die **Preise** für die Kategorie 1 und 2

### **Siegerpreis**

- Präsentation der Siegerin/des Siegers aus der jeweiligen Kategorie und deren Cocktails im Rahmen der Brennsaisonöffnung 2026 im Herbst in Oberkirch/Baden inklusive Übernachtung und Abendessen. (Termin wird noch bekannt gegeben)
- Einladung auf die beste Genussmesse Deutschlands, die Plaza Culinaria 2026 in Freiburg – mit Vorstellung des Cocktails im Plaza-Culinaria – Kochstudio sowie im Genussreich Schwarzwald
- Kurzportrait des Siegers oder der Siegerin inkl. Vorstellung des Cocktails und Herkunft des verwendeten Brandes auf der Internetseite [www.cocktail-bawue.de](http://www.cocktail-bawue.de) sowie [www.vondaheim.de](http://www.vondaheim.de) des Landes Baden-Württemberg
- Namentliche Nennung bei allen Presse- und Medienmitteilungen zum „Edelbrand Cocktail des Jahres 2026“ (ECJ'26) – Fach- und Allgemeinpresse/Radio/TV

### **Platz 2 und 3**

- Nennung der Platzierten und deren Cocktails im Rahmen der Brennsaisonöffnung 2026 im Herbst in Oberkirch/Baden (Termin wird noch bekannt gegeben)
- Einladung auf die beste Genussmesse Deutschlands – die Plaza Culinaria 2026 in Freiburg – mit Vorstellung des Cocktails im Plaza-Culinaria – Kochstudio sowie im Genussreich Schwarzwald
- Kurzportrait der Platzierten inkl. Vorstellung des Cocktails und Herkunft des verwendeten Brandes auf der Internetseite [www.cocktail-bawue.de](http://www.cocktail-bawue.de) sowie [www.vondaheim.de](http://www.vondaheim.de) des Landes Baden-Württemberg
- Namentliche Nennung bei allen Presse- und Medienmitteilungen zum „Edelbrand Cocktail des Jahres 2026“ (ECJ'26) – Fach- und Allgemeinpresse/Radio/TV

## Platz 4 – 10

- Nennung der Platzierten auf der Internetseite [www.cocktail-bawue.de](http://www.cocktail-bawue.de) inklusive der Nennung der Herkunft des Brandes
- Namentliche Nennung bei allen Presse- und Medienmitteilungen zum „Edelbrand Cocktail des Jahres 2026“ (ECJ'26) – Fach- und Allgemeinpresse/Radio/TV

## Wichtige weitere Hinweise

Alle Teilnehmerinnen und Teilnehmer stimmen mit ihrer Einreichung des Rezeptes / der Rezepte den Teilnahmebedingungen zu. Der Rechtsweg ist ausgeschlossen.

Pro Teilnehmer/in können maximal **2 Rezepte** eingereicht werden. Einreichen können sowohl natürliche als auch juristische Personen. Die Teilnahme ist für alle Teilnehmerinnen und Teilnehmer kostenlos. Alle Teilnehmer und Teilnehmerinnen verpflichten sich, die eingereichten Rezepte zur Einstellung auf der Internetseite [www.cocktail-bawue.de](http://www.cocktail-bawue.de) zur Verfügung zu stellen – unter Nennung der Rezepturheberschaft, des verwendeten Brandes inkl. Herkunft, inkl. Verlinkung zum betreffenden Betrieb und ggf. des eingereichten Fotos. Es besteht kein Anspruch auf Veröffentlichung. Dieser bedarf der Zulassung durch die Jury der Vorentscheidung. Die Rechte zur Nutzung des Rezeptes unter Nennung der Rezepturheberschaft, des Brandes sowie dessen Herkunft gelten auch für projektbezogene PR-Maßnahmen „Edelbrand Cocktail des Jahres 2026 (ECJ'26)“ im Bereich Social-Media sowie TV/Film.

Namen, Adresse und Kontaktdaten der Teilnehmer und Teilnehmerinnen dürfen bei Anfragen vom Veranstalter des Wettbewerbes an Medienschaffende weitergegeben werden.

## Veranstalter

Veranstalter ist die Obstbrand Baden GmbH mit den drei Landesverbänden Badens Brenner e. V., dem Landesverband der Klein- und Obstbrenner Nord-Württemberg e. V. sowie dem Verband der Klein- und Obstbrenner Südwürttemberg-Hohenzollern e. V.

Der Veranstalter sorgt für die Einhaltung der Teilnahmebedingungen sowie für die Einhaltung der Jury-Regeln. Die Jury-Entscheidungen sind nicht anfechtbar.

## Der Ablauf des Wettbewerbes

**Schritt 1** – Einreichung der Rezepte bis **31. Juli 2026**

**Schritt 2** – Erster Durchgang/Vorentscheidung **August 2026**

- Vorentscheidung zur Auswahl von 10 Finalteilnehmer/innen je Kategorie
- Alle eingegangenen Rezepte werden in einer Vorentscheidung von einer Jury auf der Basis von Rezeptur sowie eingereichten Foto geprüft und bewertet.
- Der Urheber / die Urheberin des Rezeptes wird dabei anonymisiert.

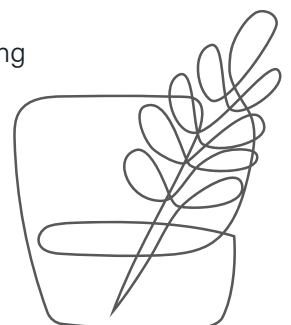
**Als Bewertungsgrundlage gilt:**

- Komposition des Rezeptes (Gewichtung 80%)
- Aussehen des Cocktails anhand des eingereichten Fotos (Gewichtung 20%)

Unter allen eingesandten Rezepten werden in dieser Jury-Runde für die Vorentscheidung **10 Cocktails je Kategorie für die Finalteilnahme ausgewählt.**

**Schritt 3** – Zweiter Durchgang/Öffentliches Finale

Schoellmanns Bar, Offenburg/Baden, **7. September 2026, ab 14 Uhr bis ca. 17 Uhr**  
anschließend gemeinsamer Abschluss mit Prämierung



## Der Ablauf

### Finaldurchgang Kategorie 1: Brenner, Edelbrandsommeliers & Liebhaber

- 10 Finalteilnehmer/innen aus der Kategorie Brenner, Edelbrandsommeliers & Liebhaber

### Finaldurchgang Kategorie 2: Barkeeperinnen & Barkeeper

- 10 Finalteilnehmer/innen aus der Kategorie Barkeeperinnen & Barkeeper

Beide Kategorien werden **jeweils separat bewertet** und prämiert.

Die Finalistinnen und Finalisten mixen ihre eingereichte Rezeptur gemäß Einreichung und Bildimpression selbst. Es müssen pro Durchgang von dieser Rezeptur **4 Cocktails** produziert werden:

- **3 Cocktails** werden der Jury zur Bewertung zur Verfügung gestellt.
- **1 Cocktail** wird fotografiert und dem Publikum zur Verkostung gereicht.

### Ablauf je Durchgang (Dauer 10 Minuten) mit jeweils 2 Teilnehmer/innen in der jeweiligen Kategorie:

- **Aufbau** (2 Minuten) – Vorbereitung der Zutaten und des Arbeitsplatzes
- **Produktion der Cocktails** (6 Minuten) – Zubereitung und Präsentation von 4 Cocktails
- **Abbau** (2 Minuten) – Aufräumen des Arbeitsplatzes

### Die Jury-Bewertung erfolgt nach nachstehenden Kriterien:

- Aroma/Geschmack/Textur/Geschmackliche Harmonie (Gewichtung 60%)
- Optische Attraktivität/Erscheinungsbild/Cocktailname (Gewichtung 30%)
- Storytelling (Gewichtung 10%)

Die erzielte Gesamt-Punktzahl entscheidet über die Platzierung.

## Die Jury im Detail

### Die Jury für die Vorentscheidung:

- Arthur Nägele (Barkeeper / Edelbrand-Sommelier Spirituosenakademie, Rheineck / Schweiz)
- Pit Braun (Barkeeper / Edelbrand-Sommelier Spirituosenakademie, Rheineck / Schweiz)
- Anna Steinmann (Deutsche Destillatkönigin, Brennerin und Edelbrand-Sommelière, Sommerhausen / Unterfranken)
- Denise Meyer (Deutsche Destillatprinzessin, Brennerin und Edelbrand-Sommelière, Lautertal / Oberfranken)

### Die Jury fürs Finale

- Arthur Nägele (Barkeeper / Edelbrand-Sommelier Spirituosenakademie, Rheineck / Schweiz)
- Pit Braun (Barkeeper / Edelbrand-Sommelier Spirituosenakademie, Rheineck / Schweiz)
- Anna Steinmann (Deutsche Destillatkönigin, Brennerin und Edelbrand-Sommelière, Sommerhausen / Unterfranken)
- Denise Meyer (Deutsche Destillatprinzessin, Brennerin und Edelbrand-Sommelière, Lautertal / Oberfranken)
- Stephan Junghanns (Naturpark-Wirt und Koch, Oberwolfach)
- Sarah Schweizer (CDU-Landtagsabgeordnete und Mit-Initiatorin des Projektes)
- Frank Küchlin (Brenner, Leiter Spirituosenprämierung Badens Brenner)

Vorsitz für beide Jurys: Arthur Nägele




## Kontaktdaten Veranstalter

Obstbrand-Baden GmbH  
Hindenburgplatz 1  
77767 Appenweier

Ansprechpartner:  
Michael Falk  
Telefon 07805 9129810  
kontakt@obstbrandbaden.de

„Edelbrand Cocktail des Jahres“ (ECJ'26) ist eine Initiative im Rahmen des Projektes „Regionale Cocktails – Kulturerbe und Natur im Einklang“ – Dieses wird unterstützt durch das Ministerium für Ernährung, Ländlichen Raum und Verbraucherschutz aus Mitteln des Landes Baden-Württemberg.

 **Baden-Württemberg**  
**Ministerium für Ernährung,**  
**Ländlichen Raum und Verbraucherschutz**

Mit gefördert wird das Projekt durch die Regionalmarke **Natürlich. VON DAHEIM** des Landes Baden-Württemberg

