



**Workbook
2023/2024**



Die
ACCADEMIA GARIBALDI
ist das
Weiterbildungsangebot
für die Mitarbeiter:innen von
GARIBALDI.
Mit dem Programm
für
2023/2024

Workbook
von

Vor über 5 Jahren haben wir die ACCADEMIA GARIBALDI ins Leben gerufen, um die Fortbildung unserer Mitarbeiter:innen in die eigene Verantwortung und Organisation zu übernehmen. Damit wollten wir auch Ihnen ein besonderes Plus anbieten, welches die Mitarbeit und Zugehörigkeit zu GARIBALDI noch attraktiver macht.

GARIBALDI zeichnet sich dadurch aus, dass wir im Team top ausgebildete Mitarbeitende haben, die das Besondere an unseren Weinen an die Kundschaft bringen können. Diesen Weg möchte ich weitergehen. Bei den mannigfachen Veranstaltungen lernen Sie interessante, teilweise auch weltberühmte Winzerpersönlichkeiten kennen. Sie können hochqualitative Weine genießen, die es sonst nicht immer zu verkosten gibt. Damit finden Sie bei der ACCADEMIA GARIBALDI viele Aspekte und Themen, die Sie persönlich und auch für Ihren beruflichen Lebenslauf weiterbringen.

Vor der Zusammenstellung des neuen ACCADEMIA-Programms haben wir zusammen mit Alexander Gottschalk eine Befragung aller Mitarbeiter:innen durchgeführt, welche Themen am meisten interessieren. Die Ergebnisse sind in die Programmgestaltung eingeflossen.

Ein besonderes „Zuckerl“ für Sie sind die neuen Weinprämien für die Teilnehmer an den Veranstaltungen. Lesen Sie dazu mehr auf Seite 4!

Ich wünsche Ihnen allen viele neue Erkenntnisse und jede Menge Spaß!

Evelin Spangenberg

WEINKUNDE Seite **9**

Die in den Zyklen wechselnden Seminare bilden die Basis des Weinwissens: Grundlagen der Weinherstellung, Biologischer Weinbau, Weinservice und Probenkultur, Kombination von Wein und Speisen sowie verschiedene Weinstile.

LÄNDERKUNDE WEIN Seite **11**

In großer Bandbreite werden in diesen Seminaren Weinländer und -regionen von Profis vorgestellt: die Stilistik der Regionen, ihre Weingüter und Rebsorten sowie der Einfluss von Klima, Terroir, Geschichte, Kultur und Kulinarik. Dazu verkosten wir Weine aus dem Sortiment von GARIBALDI.

WARENKUNDE Seite **14**

Käse, Wurstwaren, Öle, Kaffee, Spirituosen und vieles mehr – diese in den Zyklen wechselnden Seminare geben Einblicke in Herkunft, Herstellung, Geschmack und Qualität sowie die richtige Handhabung der wichtigsten Lebensmittel und Delikatessen.

WINZERSKUNDE Seite **16**

Welcher Mensch steht hinter dem Wein? An diesen Terminen stellen hochkarätige Winzerpersönlichkeiten ihr Weingut, ihre Philosophie und ihre Weine bei GARIBALDI vor.

SERATE DI VINO Seite **17**

Geführte Weinabende für Privatkunden sind auch für unsere Mitarbeiter:innen und Profis offen.

MATERIALIEN Seite **18**

Unsere Buch- und Zeitschriftenempfehlungen, informative Websites und Podcasts

MEINE ACCADEMIA GARIBALDI ab Seite **20**

Nachweis der besuchten Seminare und Veranstaltungen

ACCADEMIA GARIBALDI – ICH BIN DABEI!

Die Teilnahme an den Seminaren und Veranstaltungen ist eine besondere Einladung von GARIBALDI an seine Mitarbeiter:innen zu ihrer ständigen Fortbildung. GARIBALDI kommt für die Referent:innen auf, stellt die Räumlichkeiten sowie die Verkostungsmuster zur Verfügung. Die Teilnahme an den Kursen findet außerhalb der Arbeitszeit statt.

Dazu gibt es das Punktesystem für die GARIBALDI-Kompetenzdiplome, die Sie mit mindestens 100 Punkten innerhalb dieses Fortbildungszyklus erwerben können.

Im kommenden Seminarzyklus 2023/2024 gibt es eine Änderung im Prämiensystem. Da wir den Fokus generell noch stärker auf ein hochwertiges und exklusives Weinsortiment setzen, stellen wir für jeden Teilnehmer der Seminare (Seite 9 – 16) oder der Winzerabende (Seite 17) ein Weinpaket im Wert von 25 – 50 € EVP zusammen, welches nach erfolgter Teilnahme zeitnah ausgehändigt wird. Somit wird jede Veranstaltung auch im Nachgang zu einem besonderen Erlebnis, Sie können zuhause nachprobieren und genießen.

Um eine möglichst gute Organisation zu gewährleisten, bitten wir für alle Seminare um rechtzeitige Anmeldung bei Alexander Gottschalk, spätestens bitte 7 Tage vor dem Kurs. So können wir sowohl eine effiziente Planung der Veranstaltung als auch die zeitnahe Bereitstellung der Weinpakete in den Läden gewährleisten.



Der Seminar Raum
im GARIBALDI Museumsviertel

DIE REFERENTEN

Paula Bosch

Deutschlands erste und bekannteste Sommelière, war 20 Jahre lang im Münchner Restaurant Tantris als Chef-Sommelière tätig. Sie hat zahlreiche, bedeutende Auszeichnungen in der Weinwelt erhalten. Inzwischen ist die selbstständige Autorin von mehreren Weinbüchern und unzähligen Artikeln zum Thema Wein und Küche, Dozentin an der Volkshochschule und der IHK-Akademie in München. Bei GARIBALDI präsentiert sie seit einigen Jahren mit Jens Priewe, die Veranstaltungsreihe "Rare Bottle Sharing" und begleitet zusammen mit Eberhard Spangenberg Weinreisen an Bord der SEA-CLOUD-CRUISES.



Roszika Farkas

ist freie Food- und Weinautorin und schreibt über Wein seitdem sie 25 ist. Sie hat das WSET Diploma absolviert und von 2003 bis 2008 ihr eigenes Weinmagazin "divino" herausgebracht. Sie liebt Italien, seine Menschen, Landschaften und die Weine und passt nicht nur aus diesem Grund sehr gut zu GARIBALDI. Ihre Leidenschaft gehört Sizilien und diese wird sie im Kurs „Sardinien und Sizilien“ mit uns teilen.



Katrin Kalusok

ist gelernte Hotelfachfrau und arbeitete über 10 Jahre in verschiedenen Sternerestaurants in Deutschland, Österreich und New York. An der



Eberhard Spangenberg

Der gebürtige Münchner war sein Leben lang selbstständig, als Restaurantbesitzer, Buchautor, Journalist, Verlagsleiter und seit 1983 als Gründer und Inhaber von GARIBALDI. Genuss ist sein Leitmotiv, das ihn auch als Gründer von Slow Food Deutschland geleitet hat. Er pflegt und lebt das Netzwerk GARIBALDI und holt sich bei seinen Kontakten mit Winzern, Gastronomen, Journalisten und Unternehmern seine Inspirationen für die ständige Weiterentwicklung von GARIBALDI.

Gerhard Retter

Wirtshauskind aus der Steiermark, lebt und liebt die Arbeit als Maître und Sommelier. Sein weitreichendes Wissen, die langjährige Erfahrung und der austriakische Schmäh machen ihn zum gefragten Ratgeber, charmanten Redner und eloquenten Trainer für Gastronomie und Hotellerie. Retter bewegt sich stilsicher zwischen München, dem mit einem Michelin Stern ausgezeichneten Restaurant CORDO und seinen Kunden in Deutschland, Österreich und ganz Europa.



Sven Reumann

Als gelernter Barmann und Sommelier verantwortet Sven Reumann neben seiner Tätigkeit im Groß- und Einzelhandel das Vermouth-, Likör- und Spirituosenportfolio. Durch seine langjährige Tätigkeit in renommierten Bars der Stadt ist er ein profund-er Kenner der hochprozentigen Welt, ihrer verschiedenen Produkte, der Herkünfte, Herstellungs- und Lagertechniken sowie ihres genussvollen Einsatzes pur oder in Mixgetränken.



Alexander Gottschalk

ist neben seiner Leidenschaft für Pinot Noir auch ein großer Fan von Aus- und Weiterbildung. Er berät Unternehmen in der Weinbranche und begleitet GARIBALDI als Trainer und Berater seit vielen Jahren. Er konzipiert das GARIBALDI-Veranstaltungsprogramm für Kund:innen sowie Mitarbeiter:innen und hält Wein-Seminare und Schulungen.

DIE SEMINARE – KURSE – TERMINE – PUNKTE

WEINKUNDE

Hier steht die theoretische Erarbeitung von allgemeinem Fachwissen im Mittelpunkt. Exemplarisch werden dabei auch Weine verkostet und gemeinsam besprochen.

10
PUNKTE

Grundlagen Wein

Wie wird Wein hergestellt und welchen Einfluss hat die Herstellungstechnik auf den Geschmack? Was macht Qualität aus? Was sagt das Gesetz und wie lese ich das Etikett?

Montag, 15. Januar 2024

9 – 14 Uhr

GARIBALDI Museumsviertel

Referent: Alexander Gottschalk

10
PUNKTE

Wein am Tisch

Ein Grundkurs zum professionellen Weinservice am Tisch. Wie berate ich Kunden und Gäste? Wie öffne, präsentiere und konserviere ich Weinflaschen? Welchen Wein empfehle ich zu welcher Speise und zu welchem Anlass? Einer der führenden Maitres und Sommeliers Deutschlands führt in die hohe Welt der Weinkultur ein.

Montag, 22. April 2024

9 – 14 Uhr

GARIBALDI Museumsviertel

Referent: Gerhard Retter

10

Wine & Food Pairing

Unser Tages-Seminar zum Thema Essen und Wein klärt Sie über Regeln auf, die keine sind und zeigt Ihnen, dass beim Essen und Trinken alles erlaubt ist, was auch Sinn macht. In diesem Seminar lernen Sie ohne Tabellen von einer der erfahrensten Weinpersönlichkeiten unseres Landes, wie man mit Wein und Speisen harmonische Kombinationen oder gegensätzliche Verbindungen schaffen kann.

Montag, 6. November 2023 10 – 15 Uhr
GARIBALDI Museumsviertel
Referentin: Paula Bosch

10

Schaumwein

Schaumweine sind mehr als nur Getränke für eine Festlichkeit. Vom einfachen Prosecco Frizzante über Crémants von der Loire zu Franciacorta und Champagner - das Seminar gibt Einblick und Geschmacksproben in die unterschiedlichen Herstellungsmethoden und Qualitätsstufen und bietet ein paar Geheimtipps zur Speisenbegleitung.

Montag, 20. November 2023 9 – 14 Uhr
GARIBALDI Museumsviertel
Referent: Alexander Gottschalk

5

Handwerkskunst naturnaher Wein

Kein Thema im Weinbereich hat die letzten Jahre zu so kontroversen Diskussionen geführt. Es gibt keine eindeutige Definition zu „Naturwein“. Das Seminar dient einer Näherung zum Thema und stellt verschiedene Philosophien gegenüber. Was bedeutet das Arbeiten mit der Natur im Weinberg und vor allem im Keller? Welche Weinstile entstehen daraus? Und allem voran: woran unterscheidet sich saubere Weine von unsauberen?

Dienstag, 09. April 2024 20:30 – 23 Uhr
GARIBALDI Marienplatz
Referent: Alexander Gottschalk

Hier werden die wichtigsten Weinbauländer und Regionen vorgestellt. Was sind die typischen Rebsorten? Wie prägen Tradition, Kulinarik und Geschichte die Entwicklung und Stilistik dieser Weine? Dieser Länderkunde schließt sich ein Kurzporträt der GARIBALDI-Winzer in diesen Regionen an: ihre Geschichte, ihre Philosophie und ihre Bedeutung.

10

Norditalien und Slowenien

Die Kalkböden des italienischen Nordostens erzeugen nicht nur einzigartige Weißweine des Friauls, sondern an Gardasee und Etsch auch autochthone Rotweine mit besonderem Charakter. Weiter östlich warten Collio und Slowenien zudem mit besonders charaktervollen Weinen auf.

Montag, 17. Juni 2024 9 – 14 Uhr
GARIBALDI Museumsviertel
Referentin: Paula Bosch

10

Toskana und Mittelitalien

Die Mitte Italiens ist geprägt durch einheimische Rebsorten, allen voran Sangiovese, sowie internationale Rebsorten, aus denen im Bolgheri Spitzenweine erzeugt werden. Dazu die autochthonen Weißweine aus Vermentino, Trebbiano und Grechetto. Der Kurs führt Sie u. a. in die Vielfalt von Chianti, Brunello, Vino Nobile und der Bolgheri-Weine ein.

Montag, 4. März 2024 10 – 15 Uhr
GARIBALDI Museumsviertel
Referent: Eberhard Spangenberg

10

Sardinien und Sizilien

Eigene Kulturen, eigene Rebsorten, eigene Sprachen – die Inseln Sardinien und Sizilien erzählen in ihren Weinen ganz eigene Geschichten. GARIBALDI hat frühzeitig das Potential dieser Regionen entdeckt und bringt daraus eine Auswahl, die in Deutschland einmalig ist.

Montag, 9. September 2024

9 – 14 Uhr

GARIBALDI Museumsviertel

Referentin: Roszika Farkas

10

Deutschland

Deutschland ist viel mehr als Riesling, wenn auch der Ruhm des Weinlandes von dieser Traubensorte geprägt ist. An den Hängen berühmter Flüsse wie Rhein und Mosel wachsen Trauben ebenso wie in den Regionen Pfalz, Franken oder Baden. Hierzulande wachsen auch weiße und rote Burgundersorten neben zahlreichen anderen interessanten Varietäten, aus denen hervorragende Weine entstehen. Steigen Sie mit Paula Bosch in diese Vielfalt ein.

Montag, 29. Januar 2024

9 – 14 Uhr

GARIBALDI Museumsviertel

Referentin: Paula Bosch

10

Österreich und Ungarn

So viele Mikroklimata auf so wenig Fläche wie Österreich kann kein anderes Weinland bieten. Die Einflüsse der Alpen, der Donau und des Neusiedlersees sorgen für einzigartige weiße wie rote, trocken wie restsüß ausgebaute Weine. Dazu kommt ein traditionsträchtiges Land wie Ungarn, das nicht nur geschichtlich, sondern auch weinstilistisch einiges zu bieten hat.

Montag, 29. Juli 2024

9 – 14 Uhr

GARIBALDI Museumsviertel

Referent: Alexander Gottschalk

10

Frankreich

La Grande Nation ist Quell des zeitgenössischen Weinbaus mit klingenden Namen wie Bordeaux und Burgund. Darüber hinaus hat Frankreich viel mehr zu bieten: internationales Interesse richtet sich ebenso auf die Champagne, das Loire- und das Rhône-Tal und viele kleinere Gebiete, die zu magnetisch wirkenden Anziehungspunkten in der Weinwelt zählen.

Montag, 08. Juli 2024

9 – 14 Uhr

GARIBALDI Museumsviertel

Referent: Alexander Gottschalk

10

Käse

Käse und Wein sind seit Langem eine Symphonie. In den Frischetheken von GARIBALDI ist Käse ein echter Renner. Doch was ist eigentlich Käse? Wie wird er hergestellt? Welche Sorten gibt es? Wie lagere ich sie richtig und wie verkaufe ich richtig? Wir tauchen tief in diese wundervolle Welt ein und verkosten dazu ein paar passende Weine.

Montag, 26. Februar 2024
 GARIBALDI Museumsviertel
 Referentin: Katrin Kalusok

9 – 14 Uhr

10

Italienische Delikatessen

Was ist Bresaola, was Guanciale und wie schmecken eingelegte Artischocken in der Toskana? Entdecken Sie die faszinierende Welt der italienischen Delikatessen! Tauchen Sie mit Eberhard Spangenberg in die kulinarischen Geheimnisse Italiens ein, der seine persönlichen Erfahrungen und Geschichten mit Ihnen teilen wird. Von exquisitem Olivenöl über Balsamico und verlockende Antipasti bis hin zu den verschiedenen Pasta-Sorten - eine abwechslungsreiche Reise mit Kostproben durch die verschiedenen italienischen Regionen erwartet uns. Buon appetito!

Montag, 06. Mai 2024
 GARIBALDI Museumsviertel
 Referent: Eberhard Spangenberg

10 – 15 Uhr

10

Spirits

Erfahren Sie auf einer Reise durch die bunte Welt der Spirituosen geschichtliche Hintergründe und die Besonderheiten bezüglich ihrer Rohstoffe und Herstellung. Im Fokus stehen Gin, Whisky und Rum mit ihrer sensorischen Bandbreite und den dazugehörigen Begleitern.

Montag, 18. März 2024
 GARIBALDI Museumsviertel
 Referent: Sven Reumann

9 – 14 Uhr

5

**Alkoholfreie Produkte –
 Der Trend zu mehr Gesundheit**

Viele Menschen, besonders jüngere, trinken immer weniger Alkohol, die Nachfrage nach alkoholfreien Produkten steigt. Was gibt es für Möglichkeiten in diesem Bereich? Wie wird der Alkohol den Produkten entzogen und was ist dabei geschmacklich von diesen Produkten zu erwarten?

Dienstag, 6. Februar 2024
 GARIBALDI Marienplatz
 Referent: Alexander Gottschalk

20:30 – 23 Uhr

WINZERKUNDE

3

An diesen Abenden präsentieren ausgesuchte Winzer:innen den GARIBALDI-Mitarbeiter:innen ihr Weingut und ihre Philosophie. Bei einer geführten Verkostung werden die wichtigsten Weine vorgestellt. Gemeinsam werden die Weine in ihrer Stilistik erfasst und Verkaufsargumente ausgetauscht.

Die Termine werden zeitnah per E-Mail bekanntgegeben. Veranstaltungsort ist in der Regel GARIBALDI Marienplatz, Uhrzeit 20:45 bis 22:45. Zu jeder Verkostung reichen wir eine große Brotzeit.

3

Interne Verkostungen – immer auf dem Laufenden

GARIBALDI führt in regelmäßigem Turnus in der Zentrale (meist wöchentlich, mittwochs von 11 bis 13 Uhr) Verkostungen durch, um eingegangene Proben auch von potenziell neuen Weingütern zu verkosten und im degustativen Vergleich zum eigenen Sortiment einzuschätzen. Diese internen Treffen werden von der Zentrale organisiert und sind für alle GARIBALDI-Mitarbeitenden offen.

SERATE DI VINO

GARIBALDI lebt eine rege Veranstaltungskultur für Einzelhandelskunden, bei der die geführten Weinabende einen besonderen Stellenwert genießen. Mitarbeiter:innen dürfen hier in der Regel kostenlos teilnehmen, sich unterhaltsam fortbilden lassen und Anregungen für eigene Veranstaltungen holen. Nur bei Veranstaltungen mit kulinarischen Themen und Weinraritäten ist ein Obolus für die Fremdkosten fällig. Anmeldung bitte direkt per E-Mail oder Telefon bei Alexander Gottschalk, 0178-1696260 oder alexander.gottschalk@garibaldi.de, im Idealfall bis 7 Tage vor der gewünschten Veranstaltung.

Termine entnehmen Sie bitte dem aktuellen Veranstaltungsprogramm in den Läden oder unter www.garibaldi.de/veranstaltungen.



Bücher

Zum Nachlesen und Vorbereiten auf die Seminare sind das unsere Buchempfehlungen. Einige sind auch bei GARIBALDI erhältlich – für die Mitarbeiter:innen auch leihweise.

Jens Priewe, <i>Wein – Die Große Schule</i>	29,80 €
Paula Bosch, <i>Eingeschenkt</i>	22,99 €
Steffen Maus, <i>Italiens Weinwelten Wein Vino Wine</i>	39,90 €
Hugh Johnson & Jancis Robinson, <i>Der Weinatlas</i>	69,90 €
Gambero Rosso, <i>Vini d'Italia</i> erscheint jährlich	30,00 €
Terry Theise, <i>Mein Wein</i>	9,99 €
Alice Feiring, <i>The Dirty Guide To Wine</i>	24,90 €
Nick Jackson MW, <i>Beyond Flavour, Tasting by Structure</i>	27,00 €

Weitere italienische Weinführer

Für Italien sind folgende Weinführer für unsere Arbeit sinnvoll (gibt es in der Frohschammerstraße, zum Nachschlagen).

- *Slow Wine* (hrsg. von Slow Food Italien)
- *Bibenda* (hrsg. von der Italienischen Sommelier Union, nur noch online verfügbar)

Fachbibliothek

In Eberhard Spangenberg's Büro in der Frohschammerstraße ist eine umfangreiche Weinbibliothek, auch zum Ausleihen für die Mitarbeiter:innen vorhanden.

Fachzeitschriften

In der Frohschammerstraße stehen für die Mitarbeiter:innen regelmäßig Fachzeitschriften zur Verfügung.

- VINUM - MERUM - *Slow Food* - *Weinwirtschaft*
- *Falstaff* - *Rolling Pin* - *Feinschmecker* - *Der Sommelier*
- *Effilee*

Podcasts

Terroir und Adiletten mit Willi Schlögl und Rapper Curly
Pinot & Pixel mit Alexander Gottschalk
Wine for Normal People with Elizabeth Schneider

Internet-Seiten

Es gibt eine Reihe von höchst informativen Websites, auch von hervorragenden Kollegen und Journalisten.

- www.GARIBALDI.de
- www.gute-weine.de (Heiner und Luca Lobenberg)
- www.superiore.de (Lutz Heimrich)
- www.paula-bosch.de (Paula Bosch)
- www.weinhalle.de (Martin Kössler)
- www.pinard-de-picard.de (Ralf Zimmermann u.a.)
- www.wein-kreis.de (Bernd Kreis, Stuttgart)
- www.wineterminator.com (Bordeaux)
- www.weinfurore.de (Deutschland, Österreich)

Ratings

GARIBALDI hat auch Zugang zu den wichtigsten Rating-Publikationen des angelsächsischen Raums:

- *Wine Spectator*
 - *Robert Parker*
 - *James Suckling*
- Zugangsdaten sind in der Frohschammerstraße erhältlich.

ALLE TERMINE IM ÜBERBLICK

November 2023

06.11. Montag 10:00 Museumsviertel Wine & Food Pairing

20.11. Montag 09:00 Museumsviertel Schaumwein

Januar 2024

15.01. Montag 09:00 Museumsviertel Grundlagen Wein

29.01. Montag 09:00 Museumsviertel Deutschland

Februar 2024

06.02. Dienstag 20:30 Marienplatz Alkoholfreie Produkte

26.02. Montag 09:00 Museumsviertel Käse

März 2024

04.03. Montag 10:00 Museumsviertel Toskana und Mittelitalien

18.03. Montag 09:00 Museumsviertel Spirits

April 2024

09.04. Dienstag 20:30 Marienplatz Handwerkskunst –
Naturnaher Wein

22.04. Montag 09:00 Museumsviertel Wein am Tisch

Mai 2024

06.05. Montag 10:00 Museumsviertel Italienische Delikatessen

Juni 2024

17.06. Montag 09:00 Museumsviertel Norditalien & Slowenien

Juli 2024

08.07. Montag 09:00 Museumsviertel Frankreich

29.07. Montag 09:00 Museumsviertel Österreich und Ungarn

September 2024

09.09. Montag 09:00 Museumsviertel Sardinien und Sizilien



Impressum

© 2023 GARIBALDI GmbH

Frohschammerstraße 14

80807 München

WEINE
GARIBALDI
DELIKATESSEN