ACCADEMIA GARIBALDI

WISSEN & FREUDE AM WEIN

Workbook
2026/2027

ACCADEMIA GARIBALDI

WISSEN & FREUDE AM WEIN

Die
ACCADEMIA GARIBALDI
ist das
Weiterbildungsangebot
für die Mitarbeiter:innen von
GARIBALDI.

Mit dem Programm
für
2026/2027

Workbook
von

.....

Bitte das Workbook zu jeder Veranstaltung mitbringen
und abstempeln lassen.

VORWORT ZUM WORKBOOK 2026/2027

Liebe Mitarbeiter und liebe Freunde von GARIBALDI,

seit 2018 haben wir mit der ACCADEMIA GARIBALDI die Fortbildung unserer Mitarbeiter in eigener Verantwortung und Organisation übernommen. Damit bieten wir ein besonderes Plus an, welches die Mitarbeit und Zugehörigkeit zu GARIBALDI noch attraktiver macht.

Schon dreimal haben wir seitdem die Fortbildungs-Programme in Workbooks vorgestellt. Mit der „ACCADEMIA PICCOLA" und der „ACCADEMIA GRANDE" haben wir dann letztes Jahr neue Formen für die Weiterbildung gesucht und auch dabei viel gelernt.

Für 2026/2027 gibt es wieder ein Workbook mit einem sehr hochkarätigen Programm, das hier zusammenfassend vorgestellt wird. Auf 10 ACCADEMIA-Abenden können sie jeweils 10 Punkte sammeln. Bei weiteren 7 Abenden aus unserem umfangreichen Veranstaltungsprogramm wird die Teilnahme mit 5 Punkten belohnt.

Bitte beachten Sie: Die Teilnahme an der ACCADEMIA GARIBALDI zählt nicht mehr gehaltstechnisch als bezahlte Arbeitszeit. GARIBALDI wird sie an jedem der Abende kulinarisch verwöhnen, mal mit GARIBALDI-Köstlichkeiten aus unseren Läden, mal mit anderen, zum Wein passenden Genüssen von befreundeten Gastronomen. An den Schulungsveranstaltungen können Sie auch wertvolle Weine und Jahrgänge genießen, die es sonst nicht immer zu verkosten gibt. Ich bin sicher, dass Sie an diesen Abenden, die ja immer auch ein inspirierendes Treffen mit den anderen GARIBALDI-Mitarbeitern sind, in anderer Weise bereichert nachhause gehen werden.

Fast jeder der Mitarbeiter von GARIBALDI hat neben der großen Begeisterung und Liebe zum Wein eine entsprechende Ausbildung, Erfahrungen und Kenntnisse. Das wird von unserem Kunden sehr geschätzt. Dennoch, die Welt des Weines entwickelt sich weiter, die Gemeinde der Weinliebhaber wächst, die Weinkenntnisse, auch die unserer Kunden, wachsen, und, leider: der Weinkonsum stagniert statistisch.

Wir müssen, wenn wir weiterhin Erfolg mit und bei GARIBALDI haben wollen, uns selbst ständig weiterbilden, um weiter ganz vorne mit dabei sein zu können. GARIBALDI gehört zu den besten Weinhandlungen Münchens und den führenden Betrieben Deutschlands. Hochprämiert! Das soll so bleiben! Deshalb erbitte ich von jedem Mitarbeiter die aktive Teilnahme an unserem Fortbildungsangebot.

Mit dem Einsatz von Ole Taplik ist es gelungen, dieses umfangreiche Programm auf die Beine zu stellen. Diesmal sind weniger externe Dozenten eingesetzt. Ole, wie auch die Kollegen Vincent Fellenstein und Henrike Heinike haben als Absolventen der Hochschule Geisenheim eine hochprofessionelle Weinausbildung, die sie auch in unsere Firma und die ACCADEMIA GARIBALDI einbringen. Gerhard Retter und ich werden auch unseren Teil zum Programm beitragen.

Ich wünsche Ihnen viele neue Erkenntnisse und jede Menge Spaß!



ACCADEMIA GARIBALDI – ICH BIN DABEI!

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

Der Besuch der Schulungen ist an ein Punktesystem gekoppelt. Bei Erreichen von 90 Punkten innerhalb eines Zyklus bestätigt GARIBALDI dem Mitarbeiter die erfolgreiche Teilnahme an den laufenden Weiterbildungsmaßnahmen mit einem schön gestalteten, offiziellen Kompetenz-Diplom. Siehe Abbildung Seite 15.

Für den Seminar-Zyklus 2026/2027 gibt es eine besondere **Auszeichnung für besonders engagierte Mitarbeiter**:

Erreicht ein **festangestellter Mitarbeiter** bis zum Ende des Zyklus (im Juni 2027) als erster die Anzahl von **70 Punkten**, erhält er vom Betrieb einen Gutschein über 1.000 € für ein Menü für zwei Personen im 3-Sterne-Lokal **Tohru** in München – einem der besten gastronomischen GARIBALDI-Kunden.

Die **erste Aushilfe***, die 70 Punkte erreicht, erhält einen Gutschein über 300 € für ein Menü mit Weinbegleitung im Restaurant **Zauberberg**.

Bitte nehmen Sie sofort Ihren persönlichen Kalender in die Hand und merken Sie sich möglichst viele ACCADEMIA-Termine in diesem Zyklus vor, an denen Sie teilnehmen werden. Und melden sich gleichzeitig schon per Mail bei Ole.Taplik@GARIBALDI.de an, der die Organisation übernommen hat. Er wird Sie gerne auch in allen Fragen beraten, die Sie haben und bei GARIBALDI Ihr Punktekonto regelmäßig abgleichen.

*Als Aushilfe zählt, wer durchschnittlich weniger als 15 Stunden pro Woche in den letzten 6 Monaten gearbeitet hat.


Foto: Hoang Dang


Foto: Ramon Haindl

Tohru in der Schreiberei





Restaurant Zauberberg

DIE REFERENT:INNEN

Die Geisenheimer
Die Hochschule Geisenheim-University im schönen Rheingau gilt als Eliteuniversität der Weinwirtschaft. Hier treffen sich Studierende aus ganz Europa um Önologie, Weinbau und Internationale Weinwirtschaft zu studieren. Bei GARIBALDI sammelt sich mit den 3 Geisenheimern Henrike Heinicke, Vincent Fellenstein und Ole Taplik geballte Wein-Kompetenz.

Ole Taplik
Aufgewachsen als Sohn eines Weinhändlers in Darmstadt fing er im zarten Alter von 15 Jahren an im väterlichen Weinladen mitzuhelfen. Als er vom Vater zum ersten Mal auf die Prowein mitgenommen wurde, war es um ihn geschehen. Fortan verbrachte der junge Weinverrückte seine Herbstferien auf Weingütern, um bei der Lese mitzuhelfen. Sein Vater nahm ihn regelmäßig mit auf Einkaufsreisen ins Burgund, die Champagne oder nach Südfrankreich. Nach dem Abitur machte Ole eine Ausbildung zum Winzer. Anschließend studierte er erfolgreich Internationale Weinwirtschaft in Geisenheim.

Henrike Heinicke
Ihre Liebe zum Wein entdeckte Henrike bereits mit 16 Jahren während eines Highschool-Austauschs im Barossa Valley in Australien. Nach ersten praktischen Erfahrungen auf Weingütern in Mallorca und Südtirol studierte sie Internationale Weinwirtschaft in Geisenheim und Agrar- und Ernährungswirtschaft in Wien. Ihrer Heimat im Schwabenländle bleibt sie eng verbunden: Drei Jahre lang repräsentierte sie die Region als Württemberger Weinprinzessin. 2024 erfüllte sie sich schließlich ein besonderes Herzensprojekt und pflanzte einen eigenen Weinberg.

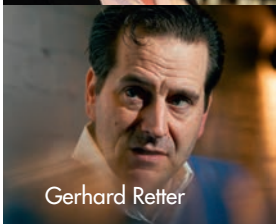
Vincent Fellenstein
In Würzburg geboren und aufgewachsen, begann Vincents Liebe zum Wein im Jahr 2013 während eines Aufenthaltes auf der Südhalbkugel in Neuseeland, wo er bei der Weinlese mitarbeiteten konnte. Sein Interesse für Wein war so groß, dass er in seiner Heimat eine Ausbildung zum Winzer machte. Danach ging es zum Studium der Internationalen Weinwirtschaft nach Geisenheim. Zurück in Würzburg arbeitete er die nächsten zweieinhalb Jahre im Weingut & Hotel Meintzinger. Heute ist er eine tragende Säule bei GARIBALDI.


Ole Taplik


Henrike Heinicke


Vincent Fellenstein


Eberhard Spangenberg


Gerhard Retter

Eberhard Spangenberg
Der gebürtige Münchner war sein Leben lang selbständig, als Restaurantbesitzer, Buchautor, Journalist, Verlagsleiter und seit 1983 als Gründer und Inhaber von GARIBALDI. Genuss ist sein Leitmotiv. 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 Gerhard 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. Gerhard ist ein gefragter Mann und gilt als einer der ganz großen prägenden Sommeliers der internationalen Weinszene. Ein Glück, dass er in München seinen Wohnsitz hat, ganz in der Nähe eines GARIBALDI-Ladens.

PUNKTE 10

Fèlsina

Das 600 Hektar umfassende Weingut Fèlsina liegt im südöstlichen Ende des Chianti-Classico-Gebiets, am Übergang zum Ombrone-Tal und dem angrenzenden Montalcino-Gebiet. Fèlsina ist seit über 30 Jahren im GARIBALDI-Sortiment eine ganz wichtige Säule. Umso wichtiger ist, dass wir uns immer wieder mit diesen Weinen intensiv beschäftigen. In der ewigen Bestenliste des Gambero Rosso gehört Fèlsina heute zu den zehn besten Weingütern Italiens. Der kürzlich verstorbene Önologe Franco Bernabei setzte bei Fèlsina von Anfang an auf Sangiovese als die qualitätsbestimmende Rebsorte. Die Referentin Chiara Leonini arbeitet seit vielen Jahren bei Fèlsina und hält dort alle Fäden zusammen.

Mittwoch, 7. Oktober 2026 20:15 – 22 Uhr
GARIBALDI Marienplatz
Referentin: Chiara Leonini

PUNKTE 5

Wine after Work – Unentdecktes Sardinien
(aus dem Veranstaltungskalender kostenfrei)

Sardinien hat weit mehr zu bieten als Sonne und Meer. GARIBALDI war einer der ersten Importeure von Argiolas und Santadi in Deutschland. Probieren wir zusammen die charaktervollen und eleganten Weine einer faszinierenden Insel mit autochthonen Rebsorten, einzigartigen Terroirs und mediterranem Charme. Wir freuen uns auf spannende Entdeckungen und bekannte Spitzenweine!

Donnerstag 15. Oktober 2026 17:30 – 20:00 Uhr
GARIBALDI Marienplatz
Referent: Ole Taplik

PUNKTE 5

Sushi, Champagner & Co.
aus dem Veranstaltungskalender + 30 € Eigenanteil

Verschiedene Schaumweine der Spitzenklasse in Kombination mit exzellentem Sushi frisch vom Sushi-Meister auf Schieferplatten angerichtet. Es erwartet Sie spannendes Schaumwein-Wissen, eine besondere Atmosphäre und köstliches Sushi.

Freitag 16. Oktober 2026 20:00 – 22:30 Uhr
GARIBALDI Museumsviertel
Referent: Ole Taplik

PUNKTE 5

RBS „Hidden Champions Italiens“
aus dem Veranstaltungskalender + 100 € Eigenanteil

Wir begeben uns auf eine exklusive Reise durch Italiens Weinwelt mit außergewöhnlichen Tropfen, aus dem privaten Keller des Sommeliers Gerhard Retter und aus dem GARIBALDI-Sortiment. Mit dabei:
- Paltrinieri, Grosso Lambrusco di Sorbara
- Costaripa, Molmenti 2019
- Valentini, Trebbiano d’Abruzzo 2015
- Spiriti Ebbri, See… Calabria Rosso 2021
- Mastroberardino, Stilèma Taurasi Riserva 2018
- Le Pergole Torte, Magnum 1996
- Antoniolo, San Francesco Gattinara Riserva 2015
- Caravaglio, Passito Malvasia delle Lipari 2022

Freitag 16. Oktober 2026 20:00 – 22:30 Uhr
GARIBALDI Marienplatz
Referent: Gerhard Retter

PUNKTE 5

Feierabend im Glas:
Premium Weine für festliche Anlässe
aus dem Veranstaltungskalender, kostenfrei

Die festliche Jahreszeit rückt näher – der perfekte Zeitpunkt, besondere Weine für besondere Momente zu entdecken. Freuen Sie sich auf eine Auswahl hochwertiger Tropfen, die festliche Menüs, gesellige Abende und die Feiertage stilvoll begleiten.

Mittwoch 4. November 2026 18:00 – 20:00 Uhr
GARIBALDI Museumsviertel
Referentin: Claudia Scheller

PUNKTE 5

Premium Toscana e Salume
aus dem Veranstaltungskalender, kostenfrei

Ole Taplik reist mit Ihnen durch die vielfältige Weinwelt der Toskana. Sie starten mit einem überraschenden Weißwein aus dem Arnotal und enden mit einem gereiften Spitzen-Jahrgang einer echten Wein-Ikone. Während des Tastings genießen wir feine Antipasti.

Freitag 6. November 2026 19:30 – 22:00 Uhr
GARIBALDI Marienplatz
Referent: Ole Taplik

PUNKTE 10

ACCADEMIA Piemont –
Pira, Conterno, Trüffelpasta

Eberhard Spangenberg führt uns durch einen Abend voller interessanter Weine von großen Namen aus dem vielfältigen Piemont. Ein Eintauchen in die Faszination Piemont – von Dolcetto über Barbera bis zu den großen Weinen aus der Nebbiolo-Traube. Dazu gibt es Trüffelpasta aus der benachbarten Osteria Italiana.

Montag 9. November 2026 20:15 – 22:00 Uhr
GARIBALDI Museumsviertel
Referent: Eberhard Spangenberg

PUNKTE 5

Wine After Work: Abbruzzen – mehr als Montepulciano
aus dem Veranstaltungskalender, kostenfrei

Die Abruzzen haben weit mehr zu bieten als ihren berühmten Montepulciano. Entdecken Sie die Vielfalt dieser traditionsreichen Weinregion mit charaktervollen Rot- und Weißweinen, autochthonen Rebsorten und spannenden Stilistiken zwischen Adria und Apennin.

Donnerstag 12. November 2026 17:30 – 20:00 Uhr
GARIBALDI Marienplatz
Referent: Ole Taplik

PUNKTE 10

ACCADEMIA Portugal & Portwein –
Der perfekte Zusatzverkauf

An diesem Abend lernen wir die portugiesischen Weine und Portweine kennen. Wir verschaffen uns einen Überblick über die verschiedenen Herstellungsmethoden und tauschen uns dabei über das Verkaufsgespräch aus mit der Frage „was führt zu Zusatzverkäufen?".

Montag, 23. November 2026 20:15 – 22:00 Uhr
GARIBALDI Marienplatz
Referent: Ole Taplik

PUNKTE 5

Wine Starter – ein geselliger Grundkurs
aus dem Veranstaltungskalender, kostenfrei

Wie kommt das Blubb in die Sektflasche, wie verkoste ich Wein am besten und wie wird eigentlich Rosé gemacht? Mit sechs Weinen probieren wir uns durch die Themen Schaumwein, „How-to-Taste" und Weinherstellung. Ein Wein-Abend voller schöner Weinerfahrungen.

Mittwoch 2. Dezember 2026 19:30 – 22:00 Uhr
GARIBALDI Marienplatz
Referent: Ole Taplik

ACCADEMIA Alkoholfreie Alternativen

Alkoholfrei Produkte sind so gut und populär wie nie und GARIBALDI ist ganz vorne mit dabei. Henrike Henicke führt uns durch das Sortiment, zeigt den Unterschied zwischen 0,0% und alkoholfrei auf und erklärt unterschiedliche Herstellungsmethoden. Und natürlich gibt es viel zu probieren – diesmal auch ohne Ausspucken.

Montag, 11. Januar 2027 20:15 – 22:00 Uhr
GARIBALDI Marienplatz
Referentin: Henrike Henicke

ACCADEMIA Champagne – Marke vs. Winzer

Die Champagne ist eine Region voller Gegensätze. Hier treffen Große Marken auf kleine Familienbetriebe. Wie können unsere Kunden sich zwischen Prestige und Preis-Leistung entscheiden? Wir machen den Blind-Test und sammeln die richtigen Argumente für die Beratung.

Montag, 1. Februar 2027 20:15 – 22:00 Uhr
GARIBALDI Marienplatz
Referentin: Henrike Henicke

ACCADEMIA Apulien – Primitivo Blind Tasting

Alle Primitivos aus dem Sortiment (und vielleicht ein paar Piraten). Erkennen Sie die Weine wieder? Stimmt die Preis-Leistung? Wir finden es heraus.

Montag, 15. Februar 2027 20:15 – 22:00 Uhr
GARIBALDI Marienplatz
Referent: Ole Taplik

ACCADEMIA „My hidden Champion“

An diesem Abend geht es um Austausch. Alle Angemeldeten empfehlen einen Wein aus dem GARIBALDI Sortiment und erklären warum dieser Wein ihr Geheimtipp schlechthin ist. Alle Weine bitte im Vorfeld an ole.taplik@garibaldi.de melden.

Montag, 1. März 2027 20:15 – 22:00 Uhr
GARIBALDI Marienplatz
Moderation: Ole Taplik mit den teilnehmenden Mitarbeitern

ACCADEMIA – Vorstellung neu aufgenommener Weine

Nachdem wir in den beiden letzten Jahren mit Neuaufnahmen sehr zurückhaltend waren, gibt es jetzt wieder einige neue Weingüter in unserem Angebot. Warum und wozu? Die interessantesten davon wollen wir gemeinsam probieren und gemeinsam das „Narrativ“ der einzelnen Weingüter kennenlernen.

Montag, 15. März 2027 20:15 – 22:00 Uhr
GARIBALDI Marienplatz
Referent: Eberhard Spangenberg

ACCADEMIA Montalcino – Sangiovese at it’s best

Sangiovese Grosso, der edle Sangiovese-Klon aus Montalcino ist die Grundlage für die großen Weine diesem toskanischen Weingebiet. An diesem Abend geht es quer durch alle Qualitätsstufen: Die preiswerteren IGT-Weine, Rosso di Montalcino DOC und Brunello und Brunello Riserva DOCG. Wir verschaffen uns einen Überblick über die gesetzlichen Vorgaben und vergleichen die Weine unserer verschiedenen Brunello-Hersteller, um gute Argumente im Verkauf zu sammeln.

Montag, 5. April 2027 20:15 – 22:00 Uhr
GARIBALDI Marienplatz
Referent: Ole Taplik

PUNKTE 10

ACCADEMIA Piemonte – Traumhafte Alltagsweine

Wer ans Piemont denkt landet schnell bei Barolo und Barbaresco. Dabei hat die Region so viel mehr zu bieten, auch an Weißweinen. An diesem Abend widmen wir uns den weißen Gavi, Arneis und Favorita sowie den roten Dolcetto, Barbera, Roero und anderen Köstlichkeiten. So können wir bei unserer Tätigkeit dem Vorurteil entgegentreten, im Piemont gäbe es nur teure Weine...

Montag, 10. Mai 2027 20:15 – 22:00 Uhr
GARIBALDI Marienplatz
Referent: Vincent Fellenstein

PUNKTE 10

ACCADEMIA-Retterclass – Österreich
Die Weine von der Donau – was unterscheidet die vier großen Weingebiete?

TOP-Sommelier und Gastro-Koryphäe Gerhard Retter führt uns durchs Kamptal, Kremstal, Wachau und Wagram. Was unterscheidet die Weine und Winzer? Ist der Grüne Vetliner die beste Weißweinrebsorte Österreichs? Was ist der Unterschied der österreichischen Rieslinge zu den deutschen? Die Theorie ist die eine Seite. Die andere sind die Weine im Glas, die wir gemeinsam probieren. Ein ganz besonderer Abend mit einem, der weiß, wovon er spricht.

Montag, 7. Juni 2027 20:15 – 22:00 Uhr
GARIBALDI Marienplatz
Referent: Gerhard Retter

PUNKTE 5

Aus dem Veranstaltungskalender

Weitere Termine veröffentlichen wir im Laufe des Jahres.



ACCADEMIA GARIBALDI
WISSEN & FREUDE AM WEIN

KOMPETENZ–DIPLOM

.....

hat in der Zeit vom ..... bis .....

an der

ACCADEMIA GARIBALDI

u. a. mit den Themen

WEINKUNDE — WEIN & SPEISEN
LÄNDERKUNDE — SERATE DI VINO
WINZERABENDE — HIDDEN CHAMPIONS
ALKOHOLFREIE ALTERNATIVEN

mit Erfolg teilgenommen und die Höchstpunktzahl von 90 Punkten erreicht.
Dafür erhält sie/er das Kompetenz-Diplom von GARIBALDI.

WEINE GARIBALDI
GARIBALDI.DE

München, den .....

Ole Taplik
Ausbildungsleiter

Eberhard Spangenberg
Geschäftsführer

Die ACCADEMIA GARIBALDI ist das Forum für die Aus- und Fortbildung der Mitarbeiter von GARIBALDI.
Die Mitarbeiter nehmen an diesem Programm freiwillig und außerhalb ihrer Arbeitszeit teil.
Das Angebot umfasst regelmäßige Seminare, Winzerabende und Veranstaltungen,
die von internen und externen Ausbildern und Spezialisten durchgeführt werden.
Das detaillierte Programm der Fortbildungsinitiative steht auf www.GARIBALDI.de

Dieses Dokument ist begehrt und angesehen.

Bücher

EINFACH WEIN – *Aldo Sohm*

WORKSHOP WEIN Entdecken, Verkosten, Genießen – *Marnie Old*

WEIN – *Opelie Neiman*

DER ULTIMATIVE WEIN-GUIDE Zum Kenner in über 333 Grafiken – *Madeleine Puckette, Justin Hammack*

DER GROSSE WEINATLAS – *Hugh Johnson & Jancis Robinson*

ITALIAN WINE The History, Regions and Grapes of an Iconic Wine Country – *Shelly Lindgren, Kate Leahy*

WEIN Die große Schule – *Jens Priewe*

GRUNDKURS WEIN – *Jens Priewe*

EINGESCHENKT – *Paula Bosch*

ITALIENS WEINWELTEN – *Steffen Maus*

VON DER FREIHEIT, DEN RICHTIGEN WEIN ZU MACHEN – *Romana Echensperger*

Magazine

- Noble Rot
- Schluck
- Falstaff
- Vinum
- Weinwirtschaft
- Wein + Markt
- Meiningers Weinwelt

Weinwissen-Lern-App

- Cork Dork

Podcasts

- Sommelier Podcast – *Silvio Nitzsche*
- Terroir & Adiletten
- Wine Blast *with Susie & Peter* englisch
- Inside Burgundy – *Jasper Morris* englisch
- Wine for normal people englisch
- Pinot & Pixel – *Alexander Gottschalk*

Gute Kollegen

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

www.GARIBALDI.de
www.riegel.de
www.weinundglas.com
www.hendrikthoma.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.weinfurore.de *Deutschland, Österreich*

Rating Publikationen

GARIBALDI hat Zugang zu den wichtigsten Rating-Publikationen. Zugangsdaten sind in der Frohschammerstraße erhältlich.

- Wine Spectator
- Robert Parker
- James Suckling
- Gambero Rosso
- Ars bibendi

Preisbeobachtung

- WeinCC
- Wine-Searcher

Kurs

Datum

Referent

Punkte

Unterschrift

Kurs

Datum

Referent

Punkte

Unterschrift

Kurs

Datum

Referent

Punkte

Unterschrift

Kurs

Datum

Referent

Punkte

Unterschrift

Kurs

Datum

Referent

Punkte

Unterschrift

Kurs

Datum

Referent

Punkte

Unterschrift

Kurs

Datum

Referent

Punkte

Unterschrift

Kurs

Datum

Referent

Punkte

Unterschrift

Kurs

Datum

Referent

Punkte

Unterschrift

Kurs

Datum

Referent

Punkte

Unterschrift

Kurs

Datum

Referent

Punkte

Unterschrift

Kurs

Datum

Referent

Punkte

Unterschrift

Kurs

Datum

Referent

Punkte

Unterschrift

Kurs

Datum

Referent

Punkte

Unterschrift

Kurs

Datum

Referent

Punkte

Unterschrift

Kurs

Datum

Referent

Punkte

Unterschrift

Kurs

Datum

Referent

Punkte

Unterschrift

Kurs

Datum

Referent

Punkte

Unterschrift

Ansprechpartner für Fragen

Ole Taplik – 0170 323 6543 – ole.taplik@GARIBALDI.de

GARIBALDI auf Instagram:

ACCADEMIA GARIBALDI

WISSEN & FREUDE AM WEIN

Konzept und Impressum

© 2026 GARIBALDI GmbH

Frohschammerstraße 14
80807 München

WEINE

GARIBALDI

DELIKATESSEN