



# CHRISTINA HILKER

Jahrgang 1977  
Ausbildung zur Restaurantfachfrau  
Abschluss als IHK-geprüfte Sommelière  
Moderationssprachen: Deutsch, Englisch, Französisch



## Schwerpunkte

Vorbereitungen und Moderationen von Weinveranstaltungen für Unternehmen und Privatleute  
Wein-Seminare mit dem Schwerpunkt auf Deutschland (speziell Württemberg und Baden), Frankreich (speziell Elsass),  
Österreich, Schweiz, Spanien, Südafrika und Neuseeland  
Moderationen und Seminare zum Thema Edelbrände in der Kombination mit Käse, Schokolade und Pâtisserie  
Moderationen in der Blindprobe im Sensorium in Völs am Schlern  
Moderationen zum Thema Wein und Design in Zusammenarbeit mit vitra international  
Mitarberschulungen rund um das Thema „Wein und Spirituosen in der Gastronomie“  
Beratung und Expertisen für Winzer und Weinhändler  
Langjährige Erfahrung in der Organisation von Weinreisen durch die Schweiz  
Journalistische Tätigkeiten für Wein- und Genussmagazine



## Stationen

Hotel Bareiss, Baiersbronn  
Hotel du Parc, Obernai/Elsaß  
Landgasthof Paulus, Nonnweiler-Sitzerath  
Restaurant Speisemeisterei, Stuttgart-Hohenheim (4½ „F“ im Feinschmecker, 18 Punkte Gault Millau, 2 Sterne Michelin)  
Mitgesellschafterin und Geschäftsleitung Süd in Stuttgart der Sommelier-Consult GmbH Köln  
Dozentin an der Dehoga Akademie in Bad Überkingen seit 2005  
Leitung des SchweizWein Info Büros in Deutschland von 2013-2018



## Highlights

1. Platz Trophée Baron de Rothschild 2002
1. Platz Nachwuchssommelière Meininger Verlag
1. Platz Trophée Ruinart 2003 – Beste Sommelière Deutschlands
1. Platz Selektionswettbewerb Trophée Ruinart Europa 2004  
Halbfinalist 2004 Trophée Ruinart Europa  
Sommelière des Jahres 2004, Bertelsmann Verlag  
Sommelière des Jahres 2005, Gault-Millau
1. Platz Selektionswettbewerb Trophée Ruinart Europa 2006  
Halbfinalist 2006 Trophée Ruinart Europa