



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, 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
Mitarbeiterschulungen 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
Unterhaltsame und interaktive Online Weinproben



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