



“Weine zu genießen, bedeutet für mich, sie zu lesen, ihrer Geschichte Raum zu geben und sie auf Basis meiner Erfahrungen zu interpretieren.”

Christina Hilker,
Jahrgang 1977
Ausbildung zur Restaurantfachfrau
Abschluss als IHK-geprüfte Sommelière

Stationen

- » Hotel Bareiss, Baiersbronn
- » Hotel du Parc, Obernai/Elsaß
- » Landgasthof Paulus, Nonnweiler-Sitzerath
- » Restaurant Speisemeisteri, Stuttgart-Hohenheim (4½ „F“ im Feinschmecker, 18 Punkte Gault Millau, 2 Sterne Michelin)
- » Mitgesellschafterin und Geschäftsleitung Süd in Stuttgart der Sommelier-Consult GmbH Köln



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
- » Mitarbeiterschulungen rund um das Thema „Wein und Spirituosen in der Gastronomie“
- » Seminare zum Thema „Harmonie von Wein und Speisen“
- » Beratung und Expertisen für Weinhändler
- » Beratung und Expertisen für Winzer
- » Moderationen in der Blindprobe im Sensorium in Völs am Schlern
- » Journalistische Tätigkeiten für Wein- und Genussmagazine
- » Seminare zum Thema „Harmonie von Wasser und Wein“ in Zusammenarbeit mit Teinacher
- » Moderationssprachen: Deutsch, Englisch, Französisch



Auszeichnungen

- » 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

