



THERESA
STENZEL

Jahrgang 1978

Ausbildung zur Restaurantfachfrau

Abschluss als IHK-geprüfte Sommelière

Moderationssprache: Deutsch



Schwerpunkte

Wein-Seminare mit den Schwerpunkten auf Deutschland, Frankreich, Österreich, Spanien und Südafrika

Seminare zum Thema „Harmonie von Wein und Speisen“

Seminare zum Thema „Käse und Wein“

Seminare zum Thema „Glaskultur“



Stationen

Schlosshotel Lerbach, Restaurant Dieter Müller (** Michelin), Bergisch Gladbach

Restaurant & Hotel Husarenquartier (* Michelin), Erftstadt

Sommelière – Fischers Weingenuss und Tafelfreuden, Köln

Chef Sommelière – Restaurant Gut Lärchenhof (* Michelin), Pulheim-Stommeln

Chef Sommelière – Excelsior Hotel Ernst ***** Köln, für Hanse Stube (* Michelin),

Taku (* Michelin), Piano Bar, Riesling Lounge, Bankett und Catering



Highlights

Sherry Botschafter ICEX Wein aus Spanien 2006

1. Platz Südafrika Sommelier Camp

Weinkarte des Gut Lärchenhof gehört zu den 10 Besten Deutschlands – Der Feinschmecker 2008

Gewinner Sommeliercamp Südafrika 2008

Weinkarte der Hanse Stube – Excelsior Hotel Ernst gehört zu den 50 Besten Deutschlands –
Der Feinschmecker 2009

2009 Eröffnung der 1. RieslingLounge in Köln in Zusammenarbeit mit dem DWI

2012 Gewinner des „DWI Weinentdecker“

2012 Gewinner der „Roussillon Dessert Trophy“