



*„Ich finde Genuss ist ein Fest der Sinne -
lassen sie uns gemeinsam feiern“*



Verena ist nicht nur eine talentierte Sommeliere: wer die junge Mutter auf einer Veranstaltung erlebt, der weiß, das hier jemand von Wein spricht, der ihn lebendig und elegant zum Ausdruck bringt. Genuss ist das Thema von Verena.

LEBENS LAUF

09.2004 – 07.2007	Ausbildung zur Hotelfachfrau Ringhotel Krone, Friedrichshafen
09.2007 – 08.2009	Commis / Demi chef de Rang Käfer Schänke, München
09.2009 – 01.2010	freiwilliges Praktikum Weingut Juliuspital, Würzburg
03.2010 – 10.2010	Chef de Rang Hotel / Restaurant Weisser Bock, Heidelberg
11.2010 – 12.2011	Chef de Rang
01.2011 – 04.2012	Oberkellner / Sommelier Restaurant Schloss Hohenkammer
05.2012 – 06.2012	Berufliche Orientierungsphase (verschiedene Praktikas in der Sterne gatronomie Deutschlands)
07.2012 – 02.2014	Sommelier Restaurant Mark's / Mandarin Oriental Munich
03.2014 – heute	Mutterschutz bzw. Elternzeit

QUALIFIKATIONEN

04.2011 – 11.2011	Sommelierausbildung (berufsbegleitend) Deutsche Wein- und Sommelierschule, München
04.03.2012	Auszeichnung zur Nachwuch-Sommelière 2012 Meininger Verlag, Neustadt / Weinstr.
02.05.2013	1. Platz Jeunes Sommelier 2013 Deutschland Chaîne des Rôtisseurs, München
19.10.2013	4. Platz des Jeunes Sommelier 2013 international Chaîne des Rôtisseurs, Washington D.C.
09.2012 – 05.2015	Mitglied des Sommelier College Sommelier Union Deutschland