

Curriculum Vitae

## Karsten Zinsik



München + Chemnitz | Jahrgang 1965 | Diplom-Physiker + Journalist + Kreativbrauer

rfz@web.de | www.pivovar.de | www.zinsik.de

### Werdegang

- 09/2017 – Start als Kreativbrauer, Marke *Societätsbräu*
- 09/2018 – Praktikum in der Stonewood Braumanufaktur
- 11/2018 – *Hausbrauer* mit Hans Wächtler, Kulmbach + Bamberg (IHK Oberfranken);  
Sensorik- und Off Flavour-Training
- 06/2021 – *Pivni Sommelier*, S.A. CZ-Prag; Sensorik- und Off Flavour-Training
- 02/2022 – *Qualified Beer Judge* mit Markus Raupach, Bayreuth (DBA Bamberg);  
Sensorik- und Off Flavour-Training, BJCP
- 06/2023 – *Assist. Craft Brewer* mit Dr. Markus Fohr, Lahnstein (SGD + IHK Koblenz,  
Deutsche Wein- und Sommelierschule)
- 09/2023 – Mitglied der Deutschen Gesellschaft für Hopfenforschung, Hüll
- 11/2023 – Sensorik- und Off Flavour-Seminar mit Hans Wächtler, Hausen/Würzburg
- 04/2024 – *Diplom | DOEMENS Biersommelier* mit Jens Luckart, Axel Kiesbye, A-  
Obertrum am See; Sensorik- und Off Flavour-Training
- 05/2024 – Mitglied im Verband der Diplom Biersommeliers

### Teilnahmen

- 2018 – Hopfentag Elbe-Saale nahe Meissen
- 2019, 2021, 2022, 2024 – Kazbek Cup Beer Competition, Expertenverkostung,  
Tschech. Hopfenforschungsinstitut, CZ-Saaz/Zatec
- 2020 – Hopfentag Saaz-Auscha in Stechnik bei Zatec
- 2023 – Expertenverkostung, Hopfenforschungsinstitut, CZ-Saaz/Zatec
- 2022 – Weltmeisterschaft der Biersommeliers, München als Gast von M. Friedrich
- 2023 – Hopfentag Hallertau in Wolznach-Hüll
- 2024 – Prämierungsjury Expertenverkostung zum Docesna 2024, CZ-Saaz/Zatec
- 2024 – Deutsche Meisterschaft der Biersommeliers, München als Teilnehmer

seit 2018 - regelmäßig BrauBeviale, Drinktec

seit 2019 - regelmäßig Hop Audits, Chmelarsky Institut, CZ-Saaz/Zatec

### **Aktivitäten als Referent | Dozent**

seit 2018 – Braukurse & Führungen bei Stonewood Braumanufaktur, Chemnitz

09/2019 – Organisation & Leitung einer 3-tägigen Bierbildungsreise für Haus-/Hobbybrauer nach CZ-Saaz/Zatec, Louny, Stechnik

09/2020 - Organisation & Leitung einer 3-tägigen Bierbildungsreise für Haus-/Hobbybrauer nach CZ-Litomerice, Ustek – *Corona-bedingt entfallen*

seit 2022 – Braukurse & Führungen bei Haderner Bräu, München

seit 2022 – Schaubrauen bei Richelbräu, München

seit 2022 – Brausportgruppe Freimann, München

2022, 2023, 2024 – 3-tägiges Bier- und Brauseminar, Bistum Dresden-Meißen, Bildungsgut Schloss Schmochtitz

### **Fokussierungen | Special Interests**

- alles rund ums Thema IPA in allen Facetten

- Sauerbiere (Gose, Lichtenhainer, Berliner Weisse, Lambic, Geuze usw.)

- Historische Bierstile (Grutbier, Grätzer, Farmhouse Ale usw.)

- Hopfen- und Craft Beer-Szene in Tschechien und in Polen

### **Empfehlungen**

**Jens Luckart** - Doemens Academy GmbH, Kiesbye Akademie

*„Die Expertise von Herrn Karsten Zinsik wird durch seine CV offensichtlich und hat sich mir im Zuge der Ausbildung zum Doemens Biersommelier bestätigt. Als Ausbildungsleiter wünscht man sich Teilnehmer wie Karsten Zinsik, der nicht nur über enormes Basiswissen verfügt sondern beeindruckendes Fachwissen auch zu historischen Bierstilen wie Leipziger Gose oder tschechische Bierstile. Er hat seine Ausbildung mit Auszeichnung bestanden.“*

**Michael Friedrich** - Deutscher Meister der Biersommeliers 2021 + 3. World Cup Beer Sommelier 2019 in Rimini/Italien, Stonewood Braumanufaktur GmbH

*„Seit vielen Jahren arbeite ich mit Herrn Karsten Zinsik zusammen und bin jedes Mal von seiner Fachkenntnis begeistert. Sowohl das geschichtliche Bierwissen, die Kenntnis über Bierstile bis hin zur klaren Analyse der Aromatik, machen ihn zu einem echten Fachmann.“*

**Daniel Löwe** - CEO Online-Shop BRAUEN.de (Fachhandel für Zutaten und Zubehör für Hobbybrauer und Mikro-Brauereien) und passionierter Hobbybrauer

*„Karsten Zinsik ist mittlerweile zu einem wertgeschätzten Brau- und Bierfreund geworden, der mich immer wieder mit ausgefallenen bierigen Ideen und seinem Herzblut-Engagement überrascht. Dass das Kulturgut Bier ihm ganz besonders am Herzen liegt, steht außer Frage. Es ist stets eine unmittelbare Bereicherung für den eigenen Wissenshorizont mit ihm ins Gespräch zu kommen und in historische Bierwelten einzutauchen, aber auch über Visionen für zukünftige Entwicklungen zu debattieren.“*

**Christine Weber** – Bildungsgut Schmochtitz St. Benno und Katholische Erwachsenenbildung Sachsen

*„Karsten Zinsik ist seit 2022 als hoch geschätzter Kursleiter bei uns im Bildungsgut Schmochtitz St. Benno und führt dort jährlich das dreitägige Bier- & Brauseminar „Hopfen&Malz“ durch.*

*Die Kursteilnehmer und wir sind von Karstens scheinbar grenzenlosen Fachwissen über Bierstile, Braukunst, Historie, Anbauggebiete, Rohstoffe, Rezeptentwicklung etc. absolut begeistert. Und dass er sein Wissen, seine Erfahrung und die eigene Begeisterung mit solcher Herzlichkeit und in seiner entspannten, sympathischen Art teilt, macht ihn zu einem herausragenden Referenten und Kursleiter.*

*Wir profitieren sehr von Karstens Impulsen zur sinnvollen Kurskonzeption, bei der Einsteiger wie Fortgeschrittene sich mitgenommen fühlen. Nicht zuletzt dank der spannenden thematischen Schwerpunkte, die kreative, neue Brauansätze mit regionalen und lokalen Gegebenheiten verbinden.*

*Die Zusammenarbeit mit Karsten Zinsik ist für uns ein großer Gewinn und wir freuen uns auf die kommenden Veranstaltungen.“*