



Auch Carl Koch selbst schmeckt das Bier

10.09.2020 09:59 CEST

Ausgezeichneter Braumeister: Altlunder Carl Koch trifft den Geschmack der Norweger

Carl Koch weiß, was den Norwegern schmeckt, zumindest beim Bier findet der 30-Jährige immer genau das richtige Rezept. Ob bayerisches Weißbier, schottisches Stout oder ein Weihnachtsbier mit Zimt- und Nelkenaroma – die Nachfrage übersteigt bei Carl Koch in der [Fjellbryggeriet](#) („Bergbrauerei“) in Tuddal, einem kleinen Ort in der Telemark, das Angebot. „Ausverkauft“ heißt es dann beim gelernten Braumeister Carl Koch, der im Jahr 2010 sein Abitur an der Internatsstiftung Louisenlund absolvierte und jetzt in 850 Meter Höhe den Gerstensaft braut.

Carl Koch kann sich noch gut an seine letzten Schuljahre erinnern, denn den Weg an die Schlei fand er erst 2007. „Ich besuchte zuvor die Realschule in Kronshagen, stand kurz vor dem Abschluss mit einem Schnitt von 3,8.“ Schlechte Noten waren bei ihm an der Tagesordnung und wie es nach der Schule bei ihm weitergehen sollte, wusste er auch nicht. Doch Carl wollte mehr, seine Schwester machte in Louisenlund ihren Abschluss und so wollte auch er es noch packen. Die Chance dazu bot ihm der damalige Schulleiter der Internatsstiftung Louisenlund, Henning Kraack. „Wenn ich meine Mittlere Reife mit 2,5 ablege, dann darf ich nach Louisenlund“, erinnert er sich an das Angebot. Und Carl wollte, er legte sich ordentlich ins Zeug und schaffte tatsächlich den geforderten Notenschnitt für das Internat. Wenn er an seine letzten drei Schuljahre denkt, dann spricht er von den „besten Jahren seines Lebens“. Er sei nicht in eine Schublade gesteckt worden, die Lehrer in Louisenlund erkannten seine Schwächen, aber auch seine Stärken. „Sogar nach der Schule waren sie für mich ansprechbar, wenn ich was nicht verstanden hatte, konnte ich mich jederzeit an sie wenden“, betont Carl. Ein Einser-Schüler wurde Carl zwar nicht, aber der Spaß an der Schule in Verbindung mit dem Gildenprogramm kehrte zurück. Am Ende wurde es dann noch spannend: Sein Abitur hing an der letzten mündlichen Prüfung in Deutsch, „aber die Prüfung habe ich dann gerockt“, erzählt er.

Landesbester in Schleswig-Holstein

Nach der Schule ging Carl zur Bundeswehr, studierte anschließend ein paar Semester Agrarwissenschaft. „Chemie, das lag mir“, erinnert er sich noch gerne an den Unterricht bei seinem Lehrer Clasen. Aber das Studium war dann doch nichts für ihn, musste er sich eingestehen. Und er traf Anna Zubrod wieder, Schülerin in Louisenlund, mit der er sich schon bei der First-Responder-Gilde gut verstand. Beide wurden kurze Zeit später ein Paar. Über einen Freund gewann Carl Interesse für den Beruf des Bierbrauers – die richtige Entscheidung. Er absolvierte seine Ausbildung in der Ricklinger Landbrauerei und wurde sogar Landesbester, 2018 machte er dann noch seinen Meister, danach heirateten er und Anna. Über gute Kontakte in der Branche ging er anschließend nach Norwegen. Die Eigentümer der Brauerei Fjellbryggeriet setzten großen Hoffnung auf ihn, die Biermarke aus einem Tief zu holen und sie wieder salonfähig zu machen – das gelang Carl bravourös. Seine Frau Anna (27) studierte zunächst Klinische Psychologie und absolviert derzeit eine Ausbildung zur Psychotherapeutin in Deutschland.

Süffig: Bier mit rauchiger Note

Die Braukünste von Carl haben es nachweislich in sich. Die sieben verschiedenen Sorten finden reißenden Absatz und das bei einem Preis von bis zu 15 Euro für den halben Liter. Aber der Norweger steht auf gute Qualität, „Fusel gibt es in Norwegen nicht“, betont der Alt-Louisenlunder. Sein diesjähriges Weihnachtsbier will Carl für einen Wettbewerb anmelden, „das ist so schwarz, da fällt kein Licht durch“, sagt er und macht sich Hoffnung auf den Sieg. Ein besonderes Aroma habe es nicht nur durch Zimt und Nelken, sondern auch durch die mehrmonatige Lagerung auf Cognac-Eiche. Ungewöhnlich auch seine Bier-Rezeptur mit Bacon-Geschmack. „Das geräucherte Malz verleiht dem Gerstensaft seine rauchige Note“, so Carl.

Die Kontakte nach Louisenlund sind nie ganz abgebrochen. Mit früheren Klassenkameraden trifft Carl sich noch regelmäßig zum Segeln oder Snowboarden. Auch zur Kuttermilde und ihrem Leiter Claus-Matthias Clasen hat er hin und wieder Kontakt. Über die sozialen Medien informiert sich der 30-Jährige über aktuelle Entwicklungen seiner früheren Schule. Dort erfuhr er auch über die Ruanda-Gilde und den leckeren Kaffee und was der Schule noch fehlt, weiß Carl ganz genau: „Eine Brauerei-Gilde“.

Louisenlund ist Internat, Ganztagsgymnasium, IB World School sowie Grundschule. Seit 1949 führt die Stiftung Louisenlund junge Menschen zur allgemeinen Hochschulreife und ist heute staatlich anerkanntes Gymnasium. Neben dem Abitur bietet Louisenlund auch einen englischsprachigen Schulabschluss an: das International Baccalaureate Diploma (IB). Der Abschluss ermöglicht Schülern neben dem deutschen auch einen weltweiten Hochschulzugang. Darüber hinaus ist Louisenlund als Round Square Schule weltweit mit über 200 Schulen vernetzt. 2015 hat die Stiftung Louisenlund ihr Bildungsangebot um eine Halbtagsgrundschule für Schüler aus der Region erweitert und ermöglicht somit eine lückenlose Schulbildung von der 1. Klasse bis zur Hochschulreife. Seit 2016 fördert Louisenlund als plus-MINT Talentzentrum begabte MINT-Schülerinnen und Schüler und bietet als erstes Internat Norddeutschlands das spezielle plus-MINT Talentförderprogramm von MINT-Talenten an. Derzeit besuchen knapp 440 Schülerinnen und Schüler Louisenlund. Davon sind 340 Schülerinnen und Schüler intern (Internat) und 100 Schülerinnen und Schüler extern.

Kontaktpersonen



Achim Messerschmidt

Pressekontakt

PR, Öffentlichkeitsarbeit und Marketing

achim.messerschmidt@louisenlund.de

+49(0)4354 999 260