



Es ist Brotzeit

Zutaten und Zeiten: Eine junge Bäckerin krempelt um.

Ein quirliger Bäcker lässt das Abendbrot wieder aufleben.

Der Kaffee aus Kenia ist den Zürchern lieb und teuer.



Backen ist sein täglich Brot

Lukas Kröhl hat die Klosterbäckerei zum Leben erweckt

Ein älteres Ehepaar betritt das Gebäude der Klosterbäckerei. „Wir hätten für unser Abendbrot gern einmal das Bio-Klosterbrot und dazu noch die Bio-Dinkel-Ähre.“ Lukas Kröhl, Besitzer der Bäckerei im niedersächsischen Schöningen, tritt an den hölzernen Verkaufstresen. „Wir haben gerade ganz frisch ein neues Aktionsbrot aus dem Ofen geholt. Darf ich Ihnen auch eines davon anbieten?“

Der große, blonde 27-Jährige erzählt: „Mit drei Jahren saß ich schon auf dem Bäckertisch, hab da mit der Wasserspritze rumgespritzt und fand's superlustig.“ Durch das Biobäckerei-Unternehmen seiner Familie wuchs er in der Backstube auf. Am Arbeitstisch lehndend mit Blick auf das Kloster St. Lorenz, berichtet er von seiner spät gefundenen Begeisterung zur Ausbildung des Bäckers. Nachdem er Betriebswirtschaftslehre an der Ostfalia studiert hatte, arbeitete er zwei Jahre woanders. Der ursprüngliche Plan, in die Firma seines Vaters einzusteigen, hatte sich nicht realisiert. Er arbeitete im Personalmanagement und Vertrieb und dann ein Jahr als Immobilienmakler in der Region Braunschweig. Erst danach entschied er sich, Bäcker zu werden. Das Handwerk des Backens lag ihm schon immer. Zusätzlich war ihm klar, dass er nicht nur aktiv etwas machen, sondern auch eigene Entscheidungen treffen wollte. Der Traum von der eigenen Bäckerei war gegenwärtig. Etwas selber aufzubauen bedeutete ihm viel. Bis zur Eröffnung der Klosterbäckerei im Februar vergingen nur zwei Jahre. Während der Phase der Umbauten bestand Kröhl die Meisterprüfung. Die Bäckerei ist noch nicht vollständig fertig. Momentan wird im selben Raum gebacken wie auch verkauft. Dies stört nicht im Geringsten. Im Gegenteil, Kunden befinden sich mitten im lebendigen Geschehen. Die Wärme des Ofens und der Duft nach frischem Teig erfüllen den Raum. Mit frischen Brötchen am Morgen dient Kröhl jedoch nicht. Ziel der Klosterbäckerei ist es, das Abendbrot

Es ist warm in der Backstube von Katharina Regele. Vorn befindet sich die Verkaufstheke, im Hintergrund sieht man den Backofen und die Arbeitsfläche. An der Seite steht eine Miniaturküche zum Spielen. Für ihre Tochter. Das war ein ausschlaggebender Punkt für die 31-Jährige, die sich mit ihrer eigenen Bäckerei selbständig gemacht hat: Familie. „Dass ich einfach dadurch flexibler bin“, erklärt sie und weist auf ihre 2-jährige Tochter, die vor ihr auf der Theke sitzt und glücklich mit einem Armband spielt. Wie hier, erklärt die junge Mutter, wenn ihre Tochter auf dem Tisch sitzt und mitmache, oder auch wenn sie Kundschaft dahabe, dann sei sie auch einfach da. Natürlich nicht, wenn die Bäckerin ihre Waren produziere. „Aber gerade wenn ich den Laden offen habe, dann spielt sie hier in ihrer Küche oder ist einfach mal draußen und kommt dann rein, und da sagt niemand was“, erklärt sie in schwäbischem Dialekt. Denn die Vereinbarung von Familie und Beruf wäre davor, so erklärt sie, schwieriger gewesen. Aber nicht nur flexibler zu sein war ein ausschlaggebender Punkt in ihrer Entscheidung zur Selbständigkeit. Auch haben sie die ganzen Zusatzstoffe und Fertigprodukte gestört, sodass sie gesagt habe, sie möchte das mal anders machen. „Denn dafür habe ich nicht einen handwerklichen Beruf gelernt, von der Pike auf, um irgendwann zu sagen, ja ich mach 'ne Tüte auf und rühr mir das an“, sagt Regele. Das ist ein grundlegender Teil ihres Konzepts: Backen ganz ohne Zusatzstoffe, so weit es geht, handgemacht unter Verwendung von regionalen Produkten; wenn das nicht geht, weicht sie auf Bio aus. Mit Zusatzstoffen meint sie hauptsächlich das Backmittel, also eine Mischung aus Zusatzstoffen wie extra Gluten, Zucker, Malzucker und Hefextrakt, was geschmacksfördernd wirkt. Gerade weil viele ein Problem damit haben, wollte Katharina Regele das ändern und es für sich anders machen.

In der Bäckerei „Bäckermäde“, die in Holzleuten, einem Teilort von Heuchlingen, liegt, etwa eine Stunde von Stuttgart entfernt, arbeitet Katharina Regele allein.

„Tatsächlich hilft mir da niemand, das macht ich wirklich alles ganz allein. Es kann mal sein, dass der Papa mal in die Molkerei fährt und eine Butter holt, oder dass meine Mama mal unterwegs ist und ich ihr sag, sie soll eine Milch mitbringen, weil sie in der Landwirtschaft arbeitet, das kann schon mal sein, aber ansonsten mach ich eigentlich alles allein.“ Das sei ihr wirklich wichtig, denn nur so habe sie alle Arbeitsschritte im Blick, und nur so würde das Produkt auch so, wie sie es wolle. Auch der Verkauf sei ihr sehr wichtig, gerade weil sie mit dem Kunden einen guten Dialog führen wolle. Fragen, wie: „Warum ist das Brötchen relativ klein, aber trotzdem schwerer als ein herkömmliches Brötchen? Oder was ist denn Backmittel?“, könne sie so viel besser beantworten.

Ihre Kunden kommen von überall her. „Tatsächlich habe ich ganz viel Kundschaft aus dem Raum Aalen und Schwäbisch Gmünd sowie aus den umliegenden Gemeinden.“ Die Öffnungszeiten sind eher ungewöhnlich. So hat sie freitags, samstags und sonntags und oft an Feiertagen geöffnet. Damit möchte sie auch zeigen, dass es anders geht im Bäckerberuf. Denn dass die Bäckereien sterben, das sei auch ein bisschen hausgemacht, weil man jahrelang die Azubis schlecht behandelt habe, diese einen schlechten Lohn bekommen hätten. Man versuche quasi von morgens bis abends die Auslage vollzumachen, und das sei teilweise gar nicht mehr nötig.

„Und die Söhne oder Töchter, die dann nun mal nachkommen, die sagen: ‚Boah, mein Papa, der muss jeden Tag zwölf Stunden arbeiten, er muss um Mitternacht aufstehen, und das ist einfach nichts, was ich mir vorstellen kann‘“, sagt Regele. Für sie sei das eher ein Grund gewesen, zu zeigen, dass es anders gehe. „Also schaut her, ich arbeite nicht sieben Tage die Woche, ich stehe nicht jeden Tag um drei Uhr auf. Und dadurch sporne ich auch wieder junge Leute an. Ich bin Mutter, bin auch noch relativ jung, ich bin selbständig, und es ist möglich, und man schafft es auch.“ Natürlich dominiert bei ihr die Arbeit am Wochenende, aber so ist die Vereinbarung von Kind und Beruf für sie möglich. „Weil dann einfach die Oma oder der Opa oder der Papa aufpassen kann“, erklärt sie. Die Bäckerei in dem Dorf, das kaum mehr als 100 Einwohner umfasst, wurde am Ostermontag

eröffnet. Bislang ist die Bäckerin vom Umsatz her sehr zufrieden. Vom zeitlichen Aufwand her habe es die ersten sechs Wochen schon den Rahmen gesprengt, aber langsam pendele sich das ein, und sie könne auch alles ein bisschen besser koordinieren. Sie sei auf jeden Fall vollauf zufrieden. „Das Konzept geht absolut auf“, erklärt sie lächelnd, „sogar noch mehr. Ich wollte eigentlich schon eher meinen Fokus aufs Brot legen, aber auch Kuchen und Hefegebäck finden großen Anklang.“ Zum Glück sei sie da flexibel und könne die Produkte im Wesentlichen aus der Region beziehen. Sei dies nicht möglich, etwa bei Schokolade, so werde diese in Bioqualität bezogen. Regionalität ist ihr wichtig. Sie wolle da transparent sein, und wenn sie Milch vom Nachbarnbauern beziehe, wisse sie einfach, dass die Kühe ein paar Tage auf der Weide sind und der Stall sauber ist, und das finde sie einfach wahnsinnig wichtig.

Die Bäckerin will ihre Produkte stetig verbessern und weiterentwickeln. „Ich finde das Schlimmste ist ja Stillstand. Ich habe jede Woche etwas, das ich neu mache.“ So mache sie diesmal die Seelen nicht mit Speck, so wie sie es die letzten paar Wochen gemacht habe, sondern es kommen Tomaten, Frühlingszwiebeln und Mozzarella rein. Die leidenschaftliche Bäckerin ist ständig am Aussteuten und Rumprobieren. Auf die Frage, was sie den Leuten mitgeben wolle, die sich in einem Handwerksberuf selbständig machen wollen, sagt sie: „Die Erfolgchancen sind sehr hoch, wenn man das, was man macht, mit Leidenschaft macht und eine erstklassige Qualität liefert.“ Diese Leidenschaft möchte sie weitergeben: Das „Bäckermäde“ ist offen für Praktika. „Wer reinschnuppert will, der ist herzlich willkommen, natürlich auch am Wochenende. Also auch jemand, der nicht unbedingt Bäcker lernen will, sondern einfach nur Interesse an Lebensmitteln hat, der ist immer herzlich willkommen bei mir.“

Amelie Schmid, Rosenstein-Gymnasium, Heubach

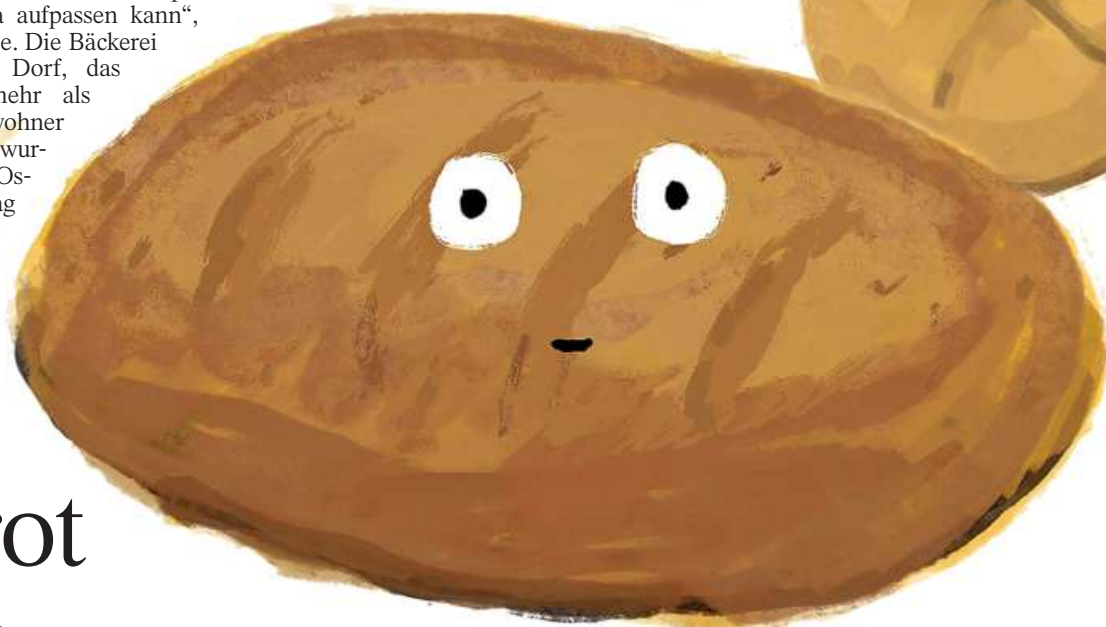


Illustration Christopher Fellehner

wieder aufleben zu lassen. Die wohlverdiente Zeit abends mit den Liebsten zusammensitzen und über die Erlebnisse vom Tag zu reden. Mit seinen strahlend blauen Augen berichtet Lukas Kröhl von seiner Vision. „Wenn ich das mit meinen Produkten schaffe, das Leute sich, egal ob das jetzt nur einmal die Woche ist, oder einmal im Monat, aber zumindest sich dann wirklich aktiv ein Brot kaufen und sagen ‚heute machen wir wieder eine schöne Brotzeit‘, dann ist das viel wert, und das ist schön. Und deswegen stehe ich dahinter und will das Abendbrot wieder lebendig machen.“ Diese Intention spiegelt sich in den Öffnungszeiten des modernen Unternehmens wider. Unter der Woche hat die Bäckerei von 13 bis 18 Uhr geöffnet, am Wochenende von 10 bis 15 Uhr. Ungewöhnlich sind auch die Arbeitszeiten. Typisch für den Beruf sind Arbeitszeiten von Mitternacht bis sieben Uhr morgens oder von spät nachmittags

bis in die Nacht. So erlebte es Lukas Kröhl in seiner Ausbildung mit einer Sechstageswoche von 17 bis 2 Uhr in der Nacht. „Das war einfach die Hölle. Ich brauche mehr Sozialleben, ich brauche meine Freunde, ich brauche meine Freundin, ich brauche meine Familie.“ Während Sonnenlicht die bodentiefen Fenster flutet, berichtet er begeistert von den Arbeitszeiten der Klosterbäckerei: Diese beginnen um 6 Uhr unter der Woche und 4 Uhr am Wochenende.

Die ursprüngliche Tradition des Abendbrots entstand im 14. Jahrhundert im Norden und Nordwesten Deutschlands. Der gedeihende Handel erlaubte Handelsgebiets den Zugang zu hochwertigen Rohstoffen, die zu Brot verarbeitet werden konnten. Die Hauptmahlzeit wurde zum Mittag im Beisammensein der Familie eingenommen. Diese Speise war gehaltvoll und wurde warm serviert. Die wertaktigen Mitgli-

der sollten Energie für ihre bevorstehende Arbeit erlangen. So fiel das Essen am Abend kleiner aus. Oftmals mit Brot und Aufschnitt. Im 19. Jahrhundert konnten Lebensmittel auf neue Weisen haltbar gemacht werden, weswegen es nun zum abendlichen Brot neben Wurst und Käse auch Marmelade gab. Doch die Ernährung wurde beibehalten. Dies hing ebenfalls mit der technologischen Entwicklung in den 1920er-Jahren zusammen. Durch die körperliche Entlastung bei der Arbeit passten sie ihre Essgewohnheiten an und aßen abends statt einer deftigen Speise Brot. Voller Passion beruft sich Lukas Kröhl nicht nur auf die Tradition des Abendbrots, sondern auch auf eine traditionelle Backart. Die Bäckerei ist ein 100 Prozent Bio-zertifiziertes Unternehmen und zeichnet sich durch Nachhaltigkeit und regionale Produkte aus, ohne künstliche Zusatzstoffe, Konservierungsstoffe oder Geschmacksverstärker. Die

Bäckerei gibt ihrem Brot 24 bis 48 Stunden Zeit, um sich zu entwickeln. So wird es bekömmlicher, bleibt länger frisch und entwickelt einen einzigartigen Geschmack. Denn die Geschmacksstoffe im Brot können sich besser entwickeln, je länger der Teig ruht. Zum anderen werden bei dem Backen alte Produktions- und Herstellverfahren angewendet, die es heutzutage in der normalen Backwirtschaft nicht mehr gibt. Beispielsweise wird in der Bäckerei der Teig noch traditionell mit der Hand bearbeitet, anstatt von modernen Maschinen.

Gebacken wird hauptsächlich nach älteren Familienrezepten „aus dem Backbuch von Oma“. Lukas Kröhl sagt: „Es gibt richtig gute Brotrezepte, die damals auch im Krieg schon gebacken wurden, die es aber heutzutage nicht mehr gibt. Und das war eigentlich noch das ehrliche Brot, das war ohne irgendwelche Zusätze, das war ohne Konservierungsstoffe, das war nicht vollgepumpt mit Haltbarkeitsmachern, wie es das heutzutage ist.“

Sein Sortiment ist überschaubar und begrenzt, um den Kunden ihre Entscheidung zu erleichtern und um eine Garantie auf Qualität zu versprechen. Das Angebot besteht aus fünf beständigen Brotsorten, Brötchen und einem sich ständig verändernden Kuchensortiment. Zudem gibt es ein bis zwei wechselnde saisonale, aber auch antisaisonale Brotsorten. Beispielsweise bieten sie ein traditionelles Roggenbrot an. Aber auch der süße, wohlige Duft von Feigen, kombiniert mit Walnüssen, erfüllt gelegentlich die Backstube. Auch ausgefallener Produkte werden ausprobiert wie ein gelber Kurkuma-Mandel-Sesam-Baguette-Brotting oder Mandarinentaler. „Natürlich machen wir auch klassische Sachen wie ein Schweizer Rezept, was es so gar nicht mehr gibt. Mit Quark und Milch, da sagen viele dann ‚wie, damit kann man backen?‘ Ja, kann man! Macht halt nur keiner mehr.“

Pia Emilia Waidmann, Wilhelm-Gymnasium, Braunschweig

Fairer Kaffee ist soso

Von einer Initiative in Wetzikon profitieren alle

Neben einem Parkplatz, in einem grauen Häuserblock in Wetzikon im Kanton Zürich, springt einem ein großer, weißer Schriftzug ins Auge: „SoSo-Café“, daneben das Bild einer dampfenden Kaffeetasse. „Soso“, sagt Pascal Barbato, der Besitzer des kleinen Bistros, während er sich durch die kurzen, gegelten Haare streicht und lacht: „Auf Kalenjin, das ist der Dialekt, den sie in Kiptere, Kenia, sprechen, heißt das super, o. k. und cool.“ Das SoSo-Team achtet darauf, dass es mit gutem Gewissen hinter der „Geschichte unserer Produkte“, einem Schriftzug an der schwarzen Wand des Lokals, stehen kann. Vom Gipfel über die Kuchen bis zum Kaffee wird alles möglichst regional, fair und vor allem transparent produziert. Ganz besonders die Kaffeebauern liegen dem Team am Herzen: „Ich fände es super, dass, wenn man 4,50 oder 5 Schweizer Franken für einen Kaffee verlangt, und alle verlangen gleich viel, man die richtige Qualität liefert. Das wäre mein Wunsch: dass jedes Café in der Schweiz dem Bauern zum Schluss einen fairen Preis zahlt.“

Um diesen Grundsatz bei ihrem eigenen Lokal umsetzen zu können, arbeiten sie eng mit der Hilfsorganisation Kiptere.ch zusammen: Als Pascals Partnerin vor zwölf Jahren nach Kenia reiste, um eine Hilfsorganisation zu unterstützen, war sie mit dieser überhaupt nicht zufrieden. Diese kümmerte sich mehr um ihren eigenen Profit als um das Wohlergehen der Kenianer. Kurzerhand gründete sie ihre eigene Organisation, Kiptere.ch, benannt nach der kenianischen Region, wo sie agiert. Ziel ist es, arme Bauernfamilien zu unterstützen. Die Hilfsorganisation stellt ihnen Kaffeeseedlinge und die Infrastruktur zur Ernte und Bohnenbearbeitung zur Verfügung. Dann verkaufen die Bauernfamilien ihren Ertrag an der Kaffeebörse in Nairobi.

Vor drei Jahren kam Pascal und seiner Partnerin die Idee, ein kleines Stück Kenia in Wetzikon zu eröffnen: „Wo man dann eigentlich die ganze Kette hat, von der Produktion, bis man den Kaffee auschenkt“, erklärt er. Ein Salesman an der kenianischen Kaffeebörse, von der internationalen Organisation Volcafe Select engagiert, garantiert, dass den Bauernfamilien ein fairer Preis bezahlt wird. Eine Transportfirma verfrachtet die Bohnen in die Schweiz, dann werden diese in kleinen Röstereien in Bauma oder Hegnau, Gemeinden im Kanton Zürich, geröstet, bevor die Kundschaft sie im SoSo-Café genießen kann. Mit dem Erlös und der Unterstützung von Kiptere können sich die Familien das Schulgeld ihrer Kinder leisten.

Pascal erläutert: „Wasser, Schulen, Essen und einen Job, wir können eigentlich gar nichts dafür, dass wir hier sind und alles haben. Das ist ein riesiger Zufall, und für mich ist es nichts anderes, als ein bisschen etwas zurückzugeben von dem Glück, das wir haben.“ Sein Bestreben ist es, dass die 225 Familien, die derzeit unterstützt werden, unabhängig von Hilfsorganisationen durch ihren Kaffee ihre Existenz sichern können.

Zwischen Kiptere und Wetzikon besteht regelmäßiger Kontakt. Durch Corona sei es etwas schwieriger geworden. Doch in wöchentlichen Videoanrufen tauschen sie alle aus. Fotos an den Wänden zeigen die lachenden Bauern und ihre Kinder, die neben säckeweise geernteten Kaffeebohnen stehen. „Ich meine, das ist ein harter Job, dieser Kaffee, und vielfach ist es den Konsumenten gar nicht bewusst, was für eine Arbeit dahinter ist und dass es fair ist, das nicht nur das Café etwas verdient, sondern auch der Bauer, das ist für uns sehr wichtig“, sagt Pascal.

Um diese harte Arbeit der Kaffeebauern zu würdigen, gibt sich das Personal beim Servieren viel Mühe: Alle Mitarbeiter haben zahlreiche Barista-Kurse in Basel absolviert. Kleine Muster aus Milch zieren den Cappuccino. Pascal nimmt einen Schluck Americano, sein Lieblingsgetränk. „Der ist stark, und das schmeckt man wirklich alle Aromen heraus.“ Eine Kollegin wischt einen der schwarzen Tische ab und klopft die farbigen Kissen aus. „Das ist Laura, sie arbeitet 60 Prozent. Ich habe gerade gesagt, dass wir ein super Team hätten, stimmt das?“ „Ja“, antwortet Laura lachend und rückt ihre afrikanisch gemusterte Schürze zurecht.

Das Café ist erfüllt von Stimmungsgewirr; die Leute tauschen sich zwischen einzelnen Bissen und Schlucken aus. Kinder vergnügen sich mit einem der vielen Gesellschaftsspiele. „Ich glaube, die Zielgruppe von uns sind Leute, die die Werte, die wir vermitteln möchten, auch schätzen, die gerne etwas konsumieren und ein bisschen mehr über das, was sie konsumieren, wissen, und wir bedienen alle gerne.“ Viele Kunden schätzen diese Einstellung. Ob alt oder jung, sie alle besuchen das Lokal ab und an. „Es gibt einem das Gefühl, einer dieser Hauptcharaktere zu sein, die mit dem Kopf höher in einem Coffeeshop sitzen und etwas Weltbewegendes tun“, sagt Livia Muggenstern, eine Gymnasiastin, nachdem sie an ihrer heißen Schokolade genippt hat. Wie viele andere wurde sie durch die Lage nahe dem Bahnhof und die Topbewertung auf Tripadvisor auf das Café aufmerksam. Jetzt kommt sie regelmäßig hierher. Rückmeldungen wie diese motivieren das Team, weiterhin einen kleinen Beitrag zu leisten, um die Welt ein wenig besser zu machen. „Gastro ist ein ganz brutales Geschäft, wenn man etwas nicht gut macht, bekommt man die Kritik sofort“, sagt Pascal. Und wenn man etwas gut macht? „Bekommt man sie auch sofort.“

Tina Schwittrer, Kantonsschule Zürcher Oberland, Wetzikon

Frankfurter Allgemeine
ZEITUNG IN DER SCHULE

Verantwortliche Redakteurin: Dr. Ursula Kals

Pädagogische Betreuung:
IZOP-Institut für Objektivierung
von Lern- und Prüfungsverfahren, Aachen
Ansprechpartner: Dr. Titus Maria Horstschäfer

An dem Projekt
„Jugend schreibt“ nehmen teil:

Aachen, Inda-Gymnasium · Aschaffenburg, Karl-Theodor-v.-Dalberg-Gymnasium · Bad Oeynhausen, Immanuel-Kant-Gymnasium · Bad Pyrmont, Humboldt-Gymnasium · Berlin, Drost-Hülshoff-Gymnasium, Eckener-Gymnasium, Französisches Gymnasium, Schadow-Gymnasium, Anna-Freud-Oberschule, Wilma-Rudolph-Oberschule · Braunschweig, Wilhelm-Gymnasium · Bückeburg, Gymnasium Adolphinum · Burghausen, Aveninus-Gymnasium · Cottbus, Pücklergymnasium · Dortmund, Balltzentrum Westfalen · Dresden, Martin-

- Andersen-Nexo-Gymnasium · Eppelheim, Dietrich-Bonhoeffer-Gymnasium · Erlangen, Ohm-Gymnasium · Erlenbach, Hermann-Staudinger-Gymnasium · Esslingen am Neckar, Theodor-Heuss-Gymnasium · Feilbach, Gustav-Stresemann-Gymnasium · Frankfurt am Main, Begemann Schule, Otto-Hahn-Schule, Helele-Lange-Schule, Heinrich-von-Gagern-Gymnasium · Freiburg, Drost-Hülshoff-Gymnasium · Freigericht, Kopernikuschule · Fürth, Helele-Lange-Gymnasium · Fulda, Marienschule, Pre-College HS Fulda · Gernersheim, Johann-Wolfgang-Goethe-Gymnasium · Hamburg, Goethe-Gymnasium · Hanau, Hohe Landesschule · Herkheim, Pamina-Schulzentrum · Heubach, Rosestein-Gymnasium · Hohen Neuendorf, Marie-Curie-Gymnasium · Holzminden, Campe-Gymnasium · Homburg, Christian-von-Mannlich-Gymnasium · Itzehoe, Kaiser-Karl-Schule · Kaarst, Georg-Büchner-Gymnasium · Kaiserslautern, Heinrich-Heine-Gymnasium · Karlsruhe, Tulla-Real-school · Kenzingen, Gymnasium · Kiel, Ernst-Barlach-Gymnasium · Humboldt-Schule, RBZ Wirtschaft, Thor-Heyerdahl-Gymnasium · Kleve, Joseph-Beuys-Gesamtschule · Köln, Elisabeth-von-Thüringen-Gymnasium · Konstanz, Geschwister-Scholl-Schule · Konz, Gymnasium · Koprivnica (Kroatien), Gimnazija Fran Galović · Kreuzlingen (Schweiz), Kantonsschule · Leipzig, DPFA Schulen gGmbH Bildungszentrum
- Leipzig, Fachschule für Sozialwesen · Leverkusen, Freiherr-vom-Stein-Gymnasium · Ludwigsburg, Goethe-Gymnasium · Lunzenau, Evangelische Oberschule · Mülheim am Main, Montessori Gesamtschule · München, Asam-Gymnasium, Städtisches Louise-Schroeder-Gymnasium · Münnerstadt, Johann-Philipp-von-Schönborn-Gymnasium · Nürnberg, Johannes-Scharner-Gymnasium · Nürtingen, Philipp-Matthäus-Hahn-Schule · Oberursel, Gymnasium · Ogulin (Kroatien), Gimnazija Bernardina Frankopana · Oldenburg, Freie Waldorfschule · Porto (Portugal), Deutsche Schule zu Porto · Prüm, Regio-Gymnasium · Rosenheim, Karolinen-Gymnasium · Rottenburg, Eugen-Bolz-Gymnasium · Saarbrücken, Gymnasium am Schloss · Schwetzingen, Carl-Theodor-Schule · Shanghai (China), Deutsche Schule Shanghai Yangpu · Sofia (Bulgarien), Galabov-Gymnasium · Stuttgart, Albertus-Magnus-Gymnasium, Evang. Heidehof-Gymnasium · Uetikon am See (Schweiz), Kantonsschule · Videm Pri Pruju (Slowenien), Discimus Lab · Weinheim, Johann-Philipp-Reis-Schule · Wetzikon (Schweiz), Kantonsschule Zürcher Oberland · Wollsbuurg, Neue Schule · Würzburg, St-Ursula-Gymnasium · Zagreb (Kroatien), Ili. Gimnazija · Zürich (Schweiz), Kantonsschule Stadelhofen, Kantonsschule Zürich Nord · Zuoz (Schweiz), Lyceum Alpinum Zuoz