

Wenn man vom Flughafen Zürich-Kloten etwas in die Landschaft fährt, kommt man zum Dorf Oberembrach. Das Erste, was man hier sieht, ist ein großer Turm mit der Aufschrift „Mühle und Restaurant“. In diesem weißen Turm wird ein Teil des Getreides gelagert, das die Mühle von den Bauern aus der Umgebung bezieht, denn die Mühle ist außerdem eine Sammelstelle für Getreide. „Was nicht in den Turm passt, wird auswärts gelagert“, erklärt Urs Brunner, der Chef der gleichnamigen Mühle. In seiner Firmenkleidung, schwarze Hose, graues T-Shirt mit der Aufschrift „Brunnermühle“, schichtet er gerade Mehlsäcke vor dem Turm auf eine Holzpalette. Der Komplex beinhaltet zwei Gebäude. Das eine für die Annahme des Getreides, die erste Reinigung sowie das Verarbeiten zu Tierfutter, das andere die Mühle im eigentlichen Sinne.

Betritt man diese, so wird man weder weiß noch staubig, doch der Lärmpegel steigt stark an. Denn die Maschinen, die für das Schrotten des Getreides zuständig sind, laufen alle noch wie in den 1940er-Jahren mit Lederriemen. Der Grund ist simpel: Es braucht nur einen Motor für alle drei Walzenstühle, was viel Energie spart. „Früher liefen die Bänder durch die gesamte Mühle, doch dies hatte den großen Nachteil, dass sehr viele Müller nicht mehr alle fünf Finger an einer Hand hatten, weil diese, wenn sie ein Band berührten, abgerissen wurden“, erklärt einer der acht Mitarbeiter der Brunnermühle. Und so kommt es, dass die Lederriemen nur noch die alten Walzenstühle antreiben. Wenn man sich dann an den Lärm der

Maschinen und Lederriemen gewöhnt hat, so kann man unschwer erkennen, dass es viele Rohre, Maschinen und Säcke hat. Wegen ihrer Farbe stechen die weinroten Walzenstühle, die das Korn mahlen und zu Mehl verarbeiten, in der hölzernen Mühle sofort ins Auge. Sie sieben direkt die Schälenteile aus. Es gibt verschiedene Feinheitsgrade von groben Drahtsieben bis zu solchen, die aus feinstem Nylon bestehen. „Früher wurden anstelle des Nylons Seidentücher verwendet, doch die sind heute nicht mehr konform mit dem Lebensmittelgesetz.“ Über eine kleine Treppe gelangt man in den ersten Stock, dort wird das Getreide aus dem Turm mithilfe eines Schüttlers gereinigt und von Unreinheiten befreit. „Wir wollen ja kein Metall oder Kies im Brot.“ Aber nicht nur das ist ein Problem. Die Maschinen, insbesondere die mehrheitlich aus Keramik bestehenden Walzen, würden sonst unweigerlich kaputtgehen. Keramik wird übrigens verwendet, da sich Metall schnell erhitzt, wodurch seine Qualität stark abnehmen würde. Auf diesem Stock gibt es auch noch Maschinen, die aus Hafer Haferflocken herstellen, indem sie ihn pressen. Oder das Schälens von Gerste übernehmen, weil die Schale dieser Getreidesorte besonders dick ist. Es ist bemerkenswert, dass der Mahlgrad nicht überall gleich groß ist. „Je nördlicher man in

Mahlen rund um die Uhr

„Je nördlicher man in Europa geht, desto dunkler wird das Mehl“, sagt der Schweizer Urs Brunner. Ein Besuch in seiner Mühle.

Europa geht, desto dunkler wird das Mehl. Hier in der Schweiz ist man diesbezüglich gerade so in der Mitte.“ An der Wand hängt ein Plakat über das Müllern in der Vergangenheit. „Der Beruf des Müllers war im Mittelalter nicht sehr beliebt, da

die Leute dachten, er bringe das Getreide um, wenn er es mahle. Denn die Leute damals glaubten, dass Getreide ein Lebewesen ist. Trotzdem war er wie auch noch heute sehr wichtig“, erklärt der 52-jährige Chef. Im obersten Geschoss direkt unter

dem Dach wird es noch lauter. Hier steht der Zyklon, das Aspirationssystem der Mühle, mit dem das Getreide hoch und wieder in einen feineren Mahlgang geblasen wird. Es funktioniert wie ein großer Staubsauger. Doch selbst wenn man direkt vor der Lüftung des Zykloons steht, wird man überhaupt nicht staubig. Denn sonst könnte es zu einer zerstörerischen Staubexplosion kommen, die das gesamte Gebäude sprengen könnte, wenn sich der Staub entzündet.

Neben der Lüftung sieht man eine alte Waage. Diese wurde bis vor Kurzem genutzt, um das Mehl zu portionieren und in Säcke abzufüllen. Die 25 Kilogramm schweren Säcke wurden allerdings nicht mühsam die steilen und engen Holztreppen hinuntergetragen, sondern mithilfe eines Liftes, der wie ein Flaschenzug funktioniert, in den Keller befördert. Doch nun wird das Mehl direkt im Keller abgefüllt, da es so schneller und einfacher geht. In dieser Mühle, die aus Holz gebaut ist, geschieht das paradoxerweise vollständig elektronisch.

Schon 1639 wurde sie mit „Mühle und Sägerei“ bezeichnet. Später entstand dann auch noch ein Restaurant. Dieses leitet heute Urs Brunners Bruder. „Ich schenke ihm Knöpfli-Mehl, und er lässt mich dafür bei ihm essen“, sagt der Familienvater. Wenn man von der Verla-

destation in den Nebenraum tritt, kommt man in den Mehlladen, der auch von außen begehbar ist. „Es kamen immer mehr Privatpersonen aus der Umgebung, um Mehl zu kaufen. Und sie wollten bei dieser Gelegenheit auch erfahren, wie es entsteht.“ So kam Urs Brunner auf die Idee, einen Mehlladen in seiner Mühle zu eröffnen. Dort hat es nicht nur verschiedene Mehlsorten oder regionale Produkte wie Honig, sondern auch gereinigtes Getreide, da es Leute gibt, die das Getreide selbst mahlen wollen. „Hier in der Mühle wird das Getreide stets und ununterbrochen gemahlen, 24 Stunden am Tag, 365 Tage im Jahr.“ So produziert die Mühle jährlich ungefähr 1500 Tonnen Mehl, davon größtenteils Weizen, Dinkel und Roggen. Wenn Brunner am Morgen in die Mühle kommt, so kontrollieren er und sein Team als Erstes die Maschinen und besprechen die Tagesaufgaben. Die Mühle hat auch einen eigenen Mehllastwagen, der von außen fast wie ein Heizöltankwagen aussieht. So geht das Entladen beim Bäcker schneller, und es braucht auch keine Mehlsäcke.

Auch wenn die Mühle zusätzlich auch noch als lokaler Getreidesammelpunkt genutzt wird, an dem die Getreidebauern aus der Umgebung ihr Getreide an die Brunnermühle verkaufen, steht sie unter hartem Konkurrenzdruck. „Es ist nicht einfach, als kleine Mühle gegenüber den großen Industriemühlen zu bestehen, doch viele Leute wollen heute ihr Mehl selbst kaufen und wissen, woher es kommt.“

Christian Hartmann,
Kantonsschule
Zürcher
Oberland,
Wetzikon

Was uns ernährt

Brunnermühle:
Gerstenschale ist
besonders dick.

Auf der Weide bei
der Mutter: Kälber
auf dem Biohof.

Gärtnern auf dem
Balkon: Saatgut vom
Basler Start-Up.

Illustration Philip Waechter

Nicht getrennt

Ein Biohof im Extertal lässt die Kälber bei den Müttern groß werden.

Bäume, Hügel und saftige Wiesen. Die Kälber tollten über das Gras, während Vögel von den Ästen zwitschern. Die Kühe entspannen sich auf dem grünen Grund im Kreis Lippe. Auf einer anderen Weide bekommt der alte Bulle Kuscheleinheiten von den beiden männlichen Jungtieren. Das alte, kräftige Tier darf noch immer auf den Wiesen sein Alter genießen, weil sich die Besitzer nicht von ihm trennen können, und „arbeitet nun als Sicherheitschef im Kreislauff“. Dies ist das Zuhause der schwarz-weiß gefleckten Tiere der Familie Hellmig. Zusammen grasen sie mit ihren Kälbern im Sommer auf der Weide, und im Winter teilen sie sich einen Stall.

Ein eher ungewöhnliches Bild in der Landwirtschaft, aber dennoch existiert es. „Sie kennen und vertrauen uns, dadurch können wir ihnen bis zum Ende ein Leben ohne Stress und Angst ermöglichen“, sagt Astrid Hellmig. Sie lebt hier mit ihrem Mann und ihrem neunjährigen Sohn. Da sie zugleich eine Patchworkfamilie sind, bekommen sie regelmäßig Besuch von drei weiteren Kindern. Der alte Hof liegt im Extertal in Nordrhein-Westfalen. Sein „Hauptmerkmal“ ist es, dass die Kälber bei ihren Müttern groß werden. Dies bedeutet, dass die Jungtiere nicht schon wenige Tage nach der Geburt von ihren Müttern getrennt werden. Astrid Hellmig kam durch ihren Mann in die Landwirtschaft und fand keinen Gefallen an der Trennung zwischen der Mutter und ihrem Kalb. Sie hatte sich gefragt, ob die Aufzucht auch anders ginge. Jedoch wurde ihr von Anfang gesagt, dass dies nicht möglich sei. Anfangs hatte sie sich damit abgefunden. Doch später, als sie ihren Betrieb auf Bio umstellten, fand sie heraus, dass diese Aussagen nicht stimmten. Daraufhin meinte sie: „Wenn das andere anders können, dann können wir das auch.“

Die schnelle Trennung von Mutter und Kalb erfolgt sonst schon kurz nach der Geburt, damit die Kühe komplett gemolken werden können. Daraufhin werden die Kälber in einzelne Iglus gestellt. Sie können vorerst nicht in Gruppen gehalten werden, da sie sich sonst gegenseitig „benucken“ würden. Astrid Hellmig lässt ihre Kälber bei ihren Kühen groß werden und trennt sie schrittweise von ihren Müttern. Nach der Geburt ziehen Mutter und Kalb in das sogenannte Mutter-Kind-Haus um. In diesem vor Sturm und Regen geschützten Ort bleiben die beiden Tiere

drei bis vier Wochen zusammen, und nur abends wird die Mutter kurz zum Melken geholt. Schließlich hat sie deutlich mehr von der kostbaren Milch, als das Kalb benötigt.

Sobald die Kälber nicht mehr so anhänglich an ihren Müttern kleben und das Interesse am Spielen mit den Gleichaltrigen entwickeln, beginnt der Umzug in das „Kinderzimmer“. Dies bedeutet, dass die jungen Tiere tagsüber bei ihrer Mutter sein können und nachts mit den anderen Kälbern im „Kinderzimmer“ schlafen. Im Sommer geht es auf die Weide, wo sich die älteren Kälber bereits immer weniger bei ihrer Mutter aufhalten, sondern lieber untereinander spielen. Ab der zwölften Woche ziehen die Mütter und die Kälber in die Hauptherde um und trennen sich langsam voneinander, weil das Kalb die Außenwelt inzwischen als „interessanter“ betrachtet.

Die Bäuerin beschreibt ihr Verhältnis zu ihren Tieren als „intensiv“. Ihre Familie und sie nehmen „jedes Tier als einzelne Persönlichkeit“ wahr. So sehen sie in ihnen das Lebewesen und nicht nur das Tier, das ihnen die Milch zum Verkauf bietet. Dieser Blick und diese Verbindung sind der Grund dafür, dass sie den gesamten Nachwuchs großziehen. Dabei spielt es keine Rolle, ob es männliche oder weibliche Tiere sind. Die Bullen bleiben anschließend zwei Jahre bei den Hellmigs. Sobald sie dieses Alter erreicht haben, sind sie ausgewachsen und entwickeln untereinander ein aggressives Verhalten. Ab diesem Zeitpunkt ist es für den Bauernhof nicht mehr möglich, die Bullen artgerecht zu halten, weshalb sie dann zum Schlachter gefahren werden. Ebenso wird der Platz eng und das Futter knapp. Astrid Hellmig beschreibt dies als den „landwirtschaftlichen Kreislauf“.

Die Finanzierung der männlichen Kälber gelingt durch sogenannte Kälberpatenschaften. Hierbei übernimmt eine Familie die Kosten für das Kalb und wird sozusagen seine „Patenfamilie“. Diese Familien ermöglichen dem kleinen Bullen zwei schöne Jahre auf dem Hof. Die meisten weiblichen Nachkommen werden Milchkühe und bekommen mit ungefähr drei Jahren ihr erstes Kalb und sind dann auch für das Melken bereit. Die beiden Tierprodukte Fleisch und Milch werden verarbeitet und verkauft. Dafür gelangt das Tier zu einem Schlachter, der das Fleisch wieder an die Familie zurückgibt. Der Fleischverkauf erfolgt anschließend per Direktvermarktung am Hof.

Die Milch wird zur Biomolkerei nach Berlin transportiert. Ein kleiner Teil wird von der Familie selber zu verschiedenen Arten von Käse verarbeitet und ebenfalls durch Direktvermarktung am Hof ver-

kauft. Durch diese Art der Aufzucht entwickeln die Jungtiere ein anderes Sozialverhalten, als wenn sie in den Einzelglus aufwachsen. Ein wichtiger Aspekt in der Landwirtschaft ist die Zunahme des Rindes, und auch diese wird positiv beeinflusst. Das Kalb kann seine Mutter beim Fressen beobachten und entwickelt auch für die Sachen Interesse, die nicht aus dem Euter kommen. Durch die Nachahmung kommt es zu einer frühzeitigen Aufnahme des Grundfutters, und dies sorgt für eine gute Zunahme. Insgesamt ist das Kalb gesünder und fitter, weil die Bewegungsfreiheit eine Auswirkung auf die Knochen und Sehnen hat. Astrid Hellmig erklärt, dass die Tiere ein Urvertrauen aufbauen. Dies kommt daher, dass die Vierbeiner im Schutz der Mutter aufwachsen und „Selbstvertrauen und Selbstbewusstsein“ entwickeln.

Jedoch existieren ebenso die Schattenseiten: Dadurch, dass die Kälber bei ihren Müttern aufwachsen dürfen, bekommt die Familie einen deutlich geringeren Anteil von der Milch für den Verkauf, das Milchgeld ist trotz Biobetrieb für ein eintägiges Einkommen bei Weitem nicht ausreichend. Insgesamt lebt die Familie am Existenzminimum, nur durch ihre Direktvermarktung ihrer Produkte und die Kälberpatenschaften können sie sich über Wasser halten. Daher entscheiden sich nicht viele Milchviehhöfe für diese Aufzucht.

Astrid und ihr Mann André teilen sich die Aufgaben des Hofes. Astrid übernimmt das Herdenmanagement, das Büro und die Vermarktung. André erzählt, dass er sich darum kümmert, „dass alles am Laufen bleibt“. Damit meint er die Maschinenarbeit, das Füttern, Misten und den Ackerbau. Entscheidungen treffen sie zusammen. Dabei spielt es keine Rolle, wessen Aufgabenbereich das betrifft.

Während der Corona-Pandemie gab es, so erzählt es Astrid Hellmig, keine großen Änderungen im Alltag. Die Tiere mussten gefüttert und versorgt werden. Jedoch hat der Hof neue Kunden dazugewonnen. Die Bäuerin vermutet, dass „durch die Situation viele Menschen ihr gesamtes Leben überdenken“. Daher hinterfragen manche Leute ihren Fleischkonsum. Vermutlich hat auch der Tönies-Skandal dazu beigetragen. In dem Fall hat diese anstrengende Zeit einen positiven Punkt gesetzt.

Ronja Kranzusch,
Droste-Hülshoff-Gymnasium, Freiburg

Balkonista aus Basel

Ein Start-up will mit Saatgutboxen für Nachhaltigkeit begeistern.

Nachhaltigkeit ist der Gründerin von Urbanroots ein großes Anliegen. Im „Jane“, dem Gartenshop und Arbeitsort von Scarlet Allenspach in der Basler Innenstadt, herrscht am Nachmittag reger Betrieb. Die 34-jährige Unternehmerin sitzt an ihrem Schreibtisch. Der Raum ist mit großblättrigen Pflanzen bestückt und mit einer Theke und Regalen möbliert. Das Modell des Saatgutabonnements ihres Unternehmens „Urbanroots“ kommt ursprünglich aus den Vereinigten Staaten, wo es bislang als Bildungstool im Bereich Pflanzen und ihre Jahreszeiten benutzt wurde. „Beim Saatgutabo zahlen die Leute im Voraus für ein Jahr, und das hat mir am Anfang geholfen, um dieses Angebot ohne Startkapital anzufangen. Mit dem Geld der ersten 100 Abonnenten konnte ich in das Material der Saatgutboxen investieren.“ Die Boxen beinhalten, je nach Jahreszeit, Samen für essbare Pflanzen. Jeden Monat gibt es eine neue Box. Kunden findet das Start-up-Unternehmen über soziale Medien.

Nach einem weiteren Jahr merkt die Gründerin, dass ihr die Arbeit zu viel wird. „Über Instagram habe ich einen Aufruf gestartet, um Mitarbeiter zu finden.“ Nach und nach kommt ein Team aus Freelancern zusammen, die ihr bei der Bepflanzung, der Administration, den Blogs und den Workshops tatkräftig zur Seite stehen. Als „Balkonista“ sieht sich die Baslerin selbst: „Für mich bedeutet das, dass man den Balkon als Lebensraum neu entdeckt und möglichst viel ausnutzt für essbare Bepflanzung.“ Sie ist in der Stadt ohne Garten aufgewachsen. Während ihrer Schulzeit hat sie im Schülergarten gearbeitet und ihre Begeisterung für den Gemüseanbau entdeckt. „Aber ich konnte das nicht weiterverfolgen, weil wir keinen Balkon hatten.“ In ihrem Industriedesign-Studium spürt die Schweizerin eine gewisse Verantwortung für die ökologische Produktion und Herkunft ihrer designeden Halsketten und Armeifen. Auch wenn Allenspach es schön findet, dass sich

immer mehr Leute damit auseinandersetzen, warnt sie vor Firmen, die Greenwashing betreiben. Sie behaupten, dass sie zur Nachhaltigkeit beitragen, aber ihre Vorgehensweisen sind nicht gut durchdacht.

Die gebürtige Zürcherin sagt, „Ich habe das Gefühl, dass ich meine Zeit sinnvoll verbringe.“ Sie verdient weniger Geld als in einem konventionellen Beruf. Davon lässt sich die Do-it-yourself-Enthusiastin nicht abbringen: „Man sollte lieber Ziele verfolgen, die einem am Herzen liegen, als die Zeit aufzuhalten oder zu verschwenden mit Sachen, die uns nichts bedeuten. Wenn ich diesen Planeten verlasse, möchte ich mehr Positives als Negatives hinterlassen.“

Dem Team liegt es am Herzen, dass alle Produkte aus der Region stammen und kompostierbar sind. Bei jedem neuen Saatgut, das dem Kunden zugeschickt wird, ist eine ausführliche Erklärung dabei, auf Instagram gibt es zusätzliche Fotos und Rezepte. Ziel ist es, viele Leute zu begeistern, mit dem Balkon gärtnern anzufangen und das Wissen im Bereich essbarer Bepflanzung zu vertiefen. Woher die Nahrungsmittel kommen, wie sie wachsen und wie man einen blühenden Balkon haben kann. Für Allenspach ist es elementar, zu wissen, woher das Essen kommt. Die Produkte aus dem Eigenanbau schmecken frischer, bereichern die Küche und sind gesünder. „Mit Pflanzen um uns herum und ihnen beim Wachsen zuzuschauen, das macht uns glücklich.“ Neben dieser Arbeit ist Scarlet Allenspach als Freelancerin im Bereich Webdesign tätig, das ist eine finanzielle Stütze. „Ich hatte nie Zweifel, dass Urbanroots funktionieren würde. Möglichkeiten bestehen immer, eine Geschäftsidee weiterzuführen.“

Neuinsteiger ermutigt sie: „Einfach anfangen, ausprobieren und neugierig sein. Es ist nicht schlimm, etwas falsch zu machen.“ Eigeninitiative ist auf jeden Fall vonnöten, aber die Designerin ist sich sicher, dass das Interesse und Wissen an biologischem Anbau weiter ansteigen wird. Workshops über Wildkräuter oder die Balkonbepflanzung sind für die Freelancerin die schönsten Erlebnisse. „Wenn man sieht, wie Leute, die sich noch nie vorher überlegt haben, wie aus einem Samen eine Pflanze wird, mit staunenden Gesichtern und Freude mitmachen wollen, macht mich das glücklich. Dann merke ich, dass ich einem Menschen etwas beigebracht habe, was in seinem Leben etwas Positives bewirken wird.“ Die Pandemie hat neben einem großen Aufschwung eine weitere Geschäftsleiterin mit sich gebracht. Scarlet Allenspach arbeitet nebenher an einem Projekt in Mallorca, wo sie eine eigene Permakultur anbauen möchte.

Maren Friederichs, Kantonsschule Kreuzlingen

Frankfurter Allgemeine

ZEITUNG IN DER SCHULE

Verantwortlich: Dr. Ursula Kals

Pädagogische Betreuung:

IZOP-Institut zur Objektivierung

von Lern- und Prüfungsverfahren, Aachen

Ansprechpartner:

Norbert Delhey

An dem Projekt „Jugend schreibt“ nehmen teil:

Aachen, Inda-Gymnasium, Kaiser-Karls-Gymnasium, St. Ursula Gymnasium • Annaberg-Buchholz, Beruff. Schulzentrum f. Ernähr., Techn. u. Wirtsch. des Erzgebirgskreises • Aschaffenburg, Friedrich-Dessauer-Gymnasium, Karl-Theodor-v.-Dalberg-Gymnasium • Bad Bergzabern, Gymnasium im Alfred-Grosser-Schulzentrum • Bad Pyrmont, Humboldt-Gymnasium • Barsinghausen, Hannah-Arendt-Gymnasium • Berlin, Anna-Lindth-Schule, Eckener-Gymnasium, Georg-Herwegh-Gymnasium, Katholische Schullehrerinnen, Paavo-Nurmi-Grundschule, Schadow-Gymnasium • Bielefeld, Brackweder Gymnasium • Braunschweig, Wilhelm-Gymnasium • Celle, Hermann-Billing-Gymnasium Cottbus, Pückler-Gymnasium • Delmenhorst, Max-Planck-Gymnasium • Dresden, Romain-Rolland-Gymnasium • Emden, Berufsbildende Schulen 1 • Erkelenz, Cusanus-Gymnasium • Flensburg, Eckener-Schule • Frankfurt am Main, Helene-Lange-Schule, Ziehen-Schule • Freiburg, Droste-Hülshoff-Gymnasium • Fulda, Marienschule (Gym. für Mädchen) • Gernersheim, Johann-Wolfgang-Goethe-Gymnasium • Gießen, August-Hermann-Francke-Schule • Hamburg, Ebert-Gymnasium, Gymnasium Eppendorf, Gymnasium Ohmooor, Hellwig-Gymnasium • Herzhelm, Pamina-Schulzentrum • Heubach, Rosenstein-Gymnasium • Hofgeismar, Albert-Schweitzer-Schule • Hohen Neuendorf, Marie-Curie-Gymnasium • Kaarst, Georg-Büchner-Gymnasium • Karlsruhe, Akademie für Kommunikation Karlsruhe, Tulla-Realschule • Keningingen, Gymnasium • Kiel, RBZ Wirtschaft • Köln, Elisabeth-von-Thüringen-Gymnasium • Krefeld, Gymnasium am Moltkeplatz • Kreuzlingen (Schweiz), Kantonsschule Kreuzlingen • Landau/Pfalz, Otto-Hahn-Gymnasium • Leipzig, DPFA Schule gMBH Bildungsstätte Leipzig, Fachschule für Sozialwesen, Thomasschule zu Leipzig • Lillenthal, Gymnasium Lillenthal • Linz am Rhein, Martinus-Gymnasium • Ludwigsburg, Goethe-Gymnasium • Luzern, Evangelische Oberschule Luzern • Mannheim, IG Mannheim-Herzogenried • Marktlebering, Rudolf-Hilbrand-Schule • Mayen, Megina-Gymnasium • Moers, Gymnasium in den Filder Benden • Mühlhausen, Berufsschulcampus Unstrut-Hainich • Mühlheim am Main, Friedrich-Ebert-Gymnasium • München, Asam-Gymnasium • Münster, Johann-Philipp-von-Schönborn-Gymnasium • Nürnberg, Johannes-Scharrer-Gymnasium • Öhringen, Richard-von-Weizsäcker-Schule • Portugal, Deutsche Schule zu Porto • Ptuj (Slowenien), Jugendzentrum/CID • Riedlingen, Kreisgymnasium • Rodewisch, Johann-Heinrich-Pestalozzi-Gymnasium • Rosenheim, Staatl. Karolinen-Gymnasium • Saarbrücken, Gemeinschaftsschule Saarbrücken-Dudweiler, Gymnasium am Schloss • Schorndorf, Johann-Philipp-Palm-Schule • Schwaneviede, Waldschule • Schweinfurt, Celtis-Gymnasium • Schwetzingen, Carl-Theodor-Schule • Sofia (Bulgarien), Galabov-Gymnasium • Steinfurt, Herman-Emanuel-Berufsschule • Trogen (Schweiz), Kantonsschule Trogen • Wiesbaden, Friedrich-List-Schule • Würzburg, St.-Ursula-Gymnasium • Yokohama, Deutsche Schule Tokyo Yokohama • Zagreb/Kroatien, III Gimnazija • Zürich, Kantonsschule Stadelhofen, Kantonsschule Zürich Nord