

Zauberhafte Pracht

In Portos Café Majestic soll Potter entstanden sein

Die Legende besagt, dass J.K. Rowling im Café Majestic Notizen für ihre Harry-Potter-Bücher auf Servietten kritzelte. Das 96 Jahre alte Luxuscafé liegt an der Rua de Santa Catarina in Porto. Vor dem Umzug nach Edinburgh unterrichtete J.K. Rowling hier Englisch als Fremdsprache. Während dieser Zeit skizzierte und entwickelte sie ihre Ideen für die gesamte Sieben-Bücher-Reihe und begann Buch Eins. Viele Leute denken, dass alles in diesem Café angefangen hat.

Die Atmosphäre erinnert an die zwanziger Jahre und die französische Belle Epoque. Die schönen Kronleuchter, die an der verzierten Decke hängen, hüllen den Raum in warmes Licht, Spiegel und bestickte schwarze Sitze versetzen zurück in die Zeit des Großbürgertums. Das Café wird aufgrund seines Designs häufig mit dem „Café Central“ in Wien verglichen. Der Schnitt der Spiegelrahmen, die Skulpturen im Stuck, die Gesichter und nackte Figuren darstellen, die marmornen Details und die Büsten, die sich bis zur Decke erstrecken, verleihen dem Café etwas Besonderes.

Während des Zweiten Weltkrieges verfiel das Café aufgrund der schlechten Wirtschaftslage, es dauerte Jahrzehnte, bis jemand beschloss, die einst zauberhafte Pracht wiederherzustellen. Die Renovierung dauerte viele Jahre bis 1994, 75 Jahre nach der ersten Öffnung, da der neue Besitzer Agostinho Barrios es in seinen ursprünglichen Zustand versetzen wollte. „Ich habe ins Café investiert, da ich das Café Majestic liebte, ohne zu wissen, ob es je profitabel sein würde oder nicht.“

Heutzutage ist das Café ein Muss für alle Touristen, die 15 Minuten in der Warteschlange stehen, die sich manchmal bis zur nächsten Straße erstreckt. Seit Porto vor wenigen Jahren zu einer bekannten Touristenattraktion wurde, geht die Zahl der Einheimischen, die das Café besuchen, zurück, im Gegensatz zu den Preisen. Die Einwohner trinken ihren täglichen Kaffee eher in einem Café um die Ecke für nur 70 Cents als für vier Euro in einem schicken Café. „Die Angestellten hier können normalerweise Portugiesisch, Englisch und Spanisch sprechen und einige sogar Französisch und andere europäische Sprachen“, sagt Kellner Jao.

Das altmodische Café ist voll mit Leuten, die ihr Essen und ihren Wein genießen, lachen und Geschichten erzählen, während sie der Melodie des Klaviers und der Geige lauschen. „Jeden Freitagabend spielen zwei Musiker Klavier und Geige, und mittwochs, donnerstags und samstags gibt es Fado-Nächte.“

Einige Leute, vor allem die jüngeren, sind ein wenig schockiert, wenn sie sich die Preise ansehen, bestellen dennoch ein typisches portugiesisches Essen. Zwei spanische Mädchen bestellen Wein und Francesinha, ein typisches Sandwich aus Porto, das aus Toastbrötchen, Käse, verschiedenen Arten von Fleisch und einer dickflüssigen Sauce besteht. Während sie warten, nutzen sie die Gelegenheit, Fotos zu machen. Nach dem Hauptgang schauen sie lange auf die Karte. „Wenn ihr den besten Nachtisch auf der Speisekarte und ein typisches Gericht Portugals probieren möchtet, solltet ihr eine Rabanada bestellen“, rät eine ältere Frau am Nebentisch. Rabanada besteht aus einer frittierten Brotscheibe, die vorher in eine Mischung aus Ei und Milch oder in Wein getaucht wird. Die Mädchen freuen sich und danken der Dame, als sie das Café verlassen. „Ältere Menschen verbringen mehr Zeit im Café. Sie bleiben manchmal sogar für ein paar Stunden hier, aber die Jugendlichen kommen in der Regel hierher, bestellen das Essen, und sobald sie fertig sind, verlangen sie nach der Rechnung und gehen sofort“, erzählt der Kellner.

Carolina Magalhães, Deutsche Schule zu Porto



Illustrationen Jörg Mühle

Entalkoholisierung rentiert sich

Weizen und Braugerste aus der Region, ein Brunnen und eine Mälzerei. Die Brauerei behauptet sich gut.

Rund 12 000 Jahre vor Christus wurde in einer von Archäologen erst dieses Jahr entdeckten Höhle der Natufien-Kultur in Israel ein bierähnliches Getränk gebraut. Das Getränk soll eine Art Suppe mit deutlich weniger Alkoholgehalt als Bier gewesen sein und wurde wie heute zu Feierlichkeiten getrunken. Auch in der sumerischen Kultur wurde 6000 vor Christus das „Getränk der Götter“ gebraut und ist somit bis heute eines der ältesten Lebensmittel der Welt. Die Geschichte der Brauerei in Krautheim ist nicht ganz so lang, sie beginnt im Jahr 1654, als das Dorf noch der Grafenschaft Castell gehörte. Ein Dokument, das in Kopie in Besitz der Familie Düll ist, bestätigt den Brauplatz und gibt Aufschluss über den damaligen Besitzer namens Dietrich. Nach 1725 ging die Brauerei an verschiedene Besitzer, bis im Jahr 1881 der Brauer Friedrich Düll die Witwe des Vorbesitzers heiratete. Seit dem Jahr 1991 ist Diplom-Brauingenieur Friedrich Düll Inhaber der Brauerei.

Kommt man auf den Hof, fällt der Oldtimer auf, mit dem damals noch Bier vor die Haustür der Kunden geliefert wurde. „Krautheimer war schon mal größer. Früher gab es allein 50 Prozent Heimdienst“, sagt Düll. Diesen Lieferservice an Privatkunden macht heute kaum noch eine Brauerei im großen Stil, weil das Supermarktangebot zu umfangreich ist, vor Jahrzehnten waren es noch zehn Fahrzeuge, die so im Einsatz waren. Es gestaltet sich schwieriger, das Bier unter die Menschen zu bringen, was auf mehrere Faktoren zurückzuführen ist, wie Düll meint.

Zum einen der stark gesunkene Pro-Kopf-Konsum von Bier in Deutschland: Waren es 1970 noch rund 140 Liter im Jahr, sind es heute nur noch rund 100 Liter, was aber nach wie vor zweithöchster Stand in Europa nach Tschechien mit 143 Litern ist. Zum anderen nennt Düll das Verschwinden des Alkohols aus der Arbeitswelt, es gebe keine Bierautomaten mehr in der Industrie und ein generelles Verbot von Trinken am Arbeitsplatz. Es ist also für eine Brauerei mit 17 Mitarbeitern und einer Jahresproduktion von ungefähr 30 000 Hektolitern wichtig, das Produkt richtig zu vermarkten.

„Das Prinzip der Regionalität halten wir hoch. Anders geht es nicht“, sagt Friedrich Düll. Krautheim sei „sehr gastronomielastig“, viele der Dorfgaststätten und Wirtschaftshäuser, die damals von früheren Konkurrenten beliefert worden waren, werden jetzt von ihm beliefert. 50 Prozent Fass- und 50 Prozent Flaschenverkauf, wobei circa 70 Prozent die Sorte Pils und 25 Prozent alkoholfreies Bier ausmachen, hieven den Jahresumsatz der Brauerei auf ungefähr 2,5 Millionen Euro. Der Diplom-Brauingenieur ist stolz darauf, ein regionaler Vollsortimenter zu sein: „15 Sorten Bier können wir liefern. Von den gängigen Sorten Pils, Märzen und Weißbier bis hin zu stärkeren Bieren wie dem Weizenbock.“

Seit drei Jahren wird in Kooperation mit einigen jungen Würzburgern Craft-Bier in kleineren Mengen gebraut. Einen Whiskey zu brennen gehört für den experimentierfreudigen Brauer dazu. Besonders stolz ist Düll auf das alkoholfreie Bier. Die teure Entalkoholisierungsanlage für Weizenbier und untergärige Biere habe sich gelohnt. Mit sieben großen Landwirten von Weizen und Braugerste aus der unmittelbaren Region, aus Krautheim, Schallfeld oder Estenfeld bei Würzburg, werden auf kurzen Wegen Kosten gespart. „Etwa 50 Prozent der in Deutschland verwendeten Braugerste kommen eigentlich aus dem Ausland, das wissen viele gar nicht“, sagt Friedrich Düll. Weitere Besonderheiten der Brauerei sind die Brunnen auf dem Gelände, mit deren Wasser das Bier gebraut wird, was eine erhebliche Ersparnis darstellt, da, wie Düll ausführt, allein für Abwasser schon etwa 20 000 Euro im Jahr bezahlt werden müssen. Weitere Besonderheiten sind der verwendete Doldenhopfen aus der Hallertau sowie die klassische Braukunst durch kalte Gärung. „Unser Bier ist lange im Tank, 90 Tage.“ Andere würden damit werben, ihr Bier sei 30 oder 40 Tage lang im Tank.

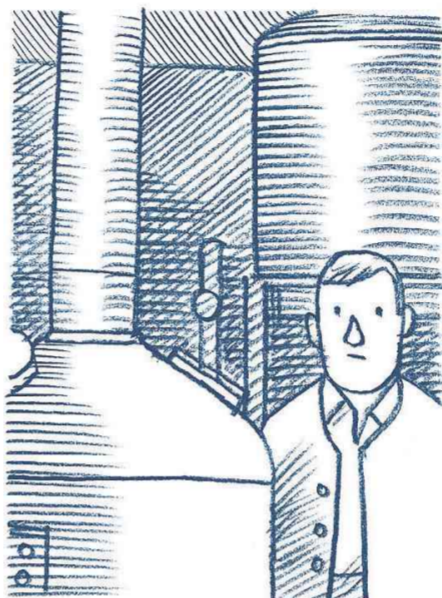
„Der Computer macht das komplette Sudhaus. Zu 80 Prozent ist das Rezept durch bestimmte Parameter vorgegeben. Entscheidend sind technische Ausstattung, das Wasser, wie es konfektioniert, also enthartet, wird, die Getreidesorte, das Maischverfahren, die Auswahl der Hefe und so weiter. So entstehen unterschiedliche Geschmacksprofile“, erklärt Düll. Die größte Besonderheit der Brauerei ist die hauseigene Mälzerei, in der im Herbst rund 80 Tonnen Weizen und 24 Tonnen Braugerste liegen und die jährlich rund 400 bis 500 Tonnen Malz herstellt. „Von etwa 650 bayerischen Brauereien gibt es noch etwa sieben, die Mälzerei und Brauerei beisammenhaben, in Unterfranken nur uns.“ Als früher viele Brauereien aus dem Stadtinneren nach außen verlegt wurden, um sich vergrößern zu können, wurde oft die Mälzerei aufgegeben. „Mälzen heißt, das Getreide zum Keimen zu bringen und dann den Keimvorgang durch Darren zu unterbrechen.“ Düll erklärt, dass in seiner Brauerei eine Keim-Darr-Trommel mit 25 Tonnen Fassungsvermögen verwendet wird. Die Darr-Anlage wird zweimal im Jahr auf krebserregende Nitrosamine überprüft, da diese durch die große Hitze entstehen können. „Eine Essigfliege im Braukessel kann genügen, um die Produktion in Ge-

Was Leib und Seele wärmt

90 Tage im Tank: Wie eine kleine Brauerei souverän besteht.

Knusprig, aber bitte ohne Senf, die St. Galler Bratwurst ist Kult.

Den Einheimischen ist es zu voll und zu teuer: Portos Café Majestic.



fahr zu bringen“, erklärt er. Sauberkeit ist wichtig, ebenso wie Umweltfreundlichkeit. Es werden weder Einwegflaschen noch Einwegfässer verkauft, jede Flasche läuft durch die eigene Reinigungs- und Abfüllanlage, in der 300 Milliliter Wasser reichen, um eine Flasche zu säubern. Das Wasser werde mehrfach wieder aufgefangen. In der 2,5 Millionen Euro teuren Anlage können 11 500 Flaschen in der Stunde gereinigt und befüllt werden. Dass in dieser Abteilung ausgerechnet ein ehemaliger Althilologe arbeitet, der auch noch entfernt mit der Brauerfamilie Kundmüller aus Oberfranken verwandt ist, mag zunächst überraschen. „Doch Bierbrauer ist ein zukunftssicherer Job, und Althilologen gibt es genug“, sagt Michael Kundmüller, der im zweiten Lehrjahr ist, halb im Scherz.

„Die Ausbildung zum Brauer ist zwar hart“, sagt Düll, betont aber auch: „Bier ist wieder sexy.“ Die Anzahl der Brauereien in Deutschland steige an. Friedrich Düll hat vier Jahre lang an der Universität Weihenstephan mit dem Abschluss Diplom-Brauingenieur studiert und arbeitete danach zunächst bei Beck's in Bremen. Seine Frau Martina, die auch in der Brauerei arbeitet, ist Diplom-Lebensmittelingenieurin. Sohn Michael macht ein duales Studium bei einer bekannten Brauerei in Südwestdeutschland. Tochter Caroline wollte zuerst Tiermedizin studieren, hat sich aber entschieden, wieder nach Krautheim zurückzukehren und sich unter anderem um die Brauereigaststätte zu kümmern. Vater Friedrich war fünf Jahre lang Chef des Bayerischen Brauerverbandes und hat die Feier zum 500. Jubiläum des Reinheitsgebotes organisiert. „Dabei saß ich auf einer Bierbank mit Angela Merkel“, erzählt er stolz und witzelt noch, dass hinter ihm Uli Hoeneß saß. Fritz Büttner, Bayernkolleg, Schweinfurt

Ein Biss in die Brotwurst und dann ins Bürli

Die St. Galler Bratwurst ist in der ganzen Schweiz beliebt. Längst gibt es eine gut gewürzte vegane Variante

Die St. Galler Bratwurst mit nãm Bürli dezue, natürlich“, die ist in der kalten Jahreszeit heiß begehrt, nicht nur in der Innenstadt. Frisch grilliert von einem Wurststand schmeckt sie am besten. Und bloß nicht mit Senf! „Nur eine schlechte Wurst isst man mit Senf, unsere Wurst hat einen aromatisch würzigen Eigengeschmack, dass die Zugabe von Senf den Genuss komplett zerstören würde“, sagen die St. Galler. Rundherum bräunlich, knusprig und so heiß wie die Wurst sein, dass man sich beim ersten Biss fast den Mund verbrennt. Der Biss sollte kompakt und fest sein, nicht feucht, auch nicht trocken. Wer eine Wurst erwischt, die gummig ist, muss sofort reklamieren. Dieser Fall kommt jedoch selten vor. Abwechslend wird ein Stückchen vom Bürli und von der Wurst abgebissen. Zu einer St. Galler Bratwurst gehört ein traditionelles Bürli dazu. Mit seiner oberknusprigen, dunklen, leicht mehligten Kruste und seiner feucht-klebrigen, luftigen Krume macht es mit der Wurst ein Dream-Team.

Die St. Galler Bratwurst ist in der ganzen Schweiz bekannt. Von 1438 stammen die ersten Aufzeichnungen über die Wurst in der St. Galler Metzgerzunft. Der Name ist gesetzlich geschützt. Es gibt strenge Regeln, die man bei der Produktion dieser Wurst befolgen muss.

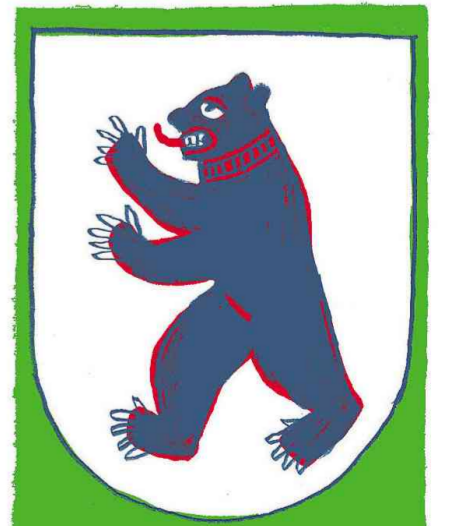
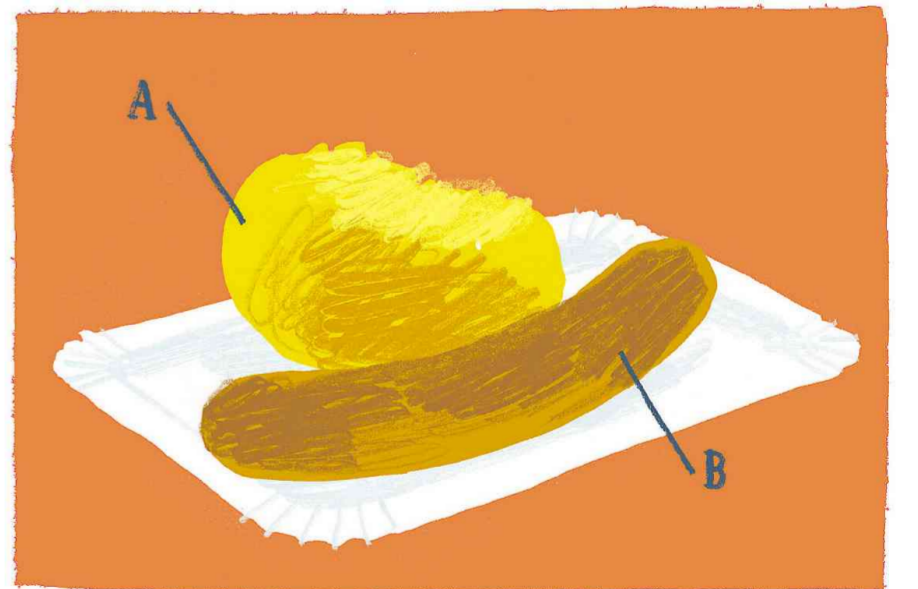
Das künstliche Licht im Keller der St. Galler Metzgerei Schmidt ist grell, es gibt kein Fenster. Die Räume sind mit Maschinenlärm gefüllt. Die kalte, feuchte Luft ist auf der Haut zu spüren. Der Boden ist nass und mit einigen Blutspritzern bedeckt. Metzger Sonderer trägt Gummistiefel, ansonsten ist er mit einer typischen Metzger-Kluft angezogen, einer langen Hose, einem T-Shirt und einer großen Schürze. Guido Sonderer ist mit seinen 51 Jahren schon 30 Jahre in der Fleischerei tätig. Ihm gefällt sein Beruf, „denn sonst wäre ich ja nicht mehr hier!“ Genug von der Wurst bekommt er nie. Mit einem Lächeln gibt er zu, dass er sogar morgens eine Wurst verpeist. „Jemand muss sie doch probieren.“ Stolz berichtet er: „Wir produzieren auch Weißwürste, Siedwürste, Cipollata, Fleischkäse, Wienerli, Stumpe, Schübli, Thurgauer und noch weitere andere Würste.“

Die Zutaten der St. Galler Bratwurst sind nach exakten Vorgaben geregelt. In der Wurst befindet sich nur Kalb-, kein Schweinefleisch. Zuerst werden 27 Kilogramm Kalbfleisch mit Hilfe des Fleischwolfes zerhackt und verkleinert. Dann fügt Sonderer Gewürze hinzu, Kochsalz, Streugewürz, weißer Pfeffer, Macis, Zwiebeln und Milcheiweiß. Die drei Gewürze Salz, Pfeffer und Macis sind obligatorisch. Weitere Gewürze sind von Metzgerei zu Metzgerei verschieden. Anschließend wird die mit Eis gemischte Milch zugegeben. Sie verleiht der Wurst die charakteristische weiße Farbe. „Es ist wichtig, dass die Temperatur des Bräts während der ganzen Verarbeitung gleich bleibt.“ 12 bis 14 Grad muss die klebrige Masse haben, andernfalls gehen die wertvollen Nährwerte des Bräts verloren. Für die Herstellung der Wurst wird auch

Handarbeit benötigt. Guido Sonderer beginnt, die Fleischmasse mit seinen Händen zu kneten. Wie ein Bäcker sieht er aus, der gerade einen rosafarbenen Teig durchknetet. Wenn das Brät die vorgesehene Geschmeidigkeit und Textur hat, wird sie in den großen Trichter der Wurstfüllmaschine gebracht. Innerhalb von Minuten entstehen Unmengen an Würsten. Die St. Galler Bratwurst hat nicht nur ein Gewicht, es gibt sie in drei Varianten. Die klassische St. Galler Bratwurst wiegt zwischen 110 bis 130 Gramm. Die OLMA-Bratwurst hat ein Gewicht von etwa 160 Gramm, und eine St. Galler Kinderfest-Bratwurst wiegt ganze 220 Gramm. Viele Kenner sagen: Je größer, desto feiner.

Nach dem sogenannten Stoßen werden die Würste in einem heißen Wasserbad für zehn bis zwanzig Minuten gebadet, um dann in einem Eisbad rasch abgekühlt zu werden. Nun ist die Wurst bereit, um gebraten und genossen zu werden. Eine vegane Variante der St. Galler Bratwurst wurde im vergangenen Jahr bei der Feier zur Eröffnung des vegetarisch-veganen Restaurants „Tibits“ in St. Gallen angeboten. Im Sitzungszimmer sitzt der 43-jährige Reto Frei, einer der Gründer des Tibits. Mit seinem Fünftage-Bart und dem karierten Hemd sieht er lässig aus. Mit einem Schmunzeln beantwortet er die Frage, ob er mit dem „Bleiche Cheib“ die originale St. Galler Bratwurst verdrängen wollte. Das Tibits nennt seine Wurst „Bleiche Cheib“, was so viel heißt wie bleicher Kerl. „Das Ziel war, zu zeigen, dass es nicht zwingend Fleisch haben muss in einer Bratwurst“, sagt er und erklärt, dass es vor allem bei der Konsistenz, beim Aussehen und natürlich beim Geschmack schwierig war. Es sollte nicht einfach eine schlechte Kopie werden. Zuerst sollte sie vegan sein. Eine vegetarische Wurst wäre einfacher gewesen, da das Eiweiß von Hühnern die Wurst besser zusammenhalten würde. Die weiße Farbe durch die Kuhmilch musste irgendwie auch bestehen. Mehr als ein Jahr habe es bis zum Endprodukt gebraucht. „Mir hend lang pröblet, dass sie au fein isch.“ Es war Frei extrem wichtig, dass die vegane Variante auch Fleischessern schmecken würde. Als es dann sogar einen Metzger gab, der bei einer Blinddegustation nicht merkte, dass der „Bleiche Cheib“ kein Fleisch enthält, war das Herstellungsteam höchst zufrieden, „das ist immer das größte Kompliment“, das man einem machen kann. Die Idee einer veganen Variante war nicht strategisch geplant. „Es isch meh usem Buch use cho“, meint der Erfinder. Gewürze machen wirklich viel aus. Tibits „Bleiche Cheib“ ist nicht einfach nur eine Kopie geworden. Zwar gibt es kleine Aspekte, die bei der St. Galler Bratwurst doch nicht ganz zu übertreffen sind. Sie ist um einiges feuchter und durch die zusätzliche Haut aus Schweinedarm knuspriger. Aber dafür, dass der „Bleiche Cheib“ nur aus pflanzlichen Produkten besteht, ist es wirklich eine leckere Alternative.

Eilin Orgland, Kantonsschule Trogen



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, St. Ursula Gymnasium • Amarousion (Griechenland), Deutsche Schule Athen • Aschaffenburg, Karl-Theodor-v.-Dalberg-Gymnasium • Bad Bergzabern, Gymnasium im Alfred-Grosser-Schulzentrum • Bad Ems, Goethe-Gymnasium • Bad Odesloe, Ida-Ehre-Schule • Berlin, Droste-Hülshoff-Gymnasium, Eckener-Gymnasium, Katholische Schule Liebfrauen, Staatl. Ballettschule und Schule für Artistik, Wilma-Rudolph-Oberschule • Bernau, Oberstufenzentrum Barmim • Bielefeld, Brackweder Gymnasium • Brackenheim, Zabergräu-Gymnasium • Brixen (Italien), Oberschulzentrum „J. Ph. Fallmerayer“ • Celle, Hermann-Billing-Gymnasium • Cochem, Martin-von-Cochem-Gymnasium • Cottbus, Pücklergymnasium • Dortmund, Konrad-Klepping-Berufskolleg • Dresden, Romain-Rolland-Gymnasium • Dürmersheim, Wilhelm-Hausenstein-Gymnasium • Eisenach, Staatliches Berufsschulzentrum Ludwig Erhard • Eschwege, Oberstufengymnasium • Frankfurt, Liebigschule, Max-Beckmann-Schule, Neue Gymnasiale Oberstufe, Otto-Hahn-Schule • Freigericht, Kopernikuschule • Friesoythe, Albertus-Magnus-Gymnasium • Fürth, Helene-Lange-Gymnasium • Fulda, Marienschule (Gym. für Mädchen) • Geisenheim, Internatsschule Schloss Hansenberg • Gelnhausen, Grimmelschule-Gymnasium • Gernersheim, Johann-Wolfgang-Goethe-Gymnasium • Groß-Umstadt, Max-Planck-Gymnasium • Hamburg, Friedrich-Ebert-Gymnasium • Hechingen, Wirtschaftsgymnasium • Heidelberg, Eng-	
lisches Institut Heidelberg, Hotelfachschule • Herenheim, Pamina-Schulzentrum • Heubach, Rosenstein-Gymnasium • Kaiserslautern, Albert-Schweitzer-Gymnasium, H.-Heine-Gymn. (Sportgymnasium), Staatl. Gymnasium am Rittersberg • Kaltenkirchen, Gymnasium • Karlstadt, Johann-Schöner-Gymnasium • Kenzingen, Gymnasium • Kiel, Max-Planck-Schule • Koblenz, Carl-Benz-Schule • Köln, Elisabeth-von-Thüringen-Gymnasium • Konz, Gymnasium • Lehrte, Gymnasium • Limburg/Lahn, Adolf-Reichwein-Schule • Lindau, Bodensee-Gymnasium • Linz am Rhein, Martinus-Gymnasium • Lippstadt, Europaschule Ostendorf-Gymnasium • Ludwigshafen, Geschwister-Scholl-Gymnasium • Marbella (Spanien), Colegio Alemán de Málaga • Markneukirchen, Gymnasium Markneukirchen • München, Stadt. Adolf-Weber-Gymnasium, Städtisches Louise-Schroeder-Gymnasium, Waldorfschule Schwabing, Wilhelm-Hausenstein-Gymnasium • Münster, Marienschule - Bischoff, Mädchengym., Schillergymnasium • Neuland, Goetheschule • Neustadt/Weinstraße, Kurfürst-Ruprecht-Gymnasium • Niebüll, Berufliche Schule Nordfriesland • Nordhausen, Staatl. Gymnasium „Wilhelm von Humboldt“ • Nürnberg, Bertolt-Brecht-Schule, Johannes-Scharrer-Gymnasium • Ober-Ramstadt, Georg-Christoph-Lichtenberg-Schule • Oldenburg, Herbartgymnasium • Pappenburg, Gymnasium • Plochingen, Gymnasium • Porto (Portugal), Deutsche Schule zu Porto • Potsdam, Voltairegymnasium • Radolfzell, Friedrich-Hecker-Gymnasium • Regensburg, Berufliche Oberschule • Rheda-Wiedenbrück, Reckenberg-Berufskolleg • Rosenheim, Staatl. Karolinen-Gymnasium • Rostock, Christophorus-Gymnasium • Saarbrücken, Ludwigsgymnasium • Satu Mare (Rumänien), Nationalkolleg Kolcsy Ferenc Sathmar • Schwanebeck, Waldschule • Schweinfurt, Bayernkolleg • Schwetzingen, Carl-Theodor-Schule • Sofia (Bulgarien), Galabov-Gymnasium • Stolberg, Goethe-Gymnasium • Stuttgart, Albertus-Magnus-Gymnasium • Tata (Ungarn), József-Eötvös-Gymnasium • Taunusstein, Gymnasium • Teheran (Iran), Österreichisches Kulturforum Teheran • Trier, BBS EHS Trier • Trogen (Schweiz), Kantonsschule • Welzheim, Limes-Gymnasium • Wetzikon (Schweiz), Kantonsschule Zürcher Oberland • Zagreb (Kroatien), Goethe-Institut	