

Schüler schreiben: Ein Projekt der Frankfurter Allgemeinen Zeitung und des Bundesverbandes deutscher Banken

Das Alter an der Wurzel packen

Einem Betrieb ist es gelungen, in der Lüneburger Heide Koreanischen Ginseng anzubauen. Der soll bei vielen verschiedenen Beschwerden helfen.

Heidschnucken, Spargel, Kartoffeln und Getreide – das sind die üblichen Vorstellungen von der Lüneburger Heide als Wirtschaftsregion. Doch es gibt dort auch etwas Unerwartetes: echten Koreanischen Ginseng. Dem niedersächsischen Landwirt Heinrich Wischmann gelang 1982 in Bockhorn bei Walsrode, diese wundersame Heilpflanze, die normalerweise im Gebirge und in den Wäldern Nordkoreas und der Mandchurie wächst, als Erster in Europa anzubauen und zu vermarkten.

In Fernost war der Koreanische Ginseng Kaisern und Königen vorbehalten; die wegen ihrer umfassenden Wirkungen begehrten Ginsengwurzeln wurden in Gold aufgewogen. Heute kann jeder Besucher des von Wischmann gegründeten Unternehmens, der Florafarm, aus einem umfangreichen Sortiment an Ginsengprodukten wählen. Die Florafarm GmbH bezeichnet sich als den einzigen Ginsengproduzenten in Europa.

„Der Koreanische Ginseng ist am besten dokumentiert, alle Studien, die in Europa anerkannt sind, wurden mit Koreanischem Ginseng durchgeführt“, erklärt Geschäftsführer Gesine Wischmann. Auf die Idee, Ginseng anzubauen, kam ihr Vater, als er nach einer Alternative für die herkömmliche Landwirtschaft suchte und durch Zufall auf einen Artikel über Koreanischen Ginseng stieß. Wegen des in Nordkorea herrschenden Exportverbots beschaffte er sich über einen chinesischen Mittelsmann die kostbaren Ginsengsamen in den Vereinigten Staaten.

In Asien wächst der Ginseng vor allem im Gebirge, da er keine Staunässe verträgt und dort das Wasser abläuft. Dieses Problem löste Heinrich Wischmann in der flachen Lüneburger Heide, indem er die Pflanzen in einer hügeligen Anlage anbaute. Der fruchtbare und lockere Sandboden der Lüneburger Heide sei für den Ginseng gut geeignet, sagt Gesine Wischmann. Dennoch ist der Anbau nicht einfach. „Es darf nicht zu nass sein, nur feucht. Krankheiten können auftreten, wir hatten schon Totalausfälle.“ Es habe auch schon Probleme mit Schnecken und Hasen gegeben.

Die Ginsengpflanze ist ein kleiner, mehrjähriger Strauch, der erst vom dritten Jahr an blüht. Die Wurzel sollte nicht vor Ablauf von sechs Jahren geerntet werden, da ihre Qualität mit den Jahren steigt. Florafarm baut Ginseng auf 9 Hektar an. Die Erntemenge variiert stark und liegt bei durchschnittlich 1,5 Tonnen je Hektar. Die Spitzenernte lag bisher bei 2,5 Tonnen. Die Ginsengwurzeln werden nach der Ernte nur gewaschen und getrocknet; dabei verlieren sie zwei Drittel des Gewichts. Das Extrakt wird dann von externen Dienstleistern zu Kapseln, Salben, Seifen und Cremes verarbeitet. Der Anteil der Arzneimittel beträgt etwa 80 Prozent, Kosmetik macht rund 20 Prozent aus. Es gibt auch Produkte für Tiere.

Zu den Verkaufsschlägern gehört die „Kurpackung Ginseng SL, 200 Kapseln“, die im Onlineshop für 144 Euro angeboten wird. Empfohlen wird, zwei bis vier Kapseln am Tag einzunehmen. Viele Kunden bestellen ein Ginsengabo für die Dauereinnahme. „Kapseln werden deutlich stärker nachgefragt als die Wurzeln. Und unsere Anti-Aging-Kosmetik läuft sehr gut“, sagt Wischmann. Das Anti-Aging-Set kostet 65 Euro.

„Ginseng kann prinzipiell von jedem und unabhängig vom Alter eingenommen werden“, heißt es von Florafarm. „Ein gesunder Körper reagiert scheinbar gar nicht auf Ginseng, bei einsetzenden Belastungen kann er diese jedoch viel besser bewältigen, als das ohne Ginseng der Fall wäre.“ Empfohlen wird er vor allem zur Vermeidung von „Volkskrankheiten“ wie Zucker-, Kreislauf- und Krebserkrankungen, „zum Schutz vor dem Alter“ und nach einer schweren Erkrankung.

Die Wirkung der Pflanze ist jedoch umstritten. Der Schulmediziner und Leiter des Instituts für Allgemeinmedizin an der Universität Düsseldorf, Stefan Wilm, glaubt eher an einen Placeboeffekt. Dennoch ermutigt er Patienten, „den Ginseng weiter zu schlucken“, wenn sie ihm von seiner Heilkraft vorschwärmen.

Ginseng ist im Deutschen Arzneibuch als Heilpflanze aufgenommen; er sollte mindestens 1,5 Prozent Ginsenoside enthalten. In der chinesischen Heilkunde wird Ginseng seit 3000 Jahren eine umfassende Heilkraft zugeschrieben. Laut Petra Klose, Ärztin und Forschungs koordinatorin an der Klinik für Naturheilkunde und Integrative Medizin in Essen, lassen sich Vorteile beobachten, aus denen bisher nur wenige aussagekräftige Studien vorlägen. „Ginseng wird in die Gruppe



Wenn die Gesundheit am Boden liegt: Gesine Wischmann ist stolz auf ihren Koreanischen Ginseng in der Lüneburger Heide.

Foto Peter Frischmuth/Argus



Die Wurzel gegen alles Übel
Foto Foodfolio

der Adaptogene eingeordnet. Adaptogene verbessern die Anpassungsfähigkeit des Organismus gegenüber Störungen“, erklärt sie. Im Ginseng seien knapp dreißig Ginsenoside bekannt, gemeinsam erzielen sie die dem Ginseng zugeschriebenen Wirkungen. Eine Vielzahl von biologisch-pharmazeutischen Eigenschaften werde beobachtet: „Botenstoffe des Gehirns werden vermehrt produziert, was unter anderem die Herz- und Nierenfunktion und die Gedächtnisleistung steigern kann. Das Gehirn wird durch Glukoseoxidation mit mehr Energie versorgt und arbeitet besser.“ Außerdem soll Ginseng die Immunzellen stimulieren. In Deutschland und in der EU sei Panax ginseng als Arzneimittel zur Behandlung von Erwachsenen bei Müdigkeit und Schwäche über einen Zeitraum von bis zu drei Monaten anerkannt. „Es gibt eine seriöse klinische Studie aus den Vereinigten Staaten, die zeigte, dass sich Ginseng bei kreisbedingter Erschöpfung positiv auswirkt.“

Nach Angaben von Gesine Wischmann sind viele Kunden 60 Jahre und älter. Es seien überwiegend Frauen. Die Zahl der etwas jüngeren Kunden ab 40 Jahre nehme aber zu. Die Jüngeren machten in der Regel eine Ginsengkur über 100 Tage, die

Älteren nähmen eher dauerhaft Kapseln ein. Zu den Kunden zählt auch der Dirigent und Konzertpianist Justus Frantz. Der 2015 verstorbene Altbundeskanzler Helmut Schmidt habe rund vierzig Jahre Ginseng eingenommen und sei zehn Jahre lang Kunde von Florafarm gewesen.

Der Umsatz der Florafarm beträgt nach eigenen Angaben gut eine Million Euro. Dass es keine anderen Ginsenganbieter in Europa gebe, liege auch daran, dass Ginseng nicht das schnelle Geld bringe. „Es dauert sechs Jahre, bis er seine optimale Wirkung entfaltet. Und wenn ein Feld abgeerntet ist, kann dort 25 Jahre kein Ginseng mehr angebaut werden“, erklärt Wischmann. Die Pflanze entziehe dem Boden die wichtigsten Nährstoffe.

Auch der Berliner Sterne Koch Tim Raue, bekannt für seine asiatisch inspirierte Küche, kauft Ginseng bei Florafarm – grammweise, da Ginseng mit 1000 Euro je Kilogramm fast so teuer wie Trüffel ist. Raues Gäste können wenige Gramm Ginseng in der Dim-Sum-Füllung aus Bambuspilz, Jakobsmuschel und Rindermark genießen oder im Ginseng-Bressehuhn mit hellem Gemüse.

Lea Hemmersbach
Berufskolleg Siegburg

So wagen sich Schalker ans Auto heran

Damit der Einkaufswagen nicht mehr wegrollt

Wer kennt es nicht: Nach dem Einkauf belädt man das Auto, man passt einen Moment nicht auf, und schon macht sich der Einkaufswagen selbständig und knallt gegen das Auto. Auch Marcel Höcker, Geschäftsführer der HöRe Logical Manufacturing UG in Marbach, sah sich mit diesem nervigen Alltagsproblem konfrontiert und dachte: Ein einfaches Problem erfordert eine einfache Lösung. Das war die Geburtsstunde des Trolleyfix. Der Trolleyfix ist eine kleine Plastikscheibe, die an jedem Parkplatz angebracht wird und in der man ein Rad des Einkaufswagens fixieren kann.

Erste Umsetzungen ihrer Idee druckten die Maschinen- und Produktionstechnikstudenten der Hochschule Ostwestfalen-Lippe Marcel Höcker und Anton Rempel mit einem 3D-Drucker aus. Ende 2013 meldeten sie ein Patent auf den Trolleyfix an und gründeten ihr Unternehmen. Inzwischen wird der Trolleyfix in einem Spritzgussverfahren produziert und mit einem Zweikomponentenkleber montiert. Von der Berufsgenossenschaft wurde er auf Stolpergefahr sowie Regen- und Wettertauglichkeit geprüft.

Die Unternehmer werben mit der Einfachheit des Systems und der langen Haltbarkeit. Ein Trolleyfix kostet 8,50 Euro. 2014 betrug der Umsatz 100 000 Euro, im vergangenen Jahr lag er bei 500 000 Euro. 35 000 Trolleyfix wurden verkauft, er ist das Hauptprodukt des Unternehmens. Höcker ist zuversichtlich: Schließlich gebe es Millionen potentielle Parkplätze.

Man hat den Trolleyfix auch in die Türkei verkauft, drei Märkte in Istanbul wurden mit ihm ausgestattet. Andere Auslandskunden kommen aus der Schweiz, den Niederlanden, Belgien und Slowenien. Großkunden seien Edeka, Rewe und Kaufland mit etwa 500 Märkten, darunter rund 70 Prozent Edeka-Märkte.

Der kurioseste Fall habe sich in einem Marktkauf in Gelsenkirchen ereignet, erzählt Höcker. Die gelben Scheiben wurden auf einem schwarzen Parkplatz angebracht – sofort beschwerten sich Kunden. Die Farben erinnerten die Gelsenkirchner, die traditionell Fans von Schalke 04 sind, an Borussia Dortmund. So wurden die gelben Scheiben abmontiert und durch weiße und blaue ersetzt. Seitdem werde der Marktkauf in Stadionnähe auch Schalke-Markt genannt.

Lisa Grede
Tannenbusch-Gymnasium, Bonn

Kaltmachen sorgt für Entspannung

Auch Beton muss gekühlt werden / Am Bau des Burj Khalifa waren Scherbeneisanlagen des Weltmarktführers KTI Plerch beteiligt

Beton wird gekühlt, damit er unter Umgebungstemperatur erstarrt“, erklärt Florian Grad, der Serviceleiter der KTI Plerch Kältetechnik GmbH. „Würde der Beton über Umgebungstemperatur erstarren und abkühlen, dann gäbe es Spannungen, und der Beton hätte die Festigkeit nicht mehr.“ Außerdem könnten Risse entstehen; ein aus diesem Beton gefertigtes Bauwerk könnte einstürzen. „Auf dem Betonkühlmarkt sind wir Marktführer. In manchen Ländern haben wir einen Marktanteil von mehr als 90 Prozent. Weltweit beliefert er sich auf etwa 60 Prozent“, berichtet Andreas Eyd, der Geschäftsführer von KTI Plerch. Der Mittelständler aus Balzheim, einer Gemeinde in Baden-Württemberg, fertigt verschiedene Anlagen zur Kühlung von Beton, von Platteneisanlagen bis zu Kaltwasseranlagen.

Man unterhält achtzehn internationale Vertretungen und sechzehn Niederlas-

ungen. „Wir bedienen sowohl Bauunternehmen auf der ganzen Welt als auch die meisten Hersteller von Betonmischanlagen“, sagt Eyd. „Wir merken zunehmend, dass sich verschiedene europäische Märkte durch die heißen Sommer für Kühlungen entscheiden.“ Bisher sei der Mittlere Osten der Hauptabsatzmarkt. „Jedoch kommt in den vergangenen Jahren Afrika dazu.“ Den größten Umsatz erwirtschaftete man mit Scherbeneisanlagen. „Eine kleine Scherbeneisanlage kostet rund 100 000 Euro, während die großen mehrere Millionen kosten können“, sagt Eyd. Eine Scherbeneisanlage kann zehn bis 150 Tonnen Scherbenes am Tag produzieren. Dabei wird Wasser in einen Zylinder gefüllt und von außen stark gekühlt. Mithilfe eines Eisfräasers wird es anschließend vom Zylinder gelöst.

Die Platteneisanlagen zeichnen sich dadurch aus, dass sie neben 20 bis 168 Tonnen Platteneis am Tag auch Eiswas-

ser herstellen können. Dann ist eine Leistung von 432 000 Liter Eiswasser möglich. Eine reine Kaltwasseranlage kann gleichwohl 450 000 Liter Kaltwasser herstellen, das reicht, um maximal 2800 Quadratmeter Beton zu kühlen. „Der Preis für eine Platteneisanlage fängt bei 150 000 Euro an und geht dann hoch, je nach Lösung“, sagt Eyd. Der Vorteil gegenüber der Scherbeneisanlage ist die Vielfältigkeit. Die Scherbeneisanlage kann hingegen fast dreimal so viel Fläche vereisen. Insgesamt stellt das Unternehmen jährlich 180 bis 200 Eisanlagen her.

Man findet sie in vielen Bereichen. Zur Verpackung und Kühlung von Fisch wird hauptsächlich Scherbeneis verwendet. Geflügelfleisch wird hingegen in Kaltwasser eingetaucht. Im Bergbau findet Platteneis Anwendung, um Minenarbeiter vor dem Hitzschlag zu bewahren. Des Weiteren wird Scherbeneis für die Wärmeabsorption in der chemischen Industrie benutzt.

Auch Bäckereien und Gemüsebauer sind Kunden von KTI Plerch.

Das Unternehmen widmet sich ebenfalls der Herstellung von Schneeschnee. Gemeinsam mit dem Südtiroler Kunstschneehersteller Technoalpin hat man Kunstschnee für den Weltcup in Klingenthal im November 2015 erzeugt. „Wir haben im Plusbereich Schnee produziert. Das hat sehr gut funktioniert, es gab ganz wenige Ausfallzeiten, und für uns ist es aktuell das beste System auf dem Markt“, sagt der Organisationschef des Weltcups in Klingenthal, Alexander Ziron. Die Schneekanone von KTI Plerch kann auch bei Plusgraden Schnee erzeugen. „Die Schneekanone für warme Temperaturen ist aber kein Ersatz für die klassische Beschneigung; sie kann in einigen Fällen ergänzen, zum Beispiel zur Beschneigung von kleineren Pistenabschnitten“, erläutert Patrizia Pircher von der Technoalpin AG.

Wie der Bäcker seine Brezel verschlingt

Mit Maschinen des fränkischen Unternehmens Fritsch werden überall auf der Welt Backwaren hergestellt

Wie haben Croissants, Brezel, Brötchen und Plunderleichen gemeinsam, abgesehen davon, dass sie Gebäckstücke sind? „Sie wurden mit großer Wahrscheinlichkeit mit Maschinen von Fritsch produziert“, sagt Klaus Fritsch, der Aufsichtsratsvorsitzende der Fritsch GmbH aus Markt Einersheim und Enkel des Unternehmensgründers. Auf der ganzen Welt würden mit Fritsch-Maschinen Backwaren produziert. „Fritsch darf im Bereich der Herstellung industrieller Brezelmaschinen sogar als Weltmarktführer bezeichnet werden.“ Rund 10 Prozent des Umsatzes stammten aus dem Verkauf von Brezelmaschinen.

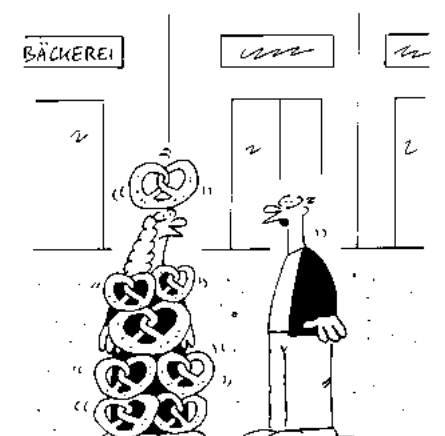
Anna-Maria Fritsch, Tochter von Klaus Fritsch, ergänzt: „Die Maschinen zeichnen sich durch eine große Flexibilität aus. Dementsprechend kann darauf eine große Produktvielfalt gefertigt werden: Croissants in unterschiedlicher Größe, gefüllt oder ungefüllt, gebogen oder gerade, aber auch Plundergebäck, Flachbrote wie Pizze, Wraps und Naan sowie Dünnteigprodukte. Außerdem verschiedene Arten von Broten und Brötchen.“

Seit neunzig Jahren, mittlerweile in der dritten Generation, fertigt das Familien-

unternehmen aus Franken Bäckereimaschinen von der Handwerksmaschine bis hin zu großen Industrieanlagen. Die erste Maschine wurde 1954 patentiert: die unter Bäckern legendäre Rollfix, eine Ausrollmaschine, die das „Tourieren“ von Teigen erleichtert, wodurch die Lockerheit im Gebäck entsteht. Bis heute wurden mehr als 35 000 Rollfix verkauft.

„Blätterteig wird im Gegensatz zu Plundersteig komplett ohne Hefe hergestellt“, erklärt Horst Triebel, Bäckermeister im Ruhestand aus Kleinsteinach in Unterfranken. Dass das fertige Gebäck trotzdem so voluminös und locker ist, liegt an den Einzelheften. Das sind größere Platten aus Butter oder Margarine, die von dem jeweiligen Teig wie von einem Briefumschlag umhüllt werden. Sie werden mehrere Male plattgerollt und gefaltet, bis der Rohteig genug Schichten aus Teig und Fett im Wechsel hat. „Das war immer eine zeitraubende und harte Arbeit mit dem Nudelholz, bis dann die erste Rollfix kam“, erinnert sich Triebel.

Nach Angaben von Klaus Fritsch beträgt der Jahresumsatz rund 100 Millionen Euro; der Exportanteil belaufe sich auf 70 Prozent. Besonders begeistert ist



Fritsch vom japanischen Markt. „Dieses vermeintliche Land des Reises hat früh die Weißbrotkultur aus Amerika übernommen und viele große Backunternehmen vorzuweisen.“

Ein weiteres Alleinstellungsmerkmal auf dem Weltmarkt hat sich der Mittel-

ständler mit der Erfindung der Schlingmaschine Multitwist erarbeitet. 1998 wurde die Maschine auf den Markt gebracht, die vollautomatisch eines der Wappenzeichen des Bäckerhandwerks schlingen kann, die Brezel. Sieben Jahre teilte die Forschungs- und Entwicklungsabteilung daran, wie geschlungene Gebäcke wie Brezeln, Knoten und Laugenzöpfe vollautomatisch hergestellt werden können. Denn die automatisierte Herstellung von Einstranzgöpfen aus Laugen- oder Brötchenteig ist nicht nur besonders arbeits- und zeitintensiv, sondern auch anspruchsvoll.

„Mittlerweile gibt es den Multitwist schon in der fünften Generation“, sagt Fritsch. In eine Gesamtanlage können bis zu acht Schlinger integriert werden. Mit einem Schlinger schaffe der Multitwist 2000 Brezeln in der Stunde, ein gelernter Arbeiter 800 Stück. Der Preis für eine Anlage mit nur einem Schlinger liegt nach Angaben von Unternehmenschef Helmut Hirner bei etwa 650 000 Euro. Je nach Leistung und individuellen Kundenwünschen könne er auch einige Millionen Euro betragen. Bisher wurden gut 300 Schlinger verkauft. Insgesamt variieren

Immer wieder hat KTI Plerch außergewöhnliche Aufträge, zum Beispiel wenn beim Bau großer Staudämme Tonnen an Beton gekühlt werden müssen. „Für mich war der Burj Khalifa ein Highlight“, erzählt Eyd. Der Burj Khalifa ist ein Wolkenkratzer in Dubai, der mit 829,8 Metern und 189 Stockwerken das höchste Bauwerk der Welt ist.

KTI Plerch hat zudem ein Tochterunternehmen, die Sauter Plerch AG, die Betonheizanlagen fertigt. Man hat eine Anlage entwickelt, die ein kombiniertes Heiz- und Kühlsystem beinhaltet. KTI Plerch beschäftigt zurzeit gut achtzig Mitarbeiter. Eyd klagt über einen Mangel an Fachkräften. Der Umsatz habe 2015 bei rund 45 Millionen Euro gelegen, im Vorjahr aber noch etwa 50 Millionen Euro betragen.

Armin Scharif Zadeh
Gymnasium Ohmoor, Hamburg

Armin Scharif Zadeh
Gymnasium Ohmoor, Hamburg

Armin Scharif Zadeh
Gymnasium Ohmoor, Hamburg

Armin Scharif Zadeh
Gymnasium Ohmoor, Hamburg

Armin Scharif Zadeh
Gymnasium Ohmoor, Hamburg

Armin Scharif Zadeh
Gymnasium Ohmoor, Hamburg

Armin Scharif Zadeh
Gymnasium Ohmoor, Hamburg

Armin Scharif Zadeh
Gymnasium Ohmoor, Hamburg

Frankfurter Allgemeine
ZEITUNG IN DER SCHULE

bankerverband

Mehr zu den Projektpartnern im Internet unter www.jugendundwirtschaft.de

Verantwortliche Redakteurin:
Lisa Becker

Verantwortlich im Bankerverband:
Anke Papke

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

An dem Projekt „Jugend und Wirtschaft“ nehmen teil:
Alzey, Gymnasium am Römerkastell • Aurich, Integrierte Gesamtschule Aurich-West • Bad Iburg, Gymnasium • Bad Segeberg, Städtisches Gymnasium • Bad Zwischenahn, Gymnasium • Bad Zwischenahn-Edewecht • Bassum, Lukas Schule • Berlin, Kath. Schule Liebfrauen, Wilma-Rudolph-Oberschule • Bernau, Barnim-Gymnasium • Bonn, Clara-Schumann-Gymnasium, Kardinal-Frings-Gymnasium, Tannenbusch-Gymnasium • Bremen, Hermann-Böse-Gymnasium, Oberschule Rockwinkel • Brühl, Max-Ernst-Gymnasium • Cochem, Martin-von-Cochem-Gymnasium • Coesfeld, St. Pius-Gymnasium • Delmenhorst, Gymnasium an der Willmsstraße • Dieburg, Alfred-Delp-Schule • Dillingen, Albert-Schweitzer-Gymnasium • Dortmund, Mallinckrodt-Gymnasium • Dreieich, Ricarda-Huch-Schule • Duderstadt, Eichsfeld-Gymnasium • Freiburg, Wentzinger-Gymnasium • Fürstenwalde, Kath. Schule Bernhardinum • Fürth, Heinrich-Schliemann-Gymnasium • Geisenheim, Internat Schloss Hansenberg • Gießen, Landgraf-Ludwigs-Gymnasium • Hadamer, Fürst-Johann-Ludwig-Schule • Hamburg, Gymnasium Ohmoor, Wilhelm-Gymnasium • Herne, Mulvany-Berufskolleg • Heubach, Rosenstein-Gymnasium • Hohenmölsen, Agricolagymnasium • Kaiserslautern, Albert-Schweitzer-Gymnasium • Künzelsau, Schlossgymnasium • Lohr a. Main, Franz-Ludwig-von-Erthal-Gymnasium • Lübeck, Friedrich-List-Schule • Magdeburg, Ökumenisches Domgymnasium • Maxdorf, Lise-Meitner-Gymnasium • Münster, Gymnasium Wolbeck • Münstermattfeld, Kurfürst-Baldwin-Gymnasium • Oberursel, Feldbergschule • Obervietach, Ortenburg-Gymnasium • Osnaabrück, Ursulaschule • Paderborn, Gymnasium Schloß Neuhaus • Riedlingen, Kreisgymnasium • Rodewisch, Johann-Heinrich-Pestalozzi-Gymnasium • Rottweil, Theodor-Hülshoff-Gymnasium • Schopfheim, Droste-Heuss-Gymnasium • Schweinfurt, Bayernkolleg • Siegburg, Berufskolleg • Siegen, Berufskolleg Wirtschaft und Verwaltung • Straßburg, Berufliche Schule • Uetersen, Ludwig-Meyn-Gymnasium • Wismar, Geschwister-Scholl-Gymnasium • Zwickau, Peter-Breuer-Gymnasium