Mit der EVI: Vom Apfel zum Saft

Von: Katharina Macke, 19.08.2025

Richtig viel Spaß beim Buddeln und Pflanzen? 🌳🤠 Na klar! Auf der Streuobstwiese vor dem Schulgebäude der Freien Waldorfschule Hildesheim ist gerade mal wieder mächtig was los. 😊 Warum? Jede erste Klasse setzt dort mit Baumschulmeister und Gartenbaulehrer Klaus Heisig einen Apfelbaum. 🍏

„Nach drei bis vier Jahren trägt der Baum die ersten Früchte“, sagt Heisig lächelnd. 🤗 Regelmäßig streichen die Kinder die Stämme an, um die Bäume bei Temperaturschwankungen zu schützen. 🥳 In der zehnten Klasse schließlich veredeln die Schüler:innen die Bäume: Dabei vereinen sie einen „Edelreis“, also einen Zweig der gewünschten Sorte, mit einer „Unterlage“, also dem bereits vorhandenen Stamm. 👍

☝Übrigens: Die sehr verbreitete Hildesheimer Goldrenette sowie die Hildesheimer Saftrenette wachsen als Apfelsorten auch im Schulgarten. Die Saftrenette würde es ohne die Waldorfschule gar nicht mehr geben. 🧐 Genau deshalb liebt die EVI dieses Projekt und fördert es als Klimaprojekt 31. 💙

✋ **Mehr Infos zum Klimaprojekt 31 findet ihr übrigens unten in unseren LiebLinks** 🥳

Drei Tipps von Klaus Heisig

1 Wo wird gepflanzt

Im Garten pflanzt ihr am besten Apfelbäume, deren Stamm 1,60 bis 1,80 Meter hoch ist. Diese müssen erst einmal eine sehr stabile Krone bekommen, denn sonst brechen die Äste unter der Apfellast. Auf Terrasse oder Balkon könnt ihr Beerensträucher oder sehr schmal und hoch wachsende Bäume pflanzen. Die kommen in einen größeren Pflanzkübel – werden dort allerdings nicht älter als zehn Jahre.

2 Der Nasch-Balkon

Eine gute Nachricht: Für leckeres Obst, das ihr wegnascht, wie Blaubeeren, Erdbeeren, Birnen und Aprikosen, Pfirsiche und Nektarinen braucht ihr nicht viel Platz. Mit Dünger, Feuchtigkeit und saurer Erde wachsen Blaubeeren auch in Töpfen auf dem Balkon.

3 Vom Apfel zum Saft

Pflanzen macht durstig: Wenn ihr die Saftrenette entsaftet, könnt ihr eine superleckere Schorle mixen. Gemixt aus etwas Fruchtsaft, köstlichem EVI Trinkwasser und etwas kaltem Früchte- oder Kräutertee schmecken Schorlen besonders gut. Pfefferminztee etwa passt prima in eine Apfelschorle.