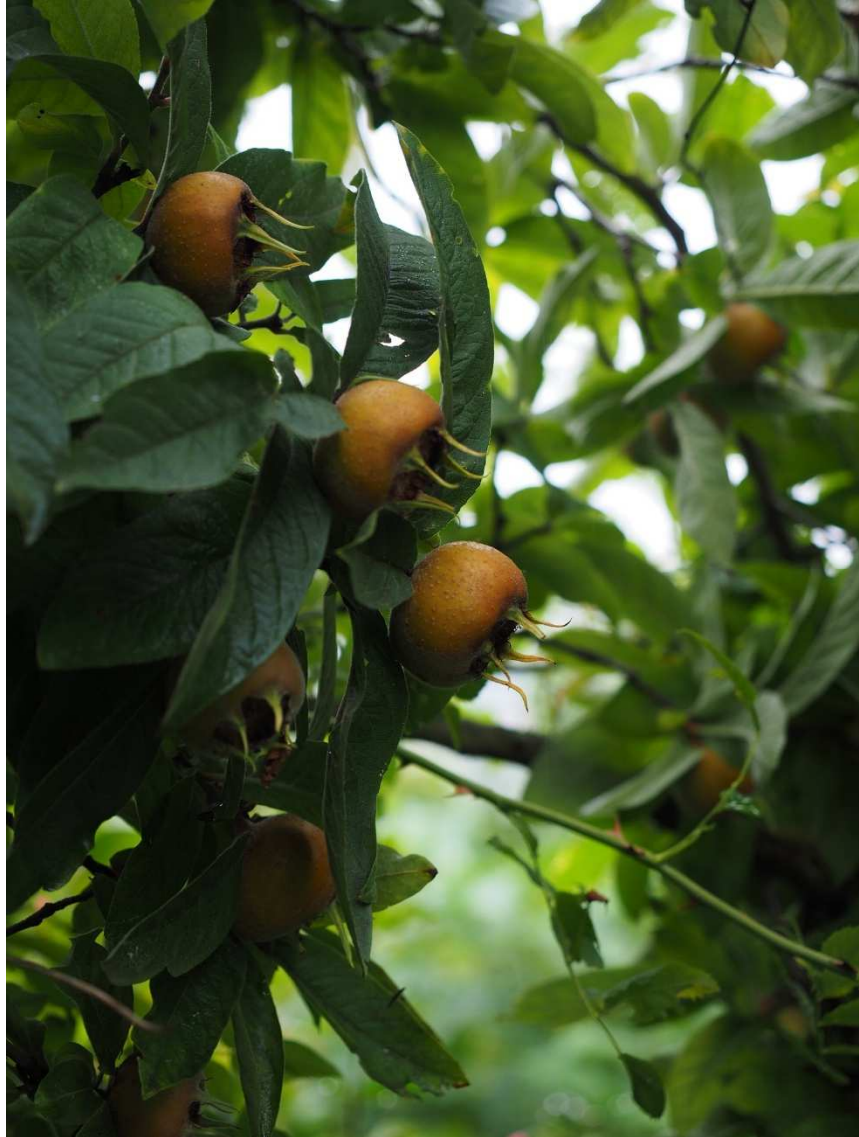


Mespilus germanica

Echte Mispel
Asperle
Espele

Die >>Mispel<< zählt vermutlich nicht unter die beliebtesten Obstsorten, zumindest heutzutage nichtmehr. Diese Tatsache sah vor 100-200 Jahren noch ganz anders aus; in Bauerngärten war sie damals oft vertreten und wurde für ihre gesunden Inhaltsstoffe – wie vor allem >>Pektin<< und >>Kalium<< - geschätzt. Anscheinend soll die Frucht gegen Verdauungsstörungen helfen und harntreibend wirken.

Bevor man sich diese Eigenschaft zu Nutzen macht, muss die Frucht erst einmal reifen. Und das dauert zum Teil echt lange. Erst im November, wenn



es in der Nacht schon friert, sollten die Mispeln geerntet werden. Selbst dann ist die goldbräunliche, kugelige Frucht noch nicht verzehrbereit, denn sie muss auch noch nachreifen. Erst nach diesem Schritt sollte sie teigig-weich und aromatisch sein. Man legt sie also für mehrere Wochen beiseite, beispielsweise in eine mit Stroh ausgelegte Obstkiste in einem kühlen Raum, aber man sollte sie dabei nicht stapeln. Nach dieser Warteperiode ist das Fruchtfleisch roh genießbar. Dazu entfernt man die Kerne von den aufgeschnittenen Hälften und löffelt dann am besten wie bei einer Kiwi das Fruchtfleisch aus der Hülle heraus. Außen ist es gelblich grün, zum Kerngehäuse hin geht die Farbe in ein leichtes rosa über. Der Geschmack geht in eine säuerliche Richtung, die Ähnlichkeit mit Feigen oder Datteln hat.

Natürlich kann man den extra Schritt gehen und die Frucht zu Marmelade, Gelee oder Kompott verarbeiten; mit ihrem Pektin-Gehalt würde sie sich darin gut machen.

Sind die Mispeln noch unreif, so haben sie einen Tannin-Gehalt von 2,6%. Mitsamt Blätter und Borke wurden sie deshalb zum Gerben verwendet.

Die Herkunft dieser Pflanze ist bis heute nicht eindeutig geklärt. Obwohl der Artname >>germanica<< darauf schließen lässt, dass die Mispel deutscher Abstammung ist, entspricht das nicht der Wahrheit. Dieser Irrtum geht auf den Benenner Linné zurück, da die Art in Deutschland schon lange bekannt war und er sie vermutlich deswegen für dort heimisch gehalten hat.

Es wird allerdings vermutet, dass ihr ursprüngliches Verbreitungsgebiet in Vorderasien liegt.

Außerdem weiß man, dass die Mispel im Orient schon vor rund 3000 Jahren kultiviert und ungefähr ein Jahrtausend später von Römern nach West- und Mitteleuropa gebracht wurde.



Zum Ende hin noch ein Tipp für die ungeduldigen Genießer:

Wer die frostigen Nächte im Jahr nicht abwarten möchte, hat die Möglichkeit, die Früchte für ca. einen halben Tag in die Gefriertruhe zu packen. So wird der gleiche Effekt erreicht wie durch natürliche Frosteinwirkung; das Fleisch wird weich und süß.

<https://www.baumschule-horstmann.de/shop/exec/product/65/2520/Mispel-grossfruechtig-Echte-Mispel.html>

Blütezeit Ende April-Juni

Es ist ein schwach und bizarr wachsender Strauch oder kleiner Baum mit ledrigem, dunkelgrünem Laub. Seine großen weißen Blüten erscheinen spät, von Mai bis Juni. Die Früchte sind deutlich größer, als bei wild-vorkommenden Pflanzen. Sie sind goldbraun, rund, rauh mit einem sehr großen offenem Kelch und langen Kelchblättern.

Neophyt

Qu: etymoloische wbs

<https://de.wikipedia.org/wiki/Mispel>

<https://www.mein-schoener-garten.de/pflanzen/obst/mispel>

<https://utopia.de/ratgeber/mispel-frucht-was-du-ueber-das-vergessene-obst-wissen-solltest/>