



Die Echte Mispel, ein wenig bekannte



Kronenäste der Echten Mispel (*Mespilus germanica*) im Herbst mit reichem Fruchtansatz.

FOTOS: FRIEDRIKE RICKENBACH

Die Mispel (*Mespilus germanica*), auch Steinapfel genannt, war im Mittelalter in Europa und in Südostasien ein vielgeschätztes Kernobst, wurde dann aber durch Apfel- und Birnbäume verdrängt.

FRIEDRIKE RICKENBACH, ZÜRICH (rike.rickenbach@weltderbienen.ch)

Heute kennt man die Mispel fast gar nicht mehr, aber Gärtnereien verhelfen ihr derzeit wieder zu einem Comeback. Sie gehört zur Familie der Rosengewächse (Rosaceae). Die dekorative Frucht ist in den Gärten selten und in der Küche noch seltener geworden. Das liegt vielleicht auch daran, dass man einiges wissen und beachten muss, wenn man die Mispel verwerten möchte.

Meine Begegnung mit der Unbekannten

Unser Anwesen im Tessin war zum Zeitpunkt meiner Übernahme fast urwaldmässig überwuchert und ich machte mich gerade daran, den Wildwuchs durch Rodung zu eliminieren, als eine Nachbarin aufgeregt auf

mich zustürzte und meinte: «Sie werden doch den so selten gewordenen Mispelbusch nicht auch entfernen!» Ich liess mich von ihr aufklären, denn von einer Mispel hatte ich bis anhin noch nie etwas gehört. Die Mispelpflanze durfte am Hang verbleiben, wo sie halbtägig in der Sonne und halbtägig im Schatten wuchs. Das sind ideale Bedingungen für ihr Gedeihen. Heute, nach dreissig Jahren, wächst sie dort noch immer in Gemeinschaft mit einer Stechpalme, mit Hortensien und einem Rhododendron. Ich habe diesen etwas sperrigen Buschbaum lieben und schätzen gelernt und möchte auf seine Früchte im Herbst nicht mehr verzichten.

Die Mispel wird im Allgemeinen 2–4 m breit und 2–6 m hoch. Ich

konnte sie jedoch zu einem Bäumchen züchten, in dessen Schatten im Frühling Maiglöckchen das Terrain bodenbedeckend eroberten. Das Holz der Mispel ist hart und für das seltene Auslichten im Winter braucht es kräftige Hände und gute scharfe Scheren. Vor den wenigen harten Dornen, die der Pflanze eigen sind, muss man sich in Acht nehmen. Mispeln gedeihen bis 1000 Meter Höhe und bevorzugen Streuobstwiesen und Hecken, um sich gut zu entfalten.

Was hat die Echte Mispel zu bieten?

Die Wildform der Pflanze gedeiht aus einem Sämling heraus und trägt kleinere Früchte. Die meisten gekauften Pflanzen der Gattung sind



Strauch mit essbaren Früchten

aber heute grossfruchtig veredelt worden und eine Kulturform. Man verwechsle sie aber nicht mit der Japanischen Wollmispel (*Eriobotrya japonica*), die in Südeuropa gedeiht und bereits im Winter blüht. Die Echte Mispel öffnet Ende April, je nach Lage auch bis im Juni, inmitten ihres vollen, kräftig dunkelgrünen Laubes ihre schneeweissen 3–5 cm grossen, tief-sitzenden und nicht duftenden Blüten. Fünf Blüten- und fünf Kronblätter zieren die anmutigen Blüten. Sie werden überwiegend von Honigbienen aufgesucht, da die zahlreichen Staubbeutel mit viel Pollen locken, aber auch Nektar fliesst in bescheidenen Mengen. Hummeln und Wildbienen sowie der Trauer-Rosenkäfer (*Oxythyrea funesta*) finden seltener auch den Weg zu ihr. Das Blattwerk ist fein gezähnt, oberseitig dunkelgrün gefärbt und unterseitig graugrün dicht behaart. Die Früchte reifen Ende Oktober bis Mitte November aus und erreichen nach dem ersten Frost ihre volle Süsse. Man wartet, bis die apfelähnlichen Früchte von alleine abfallen, und unterstützt das mit kräftigem Schütteln. Unreif enthalten sie noch Bitterstoffe, welche sie ungeniessbar machen. Die Farbe der ledrigen Fruchtschale muss sich im Reifestadium dunkelbraun gefärbt haben. Rostgelb hingegen hat sich noch vor dem Fruchtfall das zu Boden sinkende Herbstlaub verfärbt.

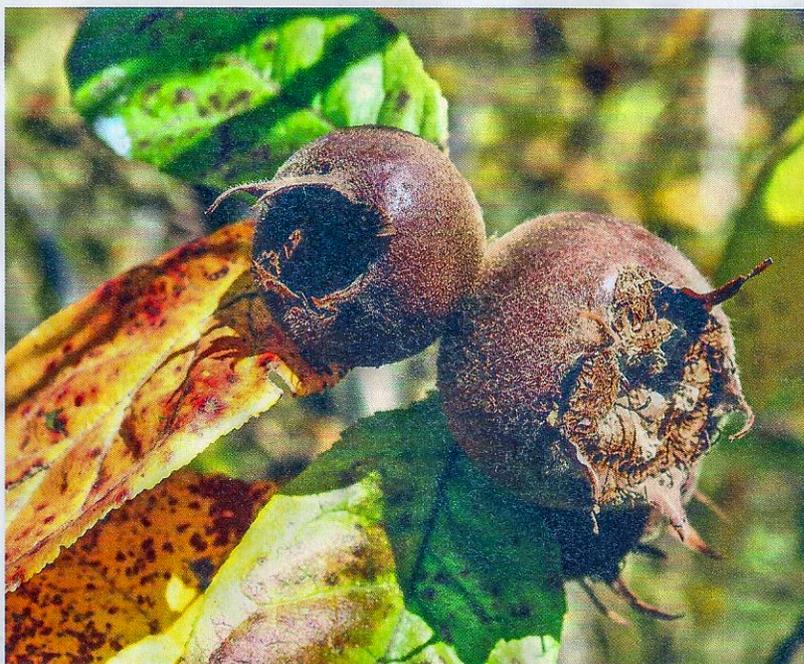
Die ganze Pflanze ist anspruchslos und braucht keine besondere Pflege. Einen Rückschnitt quitiert sie oft mit mehr Wildwuchs. Wo sie gedeiht, fühlt sie sich auch wohl und widersteht allen Naturgewalten. Wer ihre Früchte nicht schätzt, lässt sie am Boden liegen, dort finden sie verschiedene Kostgänger: Schnecken, Würmer, Vögel, Mäuse, Marder und Dachse. Wespen, Hornissen und Fliegen sind ihre Kostgänger aus der Insektenwelt. Meistens sind es aber Schimmelpilze, die mithelfen, die Früchte zu beseitigen. Selten treibt meine Mispel einmal einen Ableger aus einem Samen hervor. Entgegen der üblichen Eigenschaft von Wildpflanzen, sich zahlreich



Die weissen Mispelblüten locken mit ihrem Pollen Honigbienen (oben und Mitte), Wildbienen (Mitte) oder Käfer wie den Trauer-Rosenkäfer (*Oxythyrea funesta*) an (unten).



Früchte der Echten Mispel am Strauch mit seinen Blättern in Herbstfärbung.



Die geernteten Mispelfrüchte im Korb.

zu vermehren, neigt die Mispel eher zur Zurückhaltung, deshalb ist sie auch so rar geworden und muss heute geschützt werden. Es heisst, dass die Samenkerne nur mit Frosteinwirkung eine neue Pflanze bilden können (Frostkeimer).

Wie die Frucht von fachkundiger Hand in eine Köstlichkeit umgewandelt wird

Für mich macht die Echte Mispel als Nahrungsmittel nur Sinn in Form von Marmelade. Es ist eine arbeitsaufwendige Frucht, darum ist zum Rüsten in Gemütlichkeit am Abend vor dem

Ofen oder Kamin der richtige Zeitpunkt. Man bereitet die Früchte mit einem handlichen und scharfen Messer zu, entfernt erst die Stielenden und die trockenen Blütenrosetten (die eingetrockneten Kelchblätter), öffnet anschliessend die Frucht und pult die fünf Kerne heraus. Das Wenige, was von der Frucht übrig bleibt, wird verwertet. Hat man die nötige Menge an hergerichteten Früchten beisammen, werden separat die Kerne mit Wasser aufgekocht und dieser Sud wird der Fruchtmasse gesiebt hinzugefügt. Viel Fruchtfleisch und reichliche Wertstoffe können auf diese Art noch zurückge-

wonnen werden. Anschliessend wird die Masse durch ein Passesivite gegeben. Dieser Vorgang hält die harten Schalen zurück. Der entstandene Mispelbrei wird mit Zucker und Gelliermittel ergänzt und eingekocht. Die Marmelade wird zu einem Hit, wenn man den Saft einer Orange und etwas geriebene Schale am Ende des Kochvorgangs beigibt. Das Aroma ist nun perfekt und als fertige Konfitüre, serviert auch als Beigabe zu Fleisch, ist die Echte Mispel eine ungeahnte Delikatesse. Der Grundgeschmack dieser aufwendig zu verarbeitenden Frucht ist das Aroma einer teigigen Birne. Anderen Kochkünstlern gelingt es, diese Früchte als Kompott, Sirup oder Obstwein zu verarbeiten. Manche Liebhaber essen diese Vitamin C reichen Früchte auch genüsslich roh.

Als Heilpflanze ist sie noch immer anerkannt

Für die medizinische Nutzung werden die matschigen Früchte, Steinkerne, Blätter und die Rinde verwendet, deren Inhaltsstoffe, darunter Gerbstoffe, organische Säuren, Pektine, Zucker und Vitamin C, eine adstringierende, harn-treibende, entzündungshemmende und antibakterielle Wirkung erzielen.

Die Anwendungen werden innerlich und äusserlich praktiziert und helfen bei Durchfall, Haut- und Mundschleimhautrekrankungen und Wunden. Nebenbei wirkt die Echte Mispel auch verdauungsfördernd. Offenbar soll sie dank einer guten Verträglichkeit bei empfindlichem Magen sogar lindernd sein.

Ohne den rechtzeitigen Hinweis meiner Nachbarin wäre mein Mispelbaum längst der Säge zum Opfer gefallen und den einzigen, von mir gezüchteten Ableger gäbe es auch nicht. Das wäre doch schade für diese Rarität gewesen! ☺

Literatur

1. Delaveau, P.; Lorrain, F.; Rivolier, C.; Rivolier, J.; Schweitzer, R. (1996) Geheimnisse und Heilkräfte der Pflanzen. Verlag Das Beste.
2. www.gartenakademie.rlp.de
3. Mispel-KostbareNatur (<https://www.kostbarenatur.net/anwendung-und-inhaltsstoffe/echte-mispel/>).