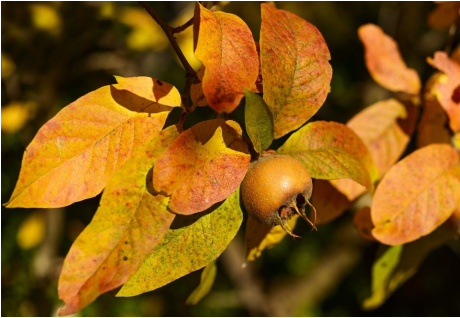


Vergessene Frucht - die Mispel



Mispel - 2017 gepflanzt im Johannestal

Fast vergessen, dabei ist sie eine der ältesten Kulturpflanzen. Früher von Mönchen und Bauern sehr geschätzt, gehört die Mispel heute zu den Raritäten in unseren Gärten. Erst durch die zunehmende Begeisterung für Wildfrüchte ist die Mispel wieder ein wenig bekannter geworden.

Man vermutet, dass die Mispel aus Vorderasien stammt und dort schon vor ca. 3000 Jahren kultiviert wurde. Über Griechenland gelangte sie nach Rom und mit den Römern zu uns. Im Mittelalter war das Gehölz ein beliebtes Obst in Kloster- und Bauergärten.

Die reifen Früchte kamen damals auch wegen ihrer verdauungsfördernden und entzündungshemmenden Wirkung als Heilmittel zum Einsatz.

Die Bäume werden nicht besonders groß, weshalb sie sich auch für kleine Gärten eignen. Mit der Quitte verwandt präsentiert sich recht malerisch als knorriger, oft leicht krummer Baum, der mit einer ausladende Krone drei bis vier Meter hoch wird. Wie auch der Apfel zählt das Gehölz zur Familie der Rosengewächse.

Die bis zu fünf Zentimeter großen weißen Blüten erscheinen etwa zu der Zeit, wenn auch die Birne blüht. Das ist ab Mitte Mai der Fall und müssen daher keine Schäden durch Spätfrost fürchten.

Mit ihrem reichen Pollenangebot locken sie zahlreiche Insekten wie Honig- und Wildbienen an.

Die goldbraunen, kelchförmigen Früchte sind ab Ende Oktober reif, aber noch hart und bei Vögeln wie Kernbeißern und Amseln als vitaminreiches Futter beliebt. Mit der Ernte sollte man aber bis nach dem ersten Frost warten, da sie erst dann sämigweich werden und ihre weniger schmackhaften Gerbstoffe verlieren.

Die Früchte mit dem süß-säuerlichen Aroma bieten viele Verwertungsmöglichkeiten. Sie eignen sich z.B. zur Herstellung von Marmelade, Gelee, Saft und Likör.



Mispelblüte



Mispelfrucht