

## Wollmispel - Duft im Herbst, Früchte im Mai 2020.11.12



1 Die kerzenartige Blütenrispe am Ende der Zweige

Eigene Erfahrung bringt Vorteile. Bei einem Urlaub in Vor-Corona Zeiten im sizilianischen Spätfrühling Ende April lagen auf dem Tisch fürs Frühstücksbüfett große Mengen apriko-senähnlicher, orangener Früchte, aber ohne Narbe und mit glatter Haut. Die Hotelgäste waren alle aus Mitteleuropa oder England und die meisten von ihnen ließen diese Früchte links liegen oder zeigten sich un-schlüssig, wie sie diese Früchte wohl essen sollten. Für uns kein Problem, denn wir haben das dazugehörige Bäumchen seit Jahren im

Wintergarten. Japanische Wollmispel (*Eriobotrya japonica*) heißt es und es ist eine der we-nigen Pflanzen, die in unserem Wintergarten keinerlei Probleme machen. In dem nur bei Frostgefahr angewärmten Wintergarten sind mehrere Gehölze im gewachsenen Boden aus-gepflanzt. Aber die Zitrone ist leider ständig verlaust und die Olive wächst und wächst, aber blüht nicht. Also, einige mediterranen Pflanzen, für die der Wintergarten gedacht ist, zicken bei mir ein wenig. Vermutlich ist der Wintergarten zu klein für eine gute Luftzirkulation.



2 Die japanische Wollmispel (*Eriobotrya japonica*) mit großen, samtenen Blättern, ausladenden Ästen und mehreren Blütenständen

Die immergrüne Wollmispel aber mit den großen, lanzettlichen, dunkelgrünen samtartigen Blättern lässt uns hingegen nicht im Stich. Dabei muss ich sie regelmäßig schneiden, weil sie recht breit wächst und auch in der Höhe an das Glasdach heranreicht. Mit der heimischen Mispel (*Mespilus germanica*), über die die ich im Novemberblog 2018 berichtet habe, ist sie nur weitläufig verwandt. Kurioserweise fruchtet die Wollmispel im Mai, wenn die Mispel blüht und sie blüht im Oktober/November, wenn die Mispel heranreift. Die Wollmispel blüht an kerzenartig aufrecht stehenden Rispen, die sich unter der Last der reifenden Früchte später nach unten senken. Die Blüten selbst sind 2 cm groß, cremeweiß und eher unscheinbar. Aber ich brauche nicht hinzusehen, um zu wissen, ob die Wollmispel blüht. Denn vor allem morgens durchzieht ein zugleich zarter und intensiver Duft mit einem Aroma zwischen Vanille und Honig den Wintergarten. Weil ich mich auf die wenigen Insekten im November nicht verlassen kann, bestäube ich mit dem Pinsel. Das macht wenig Mühe, weil die Blüten in den Rispen eng beisammen stehen. Wenn sich die Blütezeit zu Ende neigt, haben die Blüten so viel Nektar, dass man sich beim Bestäuben mit Nektar bespritzt. In diesem Jahr sind es 12 Blütenkerzen, so dass wir im Mai mit gut 100 Früchten rechnen können.



3 Reife Wollmispeln

*Eriobotrya japonica* zählt wie der Apfel zum Kernobst, nur dass die zwei bis drei braunen Kerne im Vergleich zum Apfel riesig sind; da liegt wieder der Vergleich zur heimischen Mispel nahe, die auch große Kerne hat. So ist weniger Fruchtfleisch vorhanden als man beim Anblick von außen annehmen möchte. Dennoch lohnt es sich, die Früchte zu essen - des saftigen, süßen, mit feiner Säure unterlegten, guten Geschmacks wegen, zumal es im Mai so viele Früchte nicht gibt. Leider kann man Wollmispeln bei uns kaum kaufen, weil sie nicht sehr gut lagerfähig sind und einen Transport schlecht überstehen. Man soll die kleinen Bäume auch im Kübel halten können, vielleicht probieren Sie es mal aus.

Und wie isst man die Früchte nun. Am besten teilen, die Kerne fallen leicht heraus. Dann das innere Häutchen, das als Kerngehäuse dient, vom Fruchtfleisch mit einem Messer abziehen



4 Die großen Kerne lassen sich leicht entfernen

und danach auch die Außenhaut der beiden Hälften. Das klingt umständlich, ist es auch ein wenig und macht viel Abfall im Verhältnis zu dem, was essbar ist. Aber es lohnt sich.

Bezugsquellen:

<https://www.baumschule-horstmann.de>;

<https://flora-toscana.com/de/mediterrane-fruchtpflanzen>;

<https://www.lubera.com/de/gartenbuch/wollmispel-winterhart-p1569>

alle mit guten Erläuterungen