

## Mispel: Baum der Missverständnisse – 2018-11-20

In meinem Vorgarten steht ein Mispelbaum (*Mespilus germanica*). Gerade jetzt im November, wenn der Baum voller Früchte hängt, bleiben Passanten öfter stehen und fragen nach dem Namen des Baumes. Die Antwort "Eine Mispel" verwirrt sie meist, den sie hören stattdessen "Mistel". Aber dieser auf Bäumen sich festklammernde Halbschmarotzer, dessen Zweige sich viele zu Weihnachten ins Haus holen und der in Asterix vom Druiden Miraculix für seine Zaubersaft benutzt wird, hat mit der Mispel nichts zu tun.



**Abbildung 1: Der Mispelbaum hängt voller Früchte**

Auch wer nach Rezepten für die Mispelfrüchte im Internet sucht, kann leicht einem Irrtum unterliegen. Denn die meisten Mispelrezepte gelten für die japanische Wollmispel (*Eriobotrya japonica*), einem mediterranen Baum, der mit unserer Mispel botanisch nur weitläufig verwandt ist und nicht zu den eigentlichen Mispelgewächsen zählt.



**Abbildung 2: Auffallend die schönen Staubfäden - Foto 12.05.2018**

Der Mispelbaum ist von breitwüchsiger, fast bizarrer Gestalt, weil seine Äste quer durcheinander wachsen, was sich besonders im blattlosen Zustand erkennen lässt. Er hat im Mai sehr hübsche, weiße Blüten, die etwas größer als eine Apfelblüte sind, aber einzeln stehen und wegen der nicht ganz regelmäßig geformten Blütenblätter etwas "unordentlich" aussehen. Die Blätter sind ungewöhnlich länglich geformt und die Mispelfrüchte ähneln ein wenig kleinen, di-

cken Birnen. Allerdings fallen die fünf langen, festen Kelchblätter an der flachen Vorderseite, die eine kleine Krone bilden, als Besonderheit ins Auge.

Seit ich den Mispelbaum habe, frage ich mich, was ich mit den reichlich anfallenden Früchten anfangen könnte. Sie haben nämlich die Besonderheit, dass sie zunächst sehr hart sind und,



**Abbildung 3:** Die Blüten stehen einzeln, nicht wie beim Apfel in Büscheln; schön die länglichen Blätter

wenn man reinbeißt, sehr adstringierend schmecken, was mit dem hohen Vitamin C Gehalt zusammenhängt. Viel später werden sie dann teigig und man kann sie gut essen, wenn sie nicht vorher zu Boden gefallen sind und zu Matsch geworden sind. Ich mag sie dann ganz gerne, auch wenn die beiden großen Steine etwas stören, an denen das Fruchtfleisch ein wenig anhängt, denn sie haben dann einen Geschmack nach Karamell und Apfel. Ein leckeres Mus, das man gar nicht kochen muss. Sehr einladend sieht die Farbe des dann weichen Fruchtfleisches, ein

helles erdiges Braun, allerdings nicht aus.

Beim Recherchieren für diesen Blog habe ich gelernt, dass es nicht zutrifft, dass die Früchte Frost zur Reife bräuchten. Deswegen nützt es auch wenig, sie ins Tiefkühlfach zu legen, wie mein Eigenversuch zeigte, obwohl dies oft empfohlen wird. Auch das ist ein Missverständnis.



**Abbildung 5:** Gut zu erkennen, das Krönchen der Früchte

Vielmehr halte ich mich jetzt an diesen internetrat: "Die Mispel sollte noch im harten Zustand im Spätherbst geerntet werden und mit dem Krönchen nach unten auf einem Blech locker aufgelegt nachreifen. Während dieser Lagerreife werden die Gerbstoffe abgebaut, ihre Fruchtaromen freigesetzt und die Konsistenz des anfangs harten Fruchtfleisches wird teigig weich. Die Mispel muss nach dem Reifeprozess rasch verarbeitet werden und liefert eine vielfältige Produktpalette vom Saft über Marmeladen bis zum Schnaps.

([http://www.heckipedia.at/mwiki/index.php%3Ftitle%3DMispel - Mespilus germanica](http://www.heckipedia.at/mwiki/index.php%3Ftitle%3DMispel%20-%20Mespilus%20germanica)).

Eine Brennlizenz für Schnaps habe ich freilich leider nicht.



**Abbildung 4:** Die unreife Frucht mit noch kaum sichtbaren Steinen

Versucht habe ich, die noch harten Früchte in Wasser zu Mus zu kochen. Den Geschmack fand ich - nach Zuckering - frisch, ansprechend und differenziert, also überraschend gut. Auch löste sich die Schale gut auf. Nur die Steine wollten sich nicht recht vom Mus trennen lassen, was beim Essen

wegen des ständigen Ausspuckens der Steine dann doch sehr lästig war.

Meine Hoffnung ist, dass Sie, liebe Leser, mir mit der Verwertung der noch harten Früchte auf die Sprünge helfen und aus Ihrem Erfahrungsschatz berichten. Denn die Verarbeitung der reifen Mispeln ist doch eine ziemlich matschige Angelegenheit.



Abbildung 6: Musversuch aus unreifen Früchten

Schließlich mag der eine oder die andere ja einen besonderen Bezug zu diesem Baum haben, weil es - soweit ich weiß - die einzige Pflanzenart ist, die zur Artbezeichnung das Attribut "germanica" trägt. Carl von Linné soll bei der Benennung geglaubt haben, dass die Mispel in Deutschland heimisch sei, weil sie hier damals häufig vorkam. Aber leider: auch das war ein Missverständnis. Die "deutsche"

Mispel kommt aus dem Morgenland.

Ein Rezept habe ich noch gefunden: <https://www.fug-verlag.de/on1237>

## Mispelmarmelade

**Tipp:** Mispeln lassen sich gut mit Äpfeln mischen.

1 kg reife Mispeln (mehrere Wochen gelagert) schälen und durch ein Sieb passieren. Das Fruchtfleisch mit 750 g Zucker und 0,5 Liter Wasser eine halbe Stunde leicht kochen lassen. Der cremigen Masse können am Schluss noch ca. 4 Esslöffel Rum oder Whisky beigefügt werden, sie wird dann in saubere, evtl. aufgeheizte Gläser abgefüllt, verschlossen und verkehrt herum an einem dunklen und kühlen Ort gelagert.

Nachtrag 2019.01.19:

Ich habe das Kochen der Marmelade inzwischen ausprobiert! Wichtig, die Mispeln müssen wirklich am Lager reif geworden sein. Das Fruchtfleisch ist dann hellbraun und matschig weich. Man braucht ein Edelstahlsieb mit großen Löchern und einen gelochten Stampfer. Dann hat man etwa 1/3 der Ausgangsmenge für die Marmelade zur Verfügung (Das ist schon etwas Arbeit). Dann ganz einfach nach dem Rezept auf der Packung des Einmachzuckers die Marmelade kochen. Die Marmelade schmeckt schön karamellig und ganz anders als die meisten sehr fruchtigen Marmeladen. Vielleicht sollte man in noch festem Zustand der Früchte das Krönchen der Kelchblätter entfernen, denn diese bilden in der Marmelade kleine schwarze Klümpchen, die zwar den Geschmack nicht stören, aber ein wenig das Aussehen.

Weitere Rezepte: <https://www.mein-schoener-garten.de/pflanzen/obst/mispel-12491>

-



Abbildung 7: Wie ein Grafik: der bizarre Wuchs

Copyright Rolando