

## Mispel (*Mespilus germanica*)

### Heimat

Die Mispel stammt ursprünglich aus Vorderasien, ist aber schon sehr lange in Europa verbreitet. Heute findet man die Mispel in ganz Mitteleuropa an wärmebegünstigten Standorten. Sie bevorzugt nährstoffreiche, nicht zu feuchte, kalkhaltige Böden in sonniger bis halbschattiger Lage.

### Familie

Die Mispel gehört zur Familie der Rosengewächse (*Rosaceae*) und ist nahe mit den Gattungen *Cotoneaster*, *Amelanchier* und *Crataegus* verwandt. Sie ist nicht mit der Wollmispel (*Eriobothrya japonica*) zu verwechseln.

### Blüte

Im Mai/Juni erscheinen bis 5 cm große, reinweiße, duftlose, apfelähnliche Einzelblüten, die gegen anhaltende Feuchtigkeit empfindlich sind. Dank der späten Blütezeit besteht geringe Spätfrostgefahr. Die Mispel ist selbstfruchtbar, daher ist nur eine Pflanze nötig, um Früchte zu bekommen.



### Frucht

Die hartreifen Früchte werden ab Mitte/Ende Oktober geerntet. An der goldbraunen Frucht mit der ledrigen, leicht behaarten Schale fällt ein großer, nach innen offener Kelch mit fünf zottigen Kelchblättern auf. Die Genussreife entwickelt sich erst nach Frosteinwirkung oder längerer Lagerung. Eigenschaften des Fruchtfleisches sind dann: weich, teigig, süßsauerlich-herb schmeckend und leicht nach Apfel duftend. Die Frucht enthält reichlich Stärke, Pektin, Zucker und Vitamin C. Für Verarbeitung und Edelbrand werden die Früchte meist erst im November geerntet.



### Pflanze

Die **Wildmispel** ist ein meist mehrstämmiger Strauch mit 4 bis zu 5 m Höhe, der nach 8 bis 10 Jahren fruchtet. **Veredelte Sorten** wie z. B. 'Nottingham', 'Holländische Großfruchtige', 'Macrocarpa', 'Bredase Reus' und 'Westerwald' sind dornenlos und großfruchtig. Sie können 4 bis 6 m hoch werden (durch Schnitt jedoch auch kleiner gehalten werden) und tragen schon nach 4 bis 6 Jahren erste Früchte. Bei Temperaturen unter minus 20 °C können Holzschäden auftreten. Die breit lanzettlichen, glänzenden, bis zu 12 cm langen Blätter sind unterseits filzig behaart. Bei hohem pH-Wert des Bodens können sie Chlorosen aufweisen.

### Verwendung

Die Gerbstoff enthaltenden Früchte sind ein altbewährtes Mittel bei Verdauungsstörungen und besitzen harntreibende Wirkung. Die Früchte sind sowohl zum Rohverzehr geeignet (jedoch erst nach Frosteinwirkung oder Lagerung) als auch zur Verarbeitung zu Konfitüre und Gelee in Kombination mit Apfel oder Wildobstsorten. Ebenso wie Speierling wurden Mispeln wegen ihres Gerbstoffgehaltes häufig dem Apfelwein zugesetzt.

Aktualisiert: Juni 2020