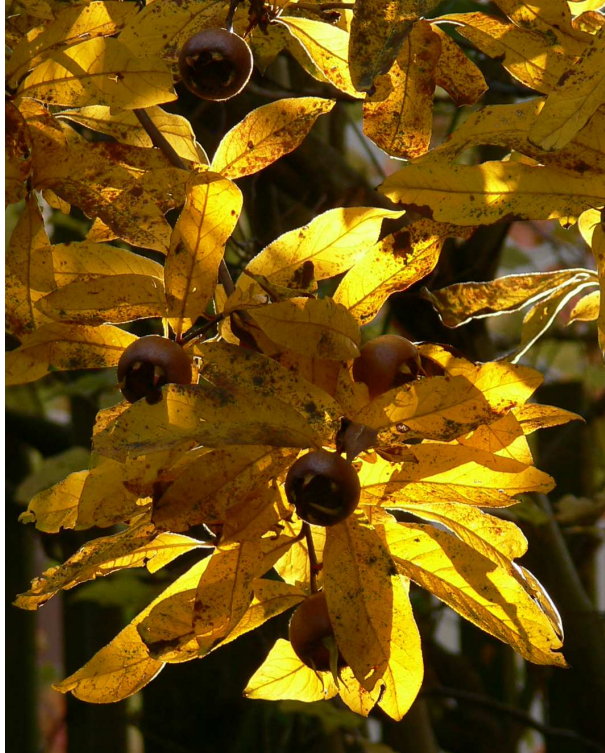


Die Mispel, eine wunderschöne historische Nutzpflanze



... gehört zur Familie der Rosaceae, der Rosengewächse, ebenso wie die meisten Obstgehölze und Rosen mit fünf Blütenblättchen.

Die heutige Verbreitung in Mitteleuropa geht meist auf die Verwilderungen der früher häufig angebauten Kulturmispeln zurück. Die Pflanze stammt ursprünglich aus Vorderasien und gelangte über Griechenland etwa um Christi Geburt über Italien nach Deutschland. Insbesondere im Rheinland ist sie als „Kulturfolger“ der Römer anzutreffen. Sie geriet in den letzten Jahrzehnten als Kulturpflanze fast völlig in Vergessenheit. Sie kommt heute in allen wärmeren Lagen Süd- und Westdeutschlands vor, ist aber selten geworden. Im Einzelstand kann sie in Weinbaulagen baumartig bis zehn Meter hoch wachsen, im Wald und in winter-trockenen Lagen wächst sie bei einer Höhe von etwa drei Metern eher in die Breite.

In ihren Standortansprüchen ist die Mispel am ehesten mit der Quitte zu vergleichen. Sie meidet sehr trockene und sehr feuchte Böden, kommt in mineralischen, gut mit Humus versorgten Böden gut zurecht (pH – Wert 6-8).

Wilde Mispeln sind spärlich mit Dornen bewehrt, die großfrüchtigen Kultursorten wie „Gigantea“, „Holländische Großfrüchtige“ und „Macrocarpa“, sind dornenlos. Die „Kurpfälzer Mispel“ soll sogar ohne Frosteinwirkung genießbar sein. Die Kultursorten werden auf Weißdorn, Birne, Quitte, oder Mispel veredelt. Im Mittelalter war die Echte Mispel eine weit verbreitete Obstart in Europa. In der Landgüterordnung Capitulare de villis vel curtis imperii Karls des Großen die Echte Mispel als eines der 16 Obstgehölze als mespilarios aufgezählt.

Die wunderschönen zahlreichen großen weißen Blüten erinnern an die Apfelblüte, sie schmücken einen Garten ganz besonders. Sie sind selbstfruchtbar, benötigen also keine weitere Pflanze und ihre dekorativen Früchte auszubilden. Die Fruchtgröße von Wildarten beträgt 3 cm und bei großfrüchtigen Sorten oder bei Verwendung von stark wachsenden Unterlagen 5-7 cm.

Bis zum Frost bleiben die apfelförmigen Früchte sehr hart. Erst längeres Lagern oder Frost machen die Früchte mürbe und genießbar.

Mispelfrüchte schmecken dann angenehm säuerlich, ihr hoher Gehalt an Pektinen lässt sie leicht gelieren. **Ernte, Erntezeit:** Anfang November

Verwendung und Rezepte:

für Saft, Gelee, Konfitüre, Marmelade, Mehlgewinnung oder Kompott.

Mispel-Marmelade gelingt ebenso wie Gelee gemeinsam mit Äpfeln besonders gut.

Die Gerbstoffe wirken konservierend. Ihre bekannteste Verwendung ist deshalb neben dem Rohverzehr der Zusatz zu Wein oder Most, besonders zu Apfelwein, Likör und auch Obstbrand.

Mispelgelee

1 kg Mispeln
200 ml Wasser
100 g Zucker
Gelierzucker (anpassen)
5-10 g Zitronensäure pro Liter
(bei überreifen Früchten ggf. Pektin)

Mispeln vierteln, den Blütenansatz wegschneiden, mit wenig Wasser und etwas Zucker langsam und lange köcheln - nicht kochen !!! (1 bis 2 Stunden), bis alles sehr weich ist. In ein Geliertuch (sauberes Küchentuch) geben und über Nacht in ein Gefäß abtropfen lassen.

Den gewonnenen Saft mit Zucker zur Gelierprobe einkochen - dann mit Zitronensäure nach Geschmack abschmecken.

Mispel-Marmelade

gelingt ebenso wie Gelee gemeinsam mit Äpfeln oder auch Zierquitten.

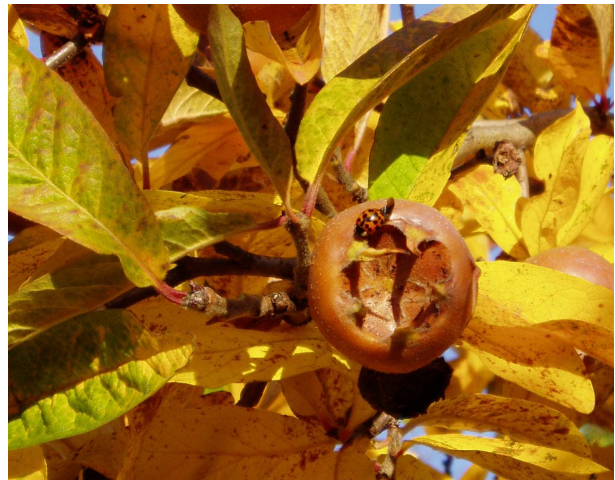
Reife Früchte gut waschen, Stiel und Kelch entfernen. Wer die schokobraune Farbe der reifen Früchte nicht so schätzt, sollte während des Putz- und Verarbeitungsvorgangs mit frischem Zitronensaft zugunsten eines Gelbtönen etwas nachhelfen.

Mit Wasser oder noch besser Apfelsaft bedecken und unter Rühren aufkochen. Dann durch die "Flotte Lotte" drehen oder mit dem Zauberstab pürieren und das Mus mit Gelierzucker 2:1 nach Anweisung kochen.

Abschmecken mit etwas frischer Vanille. In Gläser füllen.



Blüte Mitte -Ende Mai



goldgelbe Herbstfärbung im Oktober

Mispel - Kompott

400 g	Mispeln
200 g	Zucker, braun
100 ml	Wein, rot
5 EL	Rum
1 Stange	Zimt
1	frischen Ingwer, etwa haselnussgroß

Mispeln waschen, vierteln und entkernen. Zucker mit 100 ml Wasser, dem Rotwein, Rum und Zimt verrühren und aufkochen. Mispeln dazugeben, etwas 5 Minuten köcheln, dann abseihen, dabei den Sud auffangen.

Zimtstange entfernen und den Sud einkochen, bis er sirupartig ist. Ganz zuletzt den Ingwer kurz mitkochen, dann entfernen.

Mispeln in den heißen Sud zurückgeben und darin erkalten lassen.

Mit Schlagsahne, zu Vanilleeis, Grießpudding o. ä. servieren.

Mispel - Chutney

2 kg	Mispeln
500 g	Schalotten
4 Zehen	Knoblauch
2	frischen Ingwer, etwa Daumengroß
1 kg	Zucker, braun
1 l	Essig, (Honigessig)
4 TL	Salz
3 Tl	schwarzen Pfeffer (Mühle)
3 Tl	Chiliflocken
2 TL	Zimt
1 TL	Cayennepfeffer

Schalotten, Knoblauch und Ingwer schälen und fein würfeln.

Die Mispeln vierteln, Stielansatz und Blüte abschneiden, Kerne auslösen und dabei auch die Haut des Kerngehäuses abziehen. Die Mispeln dann ebenfalls fein würfeln. (Wer hinterher keine gelbbraunen Finger haben möchte, sollte Handschuhe tragen)

Alle Zutaten in einem großen Topf vermischen und zum Kochen bringen.

Das Chutney bei mittlerer Hitze dick einkochen - das kann bis zu 3 Stunden dauern!

Nach eigener Vorliebe kann das Chutney noch leicht püriert werden. Wegen der festen Haut der Mispeln bleibt es leicht "stückig".

Das heiße Chutney in Gläser füllen. Diese sofort zuschrauben und auf den Kopf stellen.

Nach einiger Zeit können die Deckel noch etwas fester zugeschraubt werden.

Die Gläser kopfüber auskühlen lassen. Das Chutney ist jetzt gut 2 Jahre haltbar und schmeckt ausgezeichnet zu Lammfleisch, Rindfleisch und Wild.

Mispeln in Franzbranntwein

(aus Henriette Davidis Praktisches Kochbuch „Früchte in Weingeist“ - zur Info : Bis ins frühe 18. Jahrhundert wurden als Franzbranntwein alle Weinbrände bezeichnet, etwa ab 1726 wurde dafür unter anderem der Name Cognac verwendet.

„Alle aus Wein und Weinresten gewonnenen Branntweine heißen bekanntlich Franzbranntweine; unter ihnen steht der echte, wirklich aus Wein gebrannte Cognak obenan“)

Mispeln in Franzbranntwein - Fortsetzung

500 g	reife Mispeln
500 g	Zucker
2 Tassen	Cognac (echter Branntwein 😊).
1 Stange	Zimt
1	Zitronenschale gestiftelt, (ungespritzt, Bio, gewaschen)

Mispeln waschen, Stiele und Blütenkelche abschneiden, abreiben.

In Wasser kochen, bis sie sich durchstechen lassen, zum Abtropfen auf einen Durchschlag geben, Stückchen der Zitronenschale und vom Zimt in die Früchte hinein stechen.

Zucker aufkochen, Cognac hinzugeben und heiß auf die Früchte geben, durchziehen lassen. Am nächsten Tag Saft wieder aufkochen und nochmals heiß auf die Früchte geben. Am 3. Tag die Mispeln im Saft vollends gar kochen und in Gläser füllen.

weitere Verwendung

Aufgrund ihrer harntreibenden und adstringierenden Wirkung wurden die Früchte volksmedizinisch eingesetzt. Neben den Früchten enthalten auch Rinde und Blätter Gerbstoffe, die früher folglich zum Gerben, aber auch gegen Blutungen, Nierensteine und im Gurgelwasser gegen Halsleiden Verwendung fanden.

Das gelbliche Holz ist hart und zäh, wegen der Maserung wird es für Drechslerarbeiten geschätzt. „Das Holtz wird gebraucht zu den Jägerspiessen und Geisslen; man macht auch darauss Bengel und Knüttel zum fechten und kämpffen, die sind auch gut, den bösen Weibern damit die Lenden zu schmieren“, heißt es in einer alten Quelle.

Die Mispel kann bei uns „nur“ als Kulturrelikt gelten, sie ist also nicht heimisch. Sie wird heute kaum noch gezielt kultiviert und vermehrt sich wild weitgehend über Wurzelbrut. In den Wäldern ist die Mispel an vielen Standorten durch die forstliche Dominanz der Buche verdrängt worden. Außerhalb des Waldes können Pflanzenliebhaber mit der Pflanzung von Mispeln in Gärten oder Obstanlagen zum Erhalt beitragen.



Quellen:

<http://www.gartenakademie.rlp.de>; <http://de.wikipedia.org/wiki/Mispel>; www.chefkoch.de;
<http://wildpflanze.info>; Henriette Davidis Praktisches Kochbuch, Reprint der Berliner Ausgabe