

Goldfarbene Mispel – gehaltvolle Spätherbstfrucht

DR. HELGA BUCHTER-WEISBRODT

Noch im November hängen die exotisch anmutenden Mispeln an den sparrigen Bäumen. Bis weit über das Mittelalter hinaus zählte die Schwester des Weißdorns zu den wichtigsten Obstarten. Ihre außergewöhnliche Fülle an gefragten Inhaltsstoffen und ihre hohe Beständigkeit gegen Hitze, Trockenheit und Schaderreger könnten das Rosengewächs aus der Versenkung holen und ihm einen guten Platz auf der Liste der energieeffizienten Zukunfts-Obstarten geben.

Sie wird in vier Werken Shakespeares erwähnt, bekam eine eigene Vokabel speziell als Obstart zugeordnet, war als eines der zehn wichtigsten Obstgehölze im Mittelalter gelistet und ist seit 3.000 Jahren in Kultur. Sie wurde mit unzähligen Namen versehen und ist dennoch in der Versenkung verschwunden. Und das so gründlich, dass die Botaniker John R. Baird und John W. Thieret in ihrer Mispel-Monographie von 1989 konstatierten: Vielleicht einer von zehn Botanikern und Gartenbauwissenschaftlern hat von der Mispel gehört, bestenfalls einer von hundert die Pflanze selbst gesehen, allenfalls einer von 500 eine Frucht gesehen und kaum einer hat sie je gegessen.

Seit gut zehn Jahren jedoch bemühen sich zahlreiche Forscher, vor allem an Universitäten in Polen, Tschechien, Bulgarien, dem

Iran und der Türkei, intensiv um die goldene Frucht mit dem Krönchen. Denn sie kommt mit widrigem Klima zurecht, braucht nur minimale Pflege, ist reif, wenn alles andere bereits geerntet ist und liefert das, was die Pharma- und Lebensmittelindustrie für nebenwirkungsfreie Begleittherapien bzw. natürliche Nahrungsergänzungsmittel sucht: hohe Mengen an bioaktiven Substanzen, an Entzündungs- und Keimhemmern.

Das bieten zwar auch Brombeeren, Himbeeren oder Heidelbeeren, aber diese Obstarten sind wesentlich aufwändiger in Kulturverfahren und Ernte als die genügsame Mispel. Es lohnt sich also, einen näheren Blick auf diese im Mittelalter als Nähr- und Heilpflanze so wichtige Obstart zu werfen, ob sie nicht zuletzt wegen ihrer Klimatoleranz wieder mehr

werden kann als ein überaus aparter Garten- und Parkbaum.

BOTANIK

Die Mispel (*Mespilus germanica*) ist die einzige Art der Gattung *Mespilus*. Mit der nahe verwandten Quitte (*Cydonia oblonga*) hat sie ähnliche Blüten, Blätter und den bizarr anmutenden Wuchs gemeinsam. Weitere nahe Verwandte sind Birne (*Pyrus*) und Felsenbirne (*Amelanchier*). Laut dem Vergleich homologer DNA-Sequenzen bestehen die meisten Gemeinsamkeiten aber zum Weißdorn (*Crataegus*) – so sehr, dass die Fachwelt lange diskutiert hat, ob die Mispel nicht doch nur eine Weißdorn-Unterart ist.

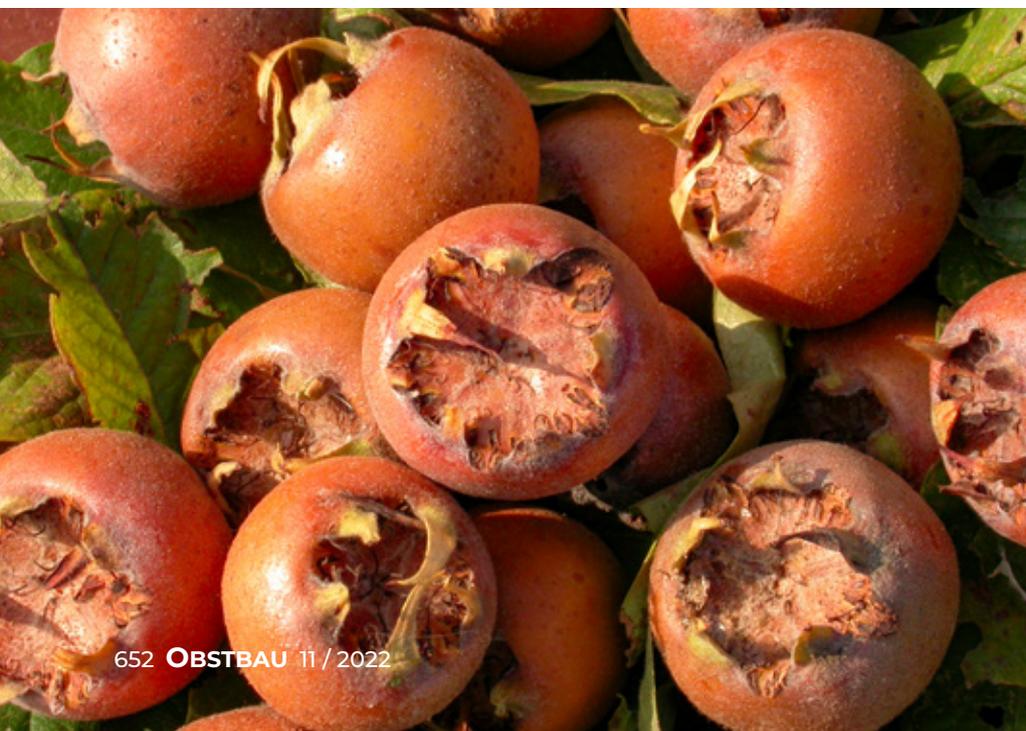
Die meisten Verwechslungen gibt es aber mit der ähnlich klingenden Mistel, einem Schmarotzer auf Laub- und Nadelbäumen, der gerade zur Weihnachtszeit Hochkonjunktur hat und teilweise bei Krebstherapien zum Einsatz kommt.

ERST VERBREITET, DANN VERDRÄNGT

Heute mutet diese Obstart exotisch oder zumindest ungewöhnlich an. Früher fielen die Beschreibungen nüchtern aus, da der Baum weit verbreitet und für niemanden aus dem Rahmen fallend oder gar unbekannt war. Fossilfunde in der Kaukasusregion belegen, dass es bereits im Tertiär Mispeln gab. Das Rosengewächs wurde schon vor 3.000 Jahren im Nordiran kultiviert. Als wichtiges Handelsgut der Babylonier fanden Mispeln um 650 v. Chr. Erwähnung beim Griechen Archilochos. In Deutschland ist die aus Vorderasien stammende Mispel schon so lange verbreitet, dass Carl von Linné der Pflanze den lateinischen Artnamen „*germanica*“,

Die Mispel war eines der zehn wichtigsten Obstgehölze im Mittelalter und ist seit 3000 Jahren in Kultur. Trotzdem ist sie heute weitgehend in der Versenkung verschwunden.

(Fotos: Buchter-Weisbrodt)





Die spät im Mai erscheinenden Blüten sind nicht frostgefährdet, reagieren aber empfindlich auf nasses Blühwetter.

also „deutsch“ zuordnete. Der Gattungsname *Mespilus* wurde bereits von Plinius dem Älteren (23 bis 79) verwendet. Bei den Griechen hieß der Baum Mespile, die Frucht Mespilon. Viele der Lokalnamen im deutschsprachigen Raum orientieren sich an den über 2.000 Jahre alten Begriffen *Mespilus* bzw. *Mespile*.

Während Hieronymus Bock in seinem „Kreutter Buch“ von 1539 die Frucht mit einem Nabel vergleicht, fielen die Namensgebungen für die auffällige Kelchgruppe der Sammelsteinfrucht, auch als Steinapfel bezeichnet, oft drastischer aus: Hundsärsch im Saarland, cul de chien in Frankreich, dogsass in Nordamerika, Apenars und Openars von Norddeutschland bis England. Diese bildhafte Sprache mag wenig schmeichelhaft für diese alte Frucht sein, dass aber auch William Shakespeare darauf anspielte und die Mispel (*medlar*) gleich in vier seiner Werke auftreten ließ (*Romeo und Julia*, *Wie es euch gefällt*, *Maß für Maß*, *Timon von Athen*), unterstreicht ihre große Bedeutung, die sie noch bis ins 19. Jahrhundert hinein hatte. Ihr lange Zeit hoher Stellenwert belegt die Landgüterverordnung „*Capitulare de villis*“ von Karl dem Großen um 800: In Kapitel 70 ist die Mispel (*mespilarios*) als eine von 16 Obstarten zur Anpflanzung verordnet. Auch der Pflanzplan des St. Galler Klostergartens von 820 führt die Mispel auf.

Schaderreger sind, abgesehen von einer mittleren Feuerbrandanfälligkeit, kaum von Belang. Gelegentlich kann leichter Blattlausbefall vorkommen, richtet aber selten Schäden an.

Dass eine so selbstverständlich zum Alltag zugehörige Frucht fast völlig aus dem Anbau verschwinden konnte und in Westeuropa nur in Parks, Arboreten und einigen Gärten überlebt hat, liegt u. a. an der geringen Fruchtgröße, der kurzen Lagerzeit, der eher umständlichen Aufbereitung und der zunehmend stärkeren Konkurrenz durch immer bessere Züchtungen bei Apfel, Birne und Quitte.

Ihren konstant festen Platz in Park- und Gartenanlagen verdankt der meist bis 100, vereinzelt auch bis 300 Jahre alt werdende Baum seiner Anspruchslosigkeit, aber mehr noch dem rund ums Jahr hohen Zierwert. Mispeln sind aber nicht nur robust und genügsam, sie haben auch einen hohen ökologischen Wert. Für Pillenwespen, Pelzbienen und Graue Fleischfliegen sind sie ein ideales Brutgehölz.



GERINGE ANSPRÜCHE

Auch in Bezug auf die Ansprüche an Boden und Klima lässt sich die Mispel am ehesten mit der Quitte vergleichen: Gut durchlüfteter, neutraler bis leicht kalkhaltiger, durchaus auch steiniger Boden wird bevorzugt, allerdings gedeiht die Mispel auch auf lehmigem Untergrund. Am liebsten hat der Baum volle Sonne, er verträgt Halbschatten aber ebenfalls gut. Das Holz ist bis minus 30 Grad winterhart, die spät erscheinenden Blüten sind nicht frostgefährdet, reagieren aber empfindlich auf nasses Blühwetter.

Schaderreger sind außer der mittleren Anfälligkeit für das Feuerbrand-Bakterium kaum von Belang. Gelegentlich kann leichter Blattlausbefall vorkommen, richtet aber selten Schäden an. Gleiches gilt für Monilia und Mehltau.

Nach dem Pflanz- und Formierungsschnitt genügt gelegentliches Auslichten und Höhenbegrenzung. Wie bei der Walnuss verbietet sich regelmäßig starker Schnitt, da die Blüten endständig an den Kurztrieben entstehen.

MISPEL-SORTEN

Aus den nur 15 bis 25 mm großen Wildformen gingen etliche Auslesen und Sorten hervor, die fast durchweg deutlich größere Früchte haben (bis zu 80 mm). Als Besonderheit gelten samenlose Formen, die ebenfalls recht klein, dafür aber leichter zu essen und zu verarbeiten sind: ‘*Pomoravka*’ aus Montenegro und ‘*Apyreno*’, auch Samenlose oder Kernlose genannt. Mispelsorten werden auf Weißdorn oder Quitte, seltener auch auf Mispelsäm-

Tab. 1: Mispelsorten

Name	Synonyme	Beschreibung
Akcakoca		Ertragreiche Lokalsorte aus der Türkei
Apyrena	Samenlose, Kernlose	Kleine, aromatische Früchte ohne Samen, Pflanze teils bedornt, Fleischanteil über 95 %
Balkanmispel	Ungarische Mispel, Serbische Mispel	Relativ früh reife, schwach wachsende alte Sorte mit hohen Erträgen an mittelgroßen Früchten
Delice des Vannes	Wonne aus Vannes	Regelmäßig hohe Erträge an mittelgroßen Früchten
Dunkelsteiner Wald		Niederösterreichische Sorte ohne nähere Angaben
Evreinoffs Monströse		1941 in Frankreich entdeckt, schwachwüchsig, sehr spät, bis 8 cm groß, einzige Sorte mit geringer Selbstfertilität
Frühe Englische	Nottingham	Um 1850 in England zugelassen, mittelgroße bis große Früchte, mittelstarker Wuchs, neigt infolge von Fruchtrissen zu Fäulnis, bevorzugt feuchtere Böden
Große Russische	Marele Rus, Large Rus	mittelgroße Früchte, leicht hängender Wuchs
Holländische Großfrüchtige	Dutch, Faustmispel, Große Gartenmispel, Breda Giant, Bredase Reus	Großfrüchtige, stark wachsende, alte Sorte mit lorbeerähnlichen Blättern, am häufigsten im Baumschulangebot vertreten
Iranian		Im Iran verbreitet, sehr früh reif, aromatisch, ideal zum Frischverzehr
Istanbul	Sultan	Türkische Sorte mit aromatischen, mittelgroßen Früchten
Krim		1870 erstmals auf der Krim angebaut relativ früh reif, starker Wuchs, ertragreich
Königsmispel	Royal, Regal	1870 in England zugelassen, mittelgroße, aromatische Früchte
Kurpfalz-mispel	Süße Mispel	Um 1960 in Heidelberg entdeckt, mittelgroß, wenig gerbstoffhaltig, sehr süß
Mispel von Metz		mittelstark wachsend, spät reif, mittelgroße Früchte, kann Dornen tragen
Plovdivska und Rasna		Im polnischen Anbau verbreitete Auslesen
Pomoravka		Aus Montenegro stammende samenlose Sorte mit kleinen Früchten
Puch-Weingarten		Österreichische Sorte mit mittelgroßen Früchten
Schönbrunner Riesenmispel		schwacher Wuchs, mittelgroße bis große Früchte
Westerveld		Niederländische Züchtung mit spät reifen, mittelgroßen Früchten
Wildmispel		Kleinfrüchtige Wildform mit starkem Wuchs

ling, Birne oder Eberesche veredelt. Eine Auswahl an Sorten ist in Tabelle 1 aufgeführt.

KLEINER MARKT

Nicht nur für den deutschsprachigen Raum, auch für den weltweiten Mispelanbau liegen nahezu keine Anbaudaten vor. Im deutschsprachigen Raum produzieren trotz der geringen Anbauansprüche nur einzelne Betriebe Mispeln, meist auf noch bestehenden Streuobstwiesen oder in kleinen Anlagen mit wenigen Bäumen. Dabei ist diese Obstart durchaus für den Anbau auf Randstücken, nicht ideal befahrbaren Bereichen oder Flächen in Gewässernähe geeignet, da chemischer Pflanzenschutz nicht erforderlich ist. Allerdings muss der Absatz geklärt sein.

Im Saarland gibt es einen solchen Absatz, denn dort wird von der ältesten saarländischen Brennerei der gut bekannte Hundsärsch-Likör aus Mispeln hergestellt. In Österreich vertreibt ein Hof Mispeln in Form von Saft zu Heilzwecken. In der Schweiz hat ein Biohof den überregionalen Absatz von Mispelgelee geschafft. Das ist auch dem traditionellen englischen Geleehersteller Tiptree gelungen: Das beliebte Medlar Jelly wird für knapp 5,- € je

340 ml-Glas auch über Amazon vertrieben. Um die Rohware zu sichern, kultiviert der Verarbeitungsbetrieb seine eigenen Mispelbäume.

Einen etwas umfangreicheren kommerziellen Anbau gibt es in der Türkei (hier wird die Ernte auf jährlich 4.000 t geschätzt), im Iran und weiteren asiatischen Ländern im Bereich der ursprünglichen Herkunft der Obstart. Außerdem gibt es Flächen in Polen, Tschechien, Bulgarien, Italien und Spanien – fast durchweg Regionen mit heißen, trockenen Sommern. Aufgrund der zugleich hohen Kältoleranz finden sich wilde Mispeln dort bis in Höhenlagen von 1.800 m. Neuere Forschungsarbeiten fanden entsprechend in den letzten zwei Jahrzehnten fast ausschließlich in diesen Ländern statt. Sie umfassen Themenbereiche wie

- die inhaltsstoffschonende Geleebereitung durch verschiedene Niedrigtemperaturverfahren,
- die Bestimmung des optimalen Erntezeitpunkts für den höchstmöglichen Gehalt bioaktiver Substanzen,
- Lagerungsversuche,
- Sortenvergleiche,
- die Entwicklung von Extraktionsverfahren für wertgebende Inhaltsstoffe,

- die Wirkung verschiedener Inhaltsstoffe bei Krankheiten wie Diabetes oder Tumorchemmung und
- die Eignung als natürlicher Keimhemmer für verschiedene Anwendungsbereiche.



Um die Rohware für das beliebte Medlar Jelly zu sichern, kultiviert der englische Geleehersteller Tiptree seine eigenen Mispelbäume.

Tab. 2: Indikationen für Mispelbestandteile

Indikation	Blatt	Frucht	Rinde
Infektion	X		
Durchfall	X	X	X
Hämorrhoiden	X	X	X
Hautparasiten	X		
Heiserkeit	X		
Mundschleimhaut	X		
Blutbildung	X	X	X
Magenentzündung	X	X	X
Darmentzündung		X	
Fettverdauung		X	
Fieber			X
Nieren-/Blasensteine		X	X
Menstruationsbeschwerden		X	
Nervenstärkung		X	

VOLKSHEILKUNDE

Bei der Mispel waren sich die Heilkundigen zu allen Zeiten einig, für welche Indikationen sie in Frage kommt. Hildegard von Bingen teilte der Frucht in ihrer von 1150 bis 1160 geschriebenen „Physica“ eine recht umfassende Rolle zu: „Die frucht des nespelboums ist für gesunde und kranke nützlich und gut, wieviel man auch davon isst, weil sie das fleisch wachsen lässt und das blut reinigt.“ Die traditionellen Einsatzbereiche sind Mund-, Magen- und Darmentzündungen, Nervenschwäche, Nieren- und Blasenleiden.

Dabei kommt nicht nur die Frucht zum Einsatz (in Form von Saft und Brei), auch Blätter und Rinde sind hoch wirksam. Die Einsatzbereiche differieren dabei aber (s. Tab. 2). Dass Blätter und Rinde heilwirksam sind, liegt an ihrem hohen Gerbstoffgehalt und der unter anderem damit zusammenhängenden sehr hohen antioxidativen Kapazität. Schon Nicholas Culpeper riet in seinem im 17. Jahrhundert erschienen „Comlete herbal“ getrocknete und pulverisierte Blätter in Wunden zu streuen, da sie desinfizieren und das Bluten stoppen. Iranische Forscher konnten 2013 nachweisen, dass Blattextrakte tatsächlich gegen mehrere Stämme von *Pseudomonas*, *Staphylococcus* und *Eschericia* wirken.

Ein Jahr zuvor gab es umfangreiche Befragungen im ländlichen Raum, um den traditionellen Einsatz von Mispeln in der Volksheilkunde zu erheben. Die aufgrund der kronenartigen Kelchzipfel und der goldenen Schalenfarbe im Iran als heilig bezeichnete Frucht wird gemäß dieser Studie von der Landbevölkerung immer noch in zahlreichen Einsatzbereichen verwendet (s. Tab. 2).

Der enorm hohe Phenolgehalt – darunter je nach Reifestadium von 0,9 bis 2,6 mg/100 g Tannin – wurde früher auch für die Ledergerberei und zum Klären von Wein und Most genutzt. Dabei kamen neben Blättern und Rinde auch unreife Früchte zum Einsatz. Mit zunehmender Reife baut sich ein Teil der Gerbstoffe in den Früchten ab, so dass sie deutlich milder schmecken.

MODERNE MEDIZIN

Nähere Analysen der Inhaltsstoffe bestätigten bisherige Indikationen, eröffnen aber auch neue Einsatzgebiete. Die außergewöhnlich hohen Gehalte an Polyphenolen (und hier besonders die Phenolsäuren) bedingen den stark antioxidativen Charakter. Mispeln wirken deshalb nachweislich antiviral, antibakteriell, gegen Tumore, entzündungshemmend und stärken die Immunabwehr.

Die meisten Studien wurden zur Keimhemmung und zur Wirkung gegen Diabetes Typ 2 durchgeführt, insbesondere vor dem Hintergrund, aus dieser einfach zu produzierenden Frucht große Mengen medizinisch wirksamer Substanzen für die Lebensmittel- und Pharmaindustrie zu gewinnen. Hier werden zunehmend natürliche, nebenwirkungsarme Wirkstoffe für begleitende Therapien oder zum Konservieren und Desinfizieren gesucht.

Auffällig sind zudem die überdurchschnittlich hohen Mineralstoffgehalte, darunter bis zu 800 mg Kalium. Zum Vergleich: Nüsse liefern bei weitaus mehr Kalorien um 600 mg. Der Eisengehalt ist mit bis zu 1,5 mg/100 g ebenfalls sehr hoch und kann zur Blutbildung, Sauerstoffversorgung, Entfettung, Muskelaufbau, Nerven-

Tab. 3: 100 g frische Mispeln enthalten (Quelle: Bundeslebensmittelschlüssel 3.02, Werte in Klammer: Angaben aus mehreren neuen Analysen weltweit)

Energie	kcal/kJ	68/284
Proteinheiten	(BE)	0,9
Wasser	g	77,7 (71,0–74,2)
Kohlenhydrate	g	10,6 (12,0–17,5)
Eiweiß	g	0,5 (0,6–0,8)
Fett	g	0,2 (0,5–0,8)
Fruchtsäuren	g	2,2
Ballaststoffe	g	10,0
Mineralstoffe	g	0,4 (0,8–1,0)
Vitamine:		
Vitamin C	mg	2 (19–30)
Vitamin E	mg	0,6
β-Carotin	mg	0,05
Thiamin B1	mg	0,02
Riboflavin B2	mg	0,02
Niazin B3	mg	0,3
Pantothensäure B5	mg	0,08
Biotin B7	mg	0,0001
Folsäure B9	mg	0,006
Mineralstoffe:		
Kalium	mg	250 (600–830)
Phosphor	mg	28 (30–44)
Kalzium	mg	30 (48–80)
Magnesium	mg	11 (8–61)
Schwefel	mg	17
Chlorid	mg	3
Natrium	mg	6 (10–42)
Eisen	mg	1,0 (0,7–1,5)
Mangan	mg	0,4 (0,3–0,6)
Zink	mg	0,1 (0,3–0,7)
Kupfer	mg	0,2 (0,3–0,35)
Fluorid	mg	0,006
Jodid	mg	0,002
Ballaststoffe, wasserlöslich	g	4,0
Ballaststoffe, wasserunlöslich	g	6,0
Fettsäuren, gesättigt	g	0,05
Fettsäuren, einfach ungesättigt	g	0,03
Fettsäuren, mehrfach ungesättigt	g	0,08
essentielle Aminosäuren	g	0,18
nichtessentielle Aminosäuren	g	0,32
Lignin	g	0,8
Glukose	g	4,8
Fruktose	g	4,8
Saccharose	g	1,1
Xylit	g	0,003

stärkung und Schlafqualität beitragen. Die Vitamin-C-Menge ist vergleichbar mit vitaminreichen Apfelsorten, allerdings sinkt



Im Verlauf des „Bletting“ werden aus harten, bronzefarbenen, weißfleischigen, adstringierenden Früchten matschig-weiche, braune, mild-süße Früchte mit intensivem Aroma. Dieses besondere Zwischenstadium nach der Vollreife und vor dem Verrotten gibt es bei keiner anderen Obstart.

der Gehalt mit zunehmender Reife von 60 auf 20 mg.

VIELSEITIG NUTZEN

Mispeln lassen sich roh essen, wenn sie teigig weich und braun geworden sind. In diesem Zustand halten sie nur noch eine Woche und müssen rasch verarbeitet werden. Kompott, Gelee, Saft, Sirup, Essig, Most, Likör und Edelbrand sind beliebte Produkte. Frische Mispeln lassen sich außerdem rösten, in Butter dünsten, backen und grillen. Ein angenehmes Zwischendurchgetränk ist über teigig-reife Mispeln gegossenes heißes Wasser, das, so aromatisiert, vor dem Trinken nur noch gut gekühlt werden sollte. Aufgrund des hohen Gehaltes an Kohlehydraten von bis zu 4 g/100 g können getrocknete Früchte zu einem aromatischen Mehl verarbeitet werden.

Das Aroma wird meist als Vergleich mit anderen Früchten beschrieben: Wie ein Mix aus Birnen und Feigen, eine Note zwischen Tamarinde und überreifem Apfel, ein Potpourri aus Apfelmus und Kaki mit leichter Weinnote, wie ein mehliges Apfel, der versucht eine Pflaume zu sein, als erdig-nussig mit zartem Marzipanaroma, als mostig-weinig, als würzig wie ein in Apfel-

most getauchter Lebkuchen. Dass die Mispel nicht jedermanns Geschmack ist, belegen gegensätzliche Aussagen: So sprach L. Castle 1909 von „aromatischer Fülle, die sich von allen anderen Früchten unterscheidet“, wohingegen J. C. Woodsford 1939 den Geschmack nach verrotteter Birne oder den schlechtesten aller Apfelsorten beschrieb – bei zudem „unsympathischer Erscheinung.“

REIFUNGSPROZESS: BLETTING

Ursache für die immer wiederkehrenden Assoziationen zu Most, Wein oder Gärung ist der mit dem eigens für die Mispel geschaffenen Wort „Bletting“ umschriebene Reifungsprozess. Die Wortschöpfung stammt aus „An Introduction to Botany“ (1839) des Botanikers J. Lindley, der das Verb „to blet“ vom französischen Begriff „bletti“ abgeleitet hat. Er umschreibt damit den Vorgang der speziellen Nachreife bei Mispeln: Aus harten, bronzefarbenen, weißfleischigen, extrem adstringierenden Früchten werden matschig-weiche, außen und innen braune, mild-süße Früchte, die ein intensives Aroma entwickelt haben. Da der Fäulnisprozess nach dem Phenolabbau rasch einsetzt, lassen Mispeln sich in diesem Stadium der Essreife nicht lange

lagern – ein besonderes Zwischenstadium nach der Vollreife und vor dem Verrotten, das bei anderen Obstarten nicht vorkommt. Es gibt drei Wege, dieses Bletting einzuleiten:

- durch Frost, wenn die Früchte noch am Baum hängen,
- durch künstliches Frostern der geernteten Früchte,
- oder einfach durch Lagern.

Das künstliche Frostern ist nicht nur energetisch gesehen keine gute Idee, denn die Prozesse der Aromabildung können bei dieser Hauruck-Methode nicht geordnet ablaufen. Als Folge werden die Mispeln zwar weich und mild, die eigentliche Aromabildung ist jedoch gestört. Ideal ist es, wenn die Früchte bis in den November hinein am Baum bleiben, bis sich die Farbe von bronze zu schokoladenbraun wandelt. Dann aber muss schnell geerntet werden, denn die allmählich weichen Früchte fallen schon bei leichtem Wind ab und zerplatzen zu einem matschigen Haufen. Holt man sie hingegen hartreif vom Baum, müssen sie in flachen Steigen bis zum Teigigwerden nachreifen. Als Frischfrucht marktfähig sind sie nur in diesem hartreifen Stadium, das, je nach Sorte, ab Ende September bis Mitte November erreicht ist.

ANBAUPERSPEKTIVEN

Dass diese winterfrostharte, nicht spät-frostgefährdete und große Hitze und Trockenheit tolerierende Obstart, die wenig Wasser, Dünger, Pflanzenschutz und Schnitt benötigt, in Westeuropa bis auf einzelne Anbieter nicht im Erwerbsanbau zu finden ist, liegt an den bislang nicht gesicherten Vermarktungsmöglichkeiten. Im deutschsprachigen Raum ist die Nachfrage nach Lebensmitteln, die eine definierte gesundheitsfördernde Wirkung haben, nach natürlichen Konservierungsstoffen oder nach Therapie-begleitenden Naturextrakten, die alle aus heimischen Früchten gewonnen werden, noch schwer abschätzbar. Eine 2021 veröffentlichte rumänische Studie, die alle wissenschaftlichen Beiträge zur Mispel der letzten 30 Jahre ausgewertet hat, kommt zu dem Schluss, dass die Mispel eine vernachlässigte Obstart ist, die aufgrund ihrer besonderen und sehr reichhaltigen Frucht- und Blattinhaltsstoffe von höchstem Interesse ist – zumal sie sich so einfach kultivieren lässt und mit dem Klimawandel bestens zurechtkommt.



Hildegard von Bingen beschrieb die gesundheitliche Wirkung der Mispel wie folgt: „Die frucht des nespelboms ist für gesunde und kranke nützlich und gut, wieviel man auch davon isst, weil sie das fleisch wachsen lässt und das blut reinigt.“ Nach ihren Rezepten hergestellte Produkte werden heute wieder vertrieben.

Mispeln kommen derzeit allenfalls als nebenher mitlaufendes Nischenprodukt für Direktvermarkter infrage, da sie sich frisch aufgrund der kurzen Haltbarkeit nur in kleinen Mengen absetzen lassen. Zudem sind nicht viele Kunden bereit, die aufwändige Verarbeitung selbst zu übernehmen. Meist schreckt auch das unappetitlich wirkende Fruchttinnere bei Ess- und Verarbeitungsreife. Verarbeitungsprodukte haben also bessere Chancen.

Auf Basis der Vor- und Nachteile muss jeder Obstbauer letztlich für sich entscheiden, ob die Produktion von Mispeln für den eigenen Betrieb geeignet ist:

Vorteile:

- Besonderes Aroma, bedient die Lust auf Neues
- Saisonfrucht, die vom Aroma her ideal in die Vorweihnachtszeit passt
- kein Pflanzenschutz
- kaum Schnitтарbeit

- ideal für Randflächen
- braucht wenig Wasser
- hitzetolerant
- Erntezeit kollidiert nicht mit anderen Obstarten
- Superfrucht mit „Massencharakter“: Ertrag bis 80 kg/Baum bzw. 20 t/ha ohne großen Aufwand erzielbar

Nachteile:

- nur kurz haltbar
- unappetitliche Optik bei Genussreife
- kaum als Frischfrucht absetzbar
- aufwändiges Verarbeiten, um Absatzmöglichkeiten zu generieren
- viel Aufklärungsbedarf

✉ **Dr. Helga Buchter-Weisbrodt**,
Hauptstraße 140, 67127 Rödersheim,
Tel.: 06231 915183,
E-Mail: helga@buchter.com

Anzeige

Die optimale Lösung für die Fertigation

Die voll wasserlöslichen NPK-Nährsalze eignen sich hervorragend für die Fertigation von Erdbeeren. Beide Produkte enthalten Nitrat-Stickstoff, der direkt pflanzenverfügbar ist. Darüber hinaus liefert YaraTera® CALCINIT® noch eine gute Portion Calcium – die optimale Basis für hohe Erträge und gute Qualitäten.

YaraTera® KRISTALON®	N	12%
	P ₂ O ₅	12%
	K ₂ O	36%
	MgO	1%
	S	1%

YaraTera® CALCINIT®	N	15,5%
	CaO	26%

Mehr Infos?
Telefon: 02594 798798
E-Mail: beratung@yara.com

Jetzt zu den kostenlosen
Yara Beeren News anmelden:
www.yara.de/beerens-news/



Weitere Informationen finden Sie hier!

YaraTera® KRISTALON®
YaraTera® CALCINIT®