

## Mispel - Infos (Teil 1)

Kategorien: Grundlagen, Informationen, Wissen

Zutaten für: 1 Rezept

Mispel  
Loquat  
Nespole

### Anleitung:

Man unterscheidet zwischen zwei Sorten: die *Mespilus germanica* und die aus Ostasien stammende *Eriobotrya japonica*, die auch zu den Rosengewächsen gehört. Sie ist jedoch nur sehr weit entfernt der Germanischen Mispel verwandt. Die japanische Mispel. Suedeuropaeisches Kernobst im Aussehen kleiner Aepfel oder Birnen, Mit der Farbe von Aprikosen. Sie enthaelt groessere, nicht essbare Kerne. Loquats (japanische Mispeln, Nespole) sind von Suesssauerlichem, delizoesem Geschmack. Loquats werden heute auch im Mittelmeerraum kultiviert. Der bis 7 m hoch werdende wintergruene Baum erfriert bei Froesten unterhalb von -5 GradC, die Japanmispel kann Bei uns also bloss als Kuebelpflanze empfohlen werden. Frisch oder in Dosen konserviert kommen sie bei uns in den Handel. Essbar ist die Mispel erst im vollreifen, sogar ueberreifen Zustand, Wenn sie durch Lagerung schoen weich geworden ist. Sie hat dann einen Aromatisch-erfrischenden, etwas saeerlichen Geschmack. Man isst die vollreifen Fruechte meist roh, kann sie aber auch zu Konfituere, Gelees und Saeften verarbeiten. Dabei ist allerdings zu Beruecksichtigen, dass das Aroma der Mispeln nicht kraeftig ist und Sehr schnell von anderen Zutaten uebertoent werden kann. Man reicht die Fruechte als Kompott oder als Beilage zu Gefluegel oder Verwendet sie zu exotisch reizvollen Obstsalaten. Die germanische Mispel *Mespilus germanica*. Rosaceae: neflier, medlar, nespola, Nespel, Nesple, Mospel, Muspel, Aapeneers. Mispeln wurden schon vor 3000 Jahren im Gebiet des kaspischen Meers Kultiviert. Diese Art scheint aus Transkaukasien oder dem Nordiran zu Stammen. Griechen und Roemer brachten die Pflanze nach Europa. In Sonnigen Gebueschen und Waldraendern kommt die Mispel jetzt Verwildert vor. Dieses anspruchslose Gehoelz fruchtet zwar am besten In windgeschuetzter, besonnter Lage, doch wird auch Halbschatten Vertragen. Urspruenglich dornenbewehrt, wurden durch Selektion dornenlose Sorten Gewonnen. Als Busch oder bis zu 8 m hoher Baum wachsend, hat die Mispel mit ihrem sparrigen Wuchs einen besonderen Zierwert. Die Lanzettlich geformten Laubblaetter von 6 bis 12 cm Laenge sind Ganzrandig oder fein gezaehnt. Sie sind oberseits dunkelgruen Gefaerbt und unterseits graugruen filzig behaart.