

Mispel - Infos (Teil 2)

Kategorien: Grundlagen, Informationen, Wissen

Zutaten für: 1 Rezept

Mispel
Loquat
Nespole

Anleitung:

Die weissen bis cremefarbigen, sehr dekorativen Blueten von 3 bis 5 cm Durchmesser erscheinen an den Kurztrieben erst im Mai/Juni. An den Duftlosen Blueten findet spontane Selbstbestaeubung statt. Um Ende Oktober reifen die zuerst gruen gefaerbten Steinfruechte zu Braunen, kegelfoermigen und behaarten Mispeln heran. Laubblattartige, Abstehende Kelchzipfel von 15 mm Laenge kroenen die abgeflachte Scheitelpartie. Die Fruechte sind 2 bis 7 cm gross. Je nach Form Spricht man von apfel- oder birnenfoermigen Sorten. Im Innern Enthaelte die Frucht 2 bis 5 eckige, roetlich gefaerbte Steinkerne. Allerdings existiert eine samenlose Abart unter der Bezeichnung Mespilus apyrena. Die Frucht bleibt kleiner und wird schneller weich. Daneben ist eine sehr grossfruechtige Mespilus macrocarpa bekannt Geworden, die vom Zentrum aus weich zu werden beginnt. Grosse Mispelbaeume vermoegen pro Jahr 60 bis 80 kg Fruchtertrag zu Erbringen. 1 Samenvermehrung ist moeglich durch Direktsaat im November oder Mittels stratifiziertem Saatgut bei Fruehjahrssaat. Bis zum Einsetzen Der Fruchtbarkeit erfordert dies jedoch Wartezeiten von Jahren. Schneller ist die vegetative Vermehrung durch Absenker oder Steckholz. Wertvolle Sorten werden auf Mispelsaemlige, oder aber auf Unterlagen von Apfel, Birne, Quitte, Mehlbeere oder Weissdorn Gepropft. Birne als Unterlage soll geschmacklich die besten Fruechte Ergeben. Auf Weissdornunterlage lassen sich frueh in Ertrag kommende Und sehr haltbare Mispeln erziehen. Zu Beginn des Monats November gepflueckt, sind die Fruechte in der Regel noch steinhart und weil zu herb, voellig ungeniessbar. Erst Nach dem Einwirken von Froesten werden sie essreif. Unterbleiben Solche Kaelteschocks, koennen die Mispeln waehrend einige Wochen Nachgereift werden in duenner Schicht auf Stroh oder in Pfirsichplateaus. Erst dann wird der Geschmack angenehm Saeuerlich-aromatisch. Mispeln sind reich an Invertzucker, Saeuren Und Pektinstoffen. Liebhaber schaelten diese Frucht im rohen Zustand, 1 Aufkochen zu Pueree, Kompott oder Konfituere ist moeglich. Letzteres vorteilhaft in Kombination mit Aepfeln, Hagebutten oder Anderen Wildfruechten. In frueheren Zeiten wurden Mispeln manchmal Dem Birnbrot beigemengt oder auch in eingedicktem Birnsaft oder Honig Kandierte. Selbst Wein und Spirituosen wurden aus Mispelfruechten Hergestellt.