,Japanische Wollmispel = die falsche Aprikose?

**Es gibt nicht nur einen Mispelbaum. …**

In der Gartenfreund-Ausgabe vom Dezember 2019 und auf unserer Homepage wurde die echte Mispel „Mispelus germanica“ bereits vorgestellt. Dieser Baum ist in Kleingärten immer häufiger zu entdecken. Doch es gibt auch noch andere Bäume, die essbare Früchte haben, die vielseitig verwendbar sind. Es gibt die „Nispero“, die Japanische Wollmispel, die im spanischen auch als „Nespolis“- für Mispel, oder falsche Aprikose - genannt wird. An dieser Stelle soll die Wollmispel kurz vorgestellt und mit der echten Mispel verglichen werden. Die ursprünglich aus Asien stammende Frucht heißt in Japan, „Biwa“, in China „Pipa“ und in anderen Ländern und Gegenden auch „Nespolo“ oder „Loquat“. Es gibt jedoch weitere, unterschiedliche Bezeichnungen für diese Früchte. Die als Wollmispel bekannte Frucht hat keine nähere Verwandtschaft zur echten Mispel. Die Japanische Wollmispel, die es im asiatischen Raum, Zypern und häufig in Spanien zu entdecken gibt, war ursprünglich eine Zierpflanze. Erst viel später wurde die Frucht als Delikatesse entdeckt. Auch die Blütezeit und Reifung von Wollmispeln ist interessant. Während die echte Mispel bei und im Frühling blüht, ist die Blüte der Wollmispel - auch bei uns in Deutschland - im September bis Oktober. Entlang des Rheins kann man hier einige dieser immergrünen Wollmispelbäume entdecken. Geerntet werden die Früchte der Wollmispel je nach Witterung ab März bis Ende Mai. Dieser Baum kann auch als Kübelpflanze genutzt werden. Sie verträgt im Jungstadium keine kalten Temperaturen, liebt es sonnig aber windgeschützt, mag feuchten Boden, aber keine Staunässe und ist allgemein sehr pflegeleicht. Ältere Bäume ab ca. dem Alter von sechs Jahren hingegen, sind durchaus frosttolerant. Winterschutz ist trotzdem zu empfehlen. Bei der Pflanzung des Jungbaumes sollte der Blumenerde Kompost beigemengt werden. Im Gegensatz zur echten Mispel, wird dieser immergrüne Baum viel größer und erreicht Höhen bis zu ca. 10 Metern. Auch das sehr harte Holz ist nicht so hochwertig, wie das der echten Mispel und wird deshalb häufig für Lineale verarbeitet. Die Blätter enthalten viele Gerbstoffe und helfen gegen Durchfall. Auch der Transport oder die Einfuhr von Mispel Früchten ist problematisch, da diese sehr druckempfindlich sind. Die leicht behaarte Frucht der Wollmispel lässt sich auch nicht so lange lagern, als z.B. die der echten Mispel. Die ca. pflaumengroßen Früchte sind,- wenn sie reif sind - , gelb, leicht fleckig und haben zwischen zwei bis sieben recht große Kerne. Diese Kerne lassen sich zur Vermehrung einpflanzen. Und aufgesetzt/gepropft - auf einer Quitte – ist sie später sogar sehr ertragsreich zu veredeln. Eine Vermehrung über Stecklinge ist ebenfalls möglich. Geschmacklich erinnert die sehr saftige Frucht, bei Erreichung der Vollreife, angenehm süß-säuerlich, - wie eine Mischung aus Aprikose und Pflaume -. Die Früchte sind eine wahre Delikatesse und genauso vielseitig verwendbar wie die der echten Mispel. Am besten schmeckt die vollreife Frucht roh und ungeschält direkt vom Baum. Unreife Früchte hingegen sind sehr sauer. Wollmispeln eignen sich als Hauptzutat in einem Kuchen, als gedämpfte Früchte (auch mit Schale), als Sirup, Saft, Marmelade und Gelee, Fruchtsalat, oder gedünstetes Obst zu pikanten Gerichten. Wollmispeln gibt es auch als Likör und in einem Likör, denn diese Frucht wird auch dem traditionellen Calvados beigefügt. Wer Platz in seinem heimischen großen Garten oder auf dem Vereinsgelände hat, sollte es gerne einmal mit zwei dieser zierenden Bäume versuchen. Und unser Klimawandel lässt sicherlich künftig auch diese Bäume in unserem Land gut gedeihen.

BZV-Fachberater Hans-Jürgen Husmann und Maria Althaus.

Bei einigen Angaben zur Wollmispel wurden auch Inhalte von „Wikipedia“ als zusätzliche Informationsquelle genutzt.