

Die Mispel - bedrohte heimische Heilpflanze und lebender Zeuge des Mittelalters

Ein Projekt der Interessengemeinschaft „Historisches Alken“



Die Mispel (*Mespilus germanica*) oder Deutsche Mispel ist eine Pflanzenart der **Kernobstgewächse** (Pyrinae) in der Familie der **Rosengewächse** (Rosaceae). Es handelt sich um einen sommergrünen Baum mit krummem Stamm und breiter Krone, der essbare Früchte trägt. Die Art war im Mittelalter in Süd- und Mitteleuropa weit verbreitet, im 17. und 18. Jahrhundert auch in England. Heute hat sie in Europa als Obstbaum keine Bedeutung mehr, ist aber in mehreren Gebieten verwildert. Intensiv bewirtschaftete **Plantagen** gibt es noch.

Die Mispel ist ein kleinwüchsiger, bis 5 Meter hoher, laubabwerfender **Baum** mit unregelmäßig geformtem Stamm, der einen Durchmesser von 20 bis 25 Zentimeter, selten bis 50 Zentimeter erreicht. Die **Krone** ist ausladend und annähernd rund. Meist sind die Bäume breiter als hoch. Mispeln haben eine stark verzweigte, weit reichende und eher flache Bewurzelung. Das **Holz** ist sehr hart, zerstreutporig und von feiner Textur. Das **Splintholz** ist weiß mit leicht rosa Tönung, das **Kernholz** ist bräunlich. Die **Jahresringe** sind gut zu erkennen. Das Verzweigungssystem ist in Lang- und **Kurztriebe** unterteilt, wobei nur letztere Früchte hervorbringen. Die schwach filzig behaarten Jungtriebe der Wildform tragen **Dornen**, die bei Kulturformen fehlen.



Knospen und Blätter

Die **Winterknospen** sind spitz eiförmig, werden 3 bis 5 Millimeter lang und haben gekerbte, rötlichbraune, am Rand fast schwarze, aber hell bewimperte **Knospenschuppen**. Die wechselständigen, einfachen **Laubblätter** sind länglich oval und etwas zugespitzt. Die Oberseite ist dunkelgrün, die Unterseite etwas heller und filzig behaart. Die **Blattspreite** ist 6 bis 12 Zentimeter lang und 2 bis 4 Zentimeter breit. Die **Blattstiele** sind kurz. Die zwei ovalen, bleibenden **Nebenblätter** (Stipeln) besitzen eine aufgesetzte Stachelspitze und einen drüsig bewimperten Rand.

Blüten und Früchte

Die **Blüten** sind die normalen zwittrigen, **radiärsymmetrischen** Blüten mit doppelter **Blütenhülle** der Rosengewächse. Sie stehen einzeln an den Kurztrieben und sind auffallend groß mit einem Durchmesser von 3 bis 5 Zentimeter. Die fünf **Kelchblätter** sind schmal, lanzettlich und auf der Außen- und Innenseite behaart. Sie stehen zwischen den deutlich kürzeren **Kronblättern**. Die fünf freien, rundlichen Kronblätter sind weiß oder etwas rosafarben. Die 30 bis 40 **Staubblätter** besitzen rote **Staubbeutel** (Antheren). Es sind üblicherweise fünf **Griffel** vorhanden. Der **Fruchtknoten** ist unterständig. **Selbstbestäubung** ist die Regel. Die deutsche Mispel blüht im Mai und Anfang Juni.



Die **Apfelfrüchte** werden gegen Ende Oktober, Anfang November reif. Die Früchte sind dann bräunlich und haben die Form einer abgeflachten Kugel mit den deutlich erkennbaren Kelchblättern an der Spitze. Die Frucht ist stark von Stützgewebe (**Sklerenchym**) durchsetzt, was ihr den Namen Steinapfel einbrachte. Die Früchte der Wildform haben einen Durchmesser von 1,5 bis 3 Zentimeter und eine Länge von 1,6 bis 2,4 Zentimeter, bei Kulturformen beträgt der Durchmesser 3 bis 6,5 Zentimeter, selten 7 bis 8 Zentimeter. Als Samen werden fünf Kerne gebildet, die vom fleischigen Gewebe umschlossen bleiben.

Verbreitung und Standortansprüche

Da die Mispel bereits früh kultiviert wurde, kann das natürliche Verbreitungsgebiet nicht mit Sicherheit angegeben werden. Als natürliches Areal gelten Westasien (**Iran, Irak, Türkei**), der **Kaukasus, Turkmenistan**, die **Ukraine, Griechenland, Bulgarien** und **Italien**. Kultiviert wurde die Art auch außerhalb ihres natürlichen Areals, so in Mittel- und Südeuropa, im Süden **Englands** und auf den **Kanarischen Inseln**. Es fanden auch Anbauten in den **USA**, in Südamerika, in Nord- und Südafrika, Australien und **Neuseeland** statt.



Die Mispel entwickelt sich am besten unter temperaten und submediterranean Klimabedingungen. Sie stellt nur geringe Standortansprüche und kann unter günstigen Bedingungen alt werden. Es sind mehrere über 70 Jahre alte Bäume bekannt in England auch über 300 Jahre alte Bäume. Als für das Wachstum günstige Lufttemperaturen werden 18 bis 20 °C genannt, Kälte von bis zu -20 °C wird vertragen. Spätfröste richten kaum Schaden an. In Italien wächst die Wildform in Gebieten mit Jahresniederschlägen von 700 Millimeter in Höhen von 0 bis 1100 Meter. Die Art wächst auf verschiedenen Böden, sofern der **pH-Wert** zwischen 6 und 8 liegt, sie wächst aber meist auf **kalkarmen** Böden und bevorzugt frische, gut drainierte **Lehmböden**. (Wie hier, auf dem Schutt der alten Stadtmauer und des Lehmörtels)

Vermehrung

Die Wildformen vermehren sich [generativ](#), die Samen bleiben 18 bis 20 Monate keimfähig. Sie werden durch Vögel und Eichhörnchen verbreitet, wahrscheinlich auch durch Rehe und Wildschweine. Kulturformen werden durch [Ovulation](#) und durch [Pfropfen](#) auf verschiedenen Unterlagen wie [Weißdorne](#), [Birnen](#), [Quitte](#), [Eberesche](#) vermehrt.



Pflanzenkrankheiten

Die Mispel wird nur selten von Krankheiten befallen oder von Insekten geschädigt. In Plantagen können die Larven der blattminierenden Schmetterlingsart *Lithocolletis blancardella* Schäden anrichten. Der Pilz *Monilia fructigena* (Gattung *Monilia*) ruft Fruchtfäule hervor, der [Mehltau](#)-Erreger *Podosphaera clandestina* führt zum Welken von Blättern und Knospen. Die Mispel ist anfällig gegen *Erwinia amylovore*, dem Erreger des Feuerbrands.

Der Gattungsname *Mespilus* stammt aus dem Lateinischen und wurde unter anderen von Plinius dem Älteren (23–79 n. Chr.) und Palladius (4. Jhd. n. Chr.) verwendet, der genaue Anweisungen zur Kultur der Mispel in *Opus agriculturae* anführt. Bei den Griechen wurde der Baum *Mespile*, die Frucht *Mespilon* genannt. Sie wurde unter anderen von Theophrastos (371–287 v. Chr.) und Dioscurides (1. Jhd. n. Chr.) erwähnt. Der Ausdruck ist jedoch in beiden antiken Sprachen ein Fremdwort unbekannter Herkunft.

Das Art-[Epitheton](#) *germanica* bedeutet *deutsch* und dürfte auf den Irrtum zurückgehen, dass die Mispel eine in Deutschland heimische Art sei, da sie dort schon lange bekannt war, als [Linné](#) sie benannte.



Verwendung

Die Früchte der Mispel sind nach Frosteinwirkung oder längerer Lagerung essbar und haben einen typischen säuerlich-aromatischen Geschmack. Sie können dann auch zu [Marmelade](#) oder [Gelee](#) verarbeitet werden, die Art war daher früher als Obstbaum weit verbreitet. Durch das Lagern werden [Tannine](#) und [Fruchtsäuren](#) abgebaut, der Zuckergehalt steigt und die Früchte werden mürbe, sonst sind sie hart und [adstringierend](#). Heute ist die Mispel nur mehr selten in Kultur.

Der Gehalt an Nähr- und Mineralstoffen ändert sich mit zunehmender Fruchtreife. In den Jahren 1984 und 1985 wurden folgende Werte für [homogenisierte](#) Früchte angegeben:

Zeitraum	L-Ascorbinsäure	Glucose	Fructose	Kalium	Calcium
Anfang 1984	1,64 mg/l	53,75 mg/l	37,31 mg/l	47,2 ppm	4,7 ppm
Ende 1984	1,54 mg/l	61,74 mg/l	70,06 mg/l	43,0 ppm	4,5 ppm
Anfang 1985	2,64 mg/l	43,50 mg/l	35,70 mg/l	48,9 ppm	5,2 ppm
Ende 1985	1,41 mg/l	60,30 mg/l	60,50 mg/l	46,1 ppm	5,0 ppm

Aufgrund ihrer harntreibenden und adstringierenden Wirkung wurden die Früchte volksmedizinisch eingesetzt.

Unreife Früchte haben einen Tannin-Gehalt von etwa 2,6 % und wurden mit Blättern und Borke zum [Gerben](#) genutzt. Auch können sie zum Verringern der Trübung von Wein, Apfel- und Birnenmost verwendet werden, da das Tannin das Ausflocken von Proteinen bewirkt.

Das Mispelholz eignet sich für die [Kunsttischlerei](#), zum [Drechseln](#) und für [Intarsien](#). Es wird als Feuerholz und zur Herstellung von [Holzkohle](#) genutzt.

Vor allem die [panaschierten](#) Formen haben eine gärtnerische Bedeutung als Ziergehölz.

Sonstiges

Die Mispel im Mittelalter

Im Mittelalter war die Echte Mispel eine weit verbreitete Obstart in Europa. In der Landgüterordnung [Capitulare de villis vel curtis imperii](#) Karls des Großen ist im Kapitel 70 die Echte Mispel als eines der 16 Obstgehölze als *mespilarios* aufgezählt.

Die Mispel in der Literatur

[William Shakespeare](#) erwähnt die Mispel (englisch: medlar) in zweien seiner Stücke, in [Wie es euch gefällt](#) und [Romeo und Julia](#).

Die Mispelblüte als Wappensymbol

Sie ist als [Geldernsche Rose](#) im Wappen der Stadt [Geldern](#) und anderer Städte des [Herzogtum Geldern](#) zu finden. So führt auch die Stadt [Viersen](#) drei silberne Mispelblüten im blauen Schild als Stadtwappen.



Quelle: Wikipedia

Diese Tafel auf einem fast 400 Jahre alten Eichebalken wurde erstellt und gestiftet von

Restaurator Simonis, Alken

Werbepartner Gelhardt, Koblenz

www.maler-simonis.de

www.gelhardt.net