



Die Asperl

Mespilus germanica L.

Kein Jugfraw ward nie so rein,
esse sie drey Nespeln,
sie geb von ir fünffzehen stein

Regionale Gehölzvermehrung RGV

MIT UNTERSTÜTZUNG VON BUND, LAND UND EUROPÄISCHER UNION

Europäischer Landwirtschaftsfonds für die Entwicklung des ländlichen Raums: Hier investiert Europa in die ländlichen Gebiete.

lebensministerium.at



K. Haffert

Impressum

Eigentümer und Herausgeber:
Amt der NÖ Landesregierung
NÖ Landschaftsfonds
Abteilung Landentwicklung (LF6)
Landhausplatz 1, Haus 13, 3109 St. Pölten
alle Rechte vorbehalten, © St. Pölten 2013

Für den Inhalt verantwortlich: Georg Schramayr
Titelbild: Klaus Wanninger
Titelspruch: Hieronymus Bock (1552): *De stirpium maxime earum quae in Germania nostra nascuntur... momentaturis...*
Redaktion: Georg Schramayr, Christina Tschida, Klaus Wanninger, Nicole Bauer
Grafiken, Karten, nicht namentlich gezeichnete Beiträge und alle Abbildungen ohne Autorenangabe: Georg Schramayr

Bezugsadresse:
Verein Regionale Gehölzvermehrung – RGV
Zeile 85, 2020 Aspersdorf
www.heckentag.at
office@heckentag.at

Gestaltung: die werbetrommel, 3281 Oberndorf/Melk
Druck: sandler*print&more*

Gender Disclaimer:
Die im Text gewählte männliche Form bezieht immer gleichermaßen weibliche Personen ein. Auf eine Doppelbezeichnung wurde aufgrund einfacherer Lesbarkeit verzichtet.

Vorwort



Die Mispel – in Niederösterreich Asperl genannt – ist eines der eigenartigsten Gehölze unserer Heimat. Als Halbkulturpflanze findet sie im sommerwarmen Ostösterreich so gute Bedingungen vor, dass sie schon vor Jahrhunderten den Weg aus dem Anbau in die wärmegetönten Hecken und Säume gefunden hat und als eingebürgerte Pflanze gilt.

Wie viele Pflanzen des Agrarraumes ist auch die Mispel über den vorderasiatischen Raum zu uns gekommen und gehört mit zu den ältesten kultivierten Obstgehölzen. In ihrer Jahresrhythmik, in der Wuchsform und ihren Fruchteigenschaften sind noch viele ursprüngliche Eigentümlichkeiten erhalten geblieben und trotz aller obstbaulicher Bemühungen ist sie doch sehr „wild" geblieben. Die Asperlfrüchte sind daher gleichermaßen Liebhaberobst und auch Heilnahrung, für ihre optimale Reife braucht es Zeit und Geduld und wegen ihrer Langlebigkeit hat man mit dem Asperlbaum ein Gehölz für mehrere Generationen. Über die Asperl-Kulturgeschichte, über Anbau und Verwertung, die medizinischen Eigenschaften und vieles mehr erfahren Sie in dieser Broschüre.

Ich bedanke mich herzlich für Ihr Interesse und wünsche viel Freude bei der Lektüre.

Ihr
Dr. Stephan Pernkopf
Landesrat für Umwelt, Landwirtschaft und Energie



NÉFLIER A GROS FRUITS.



Inhalt

Die Verwandtschaft kann man sich nicht aussuchen 6

Die Zuwanderin mit vorderasiatischer Provinienz 8

Eigenbrödlereien 10

Asperl-Internas 14

Sag'ns bitte Aschperl zu mir 20

Die Europa-Mispel 24

Mespile Bilderwelten 31

Na ja, wer's mag! 37

Makhila – Nerekin inoren beldur 41

Eine Asperl hinterm Haus 43

Quellenverzeichnis 46

Die Verwandtschaft kann man sich nicht aussuchen

Georg Schramayr

Lange Zeit galt die Mispel, in Ostösterreich Asperl genannt, als monotypische Art. Die Gattung Mespilus wies nur eine einzige Art (Mespilus germanica L.) auf und die Mispel war somit ohne nähere Verwandtschaft.



K. Haffert

In den 1970er Jahren entdeckte man in Nordamerika eine neue Art, die man zur selben Gattung stellte, wie unsere Asperl. Entwicklungsgeschichtlich hat sich *Mespilus canescens* J. B. Phipps bereits im Tertiär, noch vor den großen Eiszeiten, von der vorderasiatischen Mispelverwandtschaft getrennt. Damals waren Asien und Nordamerika noch durch eine Landbrücke, die Beringia, verbunden. Die neu entdeckte „Tante aus Amerika" ist nun auch wieder nicht der große Verwandtschaftszuwachs, denn von ihr existieren nur knapp 25 Individuen auf 9 Hektar Grund.

Moderne Systematiker verzichten sogar ganz auf die Gattung *Mespilus* und stellen unsere Asperl zu den Weißdornen und betrachten die amerikanische Mispel-Art als einen Bastard zwischen unserer Mispel und einer nordamerikanischen Weißdornart.[1] Auch der Vater unserer Pflanzensystematik, Carl von Linne, zögerte kurz ob die Mispel ein Weißdorn sei. Die Linne'sche Systematik war sehr stark an der Blütenausbildung orientiert und die Zahl der Griffel war mit 5 bei der Mispel und 1–2 bei den Weißdornarten für ihn Anlass genug, daraus eine eigenständige Gattung zu machen. Aber selbst zu seiner Zeit war die Mispel nicht monotypisch. Er stellte die Felsenbirne und die Aronia dazu, die aber heute eigenen Gattungen zugeordnet werden. In der alten Literatur wurden die heimischen Weißdorne kurzzeitig zu Mispeln, so war der Eingriffelige Weißdorn eine zeitlang *„Mespilus monogyna"*. Wie dem auch sei, *Mespilus* und *Crataegus* sind so nahe verwandt, dass man sie aufeinander aufpfropfen kann und die Gewebe so ähnlich kommunizieren, dass selbst Chimären, also Mischwesen, zwischen den beiden Gattungen gebildet werden können, wie im Kapitel „Das ist wohl nur Chimäre, aber mich unterhalt's" nachzulesen ist.

Einen guten Einblick in die Verwandtschaftsnähe erlaubt ein phylogenetischer Baum, der die Verwandtschaftsbeziehungen zwischen den Weißdornarten, dem Apfel, der Aronia, der Felsenbirne und der Mispel durch ein Baumdiagramm aufzeigt.[25]

Die Mispel gehört zur Familie der Rosengewächse, die im Lauf der Zeit so groß geworden ist, dass sie mehrfach unterteilt werden musste:

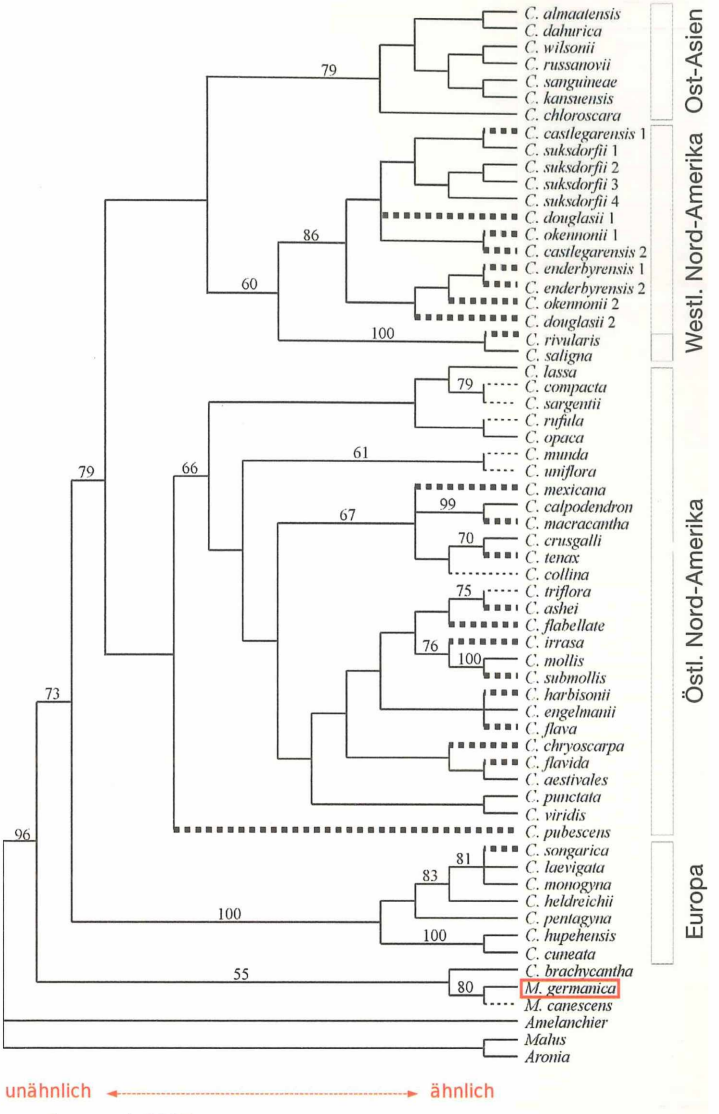
- Unterfamilie Spiraeoideae
  - Supertribus Pyrodae
    - Tribus Pyreae
      - Subtribus Pyrinae (Kernobstgewächse)
        - Gattung Mespilus

Moderne Mispeln – japanisch statt deutsch

Während die Asperl immer mehr in Vergessenheit geraten, tauchen auf den Märkten vermehrt Südfrüchte auf, die ebenfalls mit Mispel angeschrieben werden. Allerdings kommen sie auf den Ladentisch, wenn die Asperl längst verzehrt (oder enzymatisch zerlegt und remineralisiert) sind. Es handelt sich um die Wollmispel, eine entfernte Verwandte unserer Mispel mit völlig anderen Fruchteigenschaften und anderer Fruchtfarbe. Ihre Heimat ist Ostasien und ihre dort erlernte jahreszeitliche Einbindung hat sie beibehalten.

Die *Eriobotrya japonica*, so ihr wissenschaftlicher Name, blüht im Dezember und die Frucht reift um den ersten Mai herum. Es ist eine immergrüne Gehölzart, die bei uns nicht ausreichend winterhart ist. Selbst wenn sie in ganz milden Wintern bei uns im Freien aushält, erfriert ihre Blüte. An der oberen Adria und auch sonst im Mittelmeergebiet wird sie als Fruchtgehölz kultiviert und hat auch dort die Mispelnamen übernommen.

Die modernen Nespolis, Nisperos und Mushmulas sind häufig die Wollmispeln und in vielen Webseiten hat diese Namensvetternschaft zu einer fast schon genialen Verwirrung geführt. Asperltexte mit Wollmispelbildern, Wollmispelrezepte mit Asperlbildern und Wollmispelbeschreibungen in denen die Eigenschaften beider Arten vermischt sind, also Text-Chimären, wie wir in den folgenden Kapiteln noch sehen werden. Für Menschen mit ein bisserl Gefühl für die Pflanzenwelt ist das eigentlich kein Thema. Hier trotzdem eine kleine Unterscheidungshilfe für Mediterranurlauber, Marktstandler und Glashausgärtner.



aus: Lo et. al. 2007

Merkmal	Mispel (*Mespilus germanica* L.)	Wollmispel (*Eriobotrya japonica* (Thunb.) Lindl.)
Fruchtfarbe	hellbraun, später dunkelbraun	orangegelb, später braunfleckig
Fruchtreife	November	Anfang Mai
Geschmack	mostig-süß	säuerlich-süß
Fruchteigenschaft	vollreif teigig cremig	vollreif fest oder weichfleischig
Laub	sommergrün	derb, wintergrün
Kelchblätter	sehr lange, laubblattartig bleibend	sehr kurz, vertrocknend, apfelartig



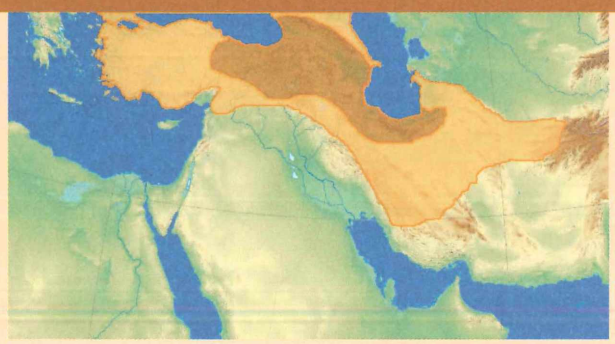


Die Zuwanderin mit vorderasiatischer Provinienz

Aus heutiger Sicht ist das ursprüngliche Verbreitungsgebiet der Mispel nur noch sehr schwer zu lokalisieren. Die frühe Nutzung und ihr Status als Halbkulturpflanze hat dazu beigetragen, dass sich die Art auch weit über das Herkunftsgebiet hinaus verbreitet hat. Heute nimmt man an, dass der nordpersisch-kaukasische Raum das Genzentrum der Mispel ist, das natürliche Verbreitungsgebiet der Mispel hat vermutlich bis nach Anatolien gereicht.

Die Kultur der Mispel reicht in diesem Raum mindestens 3000 Jahre zurück und deswegen hat sich durch Anbau und Verwilderung eine weitere Zone mit hoher Dichte an nicht kultivierten Mispeln ergeben, die man als sekundäres Verbreitunggebiet ansehen könnte. Nach Osten und Süden ergeben sich trockenheitsbedingt natürliche Grenzen.
Wie weit Osteuropa in dieses sekundäre Verbreitungsgebiet eingerechnet werden kann, ist unsicher, über die letzten Jahrtausende hat sich die Mispel jedenfalls in zahlreichen Regionen Europas heimisch gemacht und vermehrt sich dort auch vegetativ. Neben den Balkanstaaten gibt es „wildgewordene" Bestände in Norditalien, Nordspanien, Südfrankreich, der Normandie, Mähren und Ostösterreich. Damit der wissenschaftliche Name *Mespilus germanica* wenigstens einigermaßen gerechtfertigt ist, gibt es sogar Wildvorkommen in Thüringen.

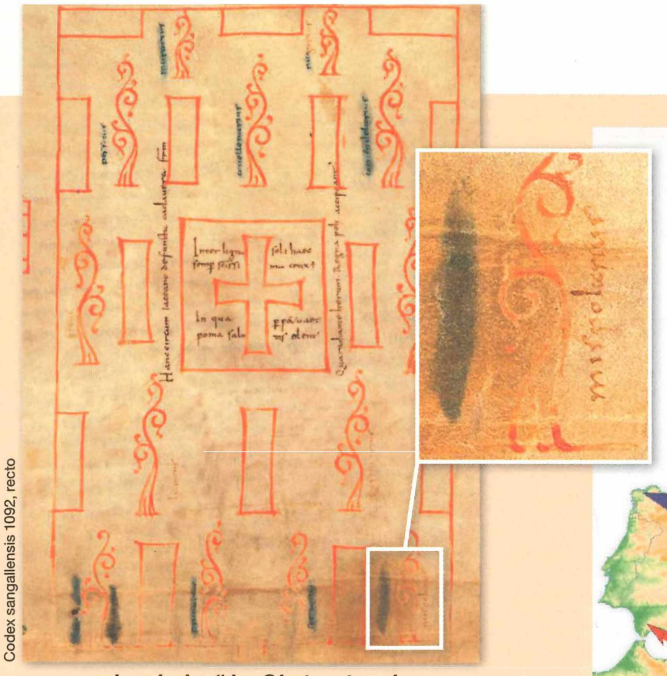
In all den Wild- und Verwilderungsvorkommen zeigen die Mispeln hohe morphologische Einheitlichkeit. Die Pflanzen haben Sprossdornen und ein geringes



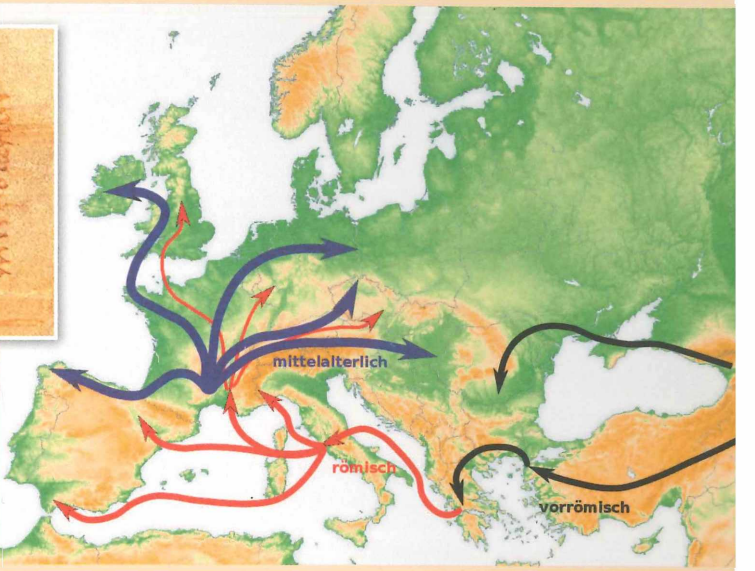
Natürliches Verbreitungsgebiet der Mispel Kernzone (dunkel) und erweitertes Verbreitungsgebiet (hell)

Fruchtgewicht von 12 bis 15 Gramm. Dem stehen Fruchtgewichte von bis zu 90 Gramm bei großfruchtigen Kultursorten gegenüber. Die geringe Variabilität der europäischen Vorkommen spricht ebenfalls für ein verhältnismäßig kleines Ursprungsgebiet.

An der europäischen Verbreitung waren sicher auch die Römer maßgeblich beteiligt, allerdings übernahmen sie die Mispel erst verhältnismäßig spät und ihre Erwähnung fehlt in den älteren Quellen. Die Vorkommen in den Pyrenäen oder in Norditalien sind mit einiger Sicherheit auf die römischen Herrschaftsbereiche zurückzuführen. Ob die Römer auch für die Vorkommen nördlich



„mispolarius" im Obstgarten des Klostergartens von St. Gallen



Einwanderungsweg der Mispel nach Europa

der Alpen verantwortlich sind, ist nicht belegt. Zwar gibt es mehrere Funde von Mispelkernen aus Ausgrabungen in der Schweiz und Deutschland, ob es sich dabei um die Überreste von aus Italien eingeführten Konserven oder hier angebautem Frischobst handelt, kann zur Zeit noch nicht gesagt werden.[31]

Der Mispel-Boom fand erst im Mittelalter statt. Über zahlreiche Ausgrabungsfunde, Darstellungen in Kräuterbüchern und Herbarien weiß man, dass die mittelalterlichen Menschen in Mitteleuropa mit dieser Obstart durchaus vertraut waren. In Renaissance und Barock war die Art so häufig anzutreffen, dass die Kräuterkenner der damaligen Zeit sie sogar für eine Pflanze mit deutscher Provinienz hielten. Reste dieser Fehleinschätzung leben noch heute im wissenschaftlichen Namen fort (*M. germanica*). Die Ursachen für diese zweite Ausbreitungswelle nach dem römischen Erstkontakt waren die gut organisierte monastische Wissensvermittlung und Weitergabe von Gärtnerwissen über den Klerus, aber auch das Image der Mispel als Heilnahrung und damit der Verankerung in der medizinischen Praxis. In allen bekannten frühen Quellen der Pflanzenliteratur kommt die Mispel vor. Sie ist im berühmten Klosterplan von St. Gallen zu finden und fehlt auch nicht in der Landgüterverordnung Karls des Großen.

In zahlreiche Dokumenten und Quellen taucht die Mispel fortan auf. Im Buch „Die Gesellschaft der Herren Burger zu Beckenried und ihre Bruderschaft" steht ein historischer Nachweis der Mispel aus der Zentralschweiz: Zeugeneinvernahme im Jahre 1613:

> *Und der Rat büsste unter anderem Niklaus Vyt eine Krone, weil er Weiberkleider angezogen hatte. In dieser Weiberrüstung nahm er einen Fischkratten an den Arm und ging auf den Dorfplatz, um Näschpli zu kaufen.*

In einigen Gegenden wurde der Mispelanbau zu einem beachtlichen Nebenerwerb, allerdings nur dort, wo es mit anderen Wirtschaftszweigen noch mühsamer war als beim Mispelanbau. So war beispielsweise die Wachau eine Asperl-Hochburg. In der von herrschaftlichem und klerikalem Fremdbesitz ausverkauften Wachau der Renaissance und des Barock waren die Bewohner und Arbeiter bitterarm. Mit dem Asperlanbau konnte man mit kleinster Grundfläche einen Zuverdienst erwirtschaften. Der Verkauf erfolgte nach Wien mit den Obstschifferln, da sie eine erschütterungsarme Form des Transportes ermöglichten. Auch mit der Butte wurden die Asperl „ausgetragen", zum Beispiel nach Mariazell! Es wirft ein beredtes Bild auf die Bedürftigkeit der damaligen Wachaubewohner, wenn die am Rücken über zwei Tage nach Mariazell getragenen Asperln im Wallfahrtsort verkauft noch wirtschaftlich lukrativ waren.

Eigenbrödlereien

Die Asperl sind in vieler Hinsicht einfach anders. Die Früchte sind in der Baumreife steinhart, die Reife ist schon fast Zerfall, sie kann dem Weißdorn so einiges „vor" machen, auf abgesenkten Ästen wie auf Stelzen gehen und uns in der Systematik vor Dauerprobleme stellen. Das ist aber nur ein kleiner Teil der Extrawürste und Eigenbrödlereien zu denen diese Gehölzart in der Lage ist.



U. Gander

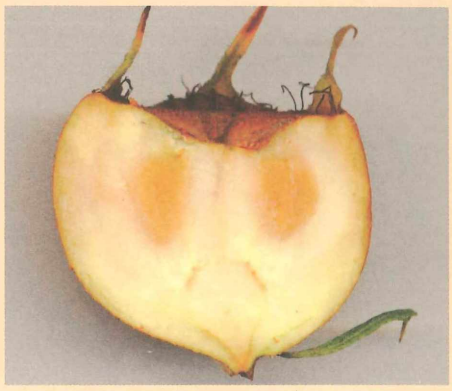
Das Beste an der Mispel ist ihre Blütenachse

Das bizarre Aussehen der Mispelfrüchte mit den lang ausgezogenen Kelchblatt-Resten und dem zu einer rauen Scheibe gewordenen Blütenboden täuscht darüber hinweg, dass es sich aus morphologischer Sicht um eine Weiterentwicklung einer Apfelfrucht handelt.

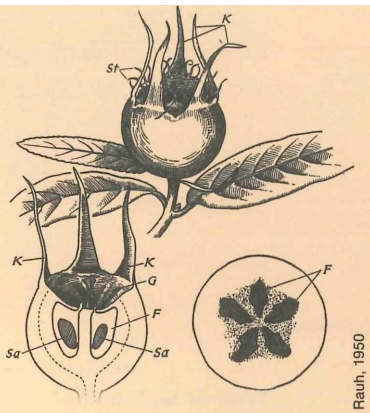
So bezeichnet man in der Pflanzenmorphologie einen Fruchttyp, der aus einer Verwachsung von Balgfrüchten und Achsengewebe besteht. Die trockenhäutigen Balgfrüchte, wie wir sie von den Fruchtständen von Akelei und Rittersporn kennen, hätten die Mispel kaum in die Liste exquisiter Obstarten gebracht. Gleich wie bei Apfel, Birne, Eberesche und Quitte sind diese Balgfrüchte aber schon in der Zeit der Blüte tief in die Blütenachse eingesunken



Hochblattreste auf der Mispel-Fruchtschale



Längsschnitt durch die Frucht



Mispel in Quer und Längsschnitt

und verbreitern diese krugförmig. Die gegenüber dem Blütenstiel markante Verdickung ist bereits bei der ungeöffneten Blütenknospe erkennbar.

Aus der ursprünglich typischen Abfolge Blütenstiel-Blütenachse-Blüte ist bei der Unterfamilie der Kernobstgewächse eine Sonderbildung entstanden, bei der im Zuge des Streckungswachstums das Gewebe der Blütenachse Teile der Blüte überholt und dadurch seitlich umschließt.

Die Sammelbalgfrucht ist bei einigen Vertretern des Kernobstes noch klar an dem papierartigen Kerngehäuse erkennbar und den fünf Kammern, die jeweils einer Balgfrucht entsprechen. Bei der reifen Mispel ist das Kerngehäuse etwas anders gestaltet. Das Perikarp, so nennt man das Kerngehäuse in der Fachsprache, ist so stark verholzt und verdickt, dass aus den fünf häutigen Kammern fünf Nüsschen entstanden sind, die vom fleischigen Blütenboden vollständig umwachsen sind. Botanisch gesehen ist die Mispelfrucht daher eine Sammelnussfrucht![1]

Das äußere Fruchtfleisch, das beim Verzehr und der Verarbeitung den größten Teil der konsumierbaren Masse ausmacht, ist demnach Achsengewebe und somit ein Teil des Blütentriebes. Bei kultivierten und selektierten Apfel- und Birnensorten ist dieses Gewebe schon so stark verändert, dass die Ähnlichkeit mit einem Spross mit Gefäßbündeln und Verstärkungsgewebe kaum noch auffällt. Anders bei Wildarten und auch bei der Mispel. Im Fruchtfleisch finden sich zahreiche Steinzellen-Nester, die dem Fruchtmus eine körnige Struktur verleihen. Steinzellen werden in der Fachliteratur auch Sklereide genannt. Sie stellen ein Festigungsgewebe dar und dienen der Blütenachse als Stütze und Schutzschild gegen Druck. Im Gegensatz zu der Holzbirne sind bei der Mispel die Steinzellen nicht isoliert im Fruchtfleisch, sondern dicht an das Kerngehäuse angelagert. Das aus der Mispel hergestellte Fruchtmus hat daher auch eine sämige und keine griesartige Textur.

Dass der Großteil der Mispelfrucht aus Achsengewebe besteht, kann man auch noch daran erkennen, dass sich einige der Hochblätter auf die Fruchtschale „verirren“ und man beim Pflücken häufig eines dieser Blätter miterntet. Die Verdickung erfasst dann nicht nur die Blütenachse selbst, sondern bereits den obersten Teil des Fruchtstieles.

Die Verkürzung des gesamten Blüten/Fruchttriebes bewirkt auch, dass die Früchte in einem Quirl von Laubblättern eingesenkt sind.



Das ist wohl nur Chimäre, aber mich unterhalt's

In Johann Nestroys Stück „Die Papiere des Teufels oder der Zufall" lässt er den Schreiber Federl in der dritten Szene über das Leben sinnieren:

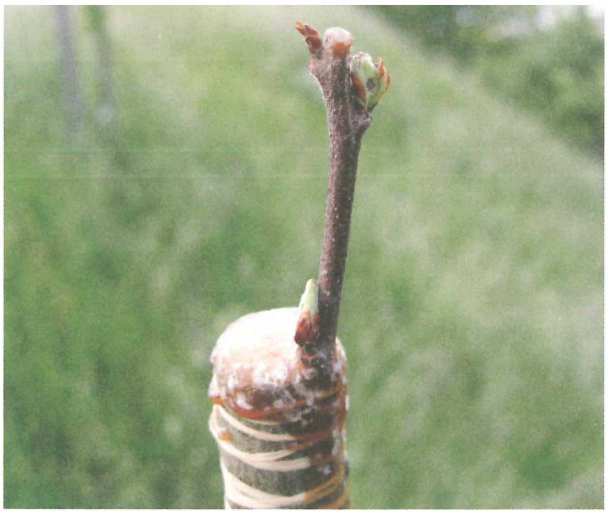
> *Wem a traurige Wirklichkeit nur is beschert,*
> *der muss als Resource sich All`s denken*
> *verkehrt.*

Was er sich auch an Scheinwirklichkeiten ausdenkt, so endet doch jedes der Couplets mit dem Refrain:

> *Das ist wohl nur Chimäre,*
> *aber mich unterhalt's.*

Nestroy verwendet den Begriff Chimäre für eine Wahrnehmung, die man sich nur einbildet, also ein Hirngespinst.

In der Wissenschaft bezeichnet man einen komplexen Organismus, der aus Zellen unterschiedlicher genetischer Herkunft besteht, ebenfalls als Chimäre. Nestroy konnte das noch nicht wissen, denn der wissenschaftliche Chimärenbegriff wurde erst 60 Jahre nach der Erstaufführung von Nestroys Posse geprägt. Pflanzenchimären sind aber schon seit über 2000 Jahren bekannt und auch ihre Mischwesen-Natur ist den Gartenpraktikern schon lange bekannt gewesen. Die Rede ist von Gehölzveredelungen die durch Pfropfen („Pölzen") oder durch Okulation („Äugeln") hergestellt werden. Auf einem Unterlagsgewebe, etwa einem Weißdorn, wird ein Edelreis-Gewebe, zum Beispiel eine Mispel eingesetzt und eine innige Verwachsung der beiden Arten angestrebt.

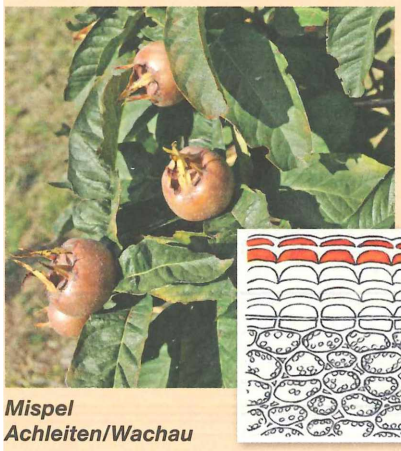


U. Gander

Je näher sich die beiden Arten in entwicklungsgeschichtlicher Hinsicht stehen, umso besser wird der jeweilige „Dialekt" der Partner verstanden und umso reibungsloser funktioniert die zwischenartliche Kommunikation. Die ist wieder eine Grundvoraussetzung für die Bildung eines störungsfreien, stabilen Mischgewebes. Weißdorn und Mispel sind in dieser Hinsicht kongeniale Partner und ergeben Chimären, die mehrere hundert Jahre Bestand haben können.

Wer im Zuge einer Operation, oder nach einem Unfall mit schwerem Blutverlust eine Bluttransfusion erhält, wird im Übrigen vorübergehend auch zu einer Chimäre und wie man sieht, kann diese temporäre Mischgewebsphase ein Leben retten. Wegen der kurzen Lebensdauer der Blutkörperchen und ihrer raschen Nachbildung dauert der Chimärenzustand eines so behandelten Menschen nur kurz. Den Schreiber Federl aus Nestroys Posse hätte dieser Gedanke mit Sicherheit unterhalten.

Bei veredelten Pflanzen, die dadurch zur Chimäre werden, durchdringen sich die Zellen der beiden



Mispel Achleiten/Wachau



Weißdornmispel



Eingriffeliger Weißdorn

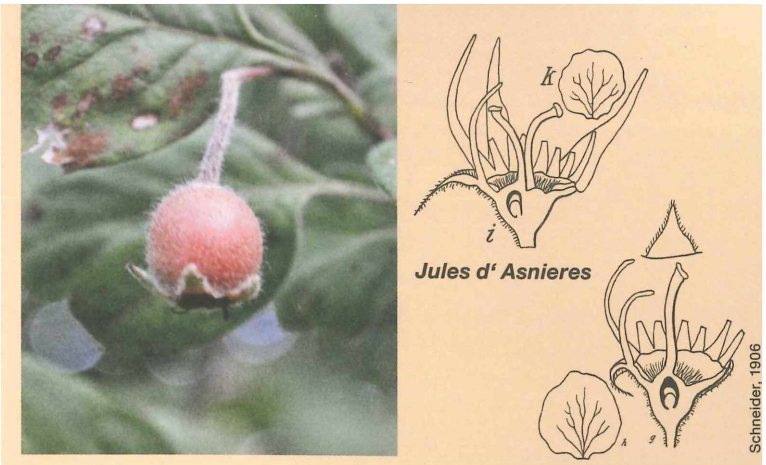
Grafiken: Baur, 1932

Partner normalerweise nur minimal. Entnimmt man beispielsweise ein Gewebe aus dem Kronenbereich, ist in der Probe nur das genetische Material des gepfropften Edelreises enthalten, das Gewebe aus der Unterlagspflanze fehlt hier. Sehr selten und auch nur bei bestimmten Artenkonstellationen kommt es zu einer anderen Verteilung der Gewebsanteile. Aus dem strengen Oben und Unten (mit dünner Kontaktzone) kann auch ein Außen und Innen werden, sodass jeder Trieb aus dem Außengewebe der einen Art und dem Innengewebe der anderen Art besteht. Schneidet man von solch einer Chimäre einen Trieb ab, enthält er die Gewebsanteile beider Partner und wenn dieses Triebstück als Edelreis genommen wird, kann man die Chimäre auf andere Unterlagspflanzen übertragen. Wegen der einfachen Weitervermehrbarkeit nennt man derartige Mischgewebe auch Pfropfchimären oder Pfropfbastarde.

Pfropfchimären haben eine gewisse äußere Ähnlichkeit mit Hybriden oder Bastarden, da die Eigenschaften der Ausgangsarten immer wieder durchschlagen. Bei den Hybriden sind die genetischen Eigenschaften der Eltern allerdings im Zellkern und damit im Bauplan für weitere Zellen verschmolzen, in Pfropfchimären liegen die Gewebe lediglich dicht beieinander und ergänzen sich wechselweise. Pfropchimären verdienen daher auch nicht einen neuen Artnamen, vielmehr zählt man die beteiligten Arten alphabethisch geordnet und mit einem Pluszeichen verbunden auf: ***Crataegus + Mespilus***, oder zusammengeschrieben und mit vorangestelltem Pluszeichen: ***+Crataegomespilus.***

Zwei der berühmtesten Crataegomespilus-Chimären stammen aus dem Jahr 1895 im Garten Dardar in Bronveaux bei Metz (Frankreich). Ein Mispelreis (*Mespilus germanicus* L.) wurde auf eine Weißdornunterlage (*Crataegus monogyna* Jacq.) veredelt. Lange Zeit nach der Veredelung wuchsen aus dem Veredelungsbereich zwei unterschiedliche Chimären: ***+Crataegomespilus ‚Dardarii'*** und ***+Crataegomespilus ‚Jules d'Asnieres'.***

Während die Frucht von ‚Dardarii' große Ähnlichkeit mit der Mispelfrucht hat, ist ‚Jules d' Asnieres' weißdornfrüchtig. Bei Gewebsuntersuchungen zeigte sich, dass bei letzterer nur die Oberhaut von der Mispel stammt, das darunterliegende Gewebe ist purer Weißdorn. Die reifen Früchte dieses Weißdorns im Mispelpelz beherbergen manchmal fruchtbare



Die belgischen Crataegomespilus-Chimären

Samen. Werden diese angebaut, entstehen daraus Weißdornpflanzen ohne jeden Mispeleinfluss, auch wenn die Bestäubung ausschließlich aus Chimärenblüten erfolgte. Die Früchte selbst sehen aus wie kleine Weißdornfrüchte, haben aber die raue Oberhaut der Mispel.

Pfropfchimären dieser Art sind extrem selten. Der Versuch, die Bronveauxer Zufallsbildung künstlich nachzubilden, ist bisher jedesmal gescheitert. Deswegen sind die Weitervermehrungen der wenigen bisher aufgefundenen Naturversuche trotz ihrer obstbaulichen Belanglosigkeit aus kulturgeschichtlicher Sicht besonders wertvoll.

Eine Chimäre zu basteln

Vom Prinzip her ist es gar nicht so schwer, selbst eine Chimäre zu „basteln". Am Beginn steht eine einfache Pfropfung, die gut verwachsen sein soll. Im Folgejahr (oder später) wird ein sauberer Schnitt mitten durch die Verwachsungsstelle geführt. Damit wird der Großteil des Edelreises abgeworfen, mit Ausnahme der wenigen Edelreis-Gewebsreste, die auf der Schnittstelle der geköpften Unterlage verblieben sind. Wenn die Unterlage gut eingewurzelt ist, wird sie aus dem verbliebenen Stock austreiben. Alle Austriebe unterhalb der Veredlungsstelle sind für unser Experiment belanglos und sollten rindenglatt weggeschnitten werden. Nur die Austriebe aus dem ehemaligen Verwachsungsbereich sind interessant, da sie das Potenzial für Mischgewebe in sich tragen. Nun heißt es warten und hoffen.
Die Wahrscheinlichkeit, dass man sich eine Chimäre „geschnitzt" hat, ist etwa so groß, wie beim Zahlenlotto. Da bei Pfropfchimären oft nur eine dünne Zellschicht des einen Pfropfpartners über dem arttypisch gestalteten Trieb des anderen Partners liegt, ist es nicht leicht, ein Chimärenreis von einem Unterlagsaustrieb zu unterscheiden.

Asperl-Internas

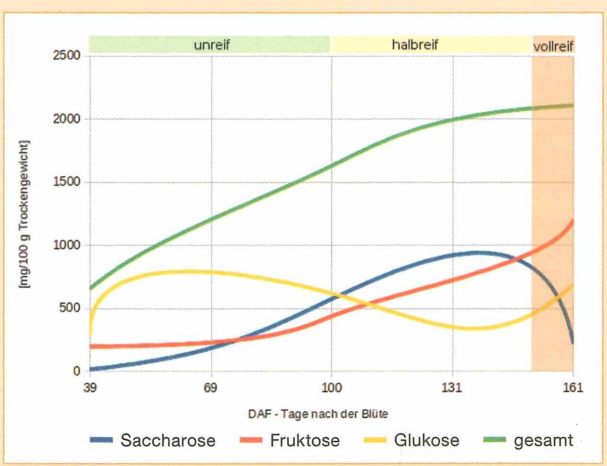
Asperl gelten als gesundmachend, besonders wenn es um die Beseitigung von Verdauungsstörungen geht. Was aber ist in den Früchten enthalten, dass sie als Heilnahrung gelten? Genaugenommen finden sich nur Inhaltsstoffe, die auch aus anderen Nahrungsmitteln stammen können. Die Früchte beinhalten Zucker, organische Säuren, Aminosäuren und Gerbstoffe. Vermutlich ist es dieser Gerbstoffgehalt, der so verdauungswirksam ist.



Während bei den meisten Rosengewächsen vorzugsweise die vegetativen Teile sehr gerbstoffreich sind, machen die Apfelfrüchtigen eine Ausnahme. Bei ihnen ist auch die junge Frucht voller Tannine, wie wir alle von unreifen Mostbirnen wissen. Schon die Botaniker des 19. Jahrhunderts haben die Vermutung aufgestellt, dass die Morphologie der Frucht die Ursache dafür sein könnte. Schließlich ist die Blütenachse (also ein vegetativer Pflanzenteil), das was wir für die Frucht halten. Erst mit der Vollreife werden die Tannine zurückgebaut und die Frucht genießbar. Es bleiben aber noch genügend Gerbsäuren und deren Umbauprodukte übrig, die auf unseren Stoffwechsel wirken.

Bei den Zuckern stellen Glucose, Fructose und Saccarose die Hauptbestandteile dar. Ihr Wert schwankt in der gesamten Fruchtentwicklung erheblich. Während der Gesamtzucker bis zur Vollreife deutlich ansteigt, fällt der Wert der Saccarose im letzten Reifestadium deutlich ab. Die Glukosewerte beginnen in der unreifen Frucht hoch, fallen dann mit zunehmender Fruchtentwicklung ab, um erst bei der Vollreife wieder anzusteigen. Der Fruktosegehalt nimmt dagegen beständig zu. Die wechselnden Zuckergehalte während der Reifezeit wurden an türkischen Beständen sehr genau ermittelt.[12]

Die Ergebnisse sind gut auf unsere mitteleuropäischen Bestände übertragbar. Einziger Unterschied ist die deutlich längere Vegetationszeit in Kleinasien, sodass sich ein DAF-Wert (days after flowering) von 161 im Freiland ausgeht und bei uns die Lagerzeit mit eingerechnet werden muss.



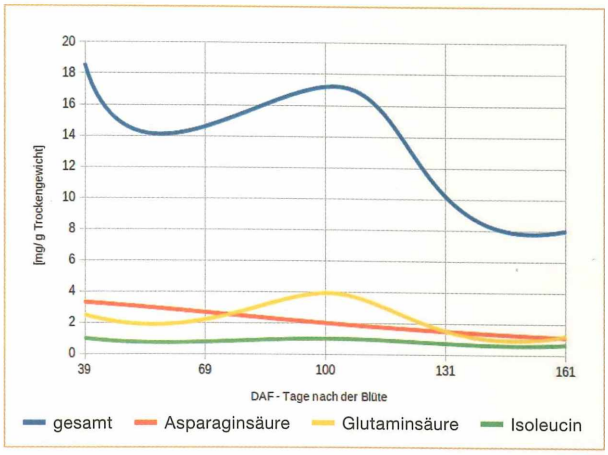
Zuckergehalt von Mispelfrüchten (Daten aus Glew, R. H. et. al. 2003)

Bei den Fettsäuren, die im Mesokarp vorliegen, dominieren Palmitinsäure, Linolsäure und α-Linolensäure. Der Mineralstoffgehalt der Asperlfrucht ist sehr hoch, besonders reich ist sie an Kalium, daneben findet sich das Who is who des Periodensystems: Barium, Calzium, Kupfer, Cobalt, Eisen, Lithium, Magnesium, Mangan, Natrium, Nickel, Phosphor, Strontium, Titan und Zink.

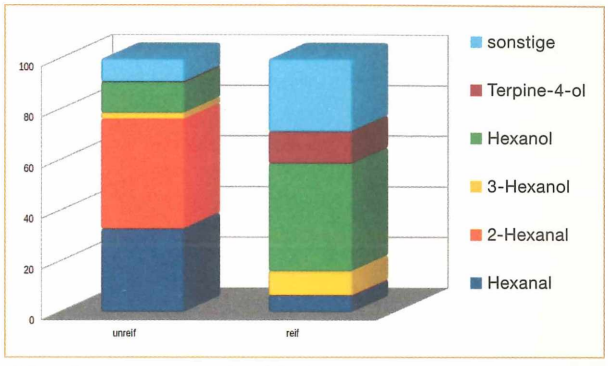
Auch der Aminosäuregehalt zeigt eine deutliche Jahresrhythmik. Der Gesamtwert ist mit 1,8 % der Trockenmasse bereits sehr gering und halbiert sich noch bis zur Vollreife.[12]

Neben diesen bleibenden Inhaltststoffgruppen, die auch in Trockenfrüchten und Verarbeitungsprdukten vorhanden sind, haben Asperl auch einen hohen Anteil an flüchtigen organischen Verbindungen. Sie sind für die Geruchs- und Geschmackswahrnehmung verantwortlich und bestimmen daher ganz wesentlich, ob ein Nahrungsmittel akzeptiert wird, oder nicht. Bei den flüchtigen Verbindungen, die in reifen Mispeln gefunden wurden, handelt es sich um Aldehyde, Alkohole, Ester und Terpene. Mengenmäßig sind die Aldehyde und Alkohole mit 6 Kohlenstoffen am häufigsten vertreten. Ähnlich wie bei unreifen Äpfeln sind bei reifen Asperl in der Festfleischphase Aldehyde wie das Hexanal und das 2-Hexanal dominant. Hexanal ist fast allen Gärtnern bekannt, denn es ist der Geruch, der frei wird, wenn Pflanzen geschnitten werden, also beim Heckenschnitt oder beim Rasenmähen. Das 2-Hexanal wird auch Blätteraldehyd genannt, weil es den Fruchtaromen eine Grünnote verleiht. Wer den Geschmack von Granny Smith-Äpfeln kennt, kennt auch die Geschmacksnote von 2-Hexanal. Halbreife Asperl riechen und schmecken demnach in erster Linie „grün". Immerhin machen diese beiden Aldehyde in den Asperlfrüchten fast 75 % der flüchtigen organischen Verbindungen aus.

In den vollreifen Früchten dominieren 6er-Alkohole, also Alkohole mit der Summenformel C6H13OH. Fast die Hälfte der flüchtigen Verbindungen im teigig gewordenen Asperl besteht aus dem Alkohol Hexol, der – der Name lässt es ahnen – aus dem Aldehyd Hexal durch Reduktion entstanden ist. Dabei geht der typische „grüne" Geruch verloren. Einen hohen Anteil hat auch der Alkohol 3-Hexanol, das auch in anderen Früchten häufig vorkommt, wie in Bananen, Melonen und auch im Safran. Aus der Sicht des Fruchtaromas ist die Stoffgruppe der Terpene interessant.

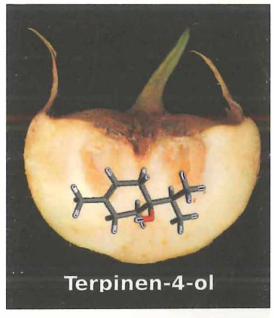


Aminosäuregehalt von Mispelfrüchten (Daten aus: Glew, R. H. et. al. 2003)



Flüchtige organische Verbindungen (Daten aus Velickovic et. al. 2013)

Den größten Prozentanteil hat das Terpinen-4-ol. Leider gibt es dazu keinen besseren Namen, obwohl es ein häufiger Bestandteil vieler ätherischer Öle ist und in der Natur in den Blättern des Eukalyptus, im Latschenöl und im Lavendelöl vorkommt.



Es riecht nicht nur gut, es hat auch antibakterielle, antivirale und antitumorale Eigenschaften und vertreibt außerdem Milben. Von den anderen nachgewiesenen Terpenen sei noch das p-Cymol erwähnt, es liefert eine Aromakomponente, die aus dem Bohnenkraut bekannt ist. In einer Studie an serbischen „Mushmulla"-Früchten konnten 32 flüchtige organische Verbindungen identifiziert werden, die einen Hinweis auf die komplexe Natur des Asperl-Aromas geben.[32]


J. Zimmer

Das Märchen vom Frost

Es gibt kaum ein neuere Publikation oder Webseite, in der auf die Halbwahrheit verzichtet wird, die Mispel müsste vor dem Verzehr vom Frost getroffen worden sein. Vertreter dieser ‚Frost-Schule' legen die erntereifen, aber noch nicht teigig gewordenen Mispelfrüchte sicherheitshalber in die Tiefkühltruhe, bevor sie die Früchte verkochen. Physikalisch betrachtet, passiert da auch einiges, ein Asperl-Sommelier wendet sich aber mit Grauen.

Schon die Pomologen des 19. Jahrhunderts haben den feinen Unterschied zwischen „Pflückreife" und „Genussreife" herausgearbeitet und uns mit den passenden Begriffen versorgt. Die Zeit dazwischen nannten sie Lagerzeit und in der passiert so gut wie alles, was das Reifearoma betrifft. Die gute, reifefördernde Lagerung war und ist der Schlüssel zum vollendeten Obstaroma, sei es nun bei den Äpfeln, den Birnen und auch bei den Asperln. Das Reifen ist ein hochkomplexer Vorgang, der verbreitungsevolutionäre Gründe hat. Aus einer unattraktiven, geruchsarmen und festfleischigen Frucht, wird unter dem entsprechenden Milieu ein aromaintensives, wohlschmeckendes Lockangebot für obsthungrige Wirbeltiere. Um genau zu sein waren es die Nasentiere, auf die die evolutionären Prozesse abzielten. Mit der Entwicklung der Aromabombe Obst kamen wir Säugetiere ins Spiel, die riechschwachen Vögel mussten auf ein begleitendes Farbenspiel hoffen. Da der erste Frost ein zeitlich sehr unsicherer Zeitpunkt mit großer räumlicher Unterschiedlichkeit ist, ist er im evolutionären Konzept höchstens als Notlösung vorgesehen, die Tiefkühltruhe jedenfalls gar nicht.

In extrem langen Zeiträumen, wir denken hier in Jahrmillionen, haben sich die Arten an ihre standörtlichen Rahmenbedingungen angepasst. Die Gattung *Mespilus* hat ihre Abspaltung von den anderen Rosengewächsen schon im Tertiär begonnen, zu einer Zeit als völlig andere Klimabedingungen herrschten und der euroasiatische mit dem amerikanischen Kontinent noch verbunden war. Die Entwicklungsrichtung ging damals in Richtung Ausnutzung der vollen Vegetationsperiode unter generell deutlich wärmeren Bedingungen, als wir sie heute haben. Im Nordiran, in Nordanatolien und am Marmara-Meer, zum Teil in Nordgriechenland und Südbulgarien reichen Vegetationszeit und Jahreswärmesumme offensichtlich aus, um baumreife (nach-tertiäre) Mispeln hervorzubringen. Angaben finden sich bereits in frühen Reiseberichten und Länderkunden. So sagt beispielsweise der aus München stammende Apotheker und Universitätsprofessor Xaver Landerer:

> *Die Früchte auf Stroh zu legen und selbe teigig werden zu lassen, ist nicht Sitte, sondern man isst diesselben wie selbe vom Baum kommen.*

Unter den mitteleuropäischen Bedingungen reicht die Jahreswärmesumme meist nicht aus, um ein Ausreifen am Baum zu erreichen. Ganz selten und auch nur an den sommerwärmsten Stellen Niederösterreichs kann der Beginn der Reife an einzelnen Früchten beobachtet werden. Ein vollständiges Ausreifen der gesamten Jahresernte ist unter unseren Klimabedingungen ausgeschlossen. Eine der Ursachen liegt in der sehr späten Blütezeit des Mispelbaumes, die sich kaum verfrühen lässt. Auch die Auspflanzung an kleinklimatisch besonders begünstigten Stellen im Garten bringt nur wenig Zeitgewinn. Die Konsequenz,

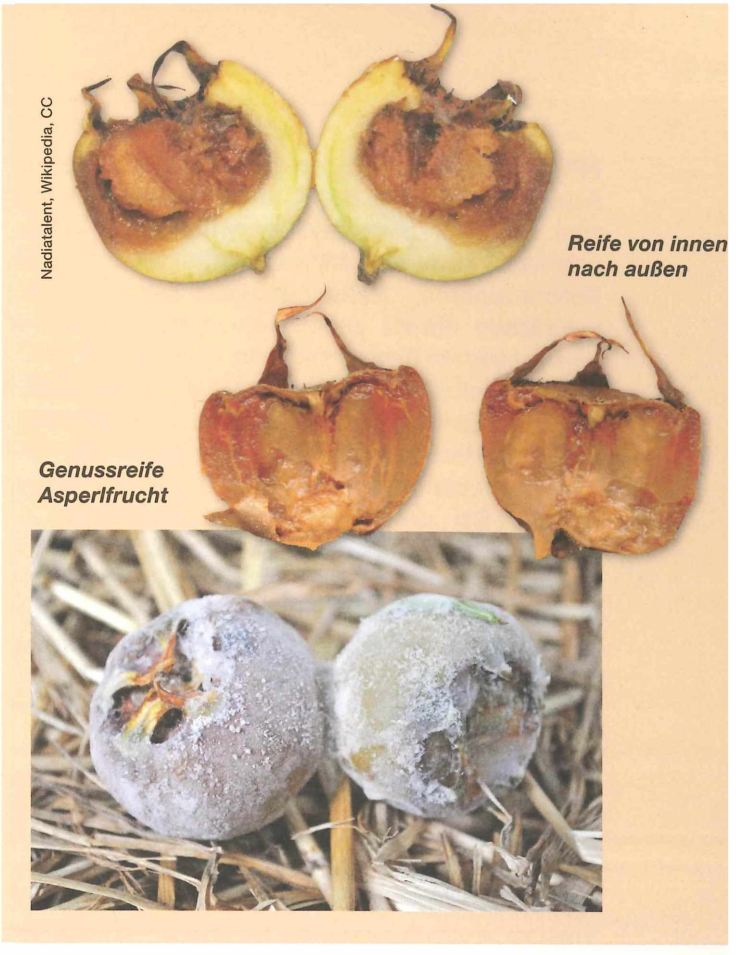




Bild oben: Asperl mit Mantel aus Raureif
Bild rechts: Reifelager auf Stroh

die man in Mitteleuropa daraus gezogen hat war, aber nicht die Notreife mit dem ersten Frost, sondern, wie im Zitat von Xaver Landerer schon zu lesen, die Nachreife durch gute Lagerung. Die Reife auf Stroh war die populärste Form der Lagerung, sie hat sich selbst in Redeswendungen und Sprichwörtern erhalten, wie im Kapitel „Nespolo – Die Mispel in Italien" nachzulesen ist. Neben Stroh war auch das Einlagern in Kleie sehr verbreitet und es machte einen Unterschied, ob die Asperlfrüchte auf oder in der Kleie lagen.

Die Hinweise auf die Lagerung als Standardmethode der Mispelaufbereitung sind zahlreich. Selbst im Französischen Revolutionskalender hatte die Mispel einen Platz und diese Tatsache liefert uns sogar einen exakten Termin. „Le Neflier" bezeichnet den 4. Tag der ersten Dekade im Monat Frimaire (Frostmonat) und fiel in der Zeit der Gültigkeit des Kalenders auf die letzte Novemberwoche. Das entspricht dem Teigigwerden der Mispelfrüchte nach der Reifelagerung. Bei einer durchschnittlichen Reifezeit von drei Wochen ist der dazugehörige Pflücktermin Anfang November. Für Niederösterreicher bedeutet das, dass zum Heckentag die Asperl auf der Reifehürde liegen müssen!



Frostbehandlung der Asperl ist kulinarische Barbarei

Vollständig ausgebildete Asperlfrüchte haben alle Enzyme, die zum Ausreifen notwendig sind, bereits im Fruchtkörper. Hartreife Asperl enthalten aber auch hohe Mengen an Pektin, das wie ein Mörtel die Zellverbände zusammenhält und die Beweglichkeit biochemisch wirksamer Substanzen stark einschränkt.

Außerdem sind die meisten der Enzyme in den Zellen eingeschlossen und selbst wenn sie freigesetzt werden, enthält der Fruchtkörper noch Enzym-Gegenspieler, die ihre Wirksamkeit blockieren. Im Zuge der Reife wird daher zuerst die Konzentration der Gegenspieler, der Reife-Inhibitoren, abgesenkt und über die ganze Fruchtmasse verteilt kommen die Enzyme zum Einsatz. Der Abbau der komplexen Pflanzenstoffe nennt sich Polyphenoloxidase (PPO) und aus dem Namen wird auch klar, welche Stoffgruppen dabei angegriffen werden. Zu den Polyphenolen gehören unter anderem die Gerbsäuren, die Gelb- und Rotfarbstoffe und zahlreiche Geschmackstoffe. PPO-Enzyme bauen daher die Gerbsäuregehalte der Fruchtmasse zurück, setzten Aroma und Geschmacksstoffe frei und sind somit die essentielle Wirkstoffgruppe was den Wohlgeschmack des reifen Obstes betrifft. Gleichzeitig kommen Pektinasen zum Einsatz, also Enzyme die die pektinhaltige Mittellamelle der Zellwände zerlegen. Dadurch tritt der Zellsaft aus und im Zellverband der Asperlfrucht kommt es dezentral und punktuell zu Teilverflüssigung des Fruchtfleisches. Im halbflüssigen Medium können sich die Enzyme besser bewegen, weitere Zellwände auflösen und Polyphenole umwandeln. Aus diesem Grund ist die Reife zuerst langsam, nimmt aber immer mehr Fahrt auf, um schließlich sehr plötzlich in eine Saftreife zu kippen.

Will man nun den Reifevorgang beschleunigen, kann man die Zellen auch mechanisch zerstören, um so die schleppend ablaufenden Pektinase-Prozesse zu umgehen. Das passiert beispielsweise durch Frosteinwirkung und damit dem Zerreissen der Zellwände. Frost kann aber nicht die kulinarisch so wichtige Polyphenoloxidase ersetzen. Wer also hartreife Asperl in die Tiefkühltruhe legt, sie anschließend auftauen lässt und gleich weiterverarbeitet, hätte sie genauso gut durch den Fleischwolf drehen können. Das Frosten der Früchte ist ein rein physikalischer Ablauf. Lässt man dagegen das frostgeschädigte Pflanzengewebe einige Zeit stehen, beginnen die

PPO-Enzyme zu arbeiten und es entsteht das typische Asperl-Aroma. Allerdings wird das Ganze auch zum Wettlauf zwischen enzymatischem Abbau und Wachstum von Mikroorganismenkulturen wie Schimmelpilzen, Hefen und Bakterien. In der natürlichen Abreife schützt eine derbe Fruchthaut und ein dicker Gerbsäuremantel das reifeversaftete Fruchtfleisch. Der Reifeprozess beginnt nämlich immer im Zentrum der Frucht und arbeitet sich nach außen, sodass erst in der allerletzten Phase der Abreife problematische Mikroorganismen zugreifen können. Bei der Polyphenoloxidase werden die phenolischen Komponenten in mehreren Schritten zu roten, schwarzen oder braunen Farbpigmenten polymerisiert und sind der Grund für das Verfärben des bei den Asperln ursprünglich geblichweißen Fruchtfleisches.

So gelingt die frostfreie Aromareife

Die Früchte werden im Oktober gepflückt, solange es noch keine Nachtfröste gibt. Die Früchte müssen, wenn man sie gegenüber dem Zweig leicht verkantet, sauber abknacken. Da die Asperlfrüchte keinen Fruchtstiel haben, befindet sich die Abbruchstelle direkt an der Frucht. Meist sitzt auch noch ein Tragblatt direkt an der Fruchtbasis. Da diese Bruchstelle eine Eintrittspforte für zerstörerische Mikroorganismen sein kann, werden in England die Früchte mit der Bruchstelle kurz in eine konzentrierte Salzlösung getaucht. Nun werden die Asperlfrüchte mit dem Kelch nach unten auf Bleche oder Hürden aufgelegt. Die einzelnen Asperl sollten sich nicht, oder nur wenig berühren und auch nur in einer Schicht gelagert werden. Nach ungefähr drei Wochen wird die Reife an einer dunkelbraunen Verfärbung der Fruchtschale erkennbar. Genaugenommen verfärbt sich nicht die Fruchtschale, sondern der ausgetretene Zellsaft ist durch die Fruchthaut hindurch sichtbar, zuerst fleckenweise, dann vollständig.



Asperl-Lagerung auf Adlerfarn (mit „Mohrenfrucht“)

Für die traditionelle Lagerung auf Stroh wird auf Obsthürden eine dünne, wenige Zentimeter starke Schicht Stroh aufgebracht und darauf werden die Früchte gelegt. Eine gute Alternative dazu ist das angetrocknete Laub des Adlerfarnes. Wegen seiner keimhemmenden Wirkung ist er eine pilzabwehrende, billige Unterlage. Diese kosmopolitische Pflanze kommt mit Ausnahme der Polgebiete weltweit vor und ist von den anderen Farnarten leicht zu unterscheiden, da er Ausläufer bildet und die einzelnen Farnwedel daher nicht in Rosetten erscheinen. Als Streufarn („Strafån“) kommt er nicht nur auf Waldschlägen, sondern auch auf extensiven Weideflächen vor, wo er früher beim herbstlichen Putzschnitt in großer Menge anfiel.



Die Mespeln seynd nicht zu niessen, sie seynd denn alt

So steht es im Deutschen Sprichwörter-Lexikon aus dem Jahr 1873. Und ein altes englisches Proverb lautet: *Medlars are never good till they be rotten.* Im Versepos Mirèio des Literaturnobelpreisträgers Frédéric Mistral findet sich der Vers:

> *Die Mispel und der Spierling sind herb,*
> *wenn man sie pflückt:*
> *Ein wenig Streu und Harren,*
> *und ihre Reife glückt.*

„Harren“ hat hier der Übersetzer des Versmaßes wegen eingefügt. Im okzitanischen Original werden Mispel und Speierling einfach auf ein bisschen Stroh gelegt:

> *La nèspo, l'asperbo.*
> *Tant aspro au culi*
> *Que fan tressali,*
> *I'a proun d'un pau d'erbo*
> *Pèr li remouli!*



Steinlöser und Darmstopfer

> *Das nespelen sind kalt un truckner natur. die frucht benehmen vomitu, das ist das breche oben auß. Diese Frucht sterket den Magen, sy benymet das Aufstoßen...,*[1]

Was im Gart der Gesundheit, knapp vor dem Entdeckungsjahr Amerikas, über den „Nespelbaum" und sein therapeutisches Potenzial geschrieben steht, ist noch recht dürftig. Wenige Jahrzehnte später weiß Hieronymus Bock bereits sehr viel mehr. So empfiehlt er die Asperl-Nüsschen als wirkungsvolles Mittel gegen Nieren- und Blasensteine. Das Zitat auf der Titelseite dieser Broschüre stammt aus seinem Werk: De stirpium maxime earum quae in Germania nostra nascuntur... aus dem Jahr 1550.

400 Jahre später hält man das Bock'sche Steinlösemittel für ein Gerücht:

> *Zum Arzneygebrauche werden sie, ehe mürbe geworden im Backofen gedörret und dann aufbewahret. Man rühmt sie als ein zusammen ziehendes Mittel wider Bauchflüsse. Doch werden sie heut zu Tage selten verordnet. Die Kräfte der beinharten Mispelsamen wider den Nieren= und Harnblasenstein werden noch mit Recht bezweifelt.*[2]

... oder schreibt den therapeutischen Ansatz einfach fort:

> *Man rechnet sie übrigens unter die anziehenden und kühlenden Mittel, wenn sie vollkommen reif sind, und räth sie deswegen in Durchfällen, gallichten Bauchflüssen, Ruhren und Erhitzungen der Gedärme, so wie auch wider den Grieß und Stein an.*

Die unreifen und noch herben Mispeln gelten als eines der stärksten Stopfmittel im Pflanzenreich. Man verfertigt ein abgezogenes Wasser daraus und macht auch aus den zarten Mispelzweigen ein Decokt.[3]

Was bei uns in Renaissance und Barock in der Volksheilkunde noch bekannt war, ist heute nur noch in den ursprünglichen Herkunftsgebieten gängige Praxis.

So sieht die Liste der mit Asperl behandelbaren Krankheiten in der Nordtürkei aus:

- Mund- und Rachen-Infektionen
- empfindliche, dünne Haut (gekochter Mistelsaft)
- Durchfall (Mispel-Sirup)
- Darminfektionen
- Ruhr, Cholara (Unterstützung der Behandlung)
- Darmparasiten (auch als Prophylaxe)
- schmerzhafte Blähungen
- Hämorrhoiden
- innere Blutungen
- Menstruationsstörungen
- Blutarmut
- Müdigkeit
- Harnsteinen, Nierensteinen

Auch im Nordwesten des heutigen Iran lebt die medizinische Tradition der Mispelverwendung weiter fort.

Blätter
Förderung der Blutbildung (Hämatopoese)
Behandlung von Verdauungsstörungen
Behandlung von Durchfall
Behandlung von inneren Blutungen
Behandlung von Leishmaniose (Aleppobeule) *(In Wasser eingeweicht)*
Stärkung von feiner Haut *(In Wasser eingeweicht)*
Beseitigung von Abszessen im Hals *(Gurgeln von kalt angesetzten Blättern)*
Beseitigung von Abszessen im Mundraum *(Gurgeln von kalt angesetzten Blättern)*

Früchte
Förderung der Blutbildung (Hämatopoese)
Behandlung von Verdauungsstörungen
Behandlung von inneren Blutungen
Behandlung von Durchfall
Behandlung von inneren Entzündungen *(Haut und Samen entfernen – in Milch ansetzten)*
Behandlung von Regurgitation bei Cholera
Nervenstärkung
Beseitigung von Blähungen im Bauch
zur Kräftigung (Mästung)
zum Harntreiben


A. Laguna, 1570

Rinde
Behandlung von unregelmäßiger Menstruation
Förderung der Blutbildung (Hämatopoese)
Behandlung von Verdauungsstörungen
Behandlung von Durchfall
Fiebersenken *(Trockens Rindenpulver in Alkohol)*

Holz
Fiebersenken *(Trockens pulverisiertes Holz in Alkohol)*[4]

Ein typisches persisches Heilextrakt ist Dooshab: Halbreife Früchte werden mit Zucker zu einem Sirup ausgekocht, der Kindern zur Bekämpfung von Durchfall gereicht wird.[5]

Sag'ns bitte Aschperl zu mir

Asperl oder Aschpal, Nöschperl oder Näschpli, fast niemand im deutschen Sprachraum ist mit dem schriftsprachlichen Mispel so richtig zufrieden. Das Wort „holpert" ein wenig und wer nicht gerade eine Sprachausbildung absolviert hat, verschleift das Wort ein wenig. Unsere Empfehlung: Sag'ns bitte Asperl [Aschpal] zu ihr!



U. Gander

Verschlusslaut-Hürdenlauf

Warum so häufig zwei Pflanzen verwechselt werden, die so gut wie gar keine übereinstimmenden Formenmerkmale besitzen, ist rätselhaft. Trotzdem passiert es immer wieder und das Verwechslungspaar heißt Mispel und Mistel. Die Mispel ist ein laubabwerfender kleiner Baum mit weißen, großen Blüten und den charakteristischen braunen, apfelfrüchtigen „Asperln". Die Mistel wiederum ist eine immergrüne Aufsitzerpflanze, die hoch oben im Geäst als Halbparasit lebt und das Jahr mit kleinen, ribiselgroßen klebrigen weißen Früchten beschließt.

Der Grund für Mispel/Mistel-Schwäche liegt an dem lateinischen Lehnwort mespilus, das so gar nicht mit unserem mitteleuropäischen Sprachgefühl zusammenpasst und beim Anpassen an den deutschen Wortschatz falsch „eingereiht" wird.

Der Knackpunkt sind die Verschlusslaute „p" und „t", die sich akustisch so wenig unterscheiden, dass sie beim Gehörtwerden in unserem Gehirn leicht in die falsche Kategorie gelangen. Verschlusslaute sind genaugenommen stumme Pausen während des Sprechens. Wenn wir sprechen, verwenden wir die Luft des Ausatmens und bringen sie zum Schwingen, Brummen und Tönen. Diesen modulierten Luftstrom nennen die Sprechwissenschafter den Phonationsstrom. Diesen Phonationsstrom unterbrechen wir, ohne es zu bemerken, immer wieder kurzzeitig und geben ihn wieder schlagartig frei. Wegen dieser kleinen Luftstrom-Explosion heißen diese Konsonanten auch Plosivlaute. Das zuerst erwähnte Wort Knackpunkt hat gleich fünf solcher Kleinstexplosionen eingebaut! Wenn wir es aussprechen begehen wir eine kleine Meisterleistung, denn wir unterbrechen den Phonationsstrom in einem Wort gleich auf dreierlei Arten: beim p (wie auch beim b) mit den Lippen, beim t (und d) mit der auf den Gaumen gepressten Zungenspitze und beim



Misteltragende Hochstamm-Mispel am Mueterschwanderberg in der Innerschweiz

k (und g) mit dem Ansatzrohr, also dem hinteren Gaumen und obersten Teil der Luftröhre. Wir können dieses Wort deswegen so gut aussprechen, da für jeden Verschlusslaut andere Muskeln aufgerufen werden und genaugenommen dürften wir Mispel und Mistel gar nicht verwechseln können, denn muskeltechnisch liegen dazwischen Welten!
Einmal mehr ist es unser Gehirn, das uns einen Streich spielt, nicht die Motorik! Wenn wir das Wort Mispel aussprechen, erfinden wir es ja nicht neu, sondern holen Erlerntes aus dem Gedächtnis ab. Je nachdem, wie wir gelernt haben liegen die Worte Mispel und Mistel an völlig unterschiedlichen Stellen im assoziativen Netz, oder ganz nahe beisammen.

In letzterem Fall ist es uns beim Schnellzugriff fast unmöglich, das richtige Vokabel auszuwählen. Wir vergreifen uns regelrecht. Dabei haben wir eine deutliche Tendenz muttersprachliche Wortmuster zu bevorzugen und fremde Muster „hinzubiegen". Das Wort mit mehr muttersprachlichen Elementen ist Mistel, das aus dem romanischen stammende Wort Mispel ist der Fremdling. Die österreichische Problemlösung liegt daher auf der Hand: Weg mit der Mispel und Wortumbau auf Aschperl! Eine derartige Problemlösung hätten sich schon die alten Kräuterbuchautoren einfallen lassen müssen, den die Verschreiber bzw. Verdenker in der Literatur sind zahlreich.

Zum Abschluss noch ein Albtraum für alle Mispel/Mistel-Verwechsler. Die Laubholzmistel (*Viscum album* L.) hat eine breite Palette an potenziellen Wirtspflanzen, darunter auch das Asperl. Und es gibt sie tatsächlich, die Mistel auf der Mispel, dank unserer schweizer Näschpli-Freunde auch zum Anschauen!



Tabernaemontanus, 1625



U. Gander

Verwirrspiel: Mistel auf Mispel!

Warum die Mispel bei uns Asperl heißt

Fremddissimilation und Konsonantenverlust

Die deutschen Namen für die Mispel sind ein Musterbeispiel für die Abwandlungsfreude am Fremdwort. Wenn man von den wenigen Wortneuschöpfungen wie Drecksäcke, Hundsärsch oder Sperbl absieht, ist der Schwarm an Regionalnamen, die sich um das lateinische Original gruppieren ein Best Practise-Beispiel, wie man ein Fremdwort wiedererkennbar hält und doch an die regionalen linguistischen Muster anpasst.

In vielen Dialektformen ist außer dem „spl" vom Stammwort nicht viel übrig geblieben. Im Fall des ostösterreichischen Asperl (das typischerweise Aschpal ausgesprochen wird) waren sogar mehrere Umbauten notwendig. Zuallererst musste die Endsilbe verbessert werden. Die Endsilbe -lus des Lateinischen wurde an eine Verkleinerungsform angelehnt, die im Deutschen auf -la, le oder el lautet. Im Althochdeutschen wurde daraus mespila, später dann mispel. In den bairischen

Asperlnamen im deutschen Sprachraum



Mayer, 1779

Dialekten, zu denen auch das Niederösterreichische zählt, wurde aus -el ein -erl. Der zweite Umwandlungsschritt erfolgte wieder mit einem Rückgriff auf das Lateinische. Die Lateinische Sprache hat sich auf dem Wege zu den modernen romanischen Sprachen ebenfalls weiterentwickelt und im Wort mespilus einen Konsonantentausch vorgenommen. Mittellateinisch wurde daraus nespilus. In der Sprachwissenschaft nennt sich der Vorgang Dissimilation und weil zwischen den Konsonanten m-sp auch noch ein Vokal sitzt Fremddissimilation.

Ein Blick auf die Mispel-Karte im Kapitel „So sagen die Europäer“ zeigt, wie konsequent das n in den romanischen Sprachen ersetzt wurde. Warum dieser romanische Ansatz auch in einigen der deutschen Mundarten Einzug hielt, ist nicht ganz geklärt. Tatsache ist jedenfalls, dass auf diese Weise „Nespel“, „Nesperl“ und „Nöschperl“ entstanden sind. In einem in Westniederösterreich verfassten Hausväterbuch des 17. Jahrhunderts, der Georgica curiosa, wird die Mispel daher Nespel oder Nespelbaum genannt. In der Buckligen Welt und in Teilen Oberösterreichs ist das Nösperl noch im Sprachgebrauch.

Irgendwann im 18. Jahrhundert ist auch noch der Eingangslaut weggefallen und aus dem Nösperl wurde das Öschpl und schließlich das Åsperl. Das reine A kam erst im Zuge der Verschriftung ins Spiel. Bleibt nur noch zu erwähnen, dass in den gesprochenen bairischen Mundarten „sp“ meistens zu „schp“ umgewandelt wird.



J. v. Cuba, 1502, Bayrische Staatsbibliothek

Der Name des Mispelbaumes im „Gart der Gesundheit“

der, die oder das

Ursprünglich waren Gehölznamen im indogermanischen Sprachraum weiblich. Auch das Lateinische macht da keine Ausnahme und mespilus ist weiblich, obwohl die Endung -us typisch für maskuline Hauptwörter ist. Das „natürliche Geschlecht“ wird erst sichtbar, wenn ein Eigenschaftswort dazugestellt wird, wie beispielsweise im wissenschaftlichen Namen: *Mespilus germanica*.
Im Deutschen ist beim schriftsprachlichen Wort Mispel diese Norm eingehalten worden, dagegen ist das Geschlecht von Asperl schon sehr verschwommen. Genaugenommen müsste es „die“ Asperl heißen und in manchen Dialektwörterbüchern findet man die weibliche Form auch vermerkt.[27] Die Anlehnung an den Diminutiv (Verkleinerungsformen machen das Wort sächlich) führte zu einem abweichenden Sprachgebrauch und fast alle Menschen, die das Wort Asperl gebrauchen sagen „das“ Asperl.
Der Asperl geht es da so ähnlich wie der Dirndl. Ist man einmal aus der lebendigen Tradition der Wortverwendung herausgefallen und muss man sich auf sein Sprachgefühl verlassen, dann werden aus Pflanzennamen, die über Jahrhunderte weiblich waren, plötzlich neutrale Dinge. Unterstützt wird diese Artikelverwendung durch die Kleinheit der Früchte, die ein sächliches Geschlecht nahelegt.
Eines ist sicher: Bei korrekter weiblicher Verwendung des Asperl-Begriffes wird man sich viele wohlmeinende Korrekturempfehlungen gefallen lassen müssen!

Die Europa-Mispel

Obwohl die Deutsche Mispel, wenn man sie auf Ihren Ursprung bezieht, eigentlich Mespilus persica heißen müsste, ist sie doch eine Mespilus europaea geworden. Zumindest ein bisschen. Wegen ihrer komplizierten Verwertung (falls man Warten für kompliziert hält) hat sie nie den obstbaulichen Stellenwert erhalten, der ihr auf Grund der Inhaltsstoffe und des Geschmackes zukommen könnte. Lediglich im Bulgarien, Russland und im Kaukasusgebiet gibt es Mispel-Intensivobstbau, daneben kleiner Anbaugebiete in England, den Niederlanden und Italien. Das nachlassende Interesse an dieser uralten Nutzpflanze gefährdet ein Element unseres europäischen Kulturerbes und es gibt bereits erste Initiativen zum gezielten Erhalt der Mispel.



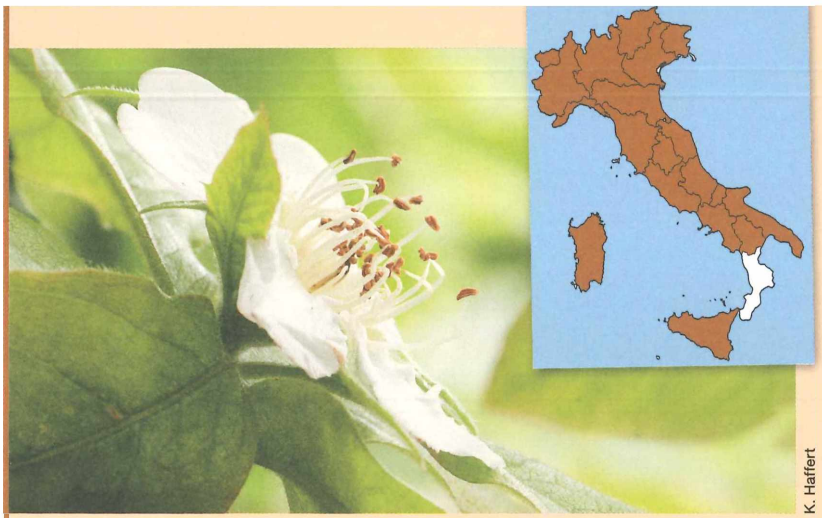


So sagen die Europäer

Schaut man sich eine Landkarte der Mispel-Namen an, fällt die große Einheitlichkeit der Namen quer über nationale und sprachverwandtschaftliche Grenzlinien auf. Fast alle europäischen Sprachen haben für die Mispel ein Vokabel, dessen Ableitung aus dem lateinischen „Mespilus“ offensichtlich ist. Die Variabilität ist gering. In den romanischen Sprachen ist die Dissimilation des Anlautes zum „N“ konsequent vollzogen, bei der germanischen Sprachfamilie ist das „M“ geblieben, auch wenn im Englischen das Substantiv medlar gegenüber dem Ausgangswort schon stark verschliffen ist.

Grund für das Fehlen von Lokalnamen ist die Einführung und Beförderung der Mispel durch Klöster und Herrschaften und damit der Dominanz des Lateinischen als Sprache der Gebildeten. Die Mispel ist sozusagen immer über die Bildungsträger in Verkehr gebracht worden. Die slawischen Sprachen haben einerseits die Ableitung aus dem Lateinischen in den Wortschatz übernommen, andererseits kommen auch türkische Einflüsse dazu. Das „mushmulla“ der Türken ist überall dort an Stelle der Mespilus-Ableitungen getreten, wo das Osmanische Reich die christlichen Vorgängerkulturen verdrängt, oder zumindest überprägt hat. Daher findet man den Begriff Mushmulla in Bosnien, Serbien, Bulgarien und auch im russischen Sprachraum. Möglicherweise ist mushmulla aber ohnehin ein Lehnwort aus dem Lateinischen, denn der alttürkische (und noch heute gebräuchliche) Name für die Mispel ist „döngel“ oder „beşbıyık“ (= 5 Schnauzbärte).

Eine kleine Ausname machen die Volksnamen in Spanien. Neben dem nispero, dem man seine Mispel-Mutter noch anhört, gibt es zahlreiche Regionalnamen wie zum Beispiel abadejal, abadejo, abalejal, abalejo, cadápano, cardápano, galimbastera, garimbasta und ähnliche Bildungen. Sie stammen aus vorindogermanischen Sprachen wie zum Beispiel dem Baskischen. Interessanterweise verwenden die Basken selbst in ihrer Muttersprache für die Mispel mit „mizpira“ ein Lehnwort aus dem Lateinschen.



K. Haffert



Mispeln auf Strohlager

Wikipedia.de

Nespolo – Die Mispel in Italien

Sybille Zadra

Wildwachsende Mispeln finden wir in Vorderasien, von wo die Pflanze stammen dürfte. Überall sonst gilt die Mispel in der Zwischenzeit als eingebürgerte und in Südeuropa auch als heimische Pflanze. In Italien wächst sie auf der gesamten Halbinsel, mit Ausnahme der Region Kalabrien (sozusagen in der Stiefelspitze), wo sie sich nicht angesiedelt hatte. Der Nespolo, wie er im Italienischen genannt wird, ist recht winterresistent und daher bis in eine Seehöhe von 1000 m zu finden. Er liebt den Laubwald und kommt nicht weniger oft in Heckenlandschaften vor.

In ganz Italien finden wir immer wieder kleine Dörfer, deren Namen von diesem kleinen Baum herrührt. So etwa befindet sich in der Region Latium, in den Bergen der Provinz Rieti ein kleines 280-Seelen-Dorf mit diesem Namen. Seine Einwohner werden als *nespolesi* bezeichnet. Als deren Schutzpatron gilt der Heilige Sebastian, der neben der Mispel auf dem Wappen von Nespolo dargestellt wird. Der Heilige Sebastian soll der Legende nach an einem Obstbaum angebunden worden sein.

In Italien besteht eine lange Tradition der Verarbeitung der *nespole*. Die reifen Rosengewächsfrüchte kommen in Marmeladen genauso vor wie in Gelees, Saucen und werden darüber hinaus in Desserts verarbeitet. Man findet die Mispeln in Italien aber auch in alkoholischen Getränken, wie Brandy, Schnäpsen und Likören.

Die reifen Früchte wurden auch verwendet, um Wein oder Cidre zu klären.

In kälteren Zonen Italiens kommt es oft vor, dass die Früchte im Spätherbst nicht zur Gänze am Baum zur Reife gelangen. Daher werden sie zumeist nach dem ersten Frost im Herbst geerntet, wenn sie noch hart sind, und man lässt sie in mit Stroh ausgelegten Kisten an einem kühlen Ort nachreifen. Damit die Mispeln genießbar werden, bedarf es eines enzymatischen Abbaus durch mehrwöchige Lagerung, bis sie fast das Stadium des Zerfalls erreichen. Das weiße Fruchtfleisch nimmt dann eine gelb-orange Farbe an, wird weich und süß.

Von der Lagerung der Mispel in Stroh rührt auch das italienische Sprichwort *„Col tempo e la paglia maturano le nespole“*[19], was wörtlich übersetzt bedeutet: Mit der Zeit und dem Stroh reifen die Mispeln. Die sinngemäße Übersetzung ergibt im Deutschen ein anderslautendes Sprichwort *„Gut Ding braucht lang Weile“* oder *„Mit Geduld und Spucke fängt man eine Mucke“.*

In der italienischen Literatur finden sich auch immer wieder Hinweise auf eine kosmetische Verwendung des Fruchtfleisches der Mispel zur Normalisierung von fetter Haut. Außerdem haben die unreifen Früchte zusammenziehende Wirkung und sind zum Auftragen bei Hautentzündungen geeignet. Sowohl die in den Früchten enthaltene Säure als auch deren Gerbstoffe eignen sich hervorragend als Gesichtsmaske bei angespannter Haut, wenn den Früchten ein Teelöffel Honig beigemischt wird. In der reifen Frucht

hingegen verwandeln sich die Gerbstoffe in Zucker und können als sanftes Abführmittel benutzt werden. Aus pharmakologischer Sicht gelten die Samen der Früchte als wirksam gegen Nieren- und Blasensteine. Dennoch ist Vorsicht bei ihrer Einnahme geboten, denn sie enthalten Blausäureglykoside, die in größeren Mengen genossen bei der Aufspaltung als toxisch gelten.

Der Liebsten einen Mispelzweig zu schenken, galt früher in Italien als nette Geste, denn er symbolisierte weibliche Tugendhaftigkeit. Im italienischen Sprachgebrauch bezeichnet heute das Wort *nespola* in Redewendungen immer etwas Unangenehmes. So kann es sich bei dem Ausspruch „che nespola" um ein schwerwiegendes unvorhergesehenes Ereignis handeln oder unerwartete finanzielle Ausgaben bedeuten. Die Krönung der pejorativen Aussagen zeugt wohl der Satz „prendere un sacco di nespole" (einen Sack Mispeln bekommen), was im übertragenen Sinne *verprügelt werden* bedeutet.

In früheren Zeiten galt die Mispel sogar als Jahreszeitenanzeiger, denn ihre Früchte sind im Jahreszyklus die Letzten, die reifen. Daran erinnert auch das folgende sizilianische Sprichwort:

> *Quannu viditi nièspuli chiancìti:*
> *I'urtimi frutti sunnu di I'estati.*
> *Wenn ihr eine Mispelfrucht seht, weint,*
> *denn sie ist die letzte Frucht [im Jahr],*
> *die ihr essen werdet.*

Dazu passt auch das ansonsten schwer verständliche apulische Sprichwort aus Brindisi:

> *nenzi te nnutica lu core quantu*
> *le meddhre e le parole*
> *(Nichts schnürt das Herz mehr ab,*
> *als die Mispeln und die Worte)*

In Sizilien galt ein geweihter Mispelbaum als Schutz vor bösem Zauber. Die Zauberer konnten nur die nicht geweihten Bäume schädigen und dies nur in der Nacht zum ersten Mai, sofern sie sich mit einem Pferd gegen den Stamm warfen, um den Baum vom Blühen abzuhalten.

Auf der italienischen Insel galt die Mispelfrucht als süßes Naschwerk, und daher kommt auch der Brauch, zu Weihnachten dem Jesukind diese als Gabe darzubringen.

Die sizilianischen Bauern hielten diese Früchte in Ehren, denn sie reifen zu einer Zeit, wo es meist keine anderen Obstsorten mehr gab – Ende Oktober – und garantierten frische Früchte auch im Winter. So erinnert ein alter sizilianischer Spruch *"A San Simuni li nèspuli a-mmunzidduni e-ll'acqua a li vadduni"* daran, dass die Wintermispeln mit den ersten Regenfällen reifen.



In der Provinz Catania auf Sizilien befindet sich im Ort Aci Trezza ein Museum mit der Bezeichnung "Casa del Nespolo". Es handelt sich um ein kleines altes Haus, das als Drehort für den Film „La terra trema" (Die Erde bebt; 1948) von Luchino Visconti fungierte. Das Drehbuch dafür lieferte der berühmte im 19. und 20. Jahrhundert lebende italienische Schriftsteller Giovanni Verga mit seinem Roman „I Malavoglia", der das Schicksal der fleißigen Fischerfamilie Toscano schildert, die kläglich an der skrupellosen Übermacht der Fischgroßhändler scheitert und dabei ihr geliebtes „Haus der Mispel" verliert.



Im Norden Italiens, in der Region Piemont hält die Stadt Farigliano in der Provinz Cuneo alljährlich in der ersten Dezemberwoche die „Fiera dei puciu e di San Nicolao", das Fest der Mispeln und des Hl. Nikolaus, Schutzpatron der Stadt, ab. Die Mispel gilt hier auch als Symbol für das Ende des Erntejahres sowie den Beginn und die Vorbereitungen für den langen und kalten Winter. Die Mispeln werden im piemontesischen Dialekt *puciu* genannt.

Im Gebiet Alta Langa, an der Grenze zwischen dem Piemont und Ligurien, wo Wälder vorherrschend sind, wird sich heute noch folgendes Rätsel im piemontesischen Dialekt erzählt:

> *Zinch arˆe e zinch oss,*
> *i voru 'nt ij bosch.(ij puciu)*
> *(Fünf Flügel und fünf Knochen und*
> *fliegen in die Wälder. (die Mispeln))*

Eine weitere Redewendung aus dem Piemont lautet *"'ste cuma 'n puciu"* (sich wie eine Mispel fühlen) und zeichnet ein recht positives Bild dieser fast vergessenen Frucht, die sich wohlfühlt, wenn sie beruhigt und vom Stroh umhüllt reifen kann oder wie es ins Italienische übersetzt auch heißt *„star da Dio"* – sich wie Gott [in Frankreich] fühlen.

Auch die Bauern der Emilia Romagna ließen ihre Kinder im Winter gerne Rätsel raten, da es über die mentale Beschäftigung und einen Zeitvertreib hinaus auch ein großer Spaß war und es dazu führte, dass die Kinder die Welt ihrer Umgebung besser kennenlernen konnten. So lautet eines dieser Rätsel:

> *Zânqv êl e zanqv òs*
> *al n'è bôni d'saltè un fòs.*
> *(Fünf Flügel und fünf Knochen (Samen)*
> *können nicht über den Graben springen)*



Sehr bildgewaltig ist auch folgender Rätselspruch:

> *Vado in giardino, ci trovo un vecchino,*
> *gli tiro la barba, gli mangio il culino.*
> *(Ich geh in den Garten, finde einen Alten*
> *ziehe ihn am Bart und esse sein Hinterteil)*[23]

> *San Giacomo dei meloni.*
> *San Luca de le gnespole.*
> *San Martin dei imbriaconi.*
> *(Am Tag des Hl. Jakob die Melonen*
> *(25. Juli), Hl. Lukas (18. Oktober) die*
> *Mispeln und Hl. Martin (11. November)*
> *die Betrunkenen)*
> *Ligurien, Genua*[23]

> *Per San Simone la nespola si ripone*
> *(Am Tag des Hl. Simon (28. Oktober)*
> *werden die Mispeln ins Stroh gelegt)*
> *Ligurien, Genua*[24]

Im allgemeinen italienischen Sprachgebrauch wird die Mispel als deutsche Mispel, Mispel des Nordens aber auch Mispel des Hl. Martin bezeichnet. In der folgenden Einladung, die ersten essbaren Mispeln zu verspeisen, findet sich die Erklärung für diese letzte Bezeichnung.

> *Par San Martèn*
> *nêspul e bòn vèn*
> *(Zu St. Martin (11. November)*
> *Mispeln und guten Wein)*

Eine weitere volkstümliche Redewendung aus Italien stellt die Frage:

> *A t'pêral d'mundê, na nêspla?*
> *(Glaubst du, dass es eine einfache Sache ist)*

Man glaubte auch, dass die Mispeln die Güte des Erntejahres voraussagen können und wenn viele Mispelfrüchte am Baum hingen, sollte auch die andere Ernte gut ausfallen:

| *Al nêspul agl'indvâna l'arcôlt*

Unweit von Farigliano findet in Sant Andrea alljährlich am 30. November ein weiteres Mispelfest statt. Hier erzählt man sich, dass die Mädchen am Tag des Festes ihren Bräutigam finden werden. Gelingt es ihnen nicht, müssen sie bis zum nächsten Fest warten.
Ein weiteres Fest findet in der Provinz Cuneo im norditalienischen Piemont immer am letzten Novemberwochenende in Trinità die "Fiera di San Francesco Saverio – Sagra dei Puciu e Bigat", ein Fest zu Ehren des Hl. Franziskus Saverius – der Mispel und der Seidenraupe statt. Die Stadtgemeinde Trinità bezeichnet in diesem Zusammenhang die Mispel als die „Ärmste" unter den Feldfrüchten dieser Gegend. Da sie nie vollständig verschwunden und nun wieder in beträchtlichen Mengen „zurückgekehrt" ist, gilt sie hier als Hoffnungsträgerin für den ländlichen Aufschwung, denn sie lockt zahlreiche neugierige Gäste an. In Narzole, einer weiteren Stadt im Piemont, findet jedes Jahr aufgrund eines am 22. Oktober 1808 von Napoleon Bonaparte erlassenen Dekrets die „Fiera di Novembre", das Novemberfest statt, das in der Zwischenzeit zur „Fiera di Narzole: Fiera di porri e di puciu – Sagra della Cognà", dem Fest des Porrees und der Mispel, erweitert wurde.



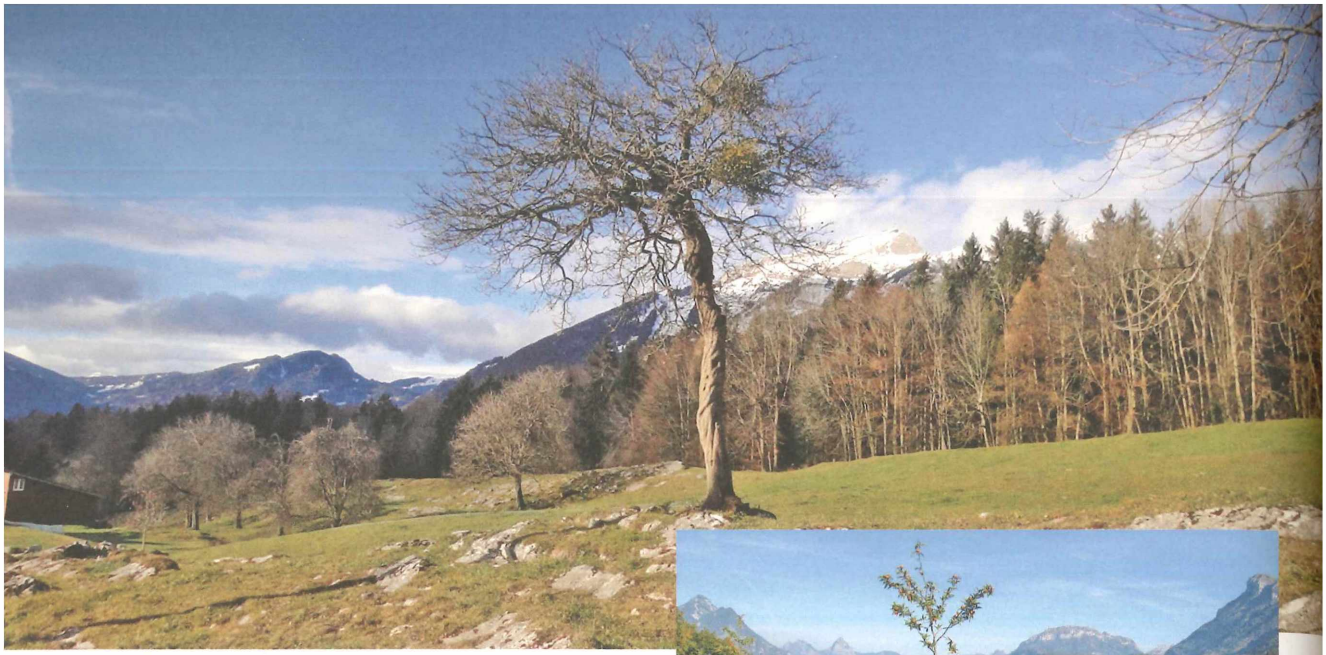
Giacomo Castelvetro, ein im 17. Jahrhundert nach England ausgewanderter Italiener wollte den Engländern die italienische Küche näher bringen und schrieb 1614 sein Hauptwerk „Il Brieve racconto di tutte le radici, di tutte l'erbe e di tutti i frutti che crudi o cotti in Italia si mangiano," in welchem er folgenden Brauch rund um die Mispel festhielt:
In der Nacht zum Hl. Martin (10. November) durften die Kinder nicht vor den Eltern schlafen gehen. Der Herr des Hauses setzte sich ans Feuer und ließ sich einen Korb mit so vielen Mispeln geben, wie sich Personen im Haus befanden. Er legte noch einige für



Giacomo Castelvetro

die Armen dazu, deckte den Korb ab und nahm eine Münze, eine zweite Münze (mit doppeltem Wert der ersten) und eine dritte Münze (von hundertfachem Wert der ersten) und steckte sie in je eine Mispel. Jeder der Anwesenden durfte sich nun in bestimmter Reihenfolge eine Mispel herausnehmen. Zuerst bat er das jüngste seiner Kinder, zwei Mispeln herauszunehmen und auf den Tisch zu legen. Diese sollten am nächsten Tag dem ersten Armen, der an die Tür klopft, gegeben werden. Danach zogen die Kinder in aufsteigendem Alter ihre Mispeln aus dem Korb. Wer das Glück hatte, jene Mispel mit der kleinsten Münze zu ziehen, bekam das meiste Geld vom Hausherrn, nämlich einen Scudo. Wer die zweite Münze zog, erhielt einen halben Scudo und wer die dritte Münze erwischte, einen Drittel Scudo. Darüber wurde dann lange diskutiert. Im Anschluss gab es ein großes Fest, bei dem alle, auch die Kinder, einen winzigen Schluck Wein kosten durften und schließlich meist zufrieden ins Bett fielen.[6]

Das beinahe verschwundene Rosengewächs erfreut sich heute zunehmender Beliebtheit und wird daher auch reichlich in kultivierter Form in den Gärtnereien und Baumschulen angeboten. Der Gesundheitswert dieser mediterranen und doch winterresistenten Frucht kann sich aufgrund seines hohen Vitamin-C-Gehalts, der Tannine, verschiedener Säuren, Magnesium, Kalium, Karotine und Antioxidantien sehen lassen. Dies ist auch ein Grund, warum diese Frucht einen derartigen Stellenwert in der italienischen Bevölkerung genießt.



Schweizer Hochlagenmispel (mit Mistel)

Näschpli – Die Mispel in der Schweiz

Georg Schramayr

In der Schweiz ist die Mispel nur in einigen wenigen Landesteilen ein eingebürgerter Wildstrauch, der sich dort auch selbsttätig vermehrt. Diese sogenannten Holzmispeln sind kleinfrüchtig und ihr Fruchtgewicht liegt nur bei 13,5 Gramm. In der Nord- und Zentralschweiz ist das Klima für das Wildgehölz auf eigener Wurzel zu kühl und deswegen wird die Mispel auf einer nahe verwandten Art gepfropft. Die häufigste Unterlagsart ist der Weißdorn, in kühleren Lagen wird der Mehlbeerbaum verwendet, da er sehr schöne Hochstämme bildet und daher die Edeltriebe vor Bodenfrösten schützt. Im Kanton Nidwalden sind die Näschpli-Bäume daher bis auf 800 m Seehöhe zu finden.

Schutz- und Förderprojekt Mispel

Von 2006 bis 2010 führte der Landschaftsschutzverband Vierwaldstättersee in der Zentralschweiz ein Projekt zur Förderung der Mispel durch. Ziel war es, die vorhandenen alten Baumexemplare zu pflegen, 200 Mispelzweige aufzupfropfen und die Öffentlichkeitsarbeit zu intensivieren. Im Kanton Nidwalden lag der Schwerpunkt der Arbeiten auf den Gemeinden Beckenried, Ennetbürgen und Hergiswil, wo noch mehrere alte Exemplare existierten.

Veredelte Näschplibäume

Die Familie Gander verarbeitet jährlich zirka 400 Kilo Mispeln zu Näschpli-Gelee. Ein Drittel stammt von den eigenen Bäumen, die restlichen Früchte



U. Gander

Neupflanzung Vierwaldstättersee



U. Gander

Die Näschpli-Produzenten Gander und ihr Näschpli-Gelee

kaufen sie bei Bauern aus der Region ein. Nachdem der älteste und einträglichste Baum dem Sturm Lothar zum Opfer gefallen war, sind ihre Ernteeinträge geschrumpft. Geblieben sind eine Reihe von Jungbäumen, die zusammen rund 40 Kilo einbringen, sowie ein ausgewachsener Mispelbaum. Letzteren hat Sepp Gander in den 1980er-Jahren nach dem Vorbild seines Onkels selber aufgepfropft. Bei der Pfropfung werden einjährige Mispeltriebe so an einer zurückgeschnittenen Unterlagspflanze eingeschnitten, dass sich eine gute Verwachsung des Edeltriebes ergibt.

Mespile Bilderwelten

Die Mispel hat das, was man im Marketing-Slang Alleinstellungsmerkmal nennt. Auch schlechte Pflanzenkenner, oder Menschen mit gering entwickeltem Formensehen können Mispeln aus einer bunten Sammlung von apfelfrüchtigem Obst herausfinden. Mispeln sind nicht nur kulinarisch, sondern auch optisch reizvoll und wurden, beim genauen Hinsehen, sehr oft bildhaft dargestellt. Die Mispel hat in ihrem Erscheinungsbild immer etwas Barockes und daher ist es kein Wunder, dass sie gerade in dieser Kulturepoche gerne gemalt und gegessen wurde.



Floris Gerritsz van Schooten – Stillleben mit Früchten und Gemüse, mit Christus in Emmaus im Hintergrund, 1651

Teppiche, Altäre und Kräuterbücher

Im Mittelalter sind Abbildungen von Pflanzen sehr selten und auf allegorische Aspekte beschränkt. Ausnahmen sind Pflanzen, die als Attribut von Heiligen gelten. Aber auch hier sind Pflanzen oft nur als Prinzip dargestellt und nicht in ihrer spezifischen Morphologie. Das liegt an der prinzipiellen Ablehnung der Abbildung der irdischen Realität. Das diesseitige Leben war im mittelalterlichen Denken nur Durchgangsstation zum eigentlichen Leben nach dem Tode und deshalb nicht abbildungswürdig. Die Pflanzenabbildungen sind daher oft nur ornamental und ohne Liebe zum Detail.

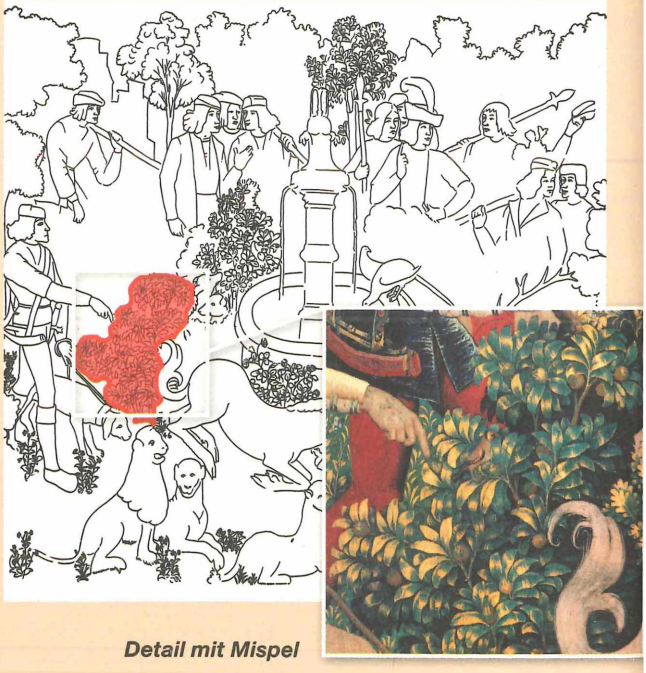
Deutliche Änderungen ergaben sich im Übergang und am Beginn der Neuzeit. Einer der Motoren detailierterer Pflanzendarstellungen war die aufstrebende Textilkunst und da vor allem die Gobelin-Technik, die sehr feine Muster erlaubte und wegen der Großflächigkeit der Wandteppiche auch ausreichend Platz für die Pflanzen zuließ. Außerdem waren Gobelins häufig im nicht-kirchlichen Bereich zu finden und daher prädestiniert für Darstellungen abseits der religiösen Motive. Zu den bildgewaltigsten frühen Gobelins zählen die, jetzt im Museum The Cloisters in New York befindlichen, Unicorn Tapestries, eine Serie von sieben Bildteppichen aus den Jahren 1495 bis 1505. Die Szene, die die Jagd und das Erlegen eines Einhorns darstellt, ist sehr reich an Pflanzenmotiven, die so präzise und naturgetreu ausgeführt wurden, dass eine Artbestimmung leicht möglich ist. Bei einem der Teppiche der den Namen „Das Einhorn wird gefunden“ trägt ist auch eine Mispel dargestellt. Sie ist eindeutig an den langen Kelchblättern der Früchte zu erkennen. An einigen Darstellungsdetails wird klar, dass den Künstlern, die diesen Wandteppich herstellten, die Mispel sehr vertraut sein musste. So sind beispielsweise die Endständigkeit der Früchte, die Blattform und die nahe an die Frucht herangerückten Laubblätter Pflanzeneigenschaften, die man auch bei den rezenten Mispeln findet. Lediglich die geringe Pflanzenhöhe ist irritierend, aber die hat ihren Grund in der optischen Unterordnung unter das jagdliche Hauptmotiv.[7]

Neben den Wandteppichen wurden auch die Altarbilder immer häufiger mit Pflanzen illustriert. Die Unterordnung unter die religiösen Hauptmotive ist zwar auffällig, aber auch hier ist die Darstellungspräzision überraschend. Ein schönes Beispiel dieser



Wikipedia, PD

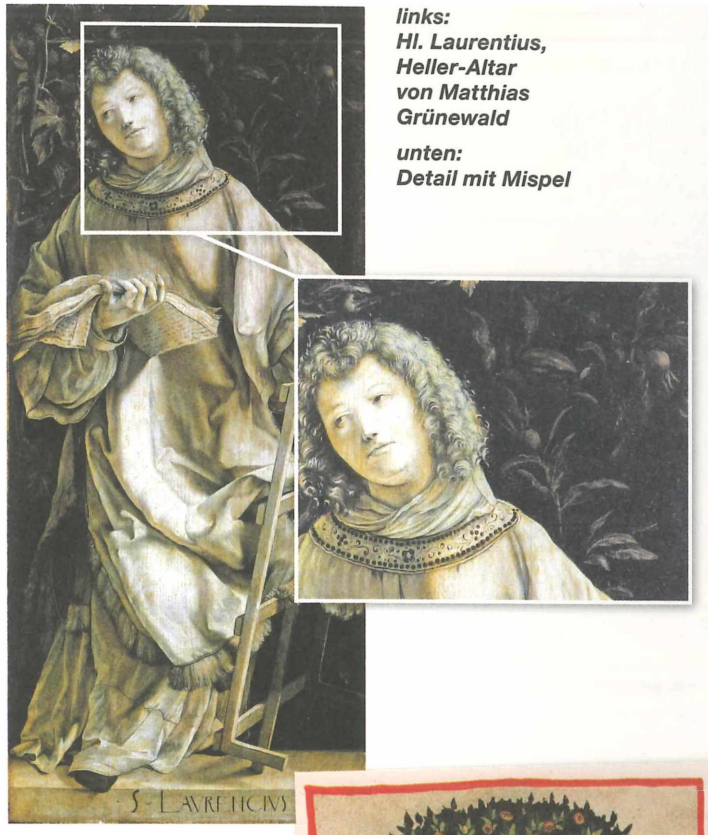
Die Jagd nach dem Einhorn, Wandteppich aus dem Ende des 16. Jahrhunderts



Detail mit Mispel

neuen Form der Altarbilder ist der sogenannte Heller-Altar. Die Feiertagsseite des Tryptichons hat Albrecht Dürer gemalt, die Malerei der Außenflügel, also der Werktagsseite, stammt von Matthias Grünewald, auch Matthias von Aschaffenburg, einem Maler und Grafiker der als großer, bedeutender deutscher Vertreter der Renaissance gilt. Für Mispelforscher ist die Darstellung des Hl. Laurentius, einer Tafel des Heller-Altars, besonders interessant. Hinter der Schulter des Heiligen ist eine Hopfenranke und ein Mispelzweig mit Früchten zu sehen. Die Pflanzen sind so kontrastschwach auf dunklem Hintergrund gemalt, dass sie nur bei genauem Hinsehen erkennbar sind. Auch hier lässt sich aus der botanisch korrekten Wuchsform und den Fruchtdetails erkennen, dass dem Künstler die lebende Pflanze als Vorlage zur Verfügung gestanden haben muss.

Die botanisch verlässlichsten Quellen sind die Kräuterbücher des 16. und 17. Jahrhunderts. Im Gegensatz zu vielen anderen Pflanzenarten ist die Darstellung und die Wiedererkennbarkeit bei dieser Art sehr hoch.



links:
Hl. Laurentius, Heller-Altar von Matthias Grünewald

unten:
Detail mit Mispel



H. Bock, 1546



J. v. Cuba, 1502, Bayrische Staatsbibliothek



Tacuinum sanitatis, ca. 1340



De Simplici Medicina ca. 1400



Vertumnus, Rudolf II



Herbst, 1573

Hauskonterfetter und Asperlmaler

Eine herausragende Persönlichkeit der Spätrenaissance war Giuseppe Arcimboldo. Im damals habsburgischen Mailand geboren, kam er nach Wien und war „Hauskonfetterer" – so nannte man den Portraitmaler – am Hof.

Neben seiner traditionellen Art zu malen, schuf er eigenartige, surrealistisch anmutende Portrait-Bilder, die aus verschiedensten lebenden und unbelebten Materialien zusammengesetzt waren.

Arcimboldo ist einer der Maler, über den sehr wenig bekannt ist und dessen Werk viel bekannter ist, als er selbst. In seinem Nachlass finden sich auch Portraits, die aus Obst zusammengesetzt sind und da durften Asperl nicht fehlen!

Dem berühmten Bild von Rudolf II hat er ein Asperl-Flinserl verpasst und im Bild „Herbst" ist eine Asperlfrucht zum Halsschmuck geworden.



Arcimboldo, Selbstportrait, 1587

Asperl-Augenschmaus

Zu Beginn des 17. Jahrhunderts setzte sich in der europäischen Malerei eine Motivwahl durch, die von unbewegten Materialkompositionen geprägt war. Im Gegensatz zu den Bilddarstellungen zuvor, bei denen Personen im Vordergrund standen und Pflanzendarstellungen mehr Aufputz als Bildbotschaft waren, biegen sich nun die Tische förmlich vor üppigen Obstschüsseln, ganzen Schwingen an Gemüsen und exotischen Gewürzen. Die fast fotorealistisch anmutenden Objekte sind sehr detailreich dargestellt und geben tiefe Einblicke in die Alltagskultur jener Zeit. Besonders früh und häufig taucht diese Art der Malerei im niederländischen Raum auf und erhält den Namen Stillleben (aus den holländischen Worten *stil* für unbewegt und *leven* für Dasein) und zum Ende des 17. Jahrhunderts gibt es bereits zahlreiche Themen, die als Stillleben dargestellt werden. Materialsammlungen aus dem kulinarischen Bereich sind am häufigsten zu finden, von Beutetieren einer Jagd bis zu Marktszenen oder Vorratkammern reicht der Bogen dieser Augenschmaus-Bilder. Zwar gibt es auch eine abiotische Motivwahl wie zum Beispiel Waffensammlungen oder sogenannte Vanitas-Stillleben mit Objekten, die die Vergänglichkeit der Welt darstellen, der Großteil der Malereien ist aber leblos erscheinenden Objekten aus der ursprünglich belebten Natur gewidmet. Der französische Ausdruck *„nature morte“* bringt diese Grundstimmung gut zum Ausdruck, auch wenn immer wieder kleine Spuren des Lebendigen aufblitzen, wie auf dem Obst sitzende Spinnen, kleine Mäuslein, die sich an aufgeschlagenen Nüssen gütlich tun, oder Schmetterlinge, die den Saft angeschälter Früchte naschen. Stillleben sind wahre Fundgruben über das Nahrungsmittel-Wissen der Renaissance und des frühen Barock, auch wenn bei der Objektauswahl eine gewisse Schieflast Richtung herrschaftlicher Güter festzustellen ist. Trotzdem sind die Stillleben für Gebrauchspflanzenforscher wichtige Informationsquellen, da man dank der detailreichen und wirklichkeitsnahen Maltechnik beim Obstbestimmen bis auf die Sortenebene vordringen kann, was bei geschriebenen Quellen nicht möglich ist.

Für Asperl-Liebhaber stellt sich natürlich die Frage nach der Vorkommenshäufigkeit der Mispel in diesem Genre – und sie werden nicht enttäuscht. Die eigenartige Frucht mit den auffallenden Kelchzipfeln findet sich bei herbstlichen Obstbildern durchaus häufig. Die kleinen und tiefbraunen Früchte fallen in den Bildern nicht sofort auf und man muss schon sehr genau schauen, um sie zu entdecken.

So finden sich die Asperl in einem Bild des Barockmalers Franz Werner Tamm (* 1658 in Hamburg; † 1724 in Wien) im Halbschatten einer Weintraube verborgen und man kann sogar erkennen, welcher Asperl-Fruchttyp damals in Wien gehandelt wurde. Asperlherkünfte mit diesen verhältnismäßig kurzen Kelchblättern, die eine sehr enge Kelchöffnung aufweisen gibt es noch heute.

Selten waren bei Stillleben die Asperl im Zentrum. Einer der wenigen Künstler, die so ein asperllastiges

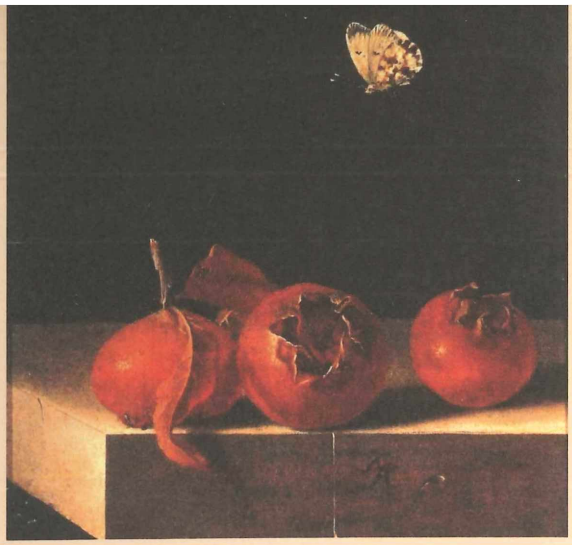


Franz Werner Tamm, um 1700



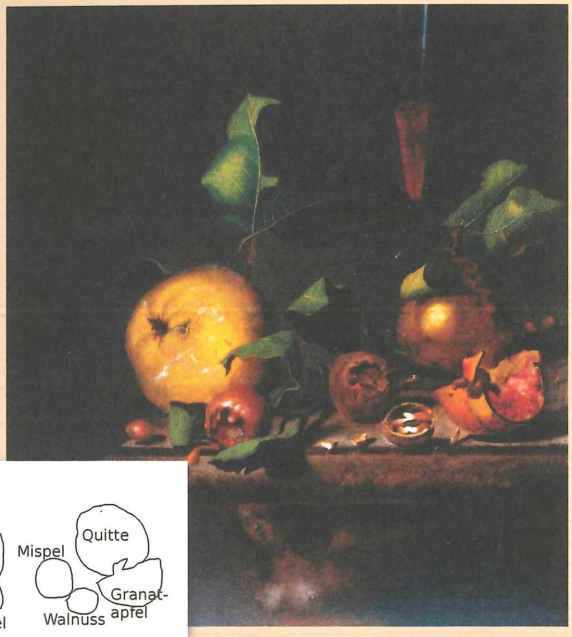
Floris van Schooten, 1651

Wikipedia / PD-OLD-100

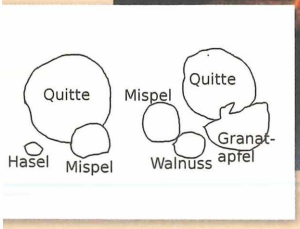


Wikipedia, PD

Adriaen Coorte, Stillleben mit drei Mispeln, um 1696 – 1700



Wikipedia, PD



Martinus Nellius, Stillleben mit Quitten, Mispeln und Glas, vor 1700



Wikipedia, PD

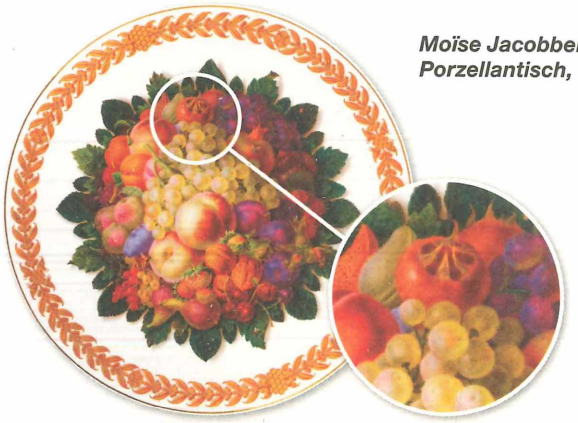
Johann Georg Seitz, Früchtestillleben mit Insekten, 19. Jh.

Bild gemalt haben, war der niederländische Barockmaler Adriaen Coorte. Seine Bilder zeigten immer nur ganz wenige Obst- oder Gemüsearten, dafür aber mit besonderer Liebe zum Detail. So ist auf seinem Bild „Stillleben mit drei Mispeln" eine Mispel-Eigenart zu erkennen, die beweist, dass der Künstler frisch gepflückte Früchte als Vorlage verwendete: das am Fruchtkörper anhaftende Hochblatt. Im Gegensatz zu anderem apfelfrüchtigem Obst sind die obersten Blätter des fruchtragenden Triebes so weit nach oben geschoben, dass sie direkt aus der verdickten Fruchtbasis entspringen.

Der holländische Maler Martinus Nellius stellt in seinem Bild „Stillleben mit Quitten, Mispeln und Glas" ebenfalls Mispeln seiner Zeit dar. Dieses Ölgemälde, dass man im Rijksmuseum in Amsterdam bewundern kann, erlaubt mithilfe der daneben gemalten Walnuss eine Größenabschätzung der damals kultivierten Asperl-Sorten. Mit knapp über Walnussgröße handelt es sich um die Sortengruppe der kleinen bis mittelgroßen Massenträger, die uns in der Sorte Mispel von Metz noch heute erhalten ist. Wegen der ausgeprägten Licht-Schatten-Technik mit herausgearbeiteten Lichtreflexionsflächen lässt sich sogar der Fruchttyp feststellen. Es handelt sich nicht um eine kugelige Frucht, sondern um eine tulpenartige Form, die sich knapp unter dem Kelchblattansatz abrupt verschmälert. Dadurch neigen sich die Kelchblätter stark nach innen und verschließen die narbige Scheibe der ehemaligen Blüte. Auch diese Fruchtform ist uns heute noch bei vielen Bauerngarten-Herkünften erhalten.

Im 18. und 19. Jahrhundert finden die Früchtestillleben ihren Weg von der Leinwand vermehrt in die Gebrauchskeramik und Porzellanmalerei.

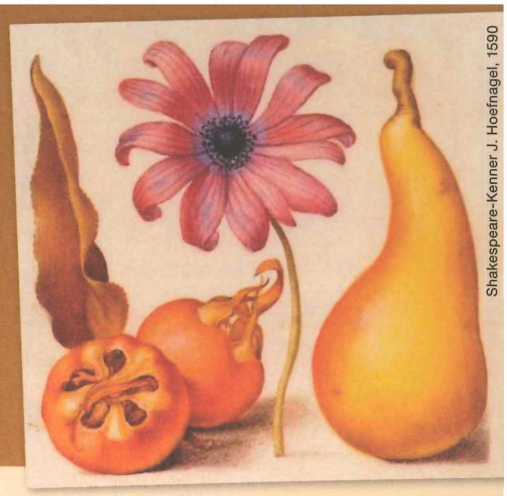
So hat der französische Früchtemaler Moïse Jacobber in seinen üppigen Früchtekompositionen mehrfach die Mispel eingebaut und selbst die kernlose Mispel auf einem Porzellanservice verewigt.



Moïse Jacobber, Porzellantisch, 1821

Na ja, wer's mag!

Es gibt nur zwei Arten von Menschen: Solche die den Asperln gar nichts abgewinnen können und solche, die zu Asperln eine enthusiastische Beziehung haben.



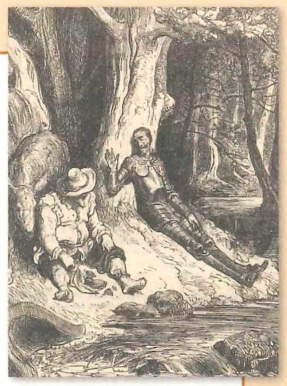
Shakespeare-Kenner J. Hoefnagel, 1590

Die neutrale Mittenposition ist dagegen sehr selten. Die mespilophoben Menschen stoßen sich zumeist an der fortgeschrittenen Reife, die sie mit verdorbenem Obst gleichsetzen und begegnen den Asperlfans mit einem verständnislosen „Na ja, wer's mag". Als Frischfrucht ist die Mispel natürlich gewöhnungsbedürftig. Die lästigen Kelchblätter, die derbe Haut und die großen Kerne (Nüsschen) machen den Verzehr zu einer anständigen Patzerei. Asperl isst man daher am besten im Freien. Dazu nimmt man die Frucht am Kelch, beißt die Fruchtschale am Stielansatz auf und saugt das mürbe gewordene Fruchtfleisch heraus. Die Nüsschen lösen sich nicht gut vom Fruchtfleisch und werden kräftig ausgelutscht.
Die abwertende Haltung gegenüber der Mispel kommt auch in einem alten spanischen Sprichwort zum Ausdruck:

> *Wer Mispeln isst, Bier trinkt und*
> *eine alte Frau küsst, hat nicht gegessen,*
> *nicht getrunken und nicht geküsst.*

Damit folgen die Spanier ihrem berühmten Landsmann Miguel Cervantes, der sie in seinem Roman Don Quijote de la Mancha augenzwinkernd wertschätzend erwähnt:

»Wenn es sich ums Vornehmsein handelt«, versetzte Sancho, »so ist keiner vornehmer als mein Herr; allein der Beruf, dem er obliegt, erlaubt weder Küche noch Keller mitzuführen; wir lagern auf grünem Anger und essen uns satt an Eicheln oder Mispeln.«



aus Don Quixote, Ausgabe 1880 von J. W. Clark, illustriert von Gustave Dore

Das Phänomen der Überreife des Fruchtfleisches bei noch unverletzter Außenschale ist so anders, als bei den herkömmlichen Obstarten, dass es zu einer Reihe abwertender Assoziationen herangezogen wurde. So lässt Shakespeare in *„Wie es euch gefällt"* Rosalind, die Tochter des vertriebenen Herzogs, sagen: *„Eure Einfälle verfaulen, ehe sie halb reif sind, und das ist eben die rechte Tugend einer Mispel."* Worauf ihr Probstein, der Narr, entgegnet: *„Ihr habt gesprochen, aber ob gescheit oder nicht, das mag der Wald richten".* In Romeo und Julia wird Shakespeare mit seinen Mispel-Assoziationen regelrecht anzüglich, wenn er Mercurio über Hamlet sagen lässt:

> *Now will he sit under a medlar tree –*
> *And wish his mistress were that kind of fruit –*
> *As maids call medlars when they laugh alone. –*
> *O, Romeo, that she were, O that she were –*
> *An open et cetera, thou a pop'rin pear!*

Die meisten deutschen Übersetzungen übergehen diese Stelle elegant, auch deswegen, weil das Wortspiel im Deutschen keinen Sinn ergibt. Schlegel übersetzt die ominöse Stelle so: *„Nun sitzt er wohl an einen Baum gelehnt und wünscht, sein Liebchen sei die reife Frucht und fiel ihm in den Schoß."*

open et cetera ist eine beschönigende Form des alten englischen Mispelnamens openarse. Im Weltbild der Zeitgenossen Shakespeares galt die Mispel wegen ihrer Form als vulgäres Symbol des weiblichen Genitals. Die *pop'rin pear* dagegen war die Birne aus dem flämischen Ort Popringe und galt wegen ihrer eigenartigen Form als zotiger Ausdruck für Penis und Scrotum.[22]

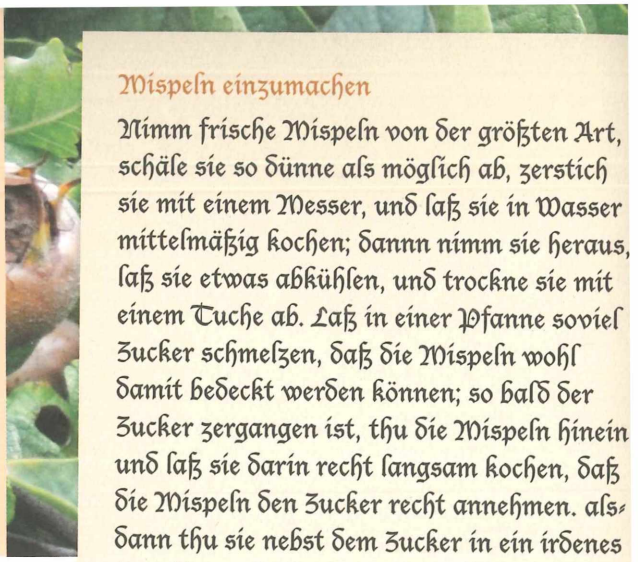
Asperl kulinarisch

Die Asperlverwertung hatte im Mittelalter einen hohen Stellenwert, verlor aber seither ständig an Bedeutung, weshalb die Zahl der Kochrezepte gering ist. Die teigig-musige Konsistenz der vollreifen Früchte schränkt die Verarbeitungsmöglichkeiten noch weiter ein.

Historische Asperlrezepte:

Mispeln einzumachen

Man nimmt Mispeln, die noch ein wenig hart und nicht gar reif sind, wischt sie ab, sticht oben einige Löchlein mit einem Pfriemen hinein, doch dass sie nicht völlig durchgehen. Oder man kann auch siedend wasser darüber schütten, sie einen einzigen Wall thun und hernach troken weden lassen, ferner sie in einen Tiegel oder Glas legen, geläuterten Zuker darüber schütten, sie beschweren und so stehen lassen.[1]



Mispeln einzumachen

Nimm frische Mispeln von der größten Art, schäle sie so dünne als möglich ab, zerstich sie mit einem Messer, und laß sie in Wasser mittelmäßig kochen; dann nimm sie heraus, laß sie etwas abkühlen, und trockne sie mit einem Tuche ab. Laß in einer Pfanne soviel Zucker schmelzen, daß die Mispeln wohl damit bedeckt werden können; so bald der Zucker zergangen ist, thu die Mispeln hinein und laß sie darin recht langsam kochen, daß die Mispeln den Zucker recht annehmen. alsdann thu sie nebst dem Zucker in ein irdenes Geschirr und laß sie einen Tag darin stehen; dann setze sie über gelindes Kohlenfeuer, daß sie etwa 1/2 Stunde noch durchkochen; hierauf nimm sie mit einer Schaumkelle so, daß sie wohl ablaufen, heraus. Zu dem Zucker thu Saft von Borsdorferäpfeln oder Ränetten, so viel, daß der Aepfelgeschmack der herrschende sey; auch kannst du noch frischen Zucker, etwa halb so schwer als der Aepfelsaft ist hizu thun; dieses alles muß so lange zusammen kochen, bis der Sirup die Probe hält, und wird, wenn er meist erkaltet, über die, in Einmachegläser gelegten Mispeln gegossen. Solche eingemachte Mispeln sind eine heilsame Arzney, besonders für diejenigen, welche zu Durchfällen geneigt sind.[28]

Moderne Asperlrezepte:



U. Gander

Näschpli-Gelee

So macht es die Familie Gander in der Schweiz:
Vollreife Mispeln im Dampfentsafter entsaften. Zum Saft Wasser dazugeben (ein Viertel der Fruchtsaftmenge) und mit Zucker (900 g auf 1 Liter Wasser) auf Gelee-Konsistenz einkochen. Während des Einkochens noch eine Spur Zimt dazugeben.



www.mispel.ch

U. Gander

Familie Gander

Näschpli-Chrapfen

Ein weiters Rezept aus dem Rezeptefundus der Familie Gander aus der Innerschweiz:
Rohe Näschpli weichkochen, pürieren, Zucker und wenig Zimt beigeben. Blätterteig auswallen, Mispelmus darauf verteilen, mit Blätterteig decken, gut einstechen, mit Eigelb bestreichen und in Krapfenform ausschneiden. Bei ca. 200 Grad mit Umluft ca. 20 Minuten backen, bis sie schön gold-braun sind.

Mispel-Kompott

Zutaten:

- 500 g Mispeln
- 100 g Zucker
- 100 g Butter
- 20 g Speisestärke

Zubereitung:
Die reifen, teigig gewordenen Mispeln werden zunächst gewaschen bzw. gesäubert. Dazu entfernt man die Kerne und die Kelchblätter, die noch an den Früchten vorhanden sind. Nachdem man die Mispeln dann in der geschmolzenen Butter angeschmort hat, wird das heiße Fruchtmus mit etwas Speisestärke angedickt. Das Kompott, das man noch mit etwas Zucker bestreut, wird schließlich lauwarm serviert.[18]



Asperl-Marmelade

Eigentlich ist die Asperl-Marmelade ja ein Fruchtaufstrich. Aber Volksmund und EU-Verwaltung haben eben andere Ideologien!

Zutaten:
- 1000 g Asperl
- ca. 400 g Gelierzucker
- ½ l Wasser

Zubereitung:
Die Früchte möglichst vollreif ernten, bei Bedarf nachreifen lassen, bis das Fruchtfleisch eine teigige Konsistenz hat. Die Früchte mit soviel Wasser übergießen, dass sie gerade bedeckt sind und aufkochen lassen. Dabei immer wieder umrühren. Die gekochten Früchte durch ein grobes Sieb drücken, um sie von den derben Kelchblättern, den Kernen und den Schalenresten zu befreien. Danach nochmals durch ein feines Sieb streichen. Die verbleibende Masse mit dem Gelierzucker verrühren und noch einmal kurz aufkochen. Anschließend heiß in vorbereitete Gläser füllen.

Für die schweizerische Variante kocht man die Näschpli nicht in Wasser sondern in Süßmost. Das so hergestellte Fruchtmus passt dann vorzüglich als Belag/Fülle für „Schlorzifladen".

Rotwein Mispeln (Dessert)

Zutaten:
- 500 g Mispeln frisch, reif
- 0.25 l Rotwein (Merlot)
- 100 g Zucker oder nach Geschmack
- Schlagobers

Zubereitung:
Die Mispeln von ihrer Schale und den Kelchblättern befreien. Im vollreifen Zustand läßt sich die Schale wie bei gekochten Erdäpfeln abziehen. Die Mispeln vierteln und die Kerne entfernen. Die Fruchtmasse mit etwas Butter anschwitzen und einige Zeit ziehen lassen. Dann Rotwein und Zucker dazugeben und unter ständigem Rühren einkochen. Das Mus in Dessertschalen geben und auskühlen lassen. Mit einer Schlagobershaube servieren.

Reinsberger Salz-Asperl

(nach dem Vorbild von Muşmula Turşusu, das wie eingesäuertes Gemüse als Beilage gegessen wird)

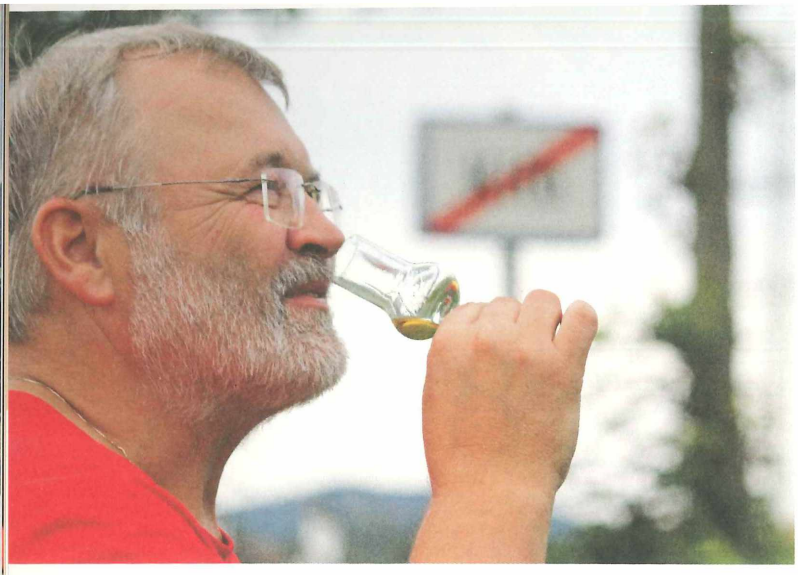
Zutaten:
- 1 kg Asperl (kurz vor der Pflückreife, noch weißfleischig und hart)
- 1 Scheibe Brot
- Marinade: 40 g Salz / Liter Wasser

Asperl gründlich waschen, in Gläser geben und mit Salzlake bedecken (ein fingerbreit über den Früchten). Als Starter eine Schnitte Sauerteigbrot (in Tuch gewickelt) obenauf legen. 2 Monate geschlossen halten.



Fotos: C. Zebenholzer

Praxisbilder von den Zebenholzer's aus Reinsperg



B. Öllerer

Die geistige Ebene der Mispelkultur

Christian Haydn

Während der „Subirer" (Edelbrand der Saubirne) typisch für Vorarlberg ist, der „Pregler" (Obstler aus Apfel und Birne) typisch für Osttirol, der „Dirndlerne" (Edelbrand aus der Dirndl) typisch für das Pielachtal und der Marillenbrand typisch für die Wachau, lässt sich der Asperlbrand keiner Region zuordnen. Den Asperlbrand gibt's in unseren Breiten auch als Aschperlbrand und im benachbarten Bayern als Mispelbrand. Überall dort gilt sowohl die Frucht als auch der Edelbrand als Rarität. Und als solche wird sie auch gepflegt, sorgsam geerntet und vor der Weiterverarbeitung auf Stroh gebettet, um eine Nachreifung zu ermöglichen.

Und nur so – nämlich im reifen Zustand und nach einem gehörigen Abbau von Tanninen und Fruchtsäure – wird die Frucht eingemaischt, vergoren und destilliert. Das Ergebnis kann sich Sehen – vielmehr Riechen und Schmecken lassen. Zuerst zeigen sich fruchtige Noten mit würzig pikanten Nebentönen in der Nase, die sich am Gaumen als nussig, zartherb und leicht erdig fortsetzen, an Dörrobst und ein bisschen Marzipan erinnern.

Dem Asperlbrand wird ein sehr hohes Lagerpotenzial (bis zu 20 Jahre) nachgesagt. Nur selten – sehr selten bis gar nicht – gibt es die Gelegenheit derart gereifte Asperlbrände auch zu probieren. Denn gute Asperlbrände sind rar und bald ausgetrunken.

Wer sein Glück versuchen und einen Asperlbrand verkosten und erwerben will, wendet sich an:

- **Kilber Edelbrenner**
  Josef Neuhauser (Tel. 02748/6082)
  Herbert Hansinger (Tel. 02748/7466)
  Fritz Janker (Tel. 02748/7334)
- **Pielachtaler** Josef Fuxsteiner
  (Tel. 02722/7408) oder Anton Lukestik
- **Michelbacher Elsbeerbrennerin**
  Veronika Mayer (Tel. 0664/3508953)
- **Brennerduo** aus der burgenländischen Rotweinmetropole Horitschon
  Karin und Emmerich Kollmann
  (Tel. 0664 / 49 64 909)
- **Lebkuchen-, Honig- und Edelbrandmanufaktur Pirker**
  in Mariazell (Tel. 03882/2179-0),
- **Vorarlberger Freihof Destillerie**
  in Lustenau (Tel: 05577/859 55 0),
- **Oberösterreichischen Brennmeister**
  Josef Hochmair (Tel. 07249/48765)
- **Karl Ditz** in Krems Weinzierl
  (Tel. 02732/83390)
- **Christoph Keller** in seiner bayrischen Stählemühle (+4977718755-0)

... um nur einige zu nennen, deren Asperl- oder Aschperlbrand auch die Schnapsnase erfreut hat.



Und wer noch mehr über Hochprozentiges wissen will, der wendet sich an den Verfasser dieser Zeilen.

Makhila – Nerekin inoren beldur

Georg Schramayr

Nerekin inoren beldur – Mit mir gibt es vor niemandem Furcht. Das lassen sich manche Basken auf ihre traditionellen Mispelstöcke einprägen. Und furchteinflößend sind diese Schlag-, Stich- und Wanderstöcke allemal. Diese martialischen Allzweckstöcke, von den Basken „Makhila" genannt, werden aufwändig gefertigt und mit einigen wichtigen Details ausgestattet. So besitzen sie einen Griffknauf, eine darin verborgene Kurzklinge, ein mit Lederstreifen umflochtenes Griffstück und eine metallene Stockspitze mit Gravuren.



B. Alberdi

Die Herstellung einer Makhila erfordert viel Materialverständnis und Erfahrung. Die langwierige Vorbereitungsphase beginnt mit der Suche nach geeigneten Stockausschlägen. Im Frühjahr werden dann die Rinden der ausgewählten Triebe eingeschnitten und zum Vernarben sich selbst überlassen. Dazu nimmt man traditionell nicht ein Messer, sondern angeschliffene Formbleche, die wenige Millimeter bis zum Kambium in die Triebe eingedrückt werden. Beim Vernarben entsteht ein wulstartiges Wundgewebe, das sich an der fertigen Makhila als erhabene Holzleisten zeigt.

Die Formbleche, die in ein Holz-Griffstück eingelassen sind, erzeugen unterschiedliche Muster. Das Vernarben der angeritzten Mispeltriebe benötigt eine volle Vegetationsperiode, erst dann werden die Triebe abgeschnitten und zur Werkstätte gebracht.

Makhila-Rohlinge werden üblicherweise aus Naturvorkommen der Mispel gesammelt. Stockkulturen, wie sie etwa bei uns in der Weichselrohrkultur üblich waren, fehlen im Baskenland. Allerdings gehen auch im Baskenland die verwendbaren Asperlvorkommen stark zurück. Die Stockernte erfolgt in der Saftruhe, bei abnehmendem Mond. Makhilas sind im fertigen Zustand ungefähr 90 cm lang, die Rohware muss daher 1 bis 1,2 m lang sein.

Da die Weiterverarbeitung in den Wintermonaten erfolgt, in denen sich die Rinde schlecht löst, müssen die Stöcke zuerst erhitzt werden, um durch anschließendes Biegen der Stöcke die Rinde (und den Bast) abzuplatzen. Nun müssen die Stöcke gerichtet werden. Dazu werden sie noch einmal erhitzt und über einem Bock mit eingesenkten Zapfen vorhandene Verkrümmungen ausgebogen. Das entspricht einer uralten europäischen Handwerkstechnik. Auch bei der Stockproduktion aus Steinweichsel, wie sie bei uns noch vor 50 Jahren lebendige Tradition war, gab es den Richtofen und die Richtbank.


B. Alberdi


B. Alberdi

Eindrücken des Musters


B. Alberdi

Stockmuster links: berindete Stöcke, mittig: geschälte Rohware, rechts: fertig gefärbte Ware


B. Alberdi

Prüfen der Stöcke

Der nächste Arbeitsschritt ist das Einfärben durch Rotteorganismen. Dazu werden die Stöcke in einen Kompost- oder Misthaufen gelegt, der reichlich mit Kalk versetzt wurde, um die Rottetemperatur hoch zu halten. Durch diesen Prozess entsteht die charakteristische Braunfärbung der Makhila-Stöcke. Dauer des Beizvorganges, Komposttemperatur und Wassergehalt der Stöcke ist von Werkstätte zu Werkstätte verschieden und meist ein gut gehütetes Familiengeheimnis.

Bevor sie weiter verarbeitet werden können, müssen sie ein Jahr „rasten". Anschließend werden die gereiften Stöcke am Fußende mit einer Messinghülse versehen, in die der Herstellername und Verzierungen eingeprägt werden. Unter die mit einer Spitze versehene Hülse wird soviel Blei gegossen, dass die gesamte Makhila gut austariert ist. Es gibt die alte Tradition, dass zwischen Holz und Messinghülse eine Münze eingebaut wird. Im nächsten Fertigungsschritt wird am Kopfende eine Kurzklinge, der „Stachel" eingesetzt. Darauf kommt der Griffknopf aus Horn. Das früher übliche Ochsenhorn wird heute meist durch Büffelhorn ersetzt. Zu den Finalisierungsarbeiten gehört die Anfertigung eines Griffbereiches unterhalb des Knaufes, der aus kunstvoll geflochtenen Lederstreifchen hergestellt wird. Die allerletzte Arbeit ist das Wachsen der Makhila mit Nussöl.

Das Baskenland ist nicht die einzige Region Europas, in der der Gebrauch von Mispelstöcken üblich war, freilich die Einzige, in der die Tradition in technischer Vollendung erhalten geblieben ist. Im Rheinland zeigen noch Redewendungen von der Stockverwendung. „Ene Mäspele" ist ein harter Stock oder Knüppel und „du kriest es met de Mäspele" ist eine gefährliche Drohung, dass man gleich durchgewalkt wird.[29] Die Agésinates, das sind die Bewohner der Region um die Stadt Aizenay an der französischen Atlantikküste meinten, ein Stock aus Mispelholz könne Zauberer in die Flucht schlagen.[2]

Eine Asperl hinterm Haus

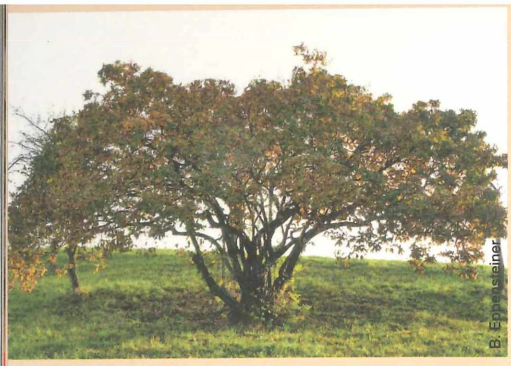
Asperl lassen sich mit dem Ausreifen Zeit und wie wir gesehen haben, ist der Erntezeitpunkt der Profis knapp vor den ersten Frösten. Da ist es gut, wenn man den Asperlbaum in der unmittelbaren Nähe hat und schnell einsatzbereit ist, wenn ein Kälteeinbruch droht. Ein Asperlbaum im Garten ist auch durch seine großen weiße Blüten eine Zierde.



Uralt-Asperlbaum im Dunkelsteinerwald

Mispeln sind langsam wachsende Gehölze, die dabei sehr alt werden können. Exemplare mit einem Lebensalter von 200 Jahren sind zwar selten, aber hie und da dennoch zu finden. Sie wachsen allerdings nicht in den Himmel, wie das unsere mitteleuropäischen Baumarten versuchen, sondern zeigen ihre vorderasiatische Herkunft, in dem sie raumgreifend ein möglichst großes Territorium besetzen und gegen Wasserkonkurrenten verteidigen. Die Alterswuchsform ist daher breit ausladend brotleibförmig. Der Kronendurchmesser misst dann das Doppelte der Baumhöhe. Um bei 6 Meter maximaler Baumhöhe noch die Figur zu halten, sind das schon mindestens 12 Meter Kronendurchmesser oder eine Anspruchsfläche von 113 Quadratmeter! Wenn man seinen Garten für die nächsten Generationen plant, sollte man diese Dimensionen im Hinterkopf behalten.

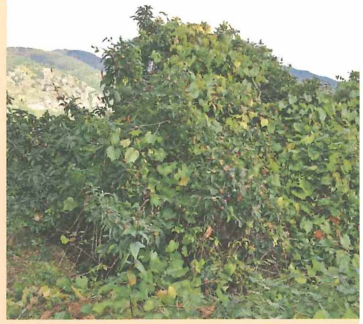
Der Anbau der Asperl-Samen aus frisch geernteten Früchten ist langwierig. Da die einzelnen Samen in harten und sehr dichtschließenden Nüsschenschalen sitzen, braucht es schon deutliche Umweltreize, um den Embryo in Keimstimmung zu versetzen. Außerdem ist der Anteil nicht keimfähiger, tauber Samen groß. Am besten ist es, Früchte aus Gärten zu verwenden, in denen mehrere Asperl-Herkünfte nebeneinander gepflanzt wurden. Die Asperl ist zwar selbstfruchtbar, abhängig von der Sorte bzw. Herkunft ist aber der Befruchtungserfolg sehr unterschiedlich. Die sogenannten Holzasperl, also die kleinfruchtigen Wildsippen, haben die Sexualität noch nicht verlernt, im Gegensatz zu stark abgeleiteten Kultursippen, die oftmals gar keine Kerne ausbilden (var. *apyrenea*). Jedenfalls keimen Mispelsamen nicht im ersten Jahr, denn sie Überliegen mindestens eine Kälteperiode. Wer also im Frühjahr an Samen kommt, muss nicht unbedingt ein Jahr warten, sondern kann durch Stratifizieren den Keimvorgang beschleunigen. Dazu werden die Nüsschen mit dem eingeschlossenen Samen in erdfeuchten Sand eingeschichtet und über einige Wochen kellerkühl gestellt. Wenn man die Samen nach dieser Zeit in gewöhnlichem Gartenboden anbaut, sollten die Keimblätter nach zwei bis drei Wochen erscheinen. Das Ergebnis ist eine Sämlingspflanze mit kaum vorhersagbaren Fruchteigenschaften.



12-Meter-Asperl aus St. Leonhard am Forst



Brotleibform mit abgesenkten Seitenästen



Lichtkonkurrenz durch Wein

Die klassische Form der Asperlpflanzen-Produktion ist aber die Veredelung mit Reisern von ausgewählten Sorten oder Herkünften. Als Unterlagen stehen sehr viele verwandte Rosengewächse zur Verfügung. Am häufigsten wird Weißdorn als Unterlage verwendet, aber auch Eberesche, Mehlbeere, Birne und Quitte sind möglich. Selbst Aronia und Zierquitte verwachsen gut mit den Asperl-Reisern, allerdings ist die Vieltriebigkeit aus der Basis der Unterlage eine höchst lästige Angelegenheit. Asperl auf Weißdorn ist so effizient, dass man es auch als blutiger Anfänger probieren kann. Natürlich kann man auch Holzasperl als Unterlage verwenden. Es funktioniert technisch einwandfrei, nur sollte man bedenken, dass man wegen der Ähnlichkeit der Triebe aus Unterlage und Edelreis die spontan entstehenden Unterlagsaustriebe schlecht erkennt und fälschlicherweise in den Kronenaufbau miteinbezieht. Das tief eingeschnittene Weißdornblatt verrät dagegen die „falschen Reiser" sofort. Die Weißdornunterlage (am häufigsten wird der Eingriffelige Weißdorn *Crataegus monogyna* verwendet) hat lange Tradition. In einem Hausväterbuch des 17. Jahrhunderts ist schon zu lesen: *Neschpel auf Hagendorn pelzt, werden gar schön und tragen guett.* An anderer Stelle folgt noch ein Hinweis auf den Veredelungszeitpunkt: *Nöspel und Zwespen soll man pelzen im neuen aprill, wan der mondt drey oder vier tag alt ist.*[36]

Die Erziehung der Jungpflanzen ist etwas für Puristen und für Faule, denn die Pflanze weiß, was zu tun ist. Es gibt zahlreiche Beispiele von Asperlbäumen, die noch nie mit der Baumschere in Berührung gekommen sind, wenn man von einem Pflanzschnitt absieht. Entscheidet man sich doch für den Baumschnitt, kann er sich auf das Wegschneiden von ins Kroneninnere wachsenden Trieben und das Erstellen einer Kronensymmetrie beschränken. Asperl haben an ihren Zweigen ein buntes Gemisch von Lang- und Kurztrieben, beim Schnitt erwischt es daher auch immer die Blütenknospen der Folgesaison.

Die Standortansprüche des Asperlbaumes sind gering. Sein Vorkommen bis auf 900 m Seehöhe in kleinräumigen Gunstlagen markiert die Vorkommensobergrenze. Limit ist da aber nicht die Kälte, denn mit einer Frosthärte von – 15 Grad (im Holz) hält die Art einiges an Winterkälte aus, sondern die zu kurze Vegetationsperiode. Warmtrockene Lagen stellen das andere Ende des Standortanspruches der Asperl dar. Sie hält zwar Hitze sehr gut aus, bei ausgeprägter sommerlicher Trockenklemme, wie etwa in den Weinbaulagen der Wachau, kommt es jedoch zu einem verfrühten Triebabschluss und das ohnehin langsame Wachstum wird weiter gebremst. Feuchte Lagen sind noch problematischer, da der Triebabschluss hinausgezögert wird und der Baum mit Saft in den Winter geht, was zum Zurückfrieren führen kann. Spätfröste sind für die Asperl kein Problem. In unseren Breiten sind zur Asperlblüte Ende Mai/Anfang Juni die charakteristischen Kälteeinbrüche vorbei, oder doch so abgeschwächt, dass es nur in Ausnahmefällen zu Frostnächten kommen kann.

Mit einer Vollbeschattung hat die Asperl ein großes Problem. Durch Lichtkonkurrenz verliert der Baum an Photosyntheseleistung, was Blattfall und Absterben zur Folge hat. Waldrebe und Wilder Wein können einem Asperl-Methusalem in wenigen Jahren den Garaus machen. Ein vollsonniger oder zumindest halbsonniger Standort ist schon deswegen nötig, weil die Früchte sonst sehr klein werden und keine vernünftigen Erträge zu erzielen sind.

Sorten, Herkünfte und Zufallssämling

Wenn man sich mit den Asperln, Näschpli und Nespeln näher beschäftigt, sieht man nicht nur einen verwirrend vielfältigen Schwarm an Namen, sondern bei genauem Hinschauen auch eine breite Palette an Fruchtformen. Allerdings sind nur wenige dieser Typen tatsächlich zu einem sauberen Sortennamen gekommen. Daneben gibt es zahlreiche Baumindividuen, die sortenkundlich nicht zuordenbar sind. Solche Formen, die zwar augenscheinlich anders sind, aber nirgends dazugezählt werden können, nennen wir „Herkünfte". Sie bekommen einen Arbeitsnamen und wir halten sie so unter Beobachtung. Auch unter diesen „No-Names" gibt es geschmacklich und in Bezug auf die Pflanzengesundheit hervorragende Typen.

Die einzelnen Herkünfte unterscheiden sich neben der absoluten Fruchtgröße vor allem in der Form und der Größe der Kelchscheibe. So sind beispielsweise die alten Wachauer Herkünfte stark kugelig mit sehr enger Kelchscheibe und daher bei der regionaltypischen Trockenklemme im Sommer sehr widerstandsfähig gegen Fruchtrisse, wie sie bei wechselnder Wasserversorgung häufig entstehen. Das andere Extrem ist eine voralpine Herkunft mit dem Arbeitsnamen „Eschenauer Halbkugel". Die riesige Kelchscheibe schneidet die obere Fruchtkalotte fast in Äquatornähe ab. Bei einem scharfen Wechsel von Wachstumsstockung und Wachstum reißt die Frucht zwischen den Kelchblättern ein. Bei ungünstigen Witterungsverhältnissen sind das Eintrittspforten für Pilze und Mikroorganismen. Bei gleichmäßig guter Wasserversorgung tritt dieses Phänomen nicht auf.

Wegen der verhältnismäßig schmalen genetischen Basis der in Mitteleuropa kultivierten Formen ist die Bandbreite der Fruchtformen bei Weitem nicht so spektakulär, wie bei unserem traditionellen Apfelsortiment. Trotzdem sind einige Sonderbildungen entstanden und auch noch immer in Kultur. Dazu gehört eine sogenannte kernlose Form. Als *Neflier à fruits sans noyaux* ist sie schon aus dem 18. Jahrhundert bekannt und die verkümmerten Nüsschen sind beim Rohkonsum kaum spürbar. Eine andere bemerkenswerte Fruchtabweichung taucht gelegentlich auf. Es ist die Frucht aus einer verbänderten Blütenanlage (Synkarpie), die zu monströsen, oft ringartigen, zusammengesetzten Asperfrüchten führt. Die auch in den alte Pomologien geführte „Koreanische Mispel" kommt aber nicht aus dem Fernen Osten, sondern der Name leitet sich vom spanischen „correa" für Lederbändchen ab. Diese Form hat keinen obstbaulichen Wert, ist außerdem morphologisch instabil und gehört genaugenommen in die Kategorie „Botanische Kuriositäten".



Schönbrunner Riesenmispel



Royal



Herkunft Rossatz



Makrocarpa



Herkunft Dunkelsteiner Wald



Asperl-Mix



Die „Kernlose"



Verbänderte Mispel (Correa)

Quellenverzeichnis

1. Anonymus (1786): Vollständiges Koch-, Back- und Konfitüren-Lexikon.
2. Altuntas, E., Gül, E. N., & Bayram, M. (2013): The Physical, Chemical and Mechanical Properties of Medlar (Mespilus germanica L.) During Physiological Maturity and Ripening Period. Journal of Agricultural Faculty of Gaziosmanpasa University, 2013-1(30), 33 – 40.
3. Baird, J. R., & Thieret, J. W. (1989): The Medlar (Mespilus germanica, Rosaceae) from Antiquity to Obscurity. Economic Botany, 43(3), 328 – 372.
4. Bergann, F. (1951): Haberlandts Crataegomespilus-Studien, ein Beitrag zur Frage der vegetativen Hybridisation. Der Züchter, 21(9), 245 – 253.
5. Brøndegaard, V. J. (1979): Ein angelsächsischer Pflanzenname: openars(e). Sudhoffs Archiv, 63(2), 190 – 193.
6. Castelvetro, G. (1614): Brieve racconto di tutte le radici, di tutte l'erbe e di tutti i frutti che crudi o cotti in Italia si mangiano.
7. Adolph S. Cavallo. (1998). The Unicorn Tapestries at the Metropolitan Museum of Art. Abrams.
8. Dincer, B., Colak, A., Aydin, N., Kadioglu, A., & Güner, S. (2002). Characterization of polyphenoloxidase from medlar fruits (Mespilus germanica L., Rosaceae). Food Chemistry, 77(1), 1 – 7.
9. Dogan, Y., Baslar, S., Ay, G., & Huselyn, H. (2004). The Use of Wild Edible Plants in Western and Central Anatolia (Turkey). Economic Botany, 58(4), 684 – 690.
10. Fischer-Benzon, R. v.(1894): Altdeutsche Gartenflora. Kiel und Leipzig.
11. Ghassem Habibi Bibalani. (2012a): Medicinal benefits and usage of medlar (Mespilus germanica) in Gilan Province (Roudsar District), Iran. Journal of Medicinal Plants Research, 6(7).
12. Glew, R. H., Ayaz, F. A., Sanz, C., VanderJagt, D. J., Huang, H.-S., Chuang, L.-T., & Strnad, M. (2003): Changes in sugars, organic acids and amino acids in medlar (Mespilus germanica L.) during fruit development and maturation. Food Chemistry, 83(3), 363 – 369.
13. Glew, R. H., Ayaz, F. A., VanderJagt, D. J., Millson, M., Dris, R., & Niskanen, R. (2003): Mineral composition of Medlar (Mespilus germanica) fruit atdifferent stages of maturity. Journal of Food Quality, 26(5), 441 – 447.
14. Gruz, J., Ayaz, F. A., Torun, H., & Strnad, M. (2011): Phenolic acid content and radical scavenging activity of extracts from medlar (Mespilus germanica L.) fruit at different stages of ripening. Food Chemistry, 124(1), 271 – 277.
15. Gülçin, I., Topal, F., Sarikaya, S. B. Ö., & Bursal, E. (o. J.): Polyphenol Contents and Antioxidant Properties of Medlar (Mespilus germanica L.).
16. Hacıseferog˘ulları, H., Özcan, M., Sonmete, M. H., & Özbek, O. (2005a): Some physical and chemical parameters of wild medlar (Mespilus germanica L.) fruit grown in Turkey. Journal of Food Engineering, 69(1), 1 – 7.
17. Hackel, J.C. Vollständige practische Abhandlung von den Arzeneymitteln, Bd. 2. Wappler, 1793.
18. Heüveldop, C. (1966): Heimische Beeren in Wald und Flur. Münster.
19. Hübner, Johann (1722): Curieuses Natur-Kunst-Gewerk und Handlungs-Lexicon.
20. Kalyoncu, I. H., Ersoy, N., Elidemir, A. Y., & Karali, M. E. (2013): Some Physico-Chemical and Nutritional Properties of `Musmula` Medlar (Mespilus germanica L.) Grown in Northeast Anatolia. World Academy of Science, Engeneering and Technologie, 78, 1387 – 1389.
21. Khoshbakht, K. (2005): Agrobiodiversity of plant genetic resources. Kassel University Press.
22. Kölsch, H. (2008): Shakespeares Bilder und Symbole. BoD – Books on Demand, 128 S.
23. Lapucci, C. (1994): Il Libro degli indovinelli italiani. Garzanti Editore, Milano.
24. Lapucci, C., Antoni, A. (1975): I proverbi dei mesi, Cappelli Editore.
25. Lo, E. Y. Y., Stefanović, S., & Dickinson, T. A. (2007): Molecular Reappraisal of Relationships between Crataegus and Mespilus (Rosaceae, Pyreae): Two Genera or One? Systematic Botany, 32(3), 596 – 616.
26. Machatschek, M. (2004): Nahrhafte Landschaft 2, Böhler Verlag.
27. Milfeit,O. (1994): Das Mühlviertel Sprache, Brauch und Spruch Band 1.
28. Morgenstern-Schulze, J. K. (1785): Unterricht für ein junges Frauenzimmer, das Küche und Haushaltung selbst besorgen will, Bd.1, Frankfurt und Leipzig.
29. Nießen, J. (1936): Rheinische Volksbotanik, Berlin.
30. Pirc, H. (2009): Wildobst und seltene Obstarten im Hausgarten. Stocker Leopold Verlag.
31. Pollmann, B., & Jacomet, S. (2012): First evidence of Mespilus germanica L. (medlar) in Roman Switzerland. Vegetation History and Archaeobotany, 21(1), 61 – 68.
32. Rop, O., Sochor, J., Jurikova, T., Zitka, O., Skutkova, H., Mlcek, J., … Kizek, R. (2010): Effect of Five Different Stages of Ripening on Chemical Compounds in Medlar (Mespilus germanica L.). Molecules, 16(1), 74 – 91.
33. Sadat Tabatabaei, N., Mazandaranee, M., Atan, K. A. M., & Krishnarajah, I. S. (2008): Autocology and Ethnopharmacology of Mespilus germanica L. in the North of Iran (Bd. 971, S. 248 – 251).
34. Sauer, S. (2002): Nutzung der Früchte von heimischen wildwachsenden Gehölzen sowie von Ziergehölzen als Wildobst. Bd.2, Hausarbeit, Univ. Essen.
35. Schöffer, P. (1485): Der Gart der Gesundheit. Mainz.
36. Sperl, A. (1994): Das Haushaltungsbüchl der Grünthaler. Quellen zur Geschichte Oberösterreichs, Bd. 3. Linz.
37. Velickovic, M., Radivojevic, D., Oparnica, C., Nikicevic, N., Zivkovic, M., Djordjevic, N., … Tesevic, V. (2013): Volatile compounds in medlar fruit (Mespilus germanica L.) at two ripening stages. Hemijska industrija, 67(3), 437 – 441.

Asperl-Seiten im Internet

Heckipedia: **www.heckipedia.at**

Asperl-Seite: **www.asperl.org**

Näschpli-Seite: **www.mispel.ch**

Aus der Reihe „Wildgehölz des Jahres“ der Regionalen Gehölzvermehrung sind bisher erschienen:

2007: Die Steinweichsel (*Prunus mahaleb* L.)
2008: Die Schlehe (*Prunus spinosa* L.)
2009: Die Dirndl (*Cornus mas* L.)
2010: Die Pimpernuss (*Staphylea pinnata* L.)
2011: Der Schwarze Holler (*Sambucus nigra* L.)
2012: Die Bienenweide – Heimische Gehölze als Trachtpflanzen
2012: Die Purpurweide (*Salix purpurea* L.)
2013: Die Asperl (*Mespilus germanica* L.)
In Vorbereitung: Das Kriecherl (*Prunus insititia* L.)



Die vorliegende Arbeit zur Asperl zu erstellen war nur durch die bereitwillige Unterstützung vieler Kenner, Informanten und Freunde möglich. Unser besonderer Dank gilt dabei:

Beñat Alberdi, Irun (Gipuzkoa), Makhila-Künstler, www.makilasalberdi.com
Judith Amon, Weißenkirchen/Wachau, Kräuterpädagogin und Asperlliebhaberin
Josef Bräutigam, Ameistal, Landwirtschaftslehrer und Asperlprofi
Martha Drössler, Untermarkersdorf, Kräuterpädagogin und Nahost-Expertin
Melitta Gadzet, Kräuterexkursionsveranstalerin in Istrien und Kräuterpädagogin
Urs Gander, Beckenried, Näschpli-Produzent und Näschpli-Verarbeiter
Karin Haffert, Kräuterpädagogin und Makrofotografin, www.haffertography.com
Bärti Halter, Giswil, Blogger und Näschpli-Kenner
Fatima Lanzl, Klosterneuburg und Iran, Botanikerin
Erwin Neumeister, Südstadt, Langzeit-Ideengeber und Motivator
Franz Praskac, Baumschulbesitzer und Asperlerhalter
Heidi Reisinger, Dürnstein, Naturvermittlerin und Wachau-Expertin
Viola, Gloria, Christa und Valentin Zebenholzer, Reinsberger Pflanzenverarbeiter

Alexander Schreibeis & Ricarda Schwarzel von „die werbetrommel“. Ihrer Kreativität, Professionalität und Geduld verdanken wir Layout und Design sowie die zeitgerechte Ausfertigung der gebundenen Arbeiten.

Anschrift der Verfasser

Georg Schramayr
Wittigaustraße 14
3123 Grünz
office@schramayr.com

Mag. Sybille Zadra
Wiener Straße 81
3002 Purkersdorf
sz@kraeutersprache.at
www.kraeutersprache.at

Mag. Christian Haydn
L. Haidenstraße 1
3233 Kilb
haydn@schnapsnase.at
www.schnapsnase.at



Regionale RGV Gehölzvermehrung

DER LANDSCHAFTS FONDS

Die Asperl (*Mespilus germanica* L.).
Eine Monografie der Regionalen Gehölzvermehrung RGV

ISBN 3-901542-41-8

www.noe.gv.at

ZOBODAT - www.zobodat.at

Zoologisch-Botanische Datenbank/Zoological-Botanical Database

Digitale Literatur/Digital Literature

Zeitschrift/Journal: Publikationen Verein Regionale Gehölzvermehrung

Jahr/Year: 2013

Band/Volume: 4

Autor(en)/Author(s): diverse

Artikel/Article: Die Asperl - Mespilus germanica L. 1