

Natur und Landschaft

Wo ist der Mispelbaum geblieben?

von Franz-Josef Jürgens; Fotos: Stadt Viersen

Der Latumer sagt:

„Mespelter mosse befreore on fukackisch sen, sons trocke se d'r Hals tu.“

Wer heute noch das Glück hat, einen Mispelbaum im Garten stehen zu haben, kann jetzt in der Winterzeit die Früchte ernten.

Heute sind Mispeln weniger bekannt als in den vergangenen Jahrhunderten. Die vielseitige Frucht stand früher in nahezu jedem Garten. Noch vor einem Jahrhundert waren Mispeln in Deutschland weit verbreitet. Auch in unseren Dörfern des ehemaligen Amtes Lank gab es hunderte von Mispelbäumen.

Die Mispel trägt ihren wissenschaftlichen Art-Namen *Mespilus germanica* zu Unrecht. Denn sie ist in Wahrheit kein „germanisches“ Gehölz. Woher der sommergrüne Baum ursprünglich kommt, ist nicht mit letzter Sicherheit geklärt. Doch vermutlich stammt die Mispel aus Vorderasien, wo sie bereits vor dreitausend Jahren kultiviert wurde. Die Römer brachten sie nach West- und Mitteleuropa und damit in die Regionen nördlich der Alpen. Auf diesem Wege gelangte der Mispelbaum und Mispelstrauch auch ins Rheinland und hier zu uns an den Niederrhein. Über sehr lange Zeit war die Mispel ein bedeutender Fruchtbaum in Kloster-, Bauern- und Hausgärten.

So auch bei uns in den Rheindörfern und in Lank-Latum. So ist mir aus meiner Kindheit der Mispelbaum der im Hausgarten (heute Wohn- und Geschäftshaus der Familie Heinz Kremer an der Ecke Uerdinger/Bismarckstraße) der Familie Santen stand, in guter Erinnerung. Dort erntete ich als Kind gelegentlich verbotenerweise die „fukackischen“ Früchte. In Lank und Latum und in den Rheindörfern sowie in Ossum und Bösinghoven gab es hunderte von Mispelbäumen, die bis auf wenige Bäume, heute alle verschwunden sind.

In den Hausgärten meiner Schwägerin Margret Jürgens und meiner Schwester Anni Golschinski

in Latum stehen heute wieder Mispelbäume, die regelmäßig hohe Erträge bringen, die auch die Vögel sehr gerne ernten. Desweiteren gibt es auch in den Rheingemeinden heute noch einzelne Mispelbäume.

Theo Schackers erzählte mir: „Früher hadde mer an Zent Mätes utjehöllde Ronkelröbe möt ehjeschnittze Jesechter als Fackeln. Domöt hammer an de Hüser jesonge. Mer kräsche nix Sötes, bloß Äppel, Biere on och Mespelter. Die konnze äver bloß äte, wenn se befreore on e beßke fukackisch wore, sons trocke se desch d'r Hals tu.“

Noch vor hundert Jahren und bis in die 1950er-Jahre waren die Früchte der Mispel hier bei uns im Rheinbogen noch stark beliebt. In den letzten Jahrzehnten jedoch geriet die vielseitig verwendbare Pflanze mehr und mehr in Vergessenheit. So gilt die Mispel inzwischen als stark gefährdet und als besonders schützenswert.



Mispel-Blüten

Der Mispelbaum, die Früchte werden auf Plattdeutsch in unserer Region „Mespelter“ genannt, ist ein Kernobst-Baum mit spät blühenden weißen Blüten und goldenen Früchten. Die Mispelbäume können bis zu 6 Meter hoch und bis zu 50 Jahre alt werden. Die apfelförmige, kleine bis mittelgroße Frucht mit auffallendem Kelchbereich, hat eine rauberostete Schale und ist bronzefarben. Die Früchte werden zwischen 2-3 cm

groß. Bei wilden und großfruchtigen Sorten sogar 5-7 cm. Das Fruchtfleisch ist zunächst quittenartig fest mit einem ausgeprägten Aroma. Werden die Früchte nach auch strengeren Nachtfrosten geerntet, hat sich das Fruchtfleisch zu einem wohlschmeckenden Fruchtmus gewandelt. Man kann die Früchte auch hart pflücken und dann 10-14 Tage lagern, damit sie genießbar werden. Die Mispelfrucht bietet neben dem frischen Verzehr – nach dem ersten Frost direkt vom Baum – ein breites Spektrum an Verwertungsmöglichkeiten: z. B. zur Herstellung von Obstbrand, Obst-Likör, Saft, Gelees und Marmeladen. Die Früchte fühlen sich an wie frische Feigen und haben auch einen feigenartigen Geschmack. Haut und Kerne muss man allerdings vor dem Verzehr entfernen. Zu einer besonderen Delikatesse soll die Mispel werden, wenn man das Fruchtfleisch in Butter in der Pfanne leicht schmort. Auch in der Volksheilkunde hat die Mispel einen Namen. So werden die Früchte gegen Entzündungen der Nieren und Harnwege eingesetzt, außerdem bei Magen- und Darmstörungen. Mispeln erhalten zudem sehr viel Vitamin C und wirken entzündungshemmend.



Die Früchte der Mispel

Das Erscheinungsbild der Mispel – allem voran die formschönen Blätter und die ungewöhnlich großen weißen Blüten – macht sie auch zu einer außergewöhnlich attraktiven Zierpflanze.

Die Bedeutung der Mispel ist auch daran zu erkennen, dass sie in früheren Jahrhunderten auch als Wappenpflanze verwendet wurde. So trägt die Stadt Viersen im Stadtwappen neben dem geldrischen Löwen eine fünfblättrige Mispel. Weitere, ehemals geldrische Städte tragen ebenfalls die Mispel im Schild.



Mispel-Blüten im Wappen der Stadt Viersen

Das Haus Arenberg (früher Schloss Pesch) zeigt übrigens ein Wappen mit drei Mispeln, zu sehen am Baldachin und Chorfenster der Lanker Kirche.

Der sehr aktive Heimatverein in Viersen, dem wir als Heimatkreis Lank freundschaftlich verbunden sind, bemüht sich, die Mispel im Raum Viersen wieder zu verbreiten.

Der Heimatverein in Erkelenz bietet eine Mispelbaumtour durch seine acht Dörfer, vorbei an jungen und alten Mispelbäumen, im Erkelenzer Stadtgebiet an.

Die Mispel hat im weiteren deutschsprachigen Raum viele verschiedene Trivialnamen: Aspelen, Asperle, Espelbaum, Hespel, Melpiren, Mestel, Nespil, Wichsel, Wispelter, um nur einige der vielen Beispiele zu nennen.

Jüngste Informationen besagen, dass das attraktive Gehölz derzeit eine stille Renaissance erlebt. So finden Mispelbäume vermehrt wieder Einzug in unsere heimischen Gärten und die Früchte werden wieder auf Märkten, wie ich jüngst in Linn auch sah, angeboten.

Würde sich diese Entwicklung auch in unserer Region tatsächlich verstärken, würden sich der Heimatkreis Lank und ich sehr freuen.



Mispelbaum