

# Mispel

## Mespilus germani-



© Pixamio pixabay

**Baumpatenschaft**

**Spendenkonto**

**Empfänger:  
Verein Haus der Stille**

**IBAN:  
AT49 3817 0000 0101 2459**

**Standort:  
bei den Bienenstöcken**

Die Mispel, auch Asperl genannt, ist ein Kernobstgewächs. Sie wurde im Orient schon vor 3000 Jahren kultiviert. Etwa 1000 Jahre später brachten die Römer sie nach West- und Mitteleuropa. Noch im 19. Jahrhundert fand man sie in vielen Bauerngärten. Heute ist die Mispel eine Rarität. Mispeln enthalten Vitamin C, Pektin, Stärke und Gerbstoffe. In der Medizin werden die Früchte wegen ihrer entzündungshemmenden Wirkung zur Linderung von Darm-, Harnwegs- und Nierenentzündungen genutzt. Schon der griechische Arzt Galenos von Pergamon (deutsch üblicherweise Galen, \*um 129 n.Chr. in Pergamon, †um 200 in Rom) beschrieb die Wirkung der Mispel und wir finden sie in den Kräuterbüchern des Mittelalters.

Erntezeit ist im November nach dem ersten Frost, der das harte Fruchtfleisch weich macht. Nach der Ernte müssen die Mispeln noch einige Wochen nachreifen.