



Mispel (Mespilus germanica) - Rosengewächs



Die Mispel, ein mittelkleiner Baum, ist eine alte, oft vergessene Wildfrucht. Sie wurde bereits von den Römern nach Mitteleuropa und in die Klostergärten gebracht. Früher wurde die Mispel als Heilpflanze bei Entzündungen des Darms und bei Arteriosklerose verwendet.

Die sehr gesunden Früchte enthalten Gerbstoffe, organische Säuren, Pektine und Vitamin C.

Unbehandelt sind die Früchte nahezu ungenießbar und nicht gerade wohl-schmeckend. Wenn man mit der Ernte jedoch bis nach dem Frost wartet, die Früchte einige Wochen lagern lässt und sie dann zu Marmelade verkocht oder Getränke damit zubereitet, entfaltet die Mispel ihre wahren Fähigkeiten.

Der Geschmack ist aprikosenartig, jedoch nicht so süß.

Für Fruchtaufstriche verwenden wir Mispeln aus dem eigenen Natur-Garten.

Die Marmeladenmanufaktur Rück's - Selke