

Nespolo - Die Mispel in Italien

Wildwachsende Mispeln finden wir in Vorderasien und im Südeuropa, von wo die Pflanze stammen dürfte. Überall sonst gilt die Mispel in der Zwischenzeit als eingebürgerte und inzwischen auch 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 einer 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.



In der sizilianischen Provinz Catania wird alljährlich das "*Nespolando - Sagra delle Nespole*" vollzogen. Es handelt sich dabei um ein Fest in Calatabiano zu Ehren der Mispel, deren Produktion sich jährlich zwischen 700 und 800 Tonnen bewegt und zu Konserven, Marmeladen, Speiseeis und Nespolino verarbeitet werden. Zu den wichtigsten und ertragreichsten Mispelvarietäten, die in Calatabiano angebaut werden, zählen die *Vanille* und der *Nespolone*.¹

Bei genaueren Recherchen jedoch, konnte ich feststellen, dass es sich fast immer um die japanische Wollmispel handelt, *Eriobotrya japonica*, da im Italienischen deren Früchte auch als *nespole* bezeichnet werden. Daher könnte leicht der Anschein erweckt werden, dass es sich um die weit verbreitete heimische Mispelart handelt. Dem ist aber nicht immer so. Die Verwechslung findet aber hier nur in der Bezeichnung „*nespola*“ – *die Mispelfrucht*, statt, denn die japanische Art trägt im Gegensatz zum *Mespilus germanica* keine Dornen, die Blüten im Herbst und ihre gelb-orangen Früchte reifen bereits im Frühling. Die in Österreich fast vergessene Mispel hingegen blüht im späten Frühling und lässt seine braun-grauen Früchte im Spätherbst reifen.

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

Am bekanntesten ist wohl der „Nespolino“, einen beliebten und delikaten italienischen Likör, der sich einfach herstellen lässt:

Die Zutaten:

frische Mispelkerne, geschälte reife Mispelfrüchte, Alkohol, Zucker.

Die Zubereitung:

¹ <http://www.comune.calatabiano.ct.it/> - <http://www.sagradellenespole.it/>

Die reifen Mispeln gemeinsam mit den Kernen stampfen oder mörsern, die Masse in einem hohen und oben engeren Gefäß geben und mit Alkohol übergießen. Das Gefäß verschließen und zwei Tage lang stehen lassen. 500 g Zucker in ½ l kaltem Wasser auflösen, zu einem Sirup verarbeiten und der filtrierten Mispelmasse beifügen. Den Likör eine Woche rasten lassen, neuerlich filtrieren, in Flaschen abfüllen und diese an einem dunklen und kühlen Ort aufbewahren.²

Die reifen Früchte wurden darüber hinaus 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 in mit Stroh ausgelegten Kisten an einem kühlen Ort nachreifen lassen. Damit die Mispeln genießbar sind, bedarf es eines enzymatischen Abbaus durch mehrwöchige Lagerung, bis sie fast das Stadium des Zerfalls erreichen. Das weiße Fruchtfleisch nimmt dann eine gelb-orange 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“, 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 Mücke“.

In der italienischen Literatur finden sich immer wieder Hinweise auf die kosmetische Verwendung des Fruchtfleisches der Mispel zur Normalisierung von fetter Haut. Außerdem haben die unreifen Früchte zusammenziehende Wirkungen 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.



Das unreife Fruchtfleisch wirkt zusammenziehend und als Antioxidans, aber auch die Blätter weisen eine adstringierende Wirkung auf. 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 Blausäure, die in größeren Mengen als toxisch gilt.³

2 <http://www.taccuinistorici.it/ita/ricette/moderna/afrodisiaci---bevande/Liquore-Nespolino.html>

3 <http://www.funghiitaliani.it/index.php?showtopic=35951>

Der Liebsten einen Mispelzweig zu schenken, galt früher in Italien als nette Geste, denn er symbolisierte weibliche Tugendhaftigkeit. Im italienischen Sprachgebrauch beinhaltet jedoch 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. 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 Blüten sind die ersten die sich im Frühling öffnen, ihre Früchte die letzten, die reifen. Daran erinnert auch das folgende sizilianische Sprichwort:

Quannu viditi nièspuli chianciti:
l'urtimi frutti sunnu di l'estati.⁴

Die Übersetzung dazu lautet:

Wenn ihr eine Mispelfrucht seht, weint,
denn es ist die letzte Frucht [im Jahr], die ihr essen werdet.

In Sizilien galt ein geweihter Mispelbaum als Schutz vor bösem Zauber.⁵ Bei einer Weihe der Bäume konnten die Zauberer 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 Insel galt die Mispelfrucht als süßes Naschwerk, und daher auch der Brauch, zu Weihnachten dem Jesukind diese als Gabe darzubieten. 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 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

4 <http://archivioopensamenti.blogspot.co.at/2012/10/fichi-e-nespole-in-pensamenti.html>

5 <http://www.dipbot.unict.it/natalesiciliano/frutta.htm>

Symbol für das Ende des Erntejahres und den Beginn und die Vorbereitungen für den langen und kalten Winter. Die Mispeln werden im piemontesischen Dialekt Puciu genannt.⁶

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

Zinch ar[^]e e zinch oss,
i voru 'nt ij bosch.
(ij puciu)

Fünf Flügel und fünf Knochen
und fliegen in die Wälder.
(die Mispeln)⁷

Eine weitere Redewendung aus dem Piemont lautet *„ste cuma 'n puciu“* (Übersetzung: sich wie eine Mispel fühlen) und zeichnet ein recht positives Bild dieser fast vergessenen Frucht, die sich wohlfühlt, wenn sie beruhigt und umhüllt vom Stroh reifen kann⁸ oder wie es ins Italienische übersetzt auch heißt *„star da Dio“* – sich wie Gott [in Frankreich] fühlen.⁹



Unweit von Farigliano findet alljährlich am 30. November ein weiteres Mispelfest in Sant Andrea 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.¹⁰

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“*, das 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 einen ländlichen Aufschwung, denn sie lockt zahlreiche neugierige Gäste an.¹¹

In Narzole, einer weiteren Stadt im Piemont, findet alljährlich 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.¹²

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, verschiedenen Säuren, Magnesium, Kalium, Karotine und Antioxidantien sehen lassen.

6 <http://viaggi.lastampa.it/articolo/farigliano-la-festa-dei-puciu>

7 <http://www.erbariopiemontese.com/AltaLanga.pdf>

8 <http://parolesenzasuono.wordpress.com/2011/12/13/la-saggezza-dei-puciu/>

9 <http://ricerca.repubblica.it/repubblica/archivio/repubblica/2001/11/17/puciu-di-napoleone-delizie-di-narzole.html>

10 <http://giardinaggio.efiori.com/forum/orto-e-alberi-da-frutta-f15/32535-i-pucio-ovvero-nespole-germanico.html?langid=4>

11 <http://www.comune.trinita.cn.it/servizi/Menu/dinamica.aspx?idArea=30932&idCat=30935&ID=30954>

12 <http://ricerca.repubblica.it/repubblica/archivio/repubblica/2001/11/17/puciu-di-napoleone-delizie-di-narzole.html>

Dies ist auch ein Grund, warum diese Frucht in Italien einen derartigen Stellenwert in der italienischen Bevölkerung genießt.