



Die verg mit den

Die Mispel, einst ein wichtiger Fruchtbaum, geriet in Vergessenheit. Claudia und Sepp Gander-Feierabend aus Grafenort OW kultivieren rund dreissig solcher Mispelbäume und vermarkten die Produkte aus den Früchten.

Die Spätherbstsonne drückt, aber der Nebel hängt noch an den steilen Hängen über Beckenried. Claudia Gander steigt in den geländetauglichen Toyota und fährt 150 Meter höher in die noch grünen Wiesen. Hier, auf einer Hügelkuppe, stehen einige Bäume. Blätter tragen sie keine mehr, aber etwas seltsame, goldbraune, kugelige Früchte. Claudia Gander geht zu einem der etwas dürr wirkenden Bäume, klettert die letzten Meter hoch auf die Anhöhe, hält sich am Stamm und greift nach einer der Kugeln. «Sie sind noch hart, aber wenn ich den Baum schüttle, dann fallen sie runter, das ist der richtige Zeitpunkt.» Sagts und schüttelt lachend den kleinen Baum – ein goldener Regen fällt in die Wiese. Wieder und wieder schüttelt sie den Baum, dann steigt sie runter und beginnt, die Mispelfrüchte einzusammeln. Gemeinsam mit ihrem Mann Sepp kultiviert sie die selten gewordenen Bäume, die wegen ihrer grossen, cremeweissen Blüten und den gold-orangen Früchten auch «die Schönen» genannt wurden.

Claudia Gander wuchs in Grafenort auf, einem Pachthof des Klosters Engelberg. Bis zur Hochzeit mit Sepp kannte sie die Mispel oder «Näschplis», wie die Nidwaldner sie liebevoll nennen, nicht. Ihr Mann schon. Sepps Landwirtschaftsbetrieb liegt

So macht Ernten doch richtig Spass: Mit kräftigem Schütteln holt Claudia Gander die Mispelfrüchte von den Bäumen.

Bilder: Miriam Kolmann

essene Schöne braunen Flecken

oberhalb von Beckenried, mit herrlichem Blick über den Vierwaldstättersee. An einem der Hänge stand schon in seiner Kindheit ein wunderschöner Baum mit einer ausladenden Krone, der Ende der 90er-Jahre über 80 Jahre alt war. Dieser Baum gilt für Claudia und Sepp als «Vater» ihrer Bäume. «Leider hat er den Sturm Lothar 1999 nicht überstanden, aber er lebt weiter in seinen aufgepfropften Zweigen», so Claudia Gander.

Regionales Mispel-Archiv

Bereits vor rund 25 Jahren hatte Sepp Gander damit begonnen, sich mit den Mispeln auseinanderzusetzen und pflanzte einen Zweig des grossen, alten Baumes auf einen Weissdorn auf – das Experiment gelang. Claudia und

Sepp entdeckten nicht nur ihre Liebe zu den seltsamen, fast vom Aussterben bedrohten Bäumen, sondern auch, dass in der Gegend um Beckenried, Buochs, Hergiswil und Ennetbürgen noch vereinzelt andere solcher Bäume standen. Meist jedoch nur zur Zierde in Privatgärten oder als einzelner Baum bei einem Bauernhof. Fasziniert von den seltenen Gewächsen, pflanzte das Paar weitere Bäume und grosse Sträucher. Doch damit liessen es die beiden nicht bewenden: Sie erstellten fein säuberlich ein reiches Archiv an Fotos und Wissen über Mispeln aus der Region, welches auch von Fachpersonen gerne konsultiert wird.

Heute ist die richtige Kultivierung und die Verwertung ihrer Mispelbäume ein kleiner Zweig des Ein-



Wegen der Blüten werden Mispelbäume auch als Zierpflanzen genutzt. Bild: zVg

kommens. «Genau genommen ist es schon eher ein intensives Hobby als wirkliches Einkommen», schränkt Claudia Gander ein und fügt lächelnd hinzu: «Andere haben als Hobby einen Gleitschirm, wir haben die Mispeln.»

Die Mispel

Die hiesige Mispel (lat. *Mespilus germanica*) ist ein Kernobstgewächs, das wie die Quitte und der Apfel zur Familie der Rosengewächse gehört. Sie ist nicht zu verwechseln mit der «Nespole», die in italienischen Comestible-Läden angeboten wird. Die Mispel gedeiht als Strauch, als kleiner Baum oder aufgepfropft auf andere Rosengewächsbäume oder Weissdornsträucher. Die etwa 5 cm grossen Früchte bleiben am Baum, selbst wenn alle Blätter weg sind. Die Früchte sind bis zur Reife steinhart und stark gerbsäurehaltig.

Ursprünglich stammt die Mispel aus Kleinasien, dem Kaukasus, dem Iran und Griechenland. Im Mittelalter war sie in Europa weit verbreitet und geschätzt. Selbst Karl der Grosse



ordnete den Anbau an und Hildegard von Bingen meinte: «Die Mispel ist für Kranke und Gesunde gut und nützlich, wie viel man auch davon isst, weil sie dem Menschen die Muskeln wachsen lässt und sein Blut reinigt.» Die Mispel reguliert die Darmtätigkeit, ist entzündungshemmend, harntreibend, hat viel Vitamin C und kann bei der Senkung des Cholesterinspiegels helfen. Blätter und Rinde werden übrigens in der Pharmaindustrie eingesetzt.

Flecken erwünscht

Rund 450 Kilogramm Mispeln ernten die Ganders in den ersten beiden Wochen des Novembers. Die leicht pelzigen Früchte erleben idealerweise noch am Baum einen ersten Frost. Klappt das nicht, bleiben sie nach der Ernte in der Kälte. Nach dem sorgfältigen Aussortieren nimmt Claudia die Früchte daher mit auf ihren Hof in Grafenort. Dort lagern sie vor Regen geschützt im Freien damit sie Frost abbekommen.

Verarbeitet werden die «Schönen» erst, wenn sie fleckig braun und weich sind. Denn durch den Frost bauen sie die Gerbstoffe ab. Jetzt werden sie geniessbar und aromatisch; das Fruchtfleisch wird etwas teigig, mehlig, fruchtig-säuerlich. Früher war der hohe Gerbstoffanteil sehr begehrt, denn er milderte die Trübung von Wein, Apfel- und Birnen-



Die «Schönen» mögens kalt: Die Mispeln werden nach der Ernte vor Regen geschützt im Freien gelagert.

most und verbesserte obendrein dessen Haltbarkeit.

Näspli-Köstlichkeiten

Eine «Näspli» im Klaussack war früher ein kleiner Luxus, bevor die Mandarinen Einzug hielten. Damals wurden die Früchte geschält und roh gegessen oder gedörst. Meist jedoch wurden sie als Fruchtkompott genossen. Überdauert haben wunderbare Rezepte für Backwerk, Likör, Wein. In etwas Most aufgekocht und durch ein Sieb passiert, eignet sich das Mus für Füllungen, Kuchen, Nussgipfel, Konfitüren oder als Vermicelle-Ersatz. Heute werden die Mispeln meist zu Gelee weiterverarbeitet. Seit einiger Zeit kann Claudia Gander mit ihren Mispeln den regionalen Gelee-Bedarf eines Jahres abdecken. Sie verkauft das Produkt an Bäckereien und Läden in der Region.

Den ersten Testverkauf startete die 39-Jährige vor 19 Jahren am «Samichlais-Märcht» in Beckenried. Innert kurzer Zeit waren alle Gläser weg und das Echo durchwegs positiv. Inzwischen wird sie durch das Netzwerk «Natürlich Nidwalden» unterstützt, so beispielsweise mit Werbung

auf der Homepage oder an regionalen Marktanlässen.

Zurück ins Elternhaus

Vor zwei Jahren ist Claudia mit ihrer Familie zurückgekehrt auf den elterlichen Hof, einen Pachtbetrieb des Klosters Engelberg. Die Ganders bewirtschaften seither zwei Betriebe

Rezept & Ausflugstipp

Ein feines Mispel-Rezept sowie einen Ausflugstipp für den Kanton Nidwalden finden Sie auf

www.frauenland.ch

mit 21 Hektaren Nutzfläche und produzieren mit 18 Kühen Biomilch.

Die Bäuerin hat intensive Arbeitstage, denn sie unterstützt ihren Mann bei der Bewirtschaftung der beiden Höfe. Zwei der drei Kinder, Corina (14) und Andreas (18) leben noch zu Hause. Michael (17) hat die Ausbildung zum Landwirt begonnen und wohnt unter der Woche auf seinem Lehrbetrieb.

Neben Betrieb und Familie kommt im Spätherbst das Näschpli-Geschäft dazu. «Aber ich pflege trotzdem noch ein anderes Hobby: Ich spiele sehr gerne Volleyball», lacht Claudia Gander. Und jassen, das mache sie auch sehr gerne.

| Marie-Isabelle Bill

Links und Verkaufsstellen:

www.mispel.ch

www.natuerlichnidwalden.ch

Mispel-Gelee-Verkaufsstellen:
Coldebella Stans; Landi Stansstad;
Christen Beck in Beckenried, Buochs,
Engelberg, Hergiswil und Stansstad.

Oder direkt bei Familie Gander,
Reinerz 1, Grafenort, Telefon 041 620 07 41



Früher wurde Mispelmus für allerlei Füllungen verwendet. Heute wird aus den eigenwilligen Früchten vor allem Gelee gekocht.