

Mirabellen, eine unvergleichbare heimische Frucht

In vielen Gärten sind oft die üblichen Obstbäume zu finden. Apfelbäume, Pflaumenbäume, Kirschbäume und manchmal sogar noch Birnenbäume. Hier und da ist schon einmal ein ungewöhnlicher Baum, wie etwa ein Quittenbaum, Mispelbaum oder vielleicht noch ein Pfirsich-, Feigen- oder Aprikosenbaum, in den verschiedenen Kleingärtnervereinen zu entdecken. Alte Obstsorten jedoch sind angesagt und wieder schwer im Kommen. So auch die Mirabelle. Die Franzosen wissen dieses Obst schon lange bemerkenswert in köstliche Desserts zu verwandeln. Hierzulande werden Mirabellen oft zu köstlicher Marmelade oder Gelee verarbeitet. Kombiniert mit Brombeeren oder mit Aroniabeeren sind sie ein wahrer Genuss. Auch in Kuchen, Quark- und Mehlspeisen und als Obstsalat sind Mirabellen ein echtes Geschmackserlebnis. Jedes Rezept, das mit Pflaumen, Aprikosen, Stachelbeeren oder sogar Sauerkirschen zuzubereiten ist, kann durch Mirabellen ersetzt werden. Und dieser Obst-Austausch lohnt sich. Der Geschmack von Mirabellen ist unvergleichlich. Auch eignen sich die Steinfrüchte als Dörrobst, zum Einkochen und Einfrieren. Kauft man Mirabellen im Supermarkt, sind diese recht teuer. Ein selbstgemachter Mirabellenbrand oder Mirabellenlikör ist eine kostbare Rarität. In Österreich oder in der Schweiz muss der Kunde dafür tief in die Tasche greifen. Bei der Ernte, die je nach Sorte zwischen Juli bis Mitte September sein kann, werden die Zweige geschüttelt und das Obst mit einem Netz oder Tuch aufgefangen. Natürlich ist das Naschen direkt vom Baum ein ganz besonderer Genuss. Dies nicht nur, weil die Früchte schon an den Zweigen nach Honig duften. Vermutet wird, dass Mirabellen eine Kreuzung von Pflaumen und Schlehe oder Schlehendorn sein könnten. Und nur echte Mirabellen lassen sich leicht von ihrem Stein lösen. Die verdauungsfördernde Vitaminbombe ist reich an Vitamin C, B-Vitaminen und Vitamin A. Das in der Mirabelle enthaltene Pektin sorgt dafür, dass Abfall- und Giftstoffe aus dem Körper heraustransportiert werden. Beta-Carotin sorgt zusätzlich dafür, dass Haut und Zellen gesund bleiben. Die Früchte sind bei Vollreife hellgrün bis leuchtend gelb, je nach Sorte. Diese haben manchmal sogar kleine rote Sprenkel - Flecken. Anders farbige, z.B. rote oder blaue „Mirabellen“ sind keine echten Mirabellen. Hierbei könnte es sich z.B. um die weniger süßen Renekloden, Kirschpflaumen oder recht sauren Zibarten, einer Wildpflaumenart, handeln. Und nur die echten Mirabellen lassen sich leicht von ihrem Stein lösen.

Zum Mirabellenbaum: Es gibt selbstfruchtende, veredelte Sorten. Auch die Möglichkeit eines zweiten Baumes, als Fremdbestäuber, ist zu empfehlen. Mirabellenbäume sind, je nach Sorte, resistenter gegen Krankheiten und Schädlingen als Pflaumen- und Zwetschgenbäume. Das Steinobst wächst an Bäumen, die nicht allzu hoch werden. Die Baumkrone ist meist rund und sparrig. Sie sollte im Sommer regelmäßig ausgelichtet werden. Spätestens jedoch nach vier Jahren muss dieser Baum gründlich beschnitten werden. Stiele, sowie die Unterseite der Blätter eines Mirabellenbaumes, sind immer behaart. Die späte Blüte im April/Mai ist sehr schön. Weißen Blüten in dichten Dolden sind ein wahrer Insektenmagnet. Für Bienen und Schmetterlinge sind sie im späten Frühjahr eine wichtige Nahrungsquelle. Gepflanzt wird so ein Baum in Herbst oder Frühling. Sonne und reichlich Wasser, - keine Staunässe - sowie ein Pflanzstab, Kompost oder Mist, lassen den schnellwachsenden Jungbaum gut gedeihen. Frühestens nach etwa sieben bis acht Jahren ist mit der ersten Ernte zu rechnen. Die Früchte sind bei Vollreife hellgrün bis leuchtend gelb, je nach Sorte. Diese haben manchmal sogar kleine rote Sprenkel - Flecken. Vollreife Mirabellen sind nicht immer aufgrund ihrer Farbe als reifes Obst zu erkennen. Manche können wie unreife kleine Pflaumen aussehen, doch geben Mirabellen bei Fingerdruck leicht nach.

Hans-Jürgen Husmann und Maria Althaus.