

Loquat - Mispel (Nespole) - seltene Obstsorte

Inhalt

- Wikipedia –
- [Nespole](#)-Infos aus Italien
- Wollmispel [Infos](#)
- [Loquat](#) – Informationen aus Österreich
- [Loquat](#) – Informationen der Purdue University
- [Loquat](#) – Informationen aus Kalifornien

Japanische Wollmispel

aus Wikipedia, der freien Enzyklopädie

Wechseln zu: [Navigation](#), [Suche](#)

Japanische Wollmispel



Japanische Wollmispel (*Eriobotrya japonica*)

[Systematik](#)

- Unterklasse:** [Rosenähnliche](#) (Rosidae)
Ordnung: [Rosenartige](#) (Rosales)
Familie: [Rosengewächse](#) (Rosaceae)
Untertribus: [Kernobstgewächse](#) (Pyrinae)
Gattung: [Wollmispeln](#) (*Eriobotrya*)
Art: Japanische Wollmispel

Wissenschaftlicher Name

Eriobotrya japonica

(Thunb.) Lindl.



Ein japanischer Wollmispelbaum.



Aufgeschnittene Früchte; die Verwandtschaft mit dem Apfel ist deutlich zu erkennen.

Die **Japanische Wollmispel** (*Eriobotrya japonica*) ist eine Pflanzenart aus der Gattung der Wollmispeln der Kernobstgewächse (Pyrinae) in der Familie der Rosengewächse (Rosaceae). Sie ist auch als **Japanische Mispel**, **Wollmispel**, **Mispero**, **Nespoli**, **Nispero** oder **Loquat** bekannt. Im Japanischen heißt sie **Biwa** (ビワ oder 枇杷) und im Chinesischen **Pipa** (枇杷, *pípa*). Obwohl es ihr Name nahelegen scheint, gehört die Wollmispel nicht zur Gattung der Mispeln.

Inhaltsverzeichnis

[[Verbergen](#)]

- [1 Beschreibung](#)
- [2 Verbreitung](#)
- [3 Nutzung](#)
- [4 Systematik](#)
- [5 Quellen](#)

- [5.1 Einzelnachweise](#)
- [6 Weblinks](#)

Beschreibung [\[Bearbeiten\]](#)

Die Japanische Wollmispel wächst als [immergrüner Baum](#) und erreicht Wuchshöhen von etwa 7 bis 10 Metern. Die behaarten [Laubblätter](#) sind einfach. Der [Blattstiel](#) ist mit 6 bis 10 mm nur sehr kurz. Die [Blattspreite](#) weist eine Länge von 12 bis 30 cm und eine Breite von 3 bis 9 cm auf. Der Blattrand ist an der Basis glatt weiter oben gesägt. Die [Nebenblätter](#) sind 1 bis 1,5 cm lang.

Der endständige, [rispige Blütenstände](#) enthält viele Blüten und weist eine Länge von 10 bis 19 cm auf. Der rostig behaarte Blütenstiel ist 2 bis 8 mm lang. Die zwittrige, fünfzählige [radiärsymmetrische Blüte](#) duftet und weist einen Durchmesser von 1,2 bis 2 cm auf. Die fünf rostig behaarten [Kelchblätter](#) sind 2 bis 3 mm lang und sind auch an den Früchten noch gut erkennbar. Die fünf weißen, genagelten [Kronblätter](#) weisen eine Länge von 5 bis 9 mm und eine Breite von 4 bis 6 mm auf. Es sind 20 [Staubblätter](#) vorhanden. Der unterständige [Fruchtknoten](#) besteht aus fünf [Fruchtblättern](#). Die fünf Griffel sind frei. Die Blütezeit reicht von März bis Juni.

Die birnen- oder pflaumenförmigen [Scheinfrüchte](#) sind etwa 5 cm lang und haben an der dicksten Stelle einen Durchmesser von etwa 4 cm. Ihre dünne, hellgelbe Haut ist fein behaart und kann leicht abgezogen werden. Das [Fruchtfleisch](#) der Loquat ist gelblich bis orangefarben und je nach Sorte fest oder weich. Es ist saftig und erfrischend und hat einen süßsauren Geschmack. Unreif schmeckt die Frucht sehr sauer. Reife Früchte erkennt man an kleinen braunen Flecken auf der Schale, sie sind kein Zeichen von Verderb. An der Frucht sind die zurückgebogenen Kelchblätter gut erkennbar. Die Frucht enthält in der Regel zwei bis zehn harte, glatte Samen, aus denen sich sehr leicht Jungpflanzen ziehen lassen. Die Früchte sind bei uns regelmäßig im April und Mai auf Märkten und in Obstgeschäften erhältlich. Meist werden sie als „Nisperos“ oder „Nespolis“ angeboten.

Verbreitung [\[Bearbeiten\]](#)

Die Heimat der Japanischen Wollmispel liegt in [China](#), [Japan](#) und [Taiwan](#). In China kommt sie in den Provinzen [Hubei](#) und [Sichuan](#) vor, in Japan auf [Honshu](#), [Kyushu](#) und [Shikoku](#). Die Wollmispel gelangte Ende des 18. Jahrhunderts nach Europa und wird heute in vielen Ländern mit mediterranem oder subtropischem Klima angebaut. Dazu gehören unter anderem [Israel](#), [Indien](#), [USA](#), [Italien](#), [Portugal](#), [Spanien](#), [Chile](#) und [Brasilien](#).

Nutzung [\[Bearbeiten\]](#)

Die Japanische Wollmispel wurde anfänglich als [Zierpflanze](#) angepflanzt. Vermehrt wird sie jedoch auch wegen ihrer Früchte angebaut. Loquats können roh oder gekocht, mit oder ohne Schale gegessen werden. Gedämpft sind sie besonders aromatisch. Sie werden vorwiegend in Fruchtsalaten, Kuchen oder als Gelee oder Marmelade verarbeitet.

Die Kerne werden gemahlen als Gewürz verwendet. Darüber hinaus kann man sie als Kaffeeersatz rösten.

Die Früchte der Japanischen Wollmispel enthalten viel [Kalium](#) und [Vitamin A](#) und haben eine harntreibende Wirkung.

Das [Holz](#) ist sehr hart, z. B. werden daraus [Lineale](#) hergestellt.

Systematik [\[Bearbeiten\]](#)

Diese Pflanzenart wurde erstmals 1780 von [Carl Peter Thunberg](#) als *Mespilus japonica* beschrieben^[1] Die gültige Erstbeschreibung von [John Lindley](#) wurde 1821 veröffentlicht.^[2] Wie viele andere Pflanzenarten auch wurde die Japanische Wollmispel also irrtümlich zunächst der Gattung der [Mispeln](#) zugeordnet, wobei sie eher mit den [Äpfeln](#) verwandt ist.

Quellen [\[Bearbeiten\]](#)

- [Beschreibung in der Flora of China.](#) (engl.)

Einzelnachweise [\[Bearbeiten\]](#)

1. [↑](#) Nova Acta Regiae Soc. Sci. Upsal. 3:208. 1780; siehe [Eintrag bei GRIN Taxonomy for Plants.](#)
2. [↑](#) Trans. Linn. Soc. London 13(1):102. 1821; siehe [Eintrag bei GRIN Taxonomy for Plants.](#)

Weblinks [\[Bearbeiten\]](#)



[Commons: Japanische Wollmispel](#) – Bilder, Videos und Audiodateien

- [Eintrag bei Plants for a Future.](#) (engl.)

Von „http://de.wikipedia.org/wiki/Japanische_Wollmispel“
[Kategorien: Rosengewächse](#) | [Obst](#)

Nespole (Japanische Wollmispeln)

Die Japanische Wollmispel (*Eriobotrya japonica*) ist in Italien als *nespola* (die Frucht) bzw. *nespolo* (der Baum) bekannt und gehört zur Familie der Rosengewächse (Rosaceae). Sie ist die Frucht eines Baumes, der in China und Japan heimisch ist. Die Japanische Wollmispel gelangte Ende des 18. Jahrhunderts nach Europa und wird heute in vielen Ländern mit mediterranem oder subtropischem Klima angebaut. Unter anderem in Israel, Indien, USA, Italien, Spanien, Chile und Brasilien.



Der immergrüne Baum erreicht eine Höhe von ca. 7 Meter und wurde anfänglich als Zierpflanze angebaut. Die Wollmispeln wachsen in traubenförmigen Fruchtständen, die sich im zeitigen Frühjahr entwickeln. Die birnenförmigen Früchte sind etwa 8 cm lang und haben an der dicksten Stelle einen Durchmesser von ca. 4

cm. Ihre dünne, hellgelbe Haut kann ebenfalls gegessen werden. Das Fruchtfleisch der *nespola* ist gelblich bis orangefarben und je nach Sorte fest oder weich. Es ist saftig und erfrischend und hat einen süßsauren Geschmack. Unreif schmeckt die Frucht sehr sauer. Die *nespola* enthält in der Regel vier bis zehn harte, glatte Kerne.

Die Früchte dieses in unseren Breiten nur als Kübelpflanze vorkommenden Gewächses können als Obst oder Kompott gegessen werden, oder auch zu Marmelade verarbeitet werden.

Nespole al vino (Dessert)

Zutaten

1 kg reife *nespole*
150 g Zucker
1 Zitrone
2 Gewürznelken
2 Glas trockenen Weißwein

Zubereitung

Die *nespole* schälen, entkernen und in kleine Stücke schneiden. Zusammen mit dem Zucker, der geriebenen Zitronenschale, den Gewürznelken und dem Wein in eine Kasserolle geben. Bei niedriger Flamme köcheln lassen, bis die Früchte weich sind.

<http://www.mein-italien.info/essen-und-trinken/nespole.htm>

Mispel

aus Wikipedia, der freien Enzyklopädie

Wechseln zu: [Navigation](#), [Suche](#)

 Dieser Artikel beschreibt die Deutsche Mispel (*Mespilus germanica*). Auch die [Japanische Wollmispel](#) (*Eriobotrya japonica*) wird im Deutschen häufig „Mispel“ genannt.

Mispel



Mispelzweig mit Früchten und Blättern

Systematik

Unterklasse: Rosenähnliche (Rosidae)
Ordnung: Rosenartige (Rosales)
Familie: Rosengewächse (Rosaceae)
Untertribus: Kernobstgewächse (Pyrinae)
Gattung: Mispeln (*Mespilus*)
Art: Mispel

Wissenschaftlicher Name

Mespilus germanica

L.



Baum



Blüte



Früchte am Baum



Geerntete Früchte



Illustration (ausgeführt von [Jacob Sturm](#), aus Johann Georg Sturm: *Deutschlands Flora in Abbildungen*, 1796)

Die **Mispel** (*Mespilus germanica*) oder **Deutsche Mispel** ist eine Pflanzenart der [Kernobstgewächse](#) (Pyrinae) in der Familie der [Rosengewächse](#) (Rosaceae). Es handelt sich um einen sommergrünen Baum mit krummem Stamm und breiter Krone, der essbare Früchte trägt. Die Art war im Mittelalter in Süd- und Mitteleuropa weit verbreitet, im 17. und 18. Jahrhundert auch in England. Heute hat sie in Europa als Obstbaum keine Bedeutung mehr, ist aber in mehreren Gebieten verwildert. Intensiv bewirtschaftete [Plantagen](#) gibt es noch in einigen Ländern Südwestasiens, so in [Aserbaidschan](#).^[1]

Weitere deutsche Namen sind: Echte Mispel, Nispel, Aschperln, Asperl, Dörrlitzen, Dürgen, Dürrlitzen, Hesperlein, Hundsärsch, Mispelche, Nespoli ^[2]

Inhaltsverzeichnis

[\[Verbergen\]](#)

- [1 Beschreibung](#)
 - [1.1 Knospen und Blätter](#)
 - [1.2 Blüten und Früchte](#)
- [2 Verbreitung und Standortansprüche](#)
- [3 Vermehrung](#)
- [4 Pflanzenkrankheiten](#)
- [5 Systematik](#)
- [6 Etymologie](#)
- [7 Verwendung](#)
- [8 Trivia](#)
- [9 Nachweise](#)
 - [9.1 Literatur](#)
 - [9.2 Einzelnachweise](#)
- [10 Weblinks](#)

Beschreibung [\[Bearbeiten\]](#)

Die Mispel ist ein kleinwüchsiger, bis 5 Meter hoher^[3], laubabwerfender [Baum](#) mit unregelmäßig geformtem Stamm, der einen Durchmesser von 20 bis 25 Zentimeter ([BHD](#)), selten bis 50 Zentimeter erreicht. Die [Krone](#) ist ausladend und annähernd rund. Meist sind die Bäume breiter als hoch. Mispeln haben eine stark verzweigte, weitreichende und eher flache Bewurzelung. Das [Holz](#) ist sehr hart, zerstreutporig und von feiner Textur. Das [Splintholz](#) ist weiß mit leicht rosa Tönung, das [Kernholz](#) ist bräunlich. Die [Jahresringe](#) sind gut zu erkennen. Das Verzweigungssystem ist in Lang- und [Kurztriebe](#) unterteilt, wobei nur letztere Früchte hervorbringen. Die schwach filzig behaarten Jungtriebe der Wildform tragen [Dornen](#), die bei Kulturformen fehlen.^[4]

Als [Chromosomenzahl](#) werden $2n = 32$ oder $2n = 34$ angegeben.^[5]

Knospen und Blätter [\[Bearbeiten\]](#)

Die [Winterknospen](#) sind spitz eiförmig, werden 3 bis 5 Millimeter lang und haben gekerbte, rötlichbraune, am Rand fast schwarze, aber hell bewimperte [Knospenschuppen](#) (Tegmente). Die wechselständigen, einfachen [Laubblätter](#) sind länglich oval und etwas zugespitzt. Die Oberseite ist dunkelgrün, die Unterseite etwas heller und filzig behaart. Die [Blattspreite](#) ist 6 bis 12 Zentimeter lang und 2 bis 4 Zentimeter breit. Die [Blattstiele](#) sind kurz. Die zwei ovalen, bleibenden [Nebenblätter](#) (Stipeln) besitzen eine aufgesetzte Stachelspitze und einen drüsig bewimperten Rand.^[4]

Blüten und Früchte [\[Bearbeiten\]](#)

Die [Blüten](#) sind die normalen zwittrigen, [radiärsymmetrischen](#) Blüten mit doppelter [Blütenhülle](#) der Rosengewächse. Sie stehen einzeln an den Kurztrieben und sind auffallend groß mit einem Durchmesser von 3 bis 5 Zentimeter. Die fünf [Kelchblätter](#) sind schmal, lanzettlich und auf der Außen- und Innenseite behaart. Sie stehen zwischen den deutlich kürzeren [Kronblättern](#). Die fünf freien, rundlichen Kronblätter sind weiß oder etwas rosafarben. Die 30 bis 40 [Staubblätter](#) besitzen rote [Staubbeutel](#) (Antheren). Es sind üblicherweise fünf [Griffel](#) vorhanden. Der [Fruchtknoten](#) ist unterständig. [Selbstbestäubung](#) ist die Regel.^[4] Die deutsche Mispel blüht im Mai und Anfang Juni.^[6]

Die [Apfel Früchte](#) werden gegen Ende Oktober, Anfang November reif. Die Früchte sind dann bräunlich und haben die Form einer abgeflachten Kugel mit den deutlich erkennbaren Kelchblättern an der Spitze.^[4] Die Frucht ist stark von Stützgewebe ([Sklerenchym](#)) durchsetzt, was ihr den Namen Steinapfel einbrachte.^[6] Die Früchte der Wildform haben einen Durchmesser von 1,5 bis 3 Zentimeter und eine Länge von 1,6 bis 2,4 Zentimeter, bei Kulturformen beträgt der Durchmesser 3 bis 6,5 Zentimeter, selten 7 bis 8 Zentimeter. Als Samen werden fünf Kerne gebildet, die vom fleischigen Gewebe umschlossen bleiben.^[4]

Verbreitung und Standortansprüche [\[Bearbeiten\]](#)

Da die Mispel bereits früh kultiviert wurde, kann das natürliche Verbreitungsgebiet nicht mit Sicherheit angegeben werden.^[1] Als natürliches Areal gelten Westasien ([Iran](#), [Irak](#), [Türkei](#)), der [Kaukasus](#), [Turkmenistan](#), die [Ukraine](#), [Griechenland](#), [Bulgarien](#) und [Italien](#).^[7] Kultiviert wurde die Art auch außerhalb ihres natürlichen Areals, so in Mittel- und Südeuropa, im Süden

[Englands](#) und auf den [Kanalinseln](#). Es fanden auch Anbauten in den [USA](#), in Südamerika, in Nord- und Südafrika, Australien und [Neuseeland](#) statt.^[1]

Die Mispel entwickelt sich am besten unter temperaten und submediterranen Klimabedingungen. Sie stellt nur geringe Standortansprüche und kann unter günstigen Bedingungen alt werden. Es sind mehrere über 70 Jahre alte Bäume bekannt^[8] in England auch über 300 Jahre alte Bäume^[4]. Als für das Wachstum günstige Lufttemperaturen werden 18 bis 20 °C genannt, Kälte von bis zu −20 °C wird vertragen. Spätfröste richten kaum Schaden an. In Italien wächst die Wildform in Gebieten mit Jahresniederschlägen von 700 Millimeter in Höhen von 0 bis 1100 Meter. Die Art wächst auf verschiedenen Böden, sofern der [pH-Wert](#) zwischen 6 und 8 liegt, sie wächst aber meist auf [kalkarmen](#) Böden und bevorzugt frische, gut drainierte [Lehmböden](#).^[8]

Vermehrung [\[Bearbeiten\]](#)

Die Wildformen vermehren sich [generativ](#), die Samen bleiben 18 bis 20 Monate keimfähig. Sie werden durch Vögel und Eichhörnchen verbreitet, wahrscheinlich auch durch Rehe und Wildschweine. Kulturformen werden durch [Okulation](#) und durch [Pfropfen](#) auf verschiedenen Unterlagen wie [Weißdorne](#), [Birnen](#), [Quitte](#), [Eberesche](#) vermehrt.^[4]

Pflanzenkrankheiten [\[Bearbeiten\]](#)

Die Mispel wird nur selten von Krankheiten befallen oder von Insekten geschädigt. In Plantagen können die Larven der blattminierenden Schmetterlingsart *Lithocolletis blancardella* Schäden anrichten. Der Pilz *Monilia fructigena* (Gattung *Monilia*) ruft Fruchtfäule hervor, der [Mehltau-Erreger](#) *Podosphaera clandestina* führt zum Welken von Blättern und Knospen. Die Mispel ist anfällig gegen *Erwinia amylovore*, dem Erreger des [Feuerbrands](#).^[8]

Systematik [\[Bearbeiten\]](#)

Die Gattung *Mespilus* wurde lange Zeit als [monotypisch](#) angesehen. Erst im zwanzigsten Jahrhundert wurde in [Arkansas](#) (USA) mit *Mespilus canescens* [J.B.Phipps](#) eine weitere Art gefunden und beschrieben.^{[9] [10]} Im Jahre 2006 vorgestellte [phylogenetische](#) Untersuchungen erkennen den beiden Arten den Status als Gattung ab und reihen die beiden *Mespilus*-Arten in die Gattung der [Weißdorne](#) (*Crataegus*), die zusammen mit der Art *Crataegus brachyacantha* Sarg. & Engelm. eine [Klade](#) bilden.^[11]

Innerhalb der Art *Mespilus germanica* werden 23 [Taxa](#) unterschieden. Darunter die [Varietäten](#)^[5]

- *M. germanica* var. *gigantea* [Kirchn.](#) mit sehr großen Früchten
- *M. germanica* var. *abortiva* [Kirchn.](#) mit Früchten ohne Samen
- *M. germanica* var. *argenteo-variegata* mit weiß [panaschierten](#) Blättern als Zierpflanze
- *M. germanica* var. *aureo-variegata* mit gelb panaschierten Blättern als Zierpflanze.

und die [Sorten](#)^[5]:

- 'Dutch Medlar', 'Common Medlar' mit besonders großen Früchten (etwa um 1800)
- 'Early Medlar' mit früh reifenden, hochwertigen Früchten (etwa um 1800)

- 'Royal', eine sehr ertragreiche Sorte.
- 'Seedless' mit samenlosen Früchten geringer Qualität

Etymologie [\[Bearbeiten\]](#)

Der Gattungsname *Mespilus* stammt aus dem Lateinischen und wurde unter anderen von [Plinius dem Älteren](#) (23–79 n. Chr) und [Palladius](#) (4. Jhd. n. Chr.) verwendet, der genaue Anweisungen zur Kultur der Mispel in *Opus agriculturae* anführt. Bei den Griechen wurde der Baum *Mespilē*, die Frucht *Mespilon* genannt. Sie wurde unter anderen von [Theophrastos](#) (371–287 v. Chr.) und [Dioscurides](#) (1. Jhd. n. Chr.) erwähnt. Der Ausdruck ist jedoch in beiden antiken Sprachen ein Fremdwort unbekannter Herkunft.^[12]

Das Art-[Epitheton](#) *germanica* bedeutet *deutsch*^[13] und dürfte auf den Irrtum zurückgehen, dass die Mispel eine in Deutschland heimische Art sei, da sie dort schon lange bekannt war, als [Linné](#) sie benannte.^[11]

Verwendung [\[Bearbeiten\]](#)

Die Früchte der Mispel sind nach Frosteinwirkung oder längerer Lagerung essbar und haben einen typischen säuerlich-aromatischen Geschmack.^[3] Sie können dann auch zu [Marmelade](#) oder [Gelee](#) verarbeitet werden, die Art war daher früher als Obstbaum weit verbreitet. Durch das Lagern werden [Tannine](#) und [Fruchtsäuren](#) abgebaut, der Zuckergehalt steigt und die Früchte werden mürbe, sonst sind sie hart und [adstringierend](#). Heute ist die Mispel nur mehr selten in Kultur.^[8]

Der Gehalt an Nähr- und Mineralstoffen ändert sich mit zunehmender Fruchtreife. In den Jahren 1984 und 1985 wurden folgende Werte für [homogenisierte](#) Früchte angegeben:^[14]

Zeitraum	L-Ascorbinsäure	Glucose	Fructose	Kalium	Calcium
Anfang 1984	1,64 mg/l	53,75 mg/l	37,31 mg/l	47,2 ppm	4,7 ppm
Ende 1984	1,54 mg/l	61,74 mg/l	70,06 mg/l	43,0 ppm	4,5 ppm
Anfang 1985	2,64 mg/l	43,50 mg/l	35,70 mg/l	48,9 ppm	5,2 ppm
Ende 1985	1,41 mg/l	60,30 mg/l	60,50 mg/l	46,1ppm	5,0 ppm

Aufgrund ihrer harntreibenden und adstringierenden Wirkung wurden die Früchte volksmedizinisch eingesetzt.^[15]

Unreife Früchte haben einen Tannin-Gehalt von etwa 2,6 % und wurden mit Blättern und Borke zum [Gerben](#) genutzt. Auch können sie zum Verringern der Trübung von Wein, Apfel- und Birnenmost verwendet werden, da das Tannin das Ausflocken von Proteinen bewirkt.

Das Mispelholz eignet sich für die [Kunstschlerei](#), zum [Drechseln](#) und für [Intarsien](#). Es wird als Feuerholz und zur Herstellung von [Holzkohle](#) genutzt.

Vor allem die [panaschierten](#) Formen haben eine gärtnerische Bedeutung als Ziergehölz.^[16]

Trivia [\[Bearbeiten\]](#)



Wappen der Stadt Viersen
Shakespeare

[William Shakespeare](#) erwähnt die Mispel (englisch: medlar) in zweien seiner Stücke, in [Wie es euch gefällt](#) und [Romeo und Julia](#)^[17].

Wappen

Die Stadt [Viersen](#) führt drei silberne Mispelblüten im blauen Schild als Stadtwappen.^[18] In Viersen werden zahlreiche regionale Gerichte aus Mispeln hergestellt, so Mispelstreuselkuchen, Mispelkonfekt oder Mispellikör; Anpflanzungen werden vom Heimatverein gefördert und Rezepte weitergegeben.^[19]

Nachweise [\[Bearbeiten\]](#)

Literatur [\[Bearbeiten\]](#)

- Schütt, Weisgerber, Schuck, Lang, Stimm, Roloff: *Enzyklopädie der Laubbäume*. 2006, [ISBN 3-937872-39-6](#)

Einzelnachweise [\[Bearbeiten\]](#)

1. ↑ [^{a b c d e}](#) Schütt et al.: *Enzyklopädie der Laubbäume*. S. 334
2. ↑ [Liber Herbarum Minor \(Deutsch\)](#) (Zugriff am 4. Mai 2008)
3. ↑ [^{a b} Eintrag in Botanische Gärten Bonn](#) (Zugriff am 4. Mai 2008)
4. ↑ [^{a b c d e f}](#) Schütt et al.: *Enzyklopädie der Laubbäume*. S. 335
5. ↑ [^{a b c}](#) Schütt et al.: *Enzyklopädie der Laubbäume*. S. 336
6. ↑ [^{a b}](#) Schütt, Schuck, Stimm: *Lexikon der Baum- und Straucharten*. 2007, [ISBN 3-933203-53-8](#)
7. ↑ [Eintrag bei GRIN](#) (engl., Zugriff am 4. Mai 2008)
8. ↑ [^{a b c d}](#) Schütt et al.: *Enzyklopädie der Laubbäume*. S. 337
9. ↑ J.B.Phipps: *Mespilus canescens a new Rosaceous endemic from Arkansas*. Systematic Botany 15, 26-32, 1990 (Zitiert nach Schuck et al: *Enzyklopädie der Laubbäume*)
10. ↑ [Eintrag bei IPNI](#) (Zugriff am 5. Mai 2008)
11. ↑ Eugenia Lo, Sasa Stefanovic, Timothy A. Dickinson: *Intrageneric classification and biogeography of the genus Crataegus (Rosaceae) based on nuclear and chloroplast sequences*. [Abstract unter botanyconference.org](#), Unterseite zu den Webseiten der Botany Conference 2006 (Zugriff am 20. Juni 2008).

12. ↑ Helmut Genoust: *Etymologisches Wörterbuch der botanischen Pflanzennamen*. 3. Ausgabe, 2005, S 383, [ISBN 3-937872-16-7](#)
13. ↑ Helmut Genoust: *Etymologisches Wörterbuch der botanischen Pflanzennamen*. 3. Ausgabe, 2005, S 265, [ISBN 3-937872-16-7](#)
14. ↑ G. Bounous, E. Zanini: *Variabilità di alcune componenti e caratteri biometrici dei frutti di 6 specie arboree ed arbustive*. Proc. workshop „Lampone mirtillo ed altri piccoli frutti“, Trento, 1987, 189-197 (Zitiert nach Schuck et al: *Enzyklopädie der Laubbäume*)
15. ↑ P. Peyre: *Les Nefliers: Les Arbres & Leurs Fruits, Usage Medicaux Pharmaceutiques & Dietetiques*. Les Presses Rapides, Paris, 1945 (Zitiert nach Schuck et al: *Enzyklopädie der Laubbäume*)
16. ↑ Schütt et al.: *Enzyklopädie der Laubbäume*. S. 338
17. ↑ [Beschreibung in herbsociety.org](#) (engl., Zugriff am 4. Mai 2008)
18. ↑ [Beschreibung des Stadtwappens](#) in viersen.de (Zugriff am 13. September 2008)
19. ↑ Maria Franken: *Niederrheinische Küche*. Viersen 1995

Weblinks [Bearbeiten]



Commons: Mispel – Bilder, Videos und Audiodateien

- [Eintrag bei Plants for a Future](#). (engl.)



L Dieser Artikel wurde in die Liste der [lesenswerten Artikel](#) aufgenommen.

Von „<http://de.wikipedia.org/wiki/Mispel>“

Kategorien: [Rosengewächse](#) | [Obst](#) | [Wikipedia:Lesenswert](#)

Japanische Wollmispel

Japanische Wollmispel

Systematik

- Abteilung:* [Blütenpflanzen](#) (Magnoliophyta)
- Klasse:* [Dreifurchenpollen-Zweikeimblättrige](#) (Rosopsida)
- Unterklasse:* [Rosenähnliche](#) (Rosidae)
- Ordnung:* [Rosales](#)
- Familie:* [Rosengewächse](#) (Rosaceae)
- Unterfamilie:* [Kernobstgewächse](#) (*Maloideae*)
- Gattung:* Wollmispel (*Eriobotrya*)
- Art:* Japanische Wollmispel

Wissenschaftlicher Name

Eriobotrya japonica

[Lindl.](#) 1821

Die Japanische Wollmispel (*Eriobotrya japonica*) ist auch als Japanische Mispel, Wollmispel, Nespoli, Nispero oder Loquat bekannt und gehört zur Familie der [Rosengewächse](#) (Rosaceae). Obwohl es ihr Name nahezu legen scheint, gehört die Wollmispel nicht zur Gattung der [Mispeln](#). Sie ist die Frucht eines Baumes, der in [China](#) und [Japan](#) heimisch ist. Die Wollmispel gelangte Ende des 18. Jahrhunderts nach Europa und wird heute in vielen Ländern mit mediterranem oder subtropischem Klima angebaut. Dazu gehören unter anderem [Israel](#), [Indien](#), [USA](#), [Italien](#), [Spanien](#), [Chile](#) und [Brasilien](#).

Der immergrüne Baum erreicht eine Höhe von ca. 7 Meter und wurde anfänglich als Zierpflanze angepflanzt. Die Wollmispeln wachsen in traubenförmigen Fruchtständen, die sich im zeitigen Frühjahr entwickeln. Die birnenförmigen [Scheinfrüchte](#) sind etwa 5 cm lang und haben an der dicksten Stelle einen Durchmesser von ca. 4 cm. Ihre dünne, hellgelbe Haut ist fein behaart und kann leicht abgezogen werden. Das [Fruchtfleisch](#) der Loquat ist gelblich bis orangefarben und je nach Sorte fest oder weich. Es ist saftig und erfrischend und hat einen süßsauren Geschmack. Unreif schmeckt die Frucht sehr sauer. Reife Früchte erkennt man an kleinen braunen Flecken auf der Schale, sie sind kein Zeichen von Verderb. Die Loquat enthält in der Regel zwei bis zehn harte, glatte Kerne, aus denen sich sehr leicht Jungpflanzen ziehen lassen.

Die Früchte sind bei uns regelmäßig im April und Mai auf Märkten und in Obstgeschäften erhältlich. Meist werden sie als „Nisperos“ oder „Nespolis“ angeboten.

Loquats können roh oder gekocht, mit oder ohne Schale gegessen werden. Gedämpft sind sie besonders aromatisch. Sie werden vorwiegend in Fruchtsalaten, Kuchen oder als Gelee oder Marmelade verarbeitet. Die Kerne werden gemahlen als Gewürz verwendet.

Die Japanischen Mispeln enthalten viel [Kalium](#), [Vitamin A](#) und haben eine harntreibende Wirkung.

<i>Eriobotrya japonica</i> , Zweige mit ihren großen Blättern.	<i>Eriobotrya japonica</i> , reife Früchte.	<i>Eriobotrya japonica</i> , aufgeschnittene Früchte, mit ihren wenigen, großen Kernen. Die "Apfelverwandtschaft" kann man deutlich erkennen
--	---	--

http://www.die-bildungsauskunft.de/visilex.php/vc/1/visilex_key/Loquat

Loquat

Japanische Wollmispel

Eriobotrya japonica



Familie:

Rosaceae

Rosengewächse

weitere Namen:

loquat (en/es), japanese

plum (en), bibacier (fr),

néflier du Japon (fr),

nespereira (pt), nispero (es)



Pflegefaktor: Mittel



Standort: Sonnig



Bevorzugte

Vermehrung: Samen



Fruchtansatz: unter

guten Bedingungen

möglich

Auspflanzen möglich

8

bis: USDA Zone 8a (-
12,2°C)

Anbaugebiete:

Ursprünglich in Japan und China beheimatet, ist die Wollmispel heute fast in den gesamten Tropen und Subtropen anzutreffen.

Wuchs:

Es handelt sich um einen kleinen, bis zu 10m hohen, immergrünen Baum mit kurzem Stamm. Die neuen Triebe des Baums sind wollig behaart. Die Blätter mit grob gezacktem Rand erreichen eine Länge von 10 bis 25cm und bis zu 10cm Breite. Die Unterseite der Blätter ist von einem braun-weißen Filz überzogen. Viele kleine, weiße Blüten sind traubenförmig in endständigen Rispen angeordnet

und erscheinen im Herbst.



Blütenstand der *Eriobotrya japonica* (Glashaus Österreich, Februar)

Standort:

Sommer

Den Sommer verbringt die Pflanze am liebsten an einem vollsonnigen heißen Ort im Freien. Den Standort im Freien kann sie nach den Eisheiligen beziehen und dort bis zu den ersten Herbstfrösten verweilen.

Winter

Im Winter kommt sie an einen hellen Ort, wobei Temperaturen von 5 bis 15°C ausreichen. Hat man all diese Möglichkeiten nicht zur Verfügung, kann man die Wollmispel auch als Zimmerpflanze an einem hellen Fenster halten.

Anzucht / Vermehrung:

Die Vermehrung kann mittels Samen oder Stecklingen erfolgen. Am einfachsten ist es, wenn Sie z.B. vom Italienurlaub ein paar Samen mitbringen. Diese werden 1 bis 2cm tief in die Erde gesteckt und an einen warmen hellen Ort gestellt.

 [Keimzeit im Forum suchen >>](#)



Jungpflanzen aus Kernen gezogen.

Substrat:

Da der Baum nicht besonders anspruchsvoll ist, genügt es humose Erde mit etwas Quarzsand zu mischen.

Gießen:

Verwenden Sie Regenwasser oder kalkfreies Wasser, da die Pflanze auf Dauer den Kalk nicht verträgt. Achten Sie darauf, dass an den Wurzeln keine Staunässe entsteht. Dies ist besonders im Freien bei Dauerregen eine Gefahr. Grundsätzlich können Sie das Erdreich fast austrocknen lassen, da die Pflanze relativ trockenheitsresistent ist. Doch Vorsicht, denn bei völliger Trockenheit wirft der Baum die Blätter ab. Im Winter wird das Gießen reduziert und nur eine leichte Ballenfeuchtigkeit erhalten.



Japanische Wollmispel als Kübelpflanze



Typischer Wuchs

Düngen:

Am besten verwenden sie organischen Dünger. Von Frühling bis Ende August können sie alle 1 bis 2 Monate düngen.



Heranreifende Früchte

Fruchtbildung / Ernte:

Nachdem die Pflanze ca. 4 bis 5 Jahre alt ist, kann man das erste Mal damit rechnen, dass sie zu blühen beginnt. Wie schon oben erwähnt, blüht die Wollmispel im Herbst. Bis zum Frühling entwickeln sich die hellgelb oder orange gefärbten Früchte. Sie können von März bis Juni geerntet werden. Mit zunehmendem Alter steigt auch der Ertrag an Früchten, so dass nach weiteren 5 Jahren mit einer Vielzahl von Früchten zu rechnen ist.



Aufgeschnittene Wollmispel (gut erkennbar ist einer der großen Kerne, welche sich gut für die Anzucht eignen)

Fruchtnutzung:

Die ovalen Früchte sind ca. 3 bis 5 cm groß. Sie sind saftig und schmecken süßsauerlich. Verwenden kann man die Früchte als Frischobst, für Obstsalate und Kompott. Die Früchte sind reich an Calcium, Phosphor und Vitamin A.



Die saftigen Früchte haben einen vorzüglichen, süßsauerlich Geschmack.

<http://www.tropenland.at/trp/cont/exot/db.asp?id=22&title=Loquat>

Morton, J. 1987. Loquat. p. 103–108. In: Fruits of warm climates. Julia F. Morton, Miami, FL.

Loquat

Eriobotrya japonica

- [Description](#)
- [Origin and Distribution](#)
- [Varieties](#)
- [Pollination](#)
- [Climate](#)
- [Soil](#)
- [Propagation](#)
- [Culture](#)
- [Season](#)
- [Harvesting](#)
- [Yield](#)
- [Keeping Quality](#)
- [Pests and Diseases](#)
- [Diseases](#)
- [Food Uses](#)
- [Toxicity](#)
- [Other Uses](#)

A fruit of wide appeal, the loquat, *Eriobotrya japonica* Lindl., (syn. *Mespilus japonicus* Thunb.), of the rose family, Rosaceae, has been called Japan, or Japanese, plum and Japanese medlar. To the Italians, it is *nespola giapponese*; to French-speaking people, it is *néflier du Japon*, or *bibassier*. In the German language, it is *japanische mispel*, or *wollmispel*; in Spanish, *nispero*, *nispero japonés*, or *nispero del Japón*; in Portuguese, *ameixa amarella*, or *ameixa do Japao*.

Description

A tree of moderate size, the loquat may reach 20 to 30 ft (6-9 in), has a rounded crown, short trunk, and woolly new twigs. The evergreen leaves, mostly whorled at the branch tips, are elliptical-lanceolate to obovate lanceolate, 5 to 12 in (12.5-30 cm) long and 3 to 4 in (7.5-10 cm) wide; dark-green and glossy on the upper surface, whitish-or rusty-hairy beneath, thick, stiff, with conspicuous parallel, oblique veins, each usually terminating at the margin in a short, prickly point. Sweetly fragrant flowers, borne in rusty-hairy, terminal panicles of 30 to 100 blooms, are white, 5-petalled, 1/2 to 3/4 in (1.25-2 cm) wide. The fruits, in clusters of 4 to 30, are oval, rounded or pear-shaped, 1 to 2 in (2.5-5 cm) long, with smooth or downy, yellow to orange, sometimes red-blushed, skin, and white, yellow or orange, succulent pulp, of sweet to subacid or acid flavor. There may be 1 to 10 seeds, though, ordinarily, only 3 to 5, dark-brown or light-brown, angular -ellipsoid, about 5/8 in (1.5 cm) long and 5/16 in (8 mm) thick.



Plate XI: LOQUAT, *Eriobotrya japonica*

Origin and Distribution

The loquat is indigenous to southeastern China and possibly southern Japan, though it may have been introduced into Japan in very early times. It is said to have been cultivated in Japan for over 1, 000 years. The western world first learned of it from the botanist Kaempfer in 1690. Thunberg, who saw it in Japan in 1712, provided a more elaborate description. It was planted in the National Gardens, Paris, in 1784 and plants were taken from Canton, China, to the Royal Botanical Gardens at Kew, England, in 1787. Soon, the tree was grown on the Riviera and in Malta and French North Africa (Algeria) and the Near East and fruits were appearing on local markets. In 1818, excellent fruits were being produced in hothouses in England. The tree can be grown outdoors in the warmest locations of southern England.

Cultivation spread to India and southeast Asia, the medium altitudes of the East Indies, and Australia, New Zealand and South Africa. Chinese immigrants are assumed to have carried the loquat to Hawaii.

In the New World, it is cultivated from northern South America, Central America and Mexico to California: also, since 1867, in southern Florida and northward to the Carolinas, though it does not fruit north of Jacksonville. It was quite common as a small-fruited ornamental in California gardens in the late 1870's. The horticulturist, C.P. Taft, began seedling selection and distributed several superior types before the turn of the century, but further development was slow. Dwarfing on quince root-stocks has encouraged expansion of loquat cultivation in Israel since 1960. In the northern United States and Europe, the tree is grown in greenhouses as an ornamental, especially var. *variegata* with white and pale-green splashes on the leaves.

In India and many other areas, the tree has become naturalized, as it volunteers readily from seed. Japan is the leading producer of loquats, the annual crop amounting to 17,000 tons. Brazil has 150,000 loquat trees in the State of Sao Paulo.

Varieties

The loquat has been the subject of much horticultural improvement, increasing the size and quality of the fruit. There are said to be over 800 varieties in the Orient. T. Ikeda catalogued 46 as more or less important in Japan; over 15 have originated in Algeria through the work of L. Trabut; C.P. Taft selected and introduced at least 8 into cultivation in California; 5 or 6 have been selected in Italy; only 1 in Florida. A number of widely planted, named cultivars have been classed as either "Chinese" or "Japanese". In the Chinese group, the trees have slender leaves, the fruit is pear-shaped or nearly round with thick, orange skin and dark-orange flesh, not very juicy, subacid, but of distinct flavor. The seeds are small and numerous. The harvesting period is midseason to late and the fruits are of good keeping quality.

In the Japanese group, the tree has broad leaves, the fruit is pear-shaped or long-oval, the skin is usually pale-yellow, the flesh whitish, very juicy, acid but otherwise not very distinct in flavor. The seeds are large and there may be just a few or only one. The harvesting period is early to midseason. Keeping quality is fair to poor.

In Egypt, most loquats are of Lebanese origin. Egyptian horticulturists have selected from seedlings of 'Premier' 2 superior clones, 'Golden Ziad' and 'Maamora Golden Yellow' and have vegetatively propagated them on quince rootstocks for commercial distribution.

Some of the oldtime selections, 'Advance', 'Champagne', 'Premier', 'Success' and 'Tanaka' are no longer popular in California but are performing well in other areas. In Florida, 'Oliver' has always been the most common cultivar, though a number of others—'Advance', 'Champagne', 'Early Red', 'Pineapple', 'Premier', 'Tanaka' and 'Thales' have been more or less successful.

In the State of Sao Paulo, Brazil, 2 cultivars are raised on a commercial scale—'Precoce de Itaquera' and 'Mizuho'. In the southernmost state of the U.S.S.R., Georgia, several loquat cultivars are grown, including 'Champagne', 'Comune', 'Grossa de Sicilia', 'Premier', 'Tanaka', and 'Thales'.

The following are the cultivars most commonly described:

'Advance' (Japanese group)—A seedling selected by C. P. Taft in California in 1897. Fruit is borne in large clusters; pear-shaped to elliptic-round; of medium to large size; skin downy, yellow, thick and tough; flesh thick, cream-colored, juicy, subacid, of excellent flavor. Seeds of medium size, may be as many as 4 or 5; average is 3.20 per fruit. A late cultivar though it ripens earlier than 'Champagne' which it other-wise closely resembles. Tree is a natural dwarf, to a little over 5 ft (1.58 m); is highly resistant to pear blight. Self-infertile; a good pollinator for other cultivars. It is interplanted with 'Golden Yellow' and 'Pale Yellow' in India.

'Ahdar' (Lebanese; grown in India)—oval, of medium size; greenish-yellow with white flesh; bears moderately; late-ripening; of poor keeping quality.

'Ahmar' (Lebanese; grown in India)—pear-shaped, large, with reddish-orange skin; yellow flesh, firm, juicy; early ripening; of good keeping quality. A leading cultivar in Lebanon. Very precocious. Self-infertile.

'**Akko 1**' or 'Acco 1' (of Japanese origin)—long-oval to pear-shaped, 20 to 25 g in weight; skin orange with a little russeting, thick; flesh yellow, juicy, of average flavor, and there are 3 or 4 seeds. Ripens in midseason, beginning in mid-April in Israel where it constitutes 10 to 20% of commercial plantings. Precocious and a good bearer; sets 20 to 30 fruits per cluster and requires drastic thinning, leaving about 6 fruits. Fruit is subject to sunburn. Stands harvesting and shipping well, keeps in good condition less than 2 weeks under refrigeration. This cultivar is self-fertile.

'**Akko 13**' or 'Acco 13' (of Japanese origin)—pear-shaped, 20 to 25 g in weight; dark-orange, with no russeting; flesh yellow, juicy, with acid, agreeable flavor; 2 or 3 seeds. Bears from end of March through April in Israel, regularly and abundantly; constitutes 50 to 70% of commercial plantings in Israel; of good handling and keeping quality; stands transportation for 2 weeks at 32°F (0.0°C). Fruit is subject to sunburn. Needs cross-pollination.

'**Asfar**' (Lebanese, grown in India)—oval, smaller than 'Ahmar', with yellow skin and flesh, very juicy, of superior flavor, but very perishable.

'**Blush**' ('Red Blush') -Resembles 'Advance' but is very large. Was selected by C.P. Taft as being immune to blight, but was abandoned after 'Advance' proved to be highly blight-resistant.

'**Champagne**' (Japanese), often misidentified as 'Early Red'. Selected and introduced into cultivation in California by C. P. Taft around 1908. Elongated pear-shaped, often oblique; small to large (depending on where it is grown); skin pale-golden to deep-yellow, thick, tough, astringent; flesh white or yellow, soft, juicy, mild and subacid to sweet; of excellent flavor. There are 3 to 5 seeds. Midseason to late. Prolific; fruits borne in large clusters. Perishable; good for preserving. Tree has long, narrow, pointed leaves; is self -infertile.

'**Early Red**' (Japanese); originated by Taft in 1909. Obliquely pear-shaped; medium-large; skin orange-red with white dots, thick, tough, acid; flesh orange, very juicy, sweet, of fair to excellent flavor; has 2 or 3 seeds. Earliest in season, often appearing on California markets at the end of January or in the beginning of February. Borne in compact clusters.

'**Eulalia**' (a seedling of 'Advance' selected by M. Payan in California in 1905)—pear-shaped to obovate -pear-shaped; skin faintly downy, orange-yellow with red blush and pale gray dots, thick, tough; flesh pinkish or orange, melting, soft, very juicy; subacid in flavor. Seeds medium in size, numerous. Early in season.

'**Fire Ball**' (popular in India)—ovate to ovate-elliptic; small, with yellow, thick skin; flesh white to straw-colored, thick, crisp, smooth, of mild, subacid flavor. Seeds are large: average 2.90 per fruit. Midseason. Tree is a natural dwarf to 9.5 ft (2.84 in).

'**Glenorie Superb**' (grown in Western Australia)—round, large, dark-orange with yellow flesh which is juicy and sweet. Somewhat late in season. Inclined to bruise during harvesting.

'**Golden Red**' (grown in California)—flesh pale-orange, medium-thick, smooth, melting, of subacid, agreeable taste; few seeded. Midseason.

'**Golden Yellow**' (grown in India)—ovate-elliptic; of medium size; skin orange-yellow; flesh pale-orange, medium-thick, soft, smooth, with subacid, mild flavor. Seeds of medium size; average 4.83 per fruit.

'Golden Ziad' (#2-6) (grown in Egypt)—dark-yellow to light-orange; up to 1 1/2 in (3.96 cm) long; average number of seeds, 2.93-3.83 per fruit. Early. High-Yielding; 50 lbs (23.5 kg) per tree.

'Herd's Mammoth' (grown in Western Australia)—long and slightly tapering at the stem end; large; yellow to orange with white to cream-colored flesh. Ripens earlier than 'Victory'. Subject to black spot; not often planted.

'Improved Golden Yellow' (grown in India)—ovate-elliptic; skin orange-yellow; flesh orange-yellow, thick, crisp, smooth, with subacid to sweet, mild flavor. Seeds large; average 3.06 per fruit. Tree to 15 ft (4.49 in). Early.

'Improved Pale Yellow' (grown in India)—flesh pale-orange or cream-colored, firm or soft, smooth, of subacid, pleasant flavor, with medium number of seeds. Midseason.

'Kusunoki' (grown in Japan)—small; early.

'Large Agra' (grown in India)—ovate-round; of medium size; skin deep-yellow; flesh yellow or pale-orange, medium thick, smooth, firm, of pleasant flavor, fairly sweet. Seeds small; average 5.10 per fruit. Midseason. Tree a medium-dwarf—to 9 1/2 ft (2.83 in).

'Large Round' (grown in India)—ovate-round; of medium size; yellow of skin with cream-colored flesh, firm, coarse, subacid to sweet, mild. Seeds of medium size; average 4.80 per fruit. Midseason. Tree fairly tall—13 ft. (3.92 in).

'Maamora Golden Yellow' (#7-9) (grown in Egypt)—dark-yellow to light-orange; to 1 1/2 in (3.91 cm long); seeds average 2.40 to 4.03 per fruit; late in season. High-yielding—44 lbs (20 kg) per tree.

'Mammoth' (grown in Australia; mentioned in California in 1889)—flesh orange, medium thick, granular, coarse, of subacid, agreeable flavor. Midseason.

'Matchless' (grown in India) pear shaped; flesh medium-thick, pale-orange, smooth, soft, of mild, subacid flavor; medium number of seeds. Midseason.

'Mizuho' (grown in Japan)—rounded-oval; extra large (70-120 g); juicy, with agreeable, slightly acid though also sweet flavor, and with 5 or more seeds. Subject to fruit spots and sunburn.

'Mogi' (grown in Japan)—elliptical, light-yellow; small (40-50 g); Ripens in early spring. Tree is cold sensitive. Self-fertile. Constitutes 60% of the Japanese crop of loquats.

'Obusa' (a hybrid of 'Tanaka' and 'Kusonoki', developed and grown in Japan)—deep yellow, very large (80-100 g); of medium flavor; good keeping and shipping quality. Ripens earlier than Tanaka. Tree bears regularly and is resistant to insects and diseases, but fruit is subject to sunburn (purple stains on skin).

'Oliver' ('Olivier' X 'Tanaka'). In the past was considered the best loquat for southern Florida.

'Pale Yellow' (grown in India)—oblique -elliptic to round; light yellow, large; flesh white or cream-colored, thin, smooth, melting, of subacid to sweet flavor; seeds large; average 4.8 per fruit. Early. Tree is fairly tall—to 13 ft (4 in).

'Pineapple' (developed and introduced into cultivation in California by Taft in 1899)—round or sometimes pear-shaped; light-yellow with white flesh. Of good quality but inferior to 'Champagne'. Abandoned in California because of the weakness of the tree.

'Precoce de Itaquera' (erroneously called 'Tanaka'; grown in Brazil; believed to be a local selection of 'Mogi')—oval-pear-shaped; deep-orange; very small (25.3-29.1 g). Flesh is firm and acid-sweet. Very productive: 1,500 to 2,000 fruits per tree annually. Subject to sunburn (purple stains on skin) but less so than 'Mizuho'. Was for a long time the leading cultivar in the State of Sao Paulo but has lost ground to 'Mizuho' even though a pear-shaped fruit is preferred by consumers, because it does not keep or ship as well as the 'Mizuho', which now makes up 65% of the plantings and 'Precoce de Itaquera' 35%.

'Premier' (originated by Taft in California in 1899)—oval to oblong-pear-shaped; large; skin downy, orange-yellow to salmon-orange with large white dots; medium-thick, tough; flesh whitish, melting, juicy, subacid, of agreeable flavor; seeds average 4 or 5 per fruit. Late. Good for dooryards. Does not ship well, nor keep well.

'Safeda' (grown in India)—flesh is cream-colored, thick, smooth and melting, of subacid, excellent flavor; contains medium number of seeds. Early to midseason.

'Saint Michel' (unclassified; grown in Israel)—round but has the thin skin and white flesh of the Japanese group. Ripens late. Self-infertile.

'Swell's Enormity' (grown in Western Australia)—pear-shaped, very large; deep apricot-colored externally with flesh of the same color. Acid if harvested too early. Very late in season. Subject to sunburn in hot weather.

'Tanaka' (Chinese group; a seedling originated in Japan; young trees introduced by the United States Department of Agriculture in 1902; widely grown)—ovoid or round; large (70-80 g) in Japan; in some other areas small (30 g); skin orange or orange-yellow; flesh brownish-orange, medium thick, coarse, firm, juicy, sweet or subacid, of excellent taste. There may be 2 to 4 seeds; average 2.70 per fruit. Ripens late—beginning the first of May, which is too late for California because of susceptibility to sunburn. The tree is of medium size—nearly 10 ft (2.98 m); precocious; bears regularly; is self-fertile to a degree. Constitutes 10% of commercial crop in Israel; 35% of the crop in Japan. Highly cold-tolerant.

'Thales', also known as 'Gold Nugget' and 'Placentia', (Chinese group; very similar to 'Tanaka' and possibly a clone. Introduced from Japan and planted at Placentia, California, between 1880 and 1900)—oblong-obovate to round, large, skin orange-yellow with numerous white dots, tough; flesh, orange, thick, firm, juicy, of sweet, apricot-like flavor. There are 2 to 4 seeds. Late in season. Fruits borne only a few to a cluster; keep and ship well. Self-fertile.

'Thames Pride' (grown in India)—ovate-elliptic, of medium size or sometimes large; pale-orange or deep-yellow with cream colored or pale-orange, juicy, coarse, somewhat granular flesh of subacid flavor; moderately seedy; average 3.20 seeds per fruit. Early in season. Tree tall, to 13 1/2 ft (4.19 m). Bears heavily. This cultivar is grown and canned commercially.

'**Tsrifin 8**' (grown in Israel)—rounded pear-shaped; 25 to 30 g in weight; yellow-orange with some russeting. Of excellent quality with good acid and sugar content. Stands handling, shipping and storage well. Late—mid-April to mid-May. Precocious, bears regularly and abundantly but is subject to sunburn. Constitutes 10% of Israeli plantings.

'**Victor**' (originated by C.P. Taft in 1899)—oblong-pear-shaped; large; skin deep-yellow, medium-thick, tough. Flesh whitish, translucent, melting, very juicy, of sweet, mild flavor. There may be 3 to 5 seeds. Very late; too late for California. Good for canning.

'**Victory**' (the most popular cultivar in West Australia)—oval, large, yellow to orange, becoming amber on the sunny side. Flesh is white to cream-colored, juicy, sweet. Midseason to occasionally early.

'**Wolfe**', (S.E.S. #4) (a seedling of 'Advance' selected and named at the Agricultural Research and Education Center of the University of Florida in Homestead, and released in 1966)—obovoid to slightly pear-shaped; 1 3/4 to 2 in (4.5-5 cm) long and 1 to 1 1/4 in (2.5-3.2 cm) wide; yellow with fairly thick skin and pale-yellow, thick, firm, juicy flesh of excellent flavor, acid but also sweet when tree-ripe; has 1 to 5 seeds (usually 1 to 3). Tree reaches 25 ft (7.5 in) and bears well nearly every year,

Pollination

The loquat is normally pollinated by bees. Some cultivars such as 'Golden Yellow' are not self-fertile. 'Pale Yellow', 'Advance', and 'Tanaka' are partially self-fertile. In India, it has been observed that cross-pollination generally results in 10-17 % increased production over self-pollination. 'Tanaka' pollinated by 'Pale Yellow' has a lower yield than when self-pollinated, indicating a degree of cross-incompatibility. Whereas, when pollinated by 'Advance', the normal yield of 'Tanaka' is nearly doubled.

When cross-pollinating for the purpose of hybridizing, only flowers of the second flush should be used, as early and late flushes have abnormal stamens, very little viable pollen, and result in poor setting and undersized fruits.

Climate

The loquat is adapted to a subtropical to mild-temperate climate. In China it grows naturally at altitudes between 3,000 and 7,000 ft (914-2,100 m). In India, it grows at all levels up to 5,000 ft (1,500 m). In Guatemala, the tree thrives and fruits well at elevations between 3,000 and 6,900 ft (900-1,200 m), but bears little or not at all at lower levels.

Well-established trees can tolerate a drop in temperature to 12° F (-11.11° C). In Japan, the killing temperature for the flower bud is 19.4° F (7° C); for the mature flower, 26.6° F (-3° C). At 25° F (-3.89° C), the seed is killed, causing the fruit to fall.

Loquats are grown on hillsides in Japan to have the benefit of good air flow. Extreme summer heat is detrimental to the crop, and dry, hot winds cause leaf scorch. Where the climate is too cool or excessively warm and moist, the tree is grown as an ornamental but will not bear fruit.

Soil

The tree grows well on a variety of soils of moderate fertility, from light sandy loam to heavy clay and even oolitic limestone, but needs good drainage.

Propagation

Generally, seeds are used for propagation only when the tree is grown for ornamental purposes or for use as rootstock. Loquat seedlings are preferred over apple, pear, quince or pyracantha rootstocks under most conditions. Quince and pyracantha may cause extreme dwarfing-to less than 8 ft (2.5 in). Quince rootstock tolerates heavier and wetter soils than loquat but is apt to put out numerous suckers. Loquat seeds remain viable for 6 months if stored in partly sealed glass jars under high humidity at room temperature, but the best temperature for storage is 40° F (5° C). They are washed and planted in flats or pots soon after removal from the fruit and the seedlings are transplanted when 6 to 7 in (15-17.5 cm) high to nursery rows. When the stem is 1/2 in (1.25 cm) thick at the base, the seedlings are ready to be top-worked. In India, inarching is commonly practiced but budding and grafting are more popular in most other areas. Shield-budding, using 3-month-old scions, is successful. Cleft-grafting has been a common practice in Florida. Veneer-grafting in April has proved to be a superior method in Pakistan. Cuttings are not easy to root. Air-layering may be only 20% successful, though 80 to 100% of the layers root in 6 weeks if treated with 3% NAA (2-naphthoxyacetic acid).

Trees that are vegetatively propagated will begin to bear fruit in 5 years or less, as compared to 8 to 10 years in seedling trees. Old seedling trees can be converted by cutting back severely and inserting budwood of a preferred cultivar.

Culture

The rainy season is best for planting loquats. When planted on rich soil, normal size trees should be set 25 to 30 ft (7.5-9 m) apart, allowing about 83 trees per acre (200 per ha). In Brazil, a spacing of 23 x 23 ft (7x7 m) is recommended on flat land, 26 x 20 ft (8x6 m) or 26 x 16.5 ft (8x5 m) on slopes. Dwarf trees are spaced at 13 x 6.5 ft (4x2 m) in Japan and this may allow 208 per acre (500 per ha). The tree is a heavy feeder. For good fruit production the trees require ample fertilization and irrigation. In the tropics, animal manure is often used. A good formula for applications of chemical fertilizer is: 1 lb (.45 kg) 6-6-6 NPK three times a year during the period of active growth for each tree 8 to 10 ft in height. The trees should be watered at the swelling of blossoms and 2 to 3 waterings should be given during harvest-time. Thinning of flowers and young fruits in the cluster, or the clipping off of the tip of the cluster, or of entire clusters of flowers and fruits, is sometimes done to enhance fruit size. This is carefully done by hand in Japan. With the 'Tanaka' cultivar, the Japanese leave only one fruit per cluster; with the 'Mogi', two. In Taiwan, thinning is done by spraying with NAA when the flowers are fully open.

In Taiwan, because of the hazard of strong typhoons, the loquat is grown as a mini-dwarf no more than 3 ft (0.9 m) high and wide, and branch tips may be tied to the ground because branches kept at a 45° angle flower heavily. Spraying with gibberellic acid (60 ppm) at full bloom enhances fruit set and increases fruit size and weight, total reducing sugars and ascorbic acid content, reduces fruit drop, number of seeds, and acidity. Spraying the same at 300 ppm results in small, seedless fruits. There should be judicious pruning after harvest, otherwise terminal shoots become too numerous and cause a decline in vigor which may result in biennial bearing. In Brazil, the clusters are bagged to eliminate sunburn (purple staining of the skin) to which both of the leading cultivars are susceptible.

Because of the shallow root system of the loquat, great care must be taken in mechanical cultivation not to damage the roots. The growing of dwarf trees greatly reduces the labor of flower-and fruit-thinning, bagging, and, later, harvesting and pruning.

Season

Generally, the loquat tree blooms in the fall and fruits in early spring. However, in tropical climates, the tree may flower 2 or 3 times a year beginning in July and set fruit mainly from the second flowering. In Florida, ripening begins in February; in California, usually in April; in Israel, the crop ripens from March to May. In Brazil, the harvesting extends from May to October.

Harvesting

Loquats reach maturity in 90 days from full flower opening. Determination of ripeness is not easy, but it is important because unripe fruits are excessively acid. Full development of color for each cultivar is the best guide.

The fruits are difficult to harvest because of the thick, tough stalk on each fruit which does not separate readily from the cluster, and the fruits must be picked with stalk attached to avoid tearing the skin. Clusters are cut from the branch with a sharp knife or with clippers. Whole clusters are not particularly attractive on the market, therefore the individual fruits are clipped from the cluster, the stalk is detached from each fruit and the fruits are graded for size and color to provide uniform packs. Great care is taken to avoid blemishes.

Major Japanese growers have monorail systems for conveying the picked fruits and equipment from their hillside plantations.

Yield

Dwarf loquats in Israel have produced 7 tons/ha at 3 years of age, 25 tons/ha at 7 years. Normal size trees in Brazil are expected to bear 110 lbs (50 kg) per tree, 4.17 tons per acre (10 tons/ha) when planted at a rate of 83 trees per acre (200 trees/ha). The 'Wolfe' cultivar in southern Florida has borne 100 lbs (45 kg) per tree at 5 years of age; 300 lbs (136 kg) when 15 to 20 years old.

Keeping Quality

Loquats generally will keep for 10 days at ordinary temperatures, and for 60 days in cool storage. After removal from storage, the shelf-life may be only 3 days. Treatment with the fungicide, benomyl, makes it possible to maintain loquats for one month at 60° F (15.56° C) with a minimum of decay. Other fungicides tried have proved much less effective. Cold storage of loquats in polyethylene bags alters the flavor of the fruit, promotes internal browning and the development of fungi.

Pests and Diseases

In Japan, scale insects, aphids, fruit flies and birds damage the fruits and may necessitate covering the clusters with cloth or paper bags. Laborers can attach 1,000 to 1,500 bags per day. An acre may require 62,500 bags (150,000/ha). A pole with a hook at the tip is employed

to bring each branch within reach. The process is labor intensive. In Israel, wire netting is placed over trees to protect the crop from birds.

The Caribbean fruit fly (*Anastrepha suspensa*) has ruined the dooryard loquat crop for the past several years in Florida. The fruit flies, *A. striata* and *A. serpentina*, require control in Venezuela, the Mediterranean fruit fly, *Ceratitis capitata*, in Tunisia. Another fruit fly, *Dacus dorsalis*, is the major pest in India, forces the harvesting of mature fruits while they are still too hard to be penetrated, and the complete removal of all immature fruits at the same time so that they will not remain as hosts. The soil around the base of the tree must be plowed up and treated to kill the pupae. The second most important predator is the bark-eating caterpillar, *Indarbela quadrinotata*.

Minor pests include leaf-eating chafer beetles, *A doretus duvauceli*, *A. lasiopygus*, *A. horticola* and *A. versutus*; gray weevils, *Mylloceris lactivirens* and *M. discolor* which attack the margins of the leaves. The scale insects, *Coccus viridis*, *Eulecanium coryli*, *Parlatoria oleae*, *P. pseudopyri*, *Pulvinaria Psidii* and *Saissetia hemisphaerica* suck the sap from loquat leaves and branches. Carpenter bees, *Megochile anthracina*, cut holes in the leaves and take the tissue to line their mud nests. Aphids (*Aphis malvae*) suck sap from twigs and shoots and sooty mold develops on the honeydew which they excrete. Flowers are attacked by thrips (*Heliothrips sp.*). The caterpillars of the anar butterfly, *Virachola isocrates*, bore into the fruits and lay eggs on the fruits, flowers and leaves. In New Zealand, a leaf-roller caterpillar eats into the buds and flowers. In California, the main pests of loquat are the codlin moth (*Cydia pomonella*), the green apple aphid (*Aphis pomi*) and scales.

The roots of loquat trees in India are preyed on by nematodes—*Criconemoides xenophax*, *Helicotylenchus spp.*, *Hemicriconemoides communis*, *Haplolaimus spp.* and *Xiphinema insigne*.

Diseases

Pear blight (*Bacillus amylovorus*) is the major enemy of the loquat in California and has killed many trees. *Phytophthora* is responsible for crown rot and *Pseudomonas eriobotryae* causes cankers in California. Scab may occur on the bark of the trunk and larger branches. A serious disease is collar rot and root rot caused by *Diplodia natalensis*. *D. eriobotrya* sometimes affects the leaves. The parasitic fungus, *Monochaetia indica*, induces leaf spot in India. Leaf spot is also caused by the soil-inhabiting fungus *Schlerotium rolfsii*. *Spilocaeeae eriobotryae* causes black spot on fruits and leaves in Italy and South Western Australia. Fleck, caused by the fungus *Fabraea maculata* is recognized by red-brown spots with whitish centers on leaves, shoots and fruit. In Florida, leaf spot may result from infection by *Pestalotia sp.* The foliage of young plants in Brazilian nurseries is damaged by the fungus *Entomosporium maculatum*. Other fungus problems of the loquat include stem-brown disease caused by *Batryosphaeria dothidee*; die-back from *Macrophoma sp.*, withertip from *Collectotrichum gloeosporioides*, and twig blight and canker from *Cytospora chrysosperna*. Post-harvest fruit rot is the result of infection by *Diplodia natalensis*, *Pestalotia sp.* or *Aspergillus niger*.

Sunburn, "purple spot", is responsible for much fruit loss in hot regions with long summers. Chemical sprays have been employed to hasten fruit maturity to avoid sunburn. Various types of bags have been tried in Brazil to protect the fruit from this blemish. The best are 2- and 3-ply newspaper bags.

Food Uses

The skin of the loquat is easily removed. Peeled and seeded fruits are eaten fresh, sometimes combined with sliced banana, orange sections and grated coconut. They are delicious simply stewed with a little sugar added. The fruits are also used in gelatin desserts or as pie-filling, or are chopped and cooked as a sauce. Loquats canned in sirup are exported from Taiwan. Some people prepare spiced loquats (with cloves, cinnamon, lemon and vinegar) in glass jars.

The fruit is also made into jam and, when slightly underripe, has enough pectin to make jelly. The jelly was formerly manufactured commercially in California on a small scale.

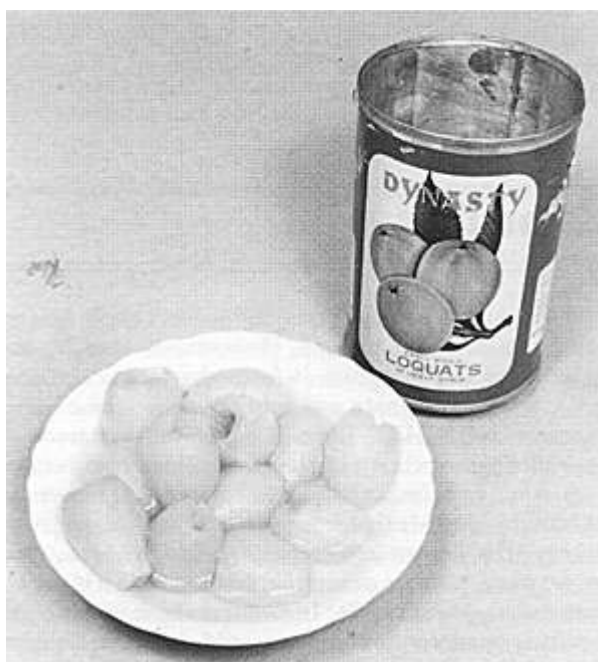


Fig. 29: Peeled, seeded loquats (*Eriobotrya japonica*) canned in sirup in Taiwan.

Food Value Per 100 g of Edible Portion*	
Calories	168
Protein	1.4 g
Fat	0.7 g
Carbohydrates	43.3 g
Calcium	70 mg
Phosphorus	126 mg
Iron	1.4 mg
Potassium	1,216 mg
Vitamin A	2,340 I.U.
Ascorbic Acid	3 mg

*Analyses reported by the Agricultural Research Service of the United States Department of Agriculture.

The fruit contains laevulose, sucrose and malic acid and lesser amounts of citric, tartaric and succinic acid. The pulp contains the carotenoids *B*-carotene (33%); *γ*-carotene (6%); cryptoxanthin (22%), lutein, violaxanthin, neoxanthin (3-4% each). The peel is 5 times richer than the pulp in carotenoids which are similar to those in apricots.

Toxicity

A 5-year-old girl in Florida ate 4 unripe loquats, fell asleep and was difficult to awaken and seemed dazed. After about 2 hours, she was back to normal. There have been instances of poisoning in poultry from ingestion of loquat seeds. The seeds contain amygdalin (which is converted into HCN); also the lipids, sterol, β -sitosterol, triglyceride, sterolester, diglyceride and compound lipids; and fatty acids, mainly linoleic, palmitic, linolenic and oleic. There is amygdalin also in the fruit peel. The leaves possess a mixture of triterpenes, also tannin, vitamin B and ascorbic acid; in addition, there are traces of arsenic. Young leaves contain saponin. Some individuals suffer headache when too close to a loquat tree in bloom, The emanation from the flowers is sweet and penetrating.

Other Uses

Wood: The wood is pink, hard, close-grained, medium-heavy. It has been used instead of pear wood in making rulers and other drawing instruments.

Animal feed: The young branches have been lopped for fodder.

Perfume: In the 1950's, the flowers attracted the interest of the perfume industry in France and Spain and some experimental work was done in extraction of the essential oil from the flowers or leaves. The product was appealing but the yield was very small.

Medicinal Uses: The fruit is said to act as a sedative and is eaten to halt vomiting and thirst.

The flowers are regarded as having expectorant properties. An infusion of the leaves, or the dried, powdered leaves, may be taken to relieve diarrhea and depression and to counteract intoxication from consumption of alcoholic beverages. Leaf poultices are applied on swellings.

Last updated: 4/2/99 by ch

<http://www.hort.purdue.edu/newcrop/morton/loquat.html>

LOQUAT

***Eriobotrya japonica* Lindl.**



Rosaceae

Common Names: Loquat, Japanese medlar, Nispero.

Distant Affinity: Apples (*Malus* spp.), Medlar (*Mispilus germanica*), Stone Fruit (*Prunus* spp.), Pears (*Pyrus* spp.) and others.

Origin: The loquat is indigenous to southeastern China. It was introduced into Japan and became naturalized there in very early times. It has been cultivated in Japan for over 1,000 years. It has also become naturalized in India and many other areas. Chinese immigrants are presumed to have carried the loquat to Hawaii. It was common as a small-fruited ornamental in California in the 1870's, and the improved variety, Giant, was being sold there by 1887. Japan is the leading producer of loquats, followed by Israel and Brazil.

Adaption: The loquat is adapted to a subtropical to mild-temperature climate. Where the climate is too cool or excessively warm and moist, the tree is grown as an ornamental but will not bear fruit. Well established trees can tolerate a low temperature of 12° F. The killing temperature for the flower bud is about 19° F, and for the mature flower about 26° F. At 25° F the seed is killed, causing the fruit to fall. Extreme summer heat is also detrimental to the crop, and dry, hot winds cause leaf scorch. High heat and sunlight during the winter often results in sunburned fruit. The white-fleshed varieties are better adapted to cool coastal areas. In a large tub the loquat makes a good container specimen.

DESCRIPTION

Growth Habits: The loquat is a large evergreen shrub or small tree with a rounded crown, short trunk and woolly new twigs. The tree can grow 20 to 30 ft. high, but is usually much smaller than this-- about 10 ft. Loquats are easy to grow and are often used as an ornamental. Their boldly textured foliage add a tropical look to the garden and contrast well with many other plants. Because of the shallow root system of the loquat, care should be taken in mechanical cultivation not to damage the roots.

Foliage: Loquat leaves are generally elliptical-lanceolate, 5 to 12 inches long and 3 to 4 inches wide. They are dark green and glossy on the upper surface, whitish or rusty-hairy beneath, thick and stiff, with conspicuous parallel, oblique veins. The new growth is sometimes tinged with red. The leaves are narrow in some cultivars and broad in others.

Flowers: Small, white, sweetly fragrant flowers are borne in fall or early winter in panicles at the ends of the branches. Before they open, the flower clusters have an unusual rusty-wooly texture.

Fruit: Loquat fruits, growing in clusters, are oval, rounded or pear-shaped, 1 to 2 inches long with a smooth or downy, yellow or orange, sometimes red-blushed skin. The succulent, tangy flesh is white, yellow or orange and sweet to subacid or acid, depending on the cultivar. Each fruit contains three to five large brown seeds. The loquat is normally pollinated by bees. Some cultivars are self-infertile and others are only partially self-fertile. Flowers of the early and late flushes tend to have abnormal stamens and very little viable pollen. Thinning of flowers and young fruits in the cluster, or clipping off all or part of flower and fruit clusters is sometimes done to enhance fruit size. Under most conditions the loquat tends to develop an

alternate-bearing pattern, which can be modified somewhat by cluster thinning in heavy production years. For the highest quality fruit the clusters are sometimes bagged to protect from sunburn and eliminate bird damage.

CULTURE

Location: Loquats are wind tolerant and grow best in full sun, but also do well in partial shade. The round headed trees can be used to shade a patio. Loquats also make attractive espaliers.

Soil: Loquats grow well on a variety of soils of moderate fertility, from light sandy loam to heavy clay and even limestone soils, but need good drainage.

Irrigation: Loquat trees are drought tolerant, but they will produce higher quality fruit with regular, deep watering. The trees should be watered at the swelling of blossoms and 2 to 3 waterings should be given during harvest time. The trees will not tolerate standing water.

Fertilizing: Loquats benefit from regular, light applications of nitrogen fertilizers, but too much nitrogen will reduce flowering. A good formula for applications of chemical fertilizer is 1 lb. of 6-6-6 NPK three times a year during the period of active growth for each tree 8 to 10 feet in height. To control excessive growth, other authorities recommend fertilizing only once a year in midwinter.

Pruning: Judicious pruning should be done just after harvest, otherwise terminal shoots become too numerous and cause a decline in vigor. The objective of pruning is a low head to facilitate fruit thinning and harvest. Prune also to remove crossing branches and thin dense growth to let light into the center of the tree. Loquats respond well to more severe pruning.

Propagation: Generally seeds are used for propagation only when the tree is grown for ornamental purposes or for use as rootstock. For rootstock the seed are washed and planted in flats or pots soon after removal from the fruit and the seedlings are transplanted when 6 to 7 inches high. When the stem is 1/2 inch thick at the base, the seedlings are ready to be top-worked. Loquats can be propagated by various grafting methods, including shield-budding or side-veneer grafting and cleft-grafting. The use of loquat seedling rootstock usually results in a comparatively large tree with a high canopy. Cultivars grown on quince rootstock produce a dwarfed tree of early bearing character. The smaller tree has no effect on fruit size and gives adequate fruit production with the advantage of easier picking. Loquat cuttings are not easy to root. Grafted trees will begin to bear fruit in 2 to 3 years, compared to 8 to 10 years in seedling trees.

Pests and Diseases: In California there are few pests that bother loquats. Occasionally infestations of black scale may appear. Fruit flies are a serious pests in areas where they are problem. Birds will also peck at the ripe fruit and damage it, and deer will browse on the foliage.

Fire blight caused by *Erwinia amylovora* is a major enemy of the loquat in California, particularly in areas with late spring and summer rains or high humidity. The disease is spread by bees during flowering. Fire blight can be controlled somewhat by the use of preventive fungicides or bactericides and by removal of the the scorched-looking branches, cutting well into live wood. The prunings should be burned or or sealed in a plastic bag before disposal.

Crown rot caused by *Phytophthora* and cankers caused by *Pseudomonas Eriobotrya* are also occasional problems.

Harvest: Loquat fruits should be allowed to ripen fully before harvesting. They reach maturity in about 90 days from full flower opening. When ripe the fruit develops a distinctive color, depending on the cultivar, and begins to soften. Unripe fruits do not ripen properly off the tree and are excessively acid. Harvest time in California is from March to June. The fruit is difficult to separate from the cluster stems without tearing and must be carefully clipped individually or the whole cluster removed and the fruit then snipped off. Ripe fruit may be stored in the refrigerator for 1 to 2 weeks.

The loquat is comparable to the apple in many aspects, with a high sugar, acid and pectin content. It is eaten as a fresh fruit and mixes well with other fruits in fresh fruit salads or fruit cups. Firm, slightly immature fruits are best for making pies or tarts. The fruits are also commonly used to make jam, jelly and chutney, and are delicious poached in light syrup. Loquats can also be used to make wine.

Commercial Potential: In California, only in the coastal areas from Santa Barbara to San Diego counties is the fruit produced regularly in quantity and of sufficiently good quality to make commercial production feasible. Harvesting is somewhat labor intensive and the difficulty of handling the fragile fruit in addition to the relatively short self life and storage ability, limit the loquat as a major commercial fruit. Even so, the availability of loquats when few or no other local fruits are in the market is a factor in their favor. The fruit is also popular in ethnic markets and is offered in limited amounts in specialty fruit stores and through Farmer's Markets in many communities.

CULTIVARS

Orange-fleshed Varieties

Big Jim

Originated in San Diego, Calif. by Jim Neitzel. Large, roundish to oblong fruit, 1-1/4 to 1-1/2 inches in diameter. Skin pale orange-yellow, medium-thick, easy to peel. Flesh orange-yellow, very sweet but with some acidity, of excellent flavor. Ripens midseason, March to April. Tree vigorous, upright, highly productive.

Early Red

Originated by C. P. Taft in 1909. Medium-large, pear-shaped fruit, borne in compact clusters. Skin orange-red with white dots, tough, acid. Flesh orange very juicy, sweet, of fair to excellent flavor. Seeds usually 2 or 3. Ripens very early, late January or early February in California.

Gold Nugget (Thales, Placentia)

Large, round to oblong-obovate fruit. Skin yellow-orange to orange, not thick, tender. Flesh orange-colored, juicy, firm and meaty. Flavor sweet, somewhat reminiscent of apricot, quality good. Seeds 4 or 5, the seed cavity not large. Ripens late. Fruits borne only a few to a cluster, keep and ship well. Tree vigorous, upright, self-fertile.

Mogi

Selected from numerous seedlings planted at Mogi, Japan. Small, elliptical fruit, weight 40-50 grams. Skin light yellow. Flesh relatively sweet. Ripens in early spring. Tree cold-sensitive, self-fertile. Constitutes 60% of the Japanese crop of loquats.

Mrs. Cooksey

New Zealand cultivar. Large fruit, up to 1-1/2 inches long and 1 inch in diameter. Yellow flesh of very good flavor.

Strawberry

Medium-sized fruit with yellow flesh. Named for the strawberry-like flavor detected by some tasters.

Tanaka

Named after Dr. Yoshio Tanaka. Very large fruit, usually obovoid, weight 2 to 3 ounces. Skin orange-yellow, attractive. Flesh firm, rich orange, aromatic, slightly acidic to sweet, of excellent flavor. Seeds 2 to 4. Ripens very late, the beginning of May in California. Keeps unusually long, if left for a week it wrinkles and dries but does not rot. Tree vigorous and productive.

Wolfe

Originated in Homestead, Florida by Carl W. Campbell. Fruit obovoid to slightly pyriform. Skin yellow, relatively thick. Flesh juicy, firm, flavor excellent. Seeds usually 1 to 3. Ripens in winter and early spring, several days later than Advance. Suitable for all purposes, but excellent for cooking. Tree to 25 feet tall. Blooms during fall and early winter.

White-fleshed Varieties

Advance

Medium to large, pear-shaped to elliptic-round fruit, deep yellow in color, borne in large, compact clusters. Skin downy, thick and tough. Flesh whitish, translucent, melting and very juicy. Flavor subacid, very pleasant, quality good. Ripens in midseason. Seeds commonly 4 or 5, the seed cavity not large. Tree is a natural dwarf, height 5 feet. Highly resistant to fire blight. Self-infertile, pollinate with Gold Nugget.

Benlehr

Originated as a seedling on the property of Charles E. Benlehr of Encinitas, Calif. Medium-sized oval to oblong fruit, 1-1/2 to 1-3/4 inches long. Skin thin, peels very well. Flesh white and juicy, flavor sweet, quality excellent. Seeds 3 or 4.

Champagne

Fruit medium to large, oval to pyriform. Fruit cluster large, loose. Skin deep yellow in color with a grayish bloom, thick, tough, somewhat astringent. Flesh whitish, translucent, melting

and very juicy. Flavor mildly subacid, sprightly and pleasant, quality very good. Ripens late. Seeds 3 or 4, seed cavity not large. Perishable, good for preserving. Tree self-infertile, prolific.

Herd's Mammoth

Fruit large, long and slightly tapering at the stem end. Flesh yellow orange with white to cream-colored flesh, good quality. Ripens earlier than Victory. Subject to black spot.

Victory (Chatsworth Victory)

Large, oval fruit. Skin yellow to orange, becoming amber on the side exposed to the sun. Flesh white to cream-colored, juicy and sweet. Ripens in midseason to occasionally early. The most popular cultivar in Western Australia.

Vista White

Small to medium-sized, roundish fruit with blunt calyx end. Skin light yellow. Flesh pure white, very high in sugar content. Ripens 1 to 3 weeks later than Gold Nugget. Excellent for dessert.

FURTHER READING

- Butterfield, Harry M. *A History of Subtropical Fruits and Nuts in California*. University of California, Agricultural Experiment Station. 1963.
- Facciola, Stephen. *Cornucopia: a Source Book of Edible Plants*. Kampong Publications, 1990. p. 380.
- Johns, Leslie and Violet Stevenson, *Fruit for the Home and Garden*. Angus and Robertson, 1985. pp. 159-161.
- Morton, Julia F. *Fruits of Warm Climates*. Creative Resources Systems, Inc. 1987. pp. 103-108.
- Ortho Books. *All About Citrus and Subtropical Fruits*. Chevron Chemical Co. 1985. pp. 57-58.

See [Index of CRFG Publications, 1969 - 1989](#) and annual indexes of [Fruit Gardener](#) for additional articles on the loquat.

[Here is the list of additional CRFG Fruit Facts.](#)

© Copyright 1997, [California Rare Fruit Growers, Inc.](#)

Questions or comments? [Contact us.](#)