



Gellerts Butterbirne

Gilt als eine traditionsreiche, ertragreiche und hochwertige Herbstbirne mit ausgezeichneter Fruchtqualität. Die Sorte zeichnet sich durch ihre großen, saftigen Früchte, ihr feinschmelzendes Fruchtfleisch und ihr edles, würzig-süßes Aroma aus. Aufgrund ihrer hervorragenden Tafel Eigenschaften und ihrer regelmäßigen Erträge eignet sie sich besonders für Hausgärten, Streuobstwiesen, Hochstammanlagen und den extensiven Obstbau.



© Von Glysiak - Eigenes Werk, CC BY-SA 3.0, <https://commons.wikimedia.org/w/index.php?curid=50674343>, from Wikimedia Commons

Bildquelle: <https://hortica.de/birnensorten/>

Reifegruppe

Herbstsorte

Mutanten

Keine Mutanten bekannt.

Entstehung

Belgien. Die Sorte wurde um 1820 von Major Esperen in Mechelen (Malines) gezüchtet und zunächst unter dem Namen Beurré Hardy de Méchel verbreitet. Ihren heute gebräuchlichen Namen erhielt sie zu Ehren des deutschen Pomologen Eduard Lucas bzw. nach der deutschen Benennung als 'Gellerts Butterbirne'. Sie zählt zu den klassischen europäischen Tafelsorten.



Blüte

Mittelspät, reich und regelmäßig. Die Blüte gilt als relativ unempfindlich gegenüber Spätfrösten. Gute Befruchtersorten sind beispielsweise *Conference*, *Clapps Liebling*, *Alexander Lucas* oder *Köstliche von Charneux*. Gleichzeitig ist die Sorte ein guter Pollenspender.

Frucht

Groß bis sehr groß, länglich birnenförmig und leicht bauchig. Die Schale ist grüngelb und färbt sich zur Genussreife gelblich. Sonnenseits zeigt sich häufig eine leichte rötliche Färbung, dazu eine feine Berostung. Das Fruchtfleisch ist cremeweiß, sehr saftig, zart schmelzend und feinzellig. Der Geschmack ist süß, fein würzig und ausgesprochen aromatisch mit angenehm ausgewogener Säure.

Reife

Pflückreif ab Mitte bis Ende September. Genussreife ab Ende September bis Oktober. Die Früchte sind bei kühler Lagerung etwa vier bis sechs Wochen haltbar und sollten nicht überlagert werden, da sie dann an Qualität verlieren.

Verwertung

Hervorragende Tafelbirne für den Frischverzehr. Ebenso sehr gut geeignet zum Einkochen, Backen und für feine Desserts. Für Saft verwendbar, steht jedoch aufgrund ihrer ausgezeichneten Fruchtqualität vor allem als Tafelobst im Vordergrund.

Ertrag

Mittel bis früh einsetzend, hoch und regelmäßig. Die Sorte trägt zuverlässig und reich. Bei übermäßigem Fruchtansatz kann eine Ausdünnung zur Verbesserung der Fruchtgröße und Fruchtqualität sinnvoll sein.

Baum

Mittelstark bis stark wachsend mit breit pyramidenförmiger, später ausladender Krone. Bildet langlebige Hoch- und Halbstämme mit guter Vitalität. Ein regelmäßiger Erhaltungsschnitt fördert eine gleichmäßige Belichtung der Krone und die Ausbildung hochwertiger Früchte.

Standort

Bevorzugt warme, geschützte Lagen mit tiefgründigen, nährstoffreichen und ausreichend feuchten Böden. Auf guten Standorten entwickelt die Sorte ihre beste Fruchtqualität. Für raue und sehr trockene Standorte weniger geeignet.

Anfälligkeit

Insgesamt robuste Sorte mit mittlerem Pflegebedarf. Gering bis mittel anfällig gegenüber Schorf. Gegen Feuerbrand besteht eine mittlere Anfälligkeit. Birnengitterrost kann je nach Standort auftreten.

Anbauwert

Eine wertvolle traditionelle Herbstbirne mit hervorragender Fruchtqualität,



regelmäßigen Erträgen und vielseitiger Verwendung. Die Sorte verbindet ausgezeichneten Geschmack mit attraktiven Früchten und eignet sich besonders für Hausgärten, Streuobstwiesen und Hochstammanlagen. Im Erwerbsobstbau besitzt sie aufgrund ihrer hohen Tafel Eigenschaften weiterhin Bedeutung.

Zusätzliche Informationen:

- Empfindlich gegen Feuerbrand: mittel
- Empfindlich gegen Schorf: gering bis mittel
- Empfindlichkeit gegen Birnengitterrost: mittel
- Empfindlich gegen weitere Schädlinge und Krankheiten: insgesamt gering bis mittel
- Eignung für Tafel: hervorragend geeignet
- Eignung zum Einkochen: sehr gut geeignet
- Eignung für Saft und Most: gut geeignet
- Eignung zum Brennen: gut geeignet
- Eignung für Streuobst: sehr gut geeignet
- Lagerfähigkeit: gut geeignet (etwa 4–6 Wochen)
- Besonderheit: klassische Butterbirne mit besonders zart schmelzendem Fruchtfleisch, edlem Aroma und hervorragender Tafelqualität; zählt zu den bedeutendsten historischen Birnensorten Europas.