



Gellerts Butterbirne



© 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

Frühsorte

Nein

Entstehung

Um 1820 in Belgien entstanden und später nach dem deutschen Pomologen Gellert benannt. Eine der klassischen alten Tafelsorten, im 19. Jahrhundert weit verbreitet.

Blüte

Mittelspät, ausreichend frosthart, regelmäßig und reich blühend. Gute Befruchtung durch geeignete Pollenspender erforderlich.

Frucht

Mittelgroß bis groß, typisch birnenförmig mit leicht bauchiger Mitte und verjüngtem Hals. Schale grünlichgelb, bei Reife gelb, sonnenseits leicht gerötet oder bräunlich



überhaucht. Häufig fein berostet. Fruchtfleisch weißlich, sehr saftig, schmelzend, süß mit feiner Säure und ausgeprägtem, angenehm würzigem Aroma.

Reife

Pflückreife ab Mitte September, Genussreife ab Oktober. Nur begrenzt lagerfähig (bis etwa November). Früchte sollten rechtzeitig geerntet werden, da sie am Baum schnell überreif werden können.

Verwertung

Hervorragende Tafelbirne mit sehr guter Qualität, auch für feine Desserts geeignet.

Ertrag

Mittelfrüh einsetzend, regelmäßig, jedoch insgesamt eher mittel bis gut. In ungünstigen Jahren schwankend.

Baum

Starker Wuchs, bildet große, hochkugelige bis breitpyramidale Kronen. Benötigt regelmäßigen Schnitt zur Förderung von Fruchtholz und zur Begrenzung des Wachstums.

Standort

Anspruchsvoll, bevorzugt warme, geschützte Lagen und tiefgründige, nährstoffreiche Böden. Für rauere oder trockene Standorte weniger geeignet.

Anfälligkeit

Anfällig für Schorf, Feuerbrand und Fruchtfäulen. Auch empfindlich gegenüber ungünstigen Witterungsbedingungen, insbesondere in kühleren Lagen.

Anbauwert

Aufgrund ihres hervorragenden Geschmacks eine wertvolle Liebhabersorte für gute Lagen, im Erwerbsanbau jedoch weitgehend durch robustere und lagerfähigere Sorten ersetzt.

Zusätzliche Informationen:

- Empfindlich gegen Feuerbrand: mittel bis stark
- Empfindlich gegen Schorf: mittel bis stark
- Empfindlichkeit gegen weitere Krankheiten: Fruchtfäule
- Eignung für Tafel: sehr gut geeignet
- Eignung zum Backen/Kochen: gut geeignet