



Gute Luise

Gilt als eine traditionsreiche, robuste und ertragreiche Herbstbirne mit hervorragender Fruchtqualität und langer Anbautradition. Die Sorte zeichnet sich durch ihre mittelgroßen, saftigen Früchte, ihr feinschmelzendes Fruchtfleisch und ihr ausgeprägt süß-würziges Aroma aus. Aufgrund ihrer regelmäßigen Erträge und ihrer vielseitigen Verwendung eignet sie sich besonders für Hausgärten, Streuobstwiesen, Hochstammanlagen und den extensiven Obstbau.



Bildquelle: https://www.kv-gartenbauvereine-bamberg.de/de/obstparadies/birnensorten/gute_luise.php

Reifegruppe

Herbstsorte

Mutanten

Keine bedeutenden Mutanten bekannt.

Entstehung

Frankreich. Die Sorte wurde um 1778 von dem Baumschulgärtner Jean-Baptiste de Longueval in Avranches als Zufallssämling entdeckt und später nach seiner Frau Louise benannt (Bonne Louise d'Avranches). Aufgrund ihrer hervorragenden Fruchtqualität verbreitete sie sich rasch in ganz Europa und zählt zu den klassischen alten Tafelbirnen.



Blüte

Mittelspät, reich und regelmäßig. Die Blüte ist vergleichsweise wenig empfindlich gegenüber Spätfrösten. Gute Befruchtersorten sind beispielsweise *Conference*, *Clapps Liebling*, *Gellerts Butterbirne* oder *Alexander Lucas*. Gleichzeitig ist die Sorte ein guter Pollenspender.

Frucht

Mittelgroß, regelmäßig birnenförmig mit leicht bauchiger Form. Die Schale ist zunächst grün und färbt sich zur Genussreife gelblich-grün. Sonnenseits entwickelt sich häufig eine leuchtend rote bis rötlich-braune Deckfarbe. Das Fruchtfleisch ist cremeweiß, sehr saftig, feinschmelzend und zart. Der Geschmack ist angenehm süß, fein würzig und aromatisch mit ausgewogener Säure.

Reife

Pflückreif ab Anfang bis Mitte September. Genussreife kurz nach der Ernte bis Anfang Oktober. Die Früchte sind nur etwa zwei bis vier Wochen lagerfähig und sollten möglichst frisch verzehrt werden.

Verwertung

Ausgezeichnete Tafelbirne für den Frischverzehr. Ebenso sehr gut geeignet zum Einkochen, Backen und für Desserts. Auch für Saft verwendbar, wird jedoch aufgrund ihres feinen Aromas überwiegend als Tafelobst geschätzt.

Ertrag

Mittel bis früh einsetzend, hoch und regelmäßig. Die Sorte trägt zuverlässig und zeigt nur eine geringe Neigung zur Alternanz. Bei sehr starkem Fruchtansatz kann eine Ausdünnung die Fruchtgröße verbessern.

Baum

Mittelstark wachsend mit aufrechter bis breit pyramidenförmiger Krone. Bildet langlebige Hoch- und Halbstämme mit guter Vitalität. Ein regelmäßiger Erhaltungsschnitt fördert die Fruchtqualität und eine gleichmäßige Kronenentwicklung.

Standort

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

Anfälligkeit

Insgesamt robuste Sorte mit mittlerem Pflegebedarf. Gering bis mittel anfällig gegenüber Schorf. Gegen Feuerbrand besteht eine mittlere Anfälligkeit. Birnengitterrost kann auf ungünstigen Standorten auftreten.

Anbauwert

Eine wertvolle traditionelle Herbstbirne mit hervorragender Fruchtqualität und regelmäßig hohen Erträgen. Die Sorte verbindet feinschmelzendes Fruchtfleisch,



ausgezeichnetes Aroma und vielseitige Verwendungsmöglichkeiten. Besonders empfehlenswert für Hausgärten, Streuobstwiesen und Hochstammanlagen. Aufgrund ihrer kurzen Lagerfähigkeit besitzt sie im modernen Erwerbsobstbau nur noch eine geringere 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: gering bis mäßig geeignet (etwa 2–4 Wochen)
- Besonderheit: klassische französische Tafelbirne mit feinschmelzendem Fruchtfleisch, rot verwaschener Sonnenseite und ausgezeichnetem, würzig-süßem Aroma; zählt zu den ältesten und bekanntesten europäischen Birnensorten.