



Gellerts Butterbirne

Alternativer Name	Beurré Hardy
Verwendung:	Tafelbirne, Wirtschaftsbirne
Geschmack:	süß mit weinsäuerlichem Aroma
Genussreife:	wird ab Anfang September reif und kann sofort verzehrt oder bis Oktober gelagert werden
Herkunft:	stammt aus Frankreich, Oberdieck 1838 in Deutschland
Beschreibung:	groß bis sehr groß, 80 bis 90 mm hoch, 60 bis 75 mm dick
Farbe:	stumpfgrün, sortentypischer brauner Rostüberzug
Schale:	etwas derb, beim Genuß leicht störend, rauh trocken
Fruchtfleisch:	gelblichweiß, schmelzend, sehr saftig, erfrischend, säuerlich gewürzt
Reifezeit:	bis Mitte Oktober
Beschreibung Baum:	sehr stark wachsend, mit betontem Mitteltrieb, Krone hochpyramidal
Anspruch Boden:	geringe Standortansprüche
Anfälligkeit:	örtlich schorfanfällig
Klima:	noch in rauen Obstbaugebieten auf geschützten Standorten befriedigende Leistung
Frostanfälligkeit:	kaum frostempfindlich
Pflege:	starke Rückschnitte vermeiden, da sonst Ertragsverzögerung
Wuchs:	Diese Sorte gehört zu den stärkst wachsenden Sorten
Blüte:	Früh bis mittelfrüh, lang anhaltend, nicht spätfrostempfindlich
Bewertung:	Gellerts Butterbirne wird ab Anfang September reif und kann sofort verzehrt oder bis Oktober gelagert werden. Für längere Lagerung, etwa im Kühllager, ist sie nicht geeignet
Besonderes:	kann ein sehr hohes Alter von 100 Jahren und mehr erreichen.