



## Gellerts Butterbirne

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