

Gellerts Butterbirne



HERBSTBIRNE

Die Frucht ist groß bis sehr groß, 80 bis 90 mm hoch, 60 bis 75 mm dick, Grundfarbe im Zuge der Reife von grünlich in ockergelb übergehend, sonnenseits braunrote Flecken; Fruchtfleisch gelblichweiß, schmelzend, sehr saftig, erfrischend, weinsäuerlich gewürzt.

HERKUNFT UND VERBREITUNG:

Die Sorte stammt aus Frankreich. Sie soll nach dem Pomologen Oberdieck, der sie 1838 erhielt, aus Kernaarten von van Mons stammen, von dem er und der französische Pomologe Leroy in Anger unbekannte Edelreiser erhielt. Oberdieck beschrieb sie später als Gellerts Butterbirne und Leroy als „Beurre Hardy“, wie sie heute noch in Frankreich heißt. Die Benennung im deutschen Sprachraum erfolgte nach dem Dichter Christian Fürchtegott Gellert.

PFLÜCKREIFE:

Die Frucht soll einige Tage vor der Baumreife, Anfang bis Mitte September gepflückt werden. Früchte nicht sehr windfest

GENUSSREIFE/HALTBARKEIT:

Etwa 1 – 2 Wochen nach der Baumreife, und soll bis längstens Ende Oktober verbraucht werden; Lagerfähigkeit m natürlichen Keller 2 – 3 Wochen, vorzeitige Ernte erhöht die Haltbarkeit auf Kosten der Qualität.

ERTRAG UND EIGNUNG:

Ertrag auf Sämlingsunterlage spät einsetzend, dann meist reich, teils alternierend ohne Neigung zum Erschöpfen, auf trockenen Standorten vorzeitiger Fruchtfall



Wildalpen



Natur- und Geopark
Steirische Eisenwurzen
Markt 35 | 8933 St. Gallen
T +43 3632 7714
naturpark@eisenwurzen.com
www.eisenwurzen.com

ÖSTERREICHISCHE
BUNDESFORSTE

MIT UNTERSTÜTZUNG VON BUND, LAND UND EUROPÄISCHER UNION



Europäischer
Landwirtschaftsfonds für
die Entwicklung des
ländlichen Raumes:
Mitar zu unserem Europa in
die ländlichen Gebiete



© Sortenbeschreibung: Verein Arche Noah - Mehr Informationen: www.arche-noah.at
© Foto Natur- und Geopark Steirische Eisenwurzen