

Tafel Nr. 155

Weiße Herbstbutterbirne

Familie der Butterbirnen

Geschichte: Eine sehr alte Sorte, die im 16. Jahrhundert von Italien nach Frankreich gebracht wurde und von dort um die Mitte des 18. Jahrhunderts als Beurre Blanc nach Deutschland kam. Diel beschrieb sie zuerst als „Weiße Herbstbutterbirne“, und unter diesem Namen wurde sie dann weit bekannt. Sie hat über hundert verschiedene Namen, bei uns heißt sie meist „Kaiserbirne“.

Beschreibung: Die Frucht ist mittelgroß, 60 bis 70 Millimeter hoch und 55 bis 60 Millimeter breit, ei- oder strumpfkegelförmig, etwas veränderlich. Kelch offen, Blättchen klein, oft verkümmert, hart, braun. Einsenkung flach, eng, glatt. Stiel kurz, endwärts verdickt, gebogen, in einer flachen Vertiefung zwischen Falten stehend. Schale glatt, glänzend, erst hellgelb, später blasszitronengelb, sonnenseits oft schwach gerötet, mit zahlreichen braunen Punkten, die mitunter in Rost übergehen, besonders in der Nähe des Stieles. Verschieden große Schorfflecke auf der ganzen Frucht. Fleisch weiß, fein, schmelzend, sehr saftreich, eigenartig gewürzt, auf ungeeignetem Standort aber körnig und saftarm. Kernhaus hohlachsig, Fächer geräumig, gut entwickelte, lang zugespitzte, schwarzbraune Samen enthaltend.

Befruchtungsverhältnisse: Guter Pollenbildner, daher kein Befruchtungspartner notwendig.

Reifezeit: Mitte Oktober. Die Birne hält zwei bis drei Wochen, soll nicht zu spät abgenommen werden, sie ist vorzüglich zum Frischgenuss und eine köstliche Einmachfrucht, auf dem Markt aber nur von Kennern beachtet.

Eigenschaften des Baumes: Er wächst mäßig, bildet aber trotzdem schöne Stämme. Später bildet er mittelgroße, reich verzweigte Kronen mit etwas hängenden Ästen, die Tragbarkeit tritt bald ein und ist eine gute. Der Baum verlangt guten Birnenboden und eine etwas wärmere Lage. Gedeiht auch auf Quitte, doch ist die Wildlingsunterlage empfehlenswerter für Niederstämme. Laub und einjähriges Holz sind aber so schorfempfindlich, dass diese Sorte heute allgemein abgelehnt wird, weil sie zu den absterbenden und überlebten gehört.

Schlechte Eigenschaften: Die Früchte der Weißen Herbstbutterbirne werden fast überall so stark vom Schorf befallen, dass sie ganz ungenießbar werden. Sie bersten und platzen, so dass sie weder zu Markt gebracht noch für den Eigenbedarf gebraucht werden können. Diese Sorte ist daher durch neuere gesunde zu ersetzen.