

# GRÜNE HOYERSWERDER

## Synonyme

Benadine, Grüne Hoyerswerda, Grüne Sommerzuckerbirne von Hoyerswerda, Hoyerswerder Grüne, Sucre-Vert d'Hoyerswerda, Sugar of Hoyerswerda

## Herkunft

Eine lange als verschollen geglaubte, früher weltberühmte Birnensorte, die „Grüne Hoyerswerder“, ist im Jahre 2012 wiedergefunden worden. Sie wurde einst in der sächsischen Stadt Hoyerswerda – mit „-a“ am Ende geschrieben - von einem Pfarrer namens Benade gezüchtet.<sup>1</sup> Deshalb wurde die Birne gelegentlich auch „Benadine“ genannt. Andere Bezeichnungen für diese Birnensorte waren „Grüne Sommerzuckerbirne von Hoyerswerda“ und in Frankreich „Sucre-Vert d'Hoyerswerda“.

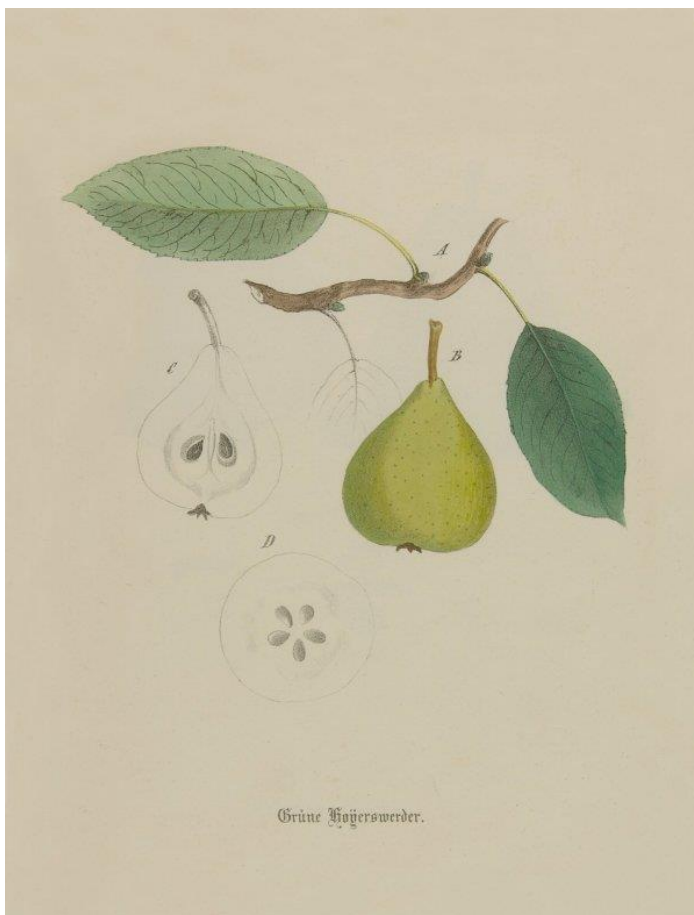


Abbildung aus: Langenthal, L. E. [Hrsg.], Deutsches Obstcabinet, 3. Aufl., Jena 1857 – 1862, Birnen, Nr. 49.

---

<sup>1</sup> Einen sehr lesenswerten Artikel von Ralf Frenzel (Dresden) über Pastor Johann Friedrich Benade aus Hoyerswerda, den Entdecker der „Grünen Hoyerswerder“, enthält das Oberlausitzer Hausbuch 2013, S. 140-142.

Die „Grüne Hoyerswerder“ wurde erstmals im Jahre 1800 im Buch „Ökonomisch-technische Flora der Wetterau (Frankfurt am Main, Band 2, Seite 196) erwähnt. Beschrieben wurde sie erstmals 1804 im „Handbuch über die Obstbaumzucht und Obstlehre“ von Johann Ludwig Christ. Da schwärmte der Autor von der „Sommerzuckerbirne von Hoyerswerda“. Sie sei „von sehr vorzüglichem Geschmack, dass ihr nicht leicht eine Sommerbirne den Vorzug streitig macht... Sie erzeugte sich zu Hoyerswerda in der Niederlausitz und ist ein Beweis, dass in unserem Deutschland so gute Obstsorten entstehen können als in Frankreich.“ Und auch andere damalige Experten waren sich einig, so z.B. August Friedrich Adrian Diel im Buch „Versuch einer systematischen Beschreibung in Deutschland vorhandener Obstsorten“ (1805): Er ordnete die Frucht ein in die Erste Klasse „Butterhaft schmelzende geschmackvolle Birnen, die sich im Kauen geräuschlos in Saft auflösen“ und widmete ihr fünf ganze Seiten! Diel schrieb über deren Geschmack: „Das Fleisch riecht fein und angenehm, ist matt weiß feinkernig, um das Kernhaus etwas steinig, sehr saftreich, butterhaft schmelzend, fein süßweinig und von einem erhabenen, etwas muskierten Geschmack.“ Die Frucht sei „von allererstem Rang“ und „verdient allgemein verpflanzt zu werden.“



Bereits im Jahre 1845 war die zuckersüße Birne unter dem Namen „Sugar of Hoyerswerda“ dann bis in die USA verbreitet. So schwärmte Andrew Jackson Downing in seinem Buch „Fruits and Fruit Trees of America“ von dieser „angenehmen deutschen Birne“.

Im Laufe der folgenden 150 Jahre wurde die „Grüne Hoyerswerder“ jedoch immer weniger angepflanzt, da es sich um eine relativ kleine und wenig lagerfähige Birne (nur 14 Tage) handelt. Schließlich galt die Birnensorte, obwohl sie reichtragend und auch für raue Lagen gut geeignet war, als verschollen. Als im Jahre 2011 die Lausitzer Rundschau einen Fahndungsaufruf nach dieser Birnensorte startete, gab es über Monate hinweg keinen einzigen Hinweis mehr auf die Existenz dieser Sorte. Erst ein Jahr später entdeckte ein Redakteur der Lausitzer Rundschau, Sascha Klein, die Birnensorte im Bundessortenamt in Wurzen (Landkreis Leipzig). Dort standen die letzten drei Bäume dieser Sorte!

Im Jahr 2013 gelang es der Oberlausitz-Stiftung (Ostritz), Edelreiser dieser Sorte zu erwerben. Damit und mit den inzwischen auch an anderen Orten geglückten Veredelungen ist der Erhalt dieser Birnensorte gesichert.



### **Frucht**

Die Sorte ist klein (ca. 60 mm hoch, ca. 55 mm breit und ca. 105 Gramm schwer), eirund oder eirund-kegelförmig. Der Bauch geht Richtung Kelch, um den die Frucht sich kugelförmig abrundet. Zum Stiel hin nimmt sie mit oder ohne Einbiegungen ab und endet mit stumpfer Spitze. Der Stiel ist mittellang bis lang (28-38 mm), mitteldick (3 mm), wenig gekrümmt, braun, aufgesetzt, wie eingesteckt, oft neben einer Fleischwulst.

Der Kelch ist klein und offen in enger, flacher Einsenkung. Die Kelchblätter sind sehr kurz (1 mm), hellbraun und aufrecht stehend. Die Kelchhöhle ist trichterförmig.

Die Schale ist glatt, fein, grasgrün, später gelblich-grün. Die Punkte auf der Schale sind stark, häufig, braun, dunkelgrün umflossen. Rost findet sich um den Stiel und den Kelch höchst selten. Nur stark besonnte Früchte zeigen gelegentlich bräunliche Röte. Das Fleisch ist mattweiß bis gelblich-weiß, unter der Schale mitunter grünlich, saftreich, schmelzend, von süßweinigem, angenehm gewürztem Geschmack.

Die Kerne sind groß (8-9 mm), breit-rundlich, braun und seitlich spitznasig.

### Reifezeit, Haltbarkeit, Verwendung

Reifezeit: Mitte bis Ende August. Hält ca. 14 Tage. Gute Tafelbirne.

### Baum, Anbaueignung, Standortansprüche

Die Sorte wächst kräftig, bildet eine pyramidale Krone, trägt reichlich und gedeiht auf fast jedem Boden.

### Verwechslersorten

St. Germain.

### Literatur

Illustriertes Handbuch der Obstkunde, Bd. 2., Birnen, Stuttgart 1860, S. 35 f.

Lauche, Wilhelm, Deutsche Pomologie - Birnen, Berlin, 1882, Nr. 38 und 85.

Schlitt, Michael, Sachsens historische Obstsorten, Görlitz 2019, S. 92 f.

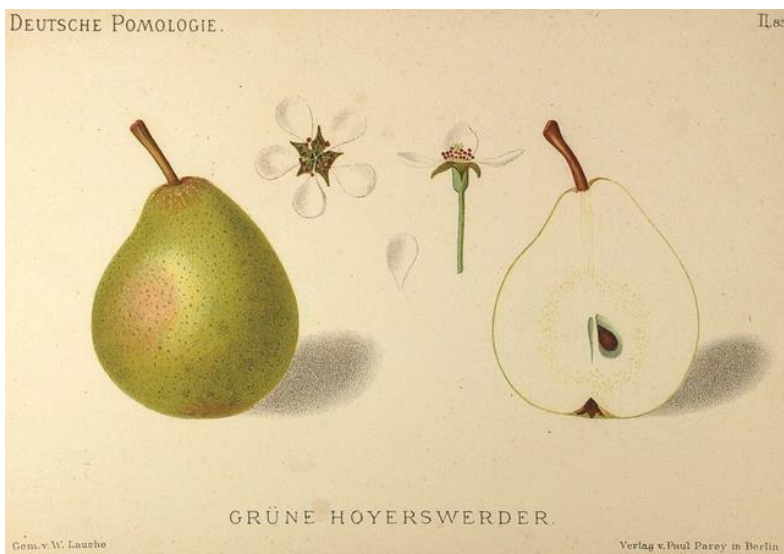


Abbildung aus: Lauche, Wilhelm: Deutsche Pomologie - Äpfel u. Birnen, Berlin 1882-1883, Nr. 38.

### Bezug von Edelreisern

Edelreiser dieser Sorte sind erhältlich bei der Oberlausitz-Stiftung. Bezugsbedingungen siehe

<https://www.oberlausitz-stiftung.de/2022/04/28/bestellung-von-edelreisern/>

Bestellungen über [info@oberlausitz-stiftung.de](mailto:info@oberlausitz-stiftung.de)

*Dr. Michael Schlitt (Görlitz)*