

GRÜNE HOYERSWERDER

Synonyme

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

Herkunft

Diese Birnensorte wurde um das Jahr 1790 von Pastor Johann Friedrich Benade (1743-1829) entdeckt als Sämling in einer Baumschule in der sächsischen Stadt Hoyerswerda – mit „-a“ am Ende geschrieben.¹ Deshalb wurde die Birne gelegentlich auch „Benadine“ genannt.

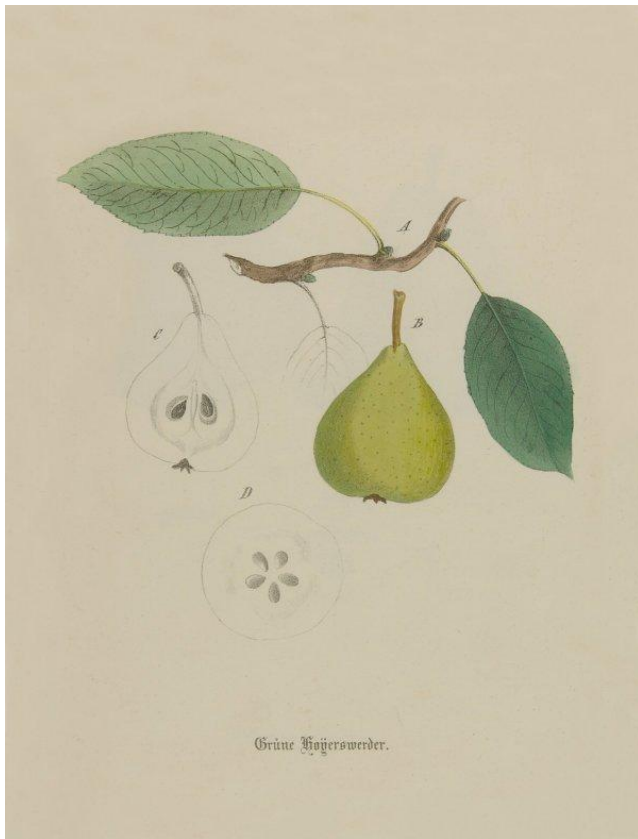


Abbildung aus: Langenthal, L. E. [Hrsg.], Deutsches Obstcabinet, 3. Aufl., Jena 1857 – 1862, Birnen, Nr. 49.

Die Sorte verbreitete sich schnell und wurde erstmals 1797 vom Pfarrer und Pomologen Johann Ludwig Christ (1739-1813) aus Kronberg (Taunus) unter dem Namen ‚Die grüne Sommerzuckerbirne von Hoyerswerda‘ beschrieben.² Da schwärmte der Autor, 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

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

² Vgl. Johann Ludwig Christ: Handbuch über die Obstbaumzucht und Obstlehre. 2. Ausgabe (S. 568). Frankfurt am Main 1797.

Obstsorten entstehen können als in Frankreich.“ Und auch andere damalige Experten waren sich einig, so z. B. der Pomologe 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 süßweinartig und von einem erhabenen, etwas muskierten Geschmack.“ Die Frucht sei “von allererstem Rang” und “verdient allgemein verpflanzt zu werden.“

Benade, der Entdecker dieser Birnensorte, veröffentlichte 1803 eine Beschreibung der Sorte unter der Bezeichnung „Hoyerswerdsche Sommer-Zuckerbirne“. In Deutschland setzte sich später der Name „Grüne Hoyerswerder“ durch, während die ebenfalls verwendete Bezeichnung „Benadine“ keine Verbreitung fand.



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 (Görlitz), 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

Schmelzende von Thirriot, die ist aber später reif und der Stiel ist länger.

Literatur

Grüne Hoyerswerder. Sächsische Sorte des Jahres 2023. Flyer des Pomologen Verein e. V. Landesgruppe Sachsen. <https://www.pomologen-verein.de/detail/saechsische-sort-e-des-jahres/>

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.

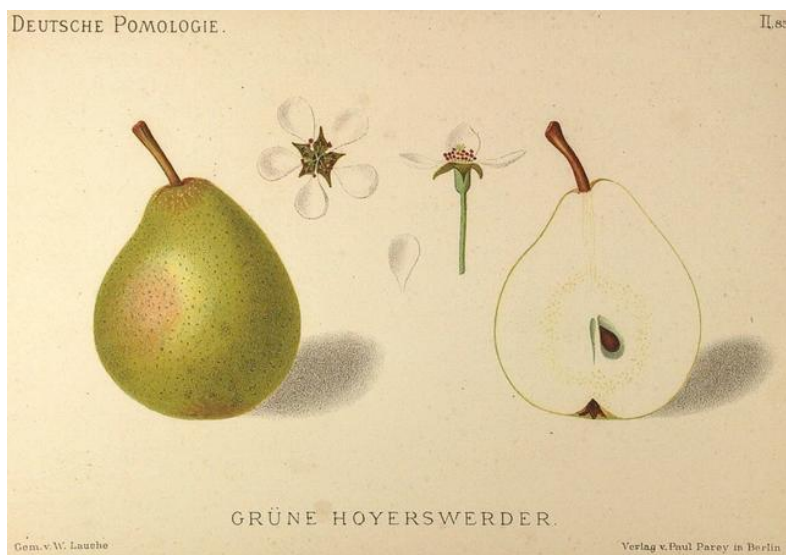


Abbildung aus: Lauche, Wilhelm: Deutsche Pomologie - Äpfel u. Birnen, Berlin 1882-1883, Nr. 38.

Bezug von Edelreisern

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

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

Bestellungen über info@oberlausitz-stiftung.de

Dr. Michael Schlitt (Görlitz)