



Grahams Jubiläumsapfel

Gilt als eine robuste und bewährte englische Herbstsorte, die sich besonders durch ihre späte Blüte, gute Frosthärte und geringe Anfälligkeit gegenüber den wichtigsten Pilzkrankheiten auszeichnet. Die Sorte bildet große, hellgelbe Früchte mit festem, saftigem Fruchtfleisch und einem milden, süßweinigem Geschmack. Besonders geschätzt wird sie als Backapfel, da die goldgelben Fruchtstücke beim Kochen und Backen ihre Form und Farbe gut behalten. Aufgrund ihrer Robustheit eignet sich Grahams Jubiläumsapfel auch für rauere und niederschlagsreiche Lagen sowie für größere Hausgärten und Streuobstwiesen.



Bildquelle: <https://www.streuobst-in-bayern.de/listing/type=venus:AppleType?sort=name,0&sheet=5>

Reifegruppe

Herbstsorte

Mutanten

Keine bedeutenden Mutanten oder Typen bekannt.

Entstehung



England. Die Sorte wurde 1888 von John Graham in Hounslow bei London aus einem Zufallssämling gezogen. Ab 1893 wurde sie durch die Baumschule Bunyard in Maidstone verbreitet. Der Name 'Grahams Royal Jubilee' beziehungsweise 'Grahams Jubiläumsapfel' erinnert an das Thronjubiläum der britischen Königin Victoria. Als Synonyme sind unter anderem 'Grahams', 'Royal Jubilee' und 'Graham's Royal Jubilee' bekannt.

Blüte

Sehr spät, kurz anhaltend und wenig witterungsempfindlich. Die späte Blüte ist ein wesentlicher Vorteil der Sorte in spätfrostgefährdeten Lagen. Grahams Jubiläumsapfel gilt als guter Pollenspender; unter günstigen Bedingungen ist auch eine gewisse Selbstbefruchtung möglich.

Frucht

Mittelgroß bis sehr groß, häufig etwa 130–140 g schwer. Die Form ist hochrund bis kegelförmig und kann etwas unregelmäßig ausfallen. Die grüngelbe Grundfarbe hellt bei Reife zu einem kräftigen Hellgelb auf. Auf der Sonnenseite zeigt sich meist nur eine schwache orange- bis rosarote Färbung. Die Schale ist fest, glatt und nur wenig wachsig. Das gelblichweiße Fruchtfleisch ist locker, grobzellig und saftig. Der Geschmack ist mild, fein säuerlich und süßweinig mit einem erfrischenden Charakter. Die Früchte sind allerdings relativ druckempfindlich.

Reife

Pflückreif ab Mitte September. Die Früchte sind gut pflückbar, hängen jedoch nicht besonders windfest am Baum und können bei Reife leicht abfallen. Die Genussreife liegt etwa im Zeitraum von Mitte September bis Oktober. Im kühlen Naturlager ist der Apfel nur begrenzte Zeit haltbar; nach ungefähr sechs Wochen kann das Fruchtfleisch mehlig werden. Andere Quellen geben bei geeigneter Lagerung eine Haltbarkeit bis etwa November oder Dezember an.

Verwertung

Gut als Tafel- und Wirtschaftsapfel geeignet. Eine besondere Stärke der Sorte liegt in der Verwendung zum Backen und Kochen: Die goldgelben Fruchtstücke bleiben auch bei der Verarbeitung fest und behalten ihre attraktive Farbe. Darüber hinaus eignet sich die Sorte für Mus, Kompott und Saft. Für die Mostherstellung ist sie aufgrund ihrer Eigenschaften eher von eingeschränkter Bedeutung.

Ertrag

Früh einsetzend, mittel bis mittelhoch und überwiegend regelmäßig. Neuere Sortenbeschreibungen weisen allerdings auf eine gewisse Neigung zur Alternanz hin. Insgesamt ist die Ertragssicherheit zufriedenstellend, insbesondere auf geeigneten



Standorten. Ein regelmäßiger Schnitt und eine angepasste Fruchtausdünnung können zur Stabilisierung von Fruchtgröße und Ertrag beitragen.

Baum

Mittelstark wachsend und mit einer breiten, teilweise schirmartigen, etwas sparrigen Krone. Die Seitenzweige stehen häufig waagrecht ab und verzweigen sich vor allem im äußeren Kronenbereich. Im Vollertragsalter bleibt der Wuchs mittelstark. Besonders hervorzuheben ist die hohe Holzfrosthärte, wodurch die Sorte auch für rauere Lagen interessant ist.

Standort

Anspruchslos und vielseitig verwendbar. Die Sorte kommt auch mit leichteren Böden zurecht und eignet sich nach den Erfahrungen des Streuobstanbaus ebenfalls für niederschlagsreiche und höhere Lagen. Gerade in frostgefährdeten Gebieten ist die späte Blüte ein großer Vorteil. Staunasse, schwere Böden sollten dennoch vermieden werden, da dort Stippe und Obstbaumkrebs auftreten können.

Anfälligkeit

Insgesamt sehr robuste und gesunde Sorte. Gegen Schorf, Mehltau und Krebs wird sie als sehr widerstandsfähig beschrieben. Besonders positiv ist die gute Eignung für höhere und rauere Lagen. Eine deutliche Schwäche besteht jedoch gegenüber Feuerbrand; außerdem können auf schweren, nassen Böden Krebs und Stippe auftreten. Die Sorte reagiert zudem empfindlich auf Kupfer- und Schwefelmittel.

Anbauwert

Eine empfehlenswerte alte Herbstsorte für robuste und eher extensive Anbauformen. Ihre Stärken liegen in der sehr späten Blüte, der guten Holzfrosthärte, der geringen Schorf- und Mehltauanfälligkeit und der guten Anpassung an rauere Lagen. Besonders wertvoll ist sie für Selbstversorger, die einen vielseitig verwendbaren Apfel mit besonderer Backeignung suchen. Als klassischer Tafelapfel ist sie eher eine Liebhabersorte, während sie als Wirtschafts- und Backapfel deutlich stärker überzeugt. Für Streuobstwiesen in frostgefährdeten oder niederschlagsreichen Lagen ist Grahams Jubiläumsapfel aufgrund seiner Robustheit besonders interessant.

Zusätzliche Informationen

- Empfindlich gegen Feuerbrand: stark
- Empfindlich gegen Schorf: gering bis mittel
- Empfindlichkeit gegen Mehltau: gering
- Empfindlich gegen weitere Schädlinge und Krankheiten: Krebs und Stippe auf schweren, nassen Böden



- Eignung für Tafel: gut geeignet
- Eignung zum Backen: sehr gut geeignet
- Eignung für Saft und Most: gut geeignet
- Besonderheit: goldgelbe Fruchtsansätze bleiben beim Kochen fest