

Golden Delicious

Gelber Köstlicher, Mullins Gelber Sämling
(nach dem Entdecker Anderson Mullins aus West Virginia)



Das Wichtigste in Kürze

Der Golden Delicious zählt zu den beliebtesten Apfelsorten weltweit. Ursprünglich stammt er aus West Virginia, er war ein «Zufallsfund». Ein weiterer Zufall führte ihn nach Malans, von wo aus er Europa eroberte und zur Weltsorte wurde.

Der Golden Delicious gehört zu den Spätsorten, das heisst, er wird im Herbst geerntet, typischerweise ab Ende September bis Anfang Oktober. Unter optimalen Bedingungen lässt er sich gut lagern und behält seine Qualität über mehrere Monate hinweg. Der Golden Delicious besticht durch sein ausgewogenes Aroma. Seine goldgelbe Schale ist glatt und glänzend, manchmal mit leicht rötlichen Wangen.

Der Geschmack: eine harmonische Balance aus Süsse und mildem Säuregehalt mit auffallender Saftigkeit. Neben seinem angenehmen Geschmack überzeugt der Golden Delicious auch durch seinen Nährstoffgehalt. Er enthält zahlreiche Vitamine, darunter Vitamin C, sowie Ballaststoffe, die eine gesunde Ernährung unterstützen. Sein hoher Zuckergehalt macht ihn jedoch etwas

kalorienreicher als andere Sorten.

Seine Vielseitigkeit macht den Golden Delicious auch in der Küche beliebt. Das feste Fruchtfleisch oxidiert nur langsam, was bedeutet, dass die Schnittflächen nicht sofort braun werden. Das macht ihn ideal für Obstsalate und Dekorationen. Beim Backen bewahrt er seine Form und verliert nicht an Geschmack, weswegen er gerne für Apfelkuchen und Strudel verwendet wird. Auch in der herzhaften Küche findet er Anwendung. Selbst als Zutat für Säfte und Apfelmus ist er bestens geeignet – ein Allrounder, der in keiner Küche fehlen darf.

Vom Zufallsfund zum Liebling der Apfelwelt.

Der Golden Delicious wurde 1890 in West Virginia, USA, entdeckt. Die genaue Herkunft ist unklar, vermutlich handelt es sich um eine spontane Kreuzung zwischen Grimes Golden und Golden Reinette. Als Entdecker wird oft Anderson H. Mullins genannt. Anscheinend fand er auf seinem Grundstück «zufällig» einen einzelnen Apfelbaum mit goldgelben Früchten, die ausserordentlich süss, saftig und knackig waren – Eigenschaften, die damals bei Äpfeln eher selten zu finden waren.

Mullins erkannte das Potenzial und verkaufte den Baum 1914 an die Stark Brothers Nursery, ein damals renommiertes Apfelmehrere-Unternehmen in den USA. Stark Brothers begannen, den Apfel unter dem Namen «Golden Delicious» zu vermarkten. Unter ihrem Einfluss wurde der Golden Delicious schnell verbreitet und erlangte eine enorme Popularität. Der amerikanische Originalbaum starb 1958.



Ernst Lauber und seine Frau Hedwig probieren auf ihrem Betrieb in Malans einen Golden Delicious, ob er schon reif für die Ernte ist.

Ab den 1920er Jahren breitete sich der Golden Delicious rasant in Nordamerika aus. Der europäische Apfelmehrere wurde zu dieser Zeit noch von traditionellen Sorten dominiert, aber der Wunsch nach neuen Sorten wuchs. Bevor irgendein Händler oder Gärtner Europas auf den ertragreichen Baum aufmerksam geworden war, brachte ein Bündner ein Stück Holz der neuen

Apfelsorte in seine alte Heimat. Ernst Lauber aus Malans kaufte 1928, nach seiner Rückkehr aus den USA, das Gut Plandaditsch in Malans, pflanzte das mitgebrachte Holz auf einen Stamm – und die Legende war geboren.

Denn höchstwahrscheinlich war Ernst Lauber einer der ersten, wenn nicht sogar DER erste, der

den Golden Delicious aus den USA nach Europa importierte. Sicher ist, dass er der erste war, der den Golden Delicious in der Schweiz kultivierte. Mit seiner Pionierarbeit legte Ernst Lauber den Grundstein für die spätere Verbreitung des Golden Delicious in Europa. Sein grosser Einfluss auf die Apfelmehrproduktion Europas und den späteren welt-

weiten Erfolg des Golden Delicious brachte ihm zurecht den Übernamen «Golden-Vater» ein. Der Golden Delicious ist heute die älteste Zuchtapfelsorte Graubündens.



Golden Delicious

Charakteristika des Golden Delicious

Die Sorte ist diploid, Blüte mittelspät, Fruchtausdünnung nötig zum Erreichen einer entsprechenden Grösse. Liefert gute, regelmässige Erträge.

Die Früchte sind gross und hochgebaut mit einem langen dünnen Stiel (typisch für Golden Delicious und die meisten Abkömmlinge des Golden Delicious). Die Farbe ist gelbgrün bis

goldgelb, zeichnet sich durch Sonnenfrüchte mit roten «Bäckchen» aus und weist deutliche schwarze feine Lentizellen auf. Das Fruchtfleisch ist gelblich, knackig, feinzellig, süss mit wenig

Säure. Bei Vollreife hat der Golden Delicious ein typisch fenchelartiges Parfüm und ein angenehmes Aroma.

Der Golden Delicious ist ein typischer, edler Lagerapfel. Er ist genussreif von November bis Mai, im kontrollierten CA-Lager bis Juli. Aromatik und Säure nehmen mit zunehmender Lagerung ab.

Kulinarische Schätze

Der Golden Delicious heute.

Bis 2009 war der Golden Delicious in der Schweiz und auch in Graubünden die beliebteste Apfelsorte im Anbau. Seitdem hat der Apfel aber sowohl bei Konsument:innen als auch bei Obstbauern an Beliebtheit eingebüsst. Dafür gibt es mehrere Gründe:

1. Geschmackliche Aspekte

Wenig komplexes Aroma: Der Golden Delicious wird oft als zu süß und wenig säurehaltig empfunden. Viele Verbraucher:innen bevorzugen heute Äpfel mit einem ausgewogeneren Verhältnis von Süsse und Säure.

Qualitätsverlust durch Massenproduktion: In der Vergangenheit wurde der Golden Delicious oft unreif geerntet und unter ungünstigen Bedingungen angebaut, was zu einem Verlust des charakteristischen Aromas führte.

2. Konkurrenz durch neue Sorten

Vielfalt im Angebot: Neuere Apfelsorten wie Elstar, Gala oder Jonagold, die teilweise selbst Nachkommen des Golden Delicious sind, bieten Konsument:innen eine grössere Auswahl an Geschmacksprofilen.

Verbesserte Eigenschaften: Viele moderne Sorten kombinieren die positiven Eigenschaften des Golden Delicious mit verbesserter Krankheitsresistenz und ansprechenderen optischen Merkmalen.

3. Anbau und Lagerung

Anfälligkeit für Krankheiten: Der Golden Delicious ist besonders anfällig für Apfelschorf, was den Anbau erschwert und oft den Einsatz von Pflanzenschutzmitteln erfordert.

Empfindlichkeit: Die Früchte neigen zu Druckstellen und verlieren bei längerer Lagerung an Qualität, was sie für den Handel weniger attraktiv macht.

Trotz des Rückgangs bleibt der Golden Delicious aufgrund seiner vielseitigen Verwendbarkeit und guten Lagerfähigkeit weiterhin eine wichtige Sorte im kommerziellen Obstbau, insbesondere in Regionen wie Südtirol und der Steiermark.



Verein graubündenVIVA
Alexanderstrasse 2
7000 Chur

www.graubuendenviva.ch
info@graubuendenviva.ch

Mit dem Projekt «Kulinarische Schätze» bietet graubündenVIVA den einzigartigen Lebensmitteln des Kantons Graubünden eine neue Bühne. Die «Kulinarischen Schätze» sind eine Einladung an alle, die Vielfalt und den Reichtum der Bündner Küche zu entdecken und zu geniessen.

Für weitere Inhalte sowie Quellen besuchen Sie graubuendenviva.ch/schaetze und folgen Sie graubündenVIVA auf Social Media.