Currybaum

murraya koenigii

Curryblatt, curry leaf (eng.), feuilles de curry (franz.), kadhi patta (hindi.)

Kategorie

Gewürze, Rautengewächse (rutaceae)

Beschreibung

Der Currybaum (Murraya koenigii, Syn.: Bergera koenigii) ist eine Pflanzenart, die zur Familie der Rautengewächse (Rutaceae) gehört. Die Blätter dieser in Asien beheimateten Art, genannt Curryblätter, werden vor allem in der südindischen und sri-lankischen Küche als Gewürz verwendet. Die Bezeichnung »Curryblatt« verweist auf die Verwendung der Blätter in Curry-Gerichten. Mit Currypulver besteht kein direkter Zusammenhang. Murraya koenigii wächst als immergrüner Baum oder Strauch und erreicht Wuchshöhen von 4 bis 6 m. Die Krone ist bis 4 m breit. Der Stamm hat eine dunkelgraue Rinde und erreicht Durchmesser von 40 cm.Die
wechselständigen, dunkelgrünen und gestielten Laubblätter sind unpaarig gefiedert mit 11 bis 31 Fiederblättchen.Die
Blätter sind meist eiförmig bis rhombisch, seltener verkehrt-eiförmig und 2 bis 5 cm lang und 0,5 bis 2 cm breit. Der Blattrand ist ganz bis gekerbt oder entfernt feingezähnt, an der Spitze sind sie rundspitzig bis zugespitzt.



murraya koenigii



Curryblatt getrocknet

Herkunft

Murraya koenigii ist im tropischen bis subtropischen Asien beheimatet, insbesondere auf dem gesamten indischen Subkontinent bis an die Ausläufer des Himalaya und in Sri Lanka. Ihr Verbreitungsgebiet reicht mittlerweile von Nepal, Kambodscha, Laos, Myanmar, Thailand, Vietnam bis nach China. Murraya koenigii wächst in Höhenlagen bis 1500 Meter. In Indien wird sie vor allem privat angepflanzt, in geringem Umfang jedoch auch kommerziell kultiviert.

Aroma

Das Aroma der Curryblätter ist frisch, leicht fruchtig bis rauchig. Aufgrund ihres runden und gleichzeitig deutlichen Aromas werden sie in vielen Speisen als Gewürz neben Salz und Chili verwendet.

Verwendung

Sie sind in der südindischen und sri-lankischen Küche beliebt. Da die Blätter dünn sind, brauchen sie nicht aus dem fertigen Gericht entfernt zu werden, sondern werden mitgegessen.
Meistens brät man sie zuerst in heißem Öl oder Ghee (Butterschmalz) in einer Pfanne, bevor man

© 2026 coquina.de

die übrigen Zutaten hinzugibt. Gewürfelter, gebratener Panir (indischer Käse) gilt so auch ohne weitere Gewürze als schmackhaft. In anderen Gerichten werden Curryblätter mit Kokos und Tamarinde kombiniert. Beliebte Gewürzkombinationen sind zum Beispiel Curryblätter mit Chili und schwarzen Senfsamen für Dal (Linsengerichte) oder Curryblätter mit fein geriebenem Kokosfleisch, Tamarinde und Chili für Reisgerichte.
Curryblätter können auch als Tee aufgegossen werden.

Einkauf / Aufbewahrung

Frische Curryblätter sind im Einzelhandel nur schwer zu bekommen, aber in getrockneter Form können Sie sie im gut sortierten Asienladen kaufen. Im Online-Handel werden die Samen des Currybaums auch zur Selbstaufzucht angeboten. Die eigene Ernte hat den Vorteil, dass die Blätter nicht mit Schadstoff belastet sind. Curryblätter aus Indien werden bei Lebensmittelkontrollen immer wieder als mit Pestiziden teils erheblich belastet beanstandet.
In Indien kann man Curryblatt-Pulver (nicht zu verwechseln mit westlichem Currypulver) fertig kaufen. Hierbei handelt es sich um ein Würzpulver aus in Fett gebratenen, zerstoßenen Curryblättern, das zur Bereicherung von Reisgerichten, Parathas (gefüllten Fladenbroten) und Vielem mehr verwendet wird. Sein Aroma ist jedoch weniger intensiv als das der frischen Blätter.
Frische Curryblätter lagern Sie wie herkömmliche Küchenkräuter auch, die getrocknete Variante hält sich kühl, dunken und luftdicht verschlossen über Monate. Frische Curryblätter lassen sich aber gut einfrieren und bleiben so ca. 2 Monate haltbar.

Gesundheit

Im Ayurveda, der traditionellen indischen Naturmedizin, finden die Blätter, die Rinde, die Wurzel und die Früchte des Currybaumes, also alle Pflanzenteile außer den giftigen Samen, Verwendung. Das Anwendungsspektrum ist dabei groß:

- Magendarmtrakt: Gegen Durchfall oder Blähungen soll man mehrmals täglich ein Blatt (Fiedern mit Stängel) zermahlen und in Buttermilch trinken. Gegen Magenverstimmungen und Verdauungsstörungen werden Curryblätter mit Ingwer zerstoßen und mit Kaliumchlorid unter Reis gemischt.

- Haare: Gegen vorzeitiges Ergrauen wird die gleiche Mischung auf die Haare aufgetragen, zusätzlich zu einem reichlichen Verzehr von Curryblättern. In Kokosöl gekochte Blätter werden als Haarwuchsmittel verwendet.

- Ekzeme: Ein Aufguss aus zerstoßenen Curryblättern und Gelbwurzel soll auf die Haut aufgetragen gegen Ekzeme wirken.

- Diabetes: Zur Vorbeugung gegen erblichen Diabetes und zur Behandlung von Diabetes aufgrund Fettleibigkeit sollen morgens drei Monate lang zehn Curryblätter gegessen werden.

- Nierenleiden: Gegen Nierenkrankheiten wird aus den Wurzeln ein Saft hergestellt.

- Augenkrankheiten: Für strahlende Augen und zur Vorbeugung gegen grauen Star wird frischer Curryblattsaft in die Augen getropft.

- Insektenstiche: Gegen Insektenstiche wird der Saft der reifen, violetten Currybaum-Beeren mit Zitronensaft gemischt und äußerlich angewendet.

Diese traditionellen Anwendungsformen werden heute in modernen Labors auf ihre kommerzielle Verwertbarkeit hin untersucht. Dabei zeigt sich, dass der Currybaum einige medizinisch wirksame Substanzen enthält. Bei Kaninchen und Ratten, denen Extrakte von Currybaumblättern verabreicht wurden, sank der Blutzuckerspiegel. Der Extrakt ist somit möglicherweise zur Begleitbehandlung von Diabetes mellitus geeignet.
In der Rinde des Baumstammes wurden antimikrobiell wirkende Alkaloide gefunden.

Geschichte

Der Currybaum wurde nach zwei europäischen Botanikern benannt: dem Schweden Johann Andreas Murray (1740-1791) und dem Deutschen Johann Gerhard König (1728-1785). Diese Namensgebung zeigt die wissenschaftliche Anerkennung und das Interesse an dieser Pflanze in Europa.

© 2026 coquina.de

Ursprünglich in Indien und Sri Lanka beheimatet, wurde der Currybaum von indischen Einwanderern in viele andere Länder gebracht, darunter La Réunion, Südafrika, Australien und die Karibik. Heute wird er in vielen tropischen und subtropischen Regionen kultiviert.

© 2026 coquina.de