



[Kaffir - Limettenbäumchen | Citrus x hystrix](#)  
[im Online Shop](#) **Kaffir-Limette (*Citrus x hystrix*)**

Die Kaffir-Limette wird auch Kaffernlimette, Papeda, Mauritius-Papeda, Kaffir, Papedo, Combava, Kieffer Lime und Limau Purut genannt. Botanisch gehört in die Untergattung Papeda.

Die Kaffir-Limette (*Citrus x hystrix* DC.) ist eine Heil- und Gewürzpflanze. Das Blatt und die Frucht der Kaffir-Limette wird vor allem in der asiatischen Küche verwendet. Blatt und Frucht sind stark aromatisch duftend und haben eine eigene Geschmacksrichtung die zitronenähnlich aber deutlich intensiver ist. Zum Kochen wird hauptsächlich das Blatt verwendet, aus der Schale der Frucht wird das Kaffir-Limettenöl gewonnen welches oft in Parfum eingesetzt wird.

**Hauptblüte:** VI-VIII, weiß, leicht rosa überhaucht. Knospen sind rosa.

**Frucht:** dunkelgrün, reift zitronengelb ab, birnenförmig, 6cm groß, mit sehr wulstiger extrem aromatischer Schale. Gelbe Früchte reifen nur in kühlen Nächten, im Sommer bleiben sie grün sind aber trotzdem reif.

**Blatt:** 10cm lange ledrige Blätter die sehr stark geflügelt sind.

**Höhe im Freiland:** kleinwüchsiger, kompakt wachsender Strauch mit einer Höhe von 1m – 3m

**Höhe im Kübel:** 0,3m – 1,5m, kompakt buschig wachsend

**Standort:** sonnig

**Überwinterung:** 4°C – 18°C, die Durchschnittstemperatur sollte 12°C nicht überschreiten

**Verwendung:** Blatt zum Kochen, vor allem in asiatischen Gerichten, ganz mitkochen oder in feine Streifen schneiden. Das bekannteste Gericht in dem die Kaffir-Limette verwendet wird ist wohl das Thai Curry. Die Schale wird zum aromatisieren verwendet. Die ätherischen Öle aus der Schale werden für Parfum gewonnen. Getrocknete Früchte gegen Motten. In Kambodscha wird die ganze reife Frucht kandiert. In Indonesien hat Sie den Namen Medizin Zitrus (jeruk obat). Den in der Frucht vorkommenden sekundären Pflanzenstoffen der Zitrusfrüchte wird eine krebshemmende Wirkung zugesprochen. Dies wurde vor allem bei Mund-, Rachen-, Kehlkopf- und Magenkrebs beobachtet.

**Herkunft:** subtropisches und tropisches Asien.





Foto rechts unten: Cedri *C. medica Maxima* im Vergleich mit Kaffirlimette *C. x hystrix*.  
**Weitere Namen:**

Kaffir-Limette, Mauritius-Papeda, Kaffernlimette, Kaffir, Papedo, Combava, Kieffer Lime, Limau Purut, こぶみかん、