

Um einmal einen Spruch aus dem wunderbaren Ruhrpottfilm „Jede Menge Kohle“ zu paraphrasieren: „Es kommt der Tag, da will die Reibe reiben.“ Tatsächlich ist die Reibe in ihren verschiedenen Formen eines der am meisten unterschätzten Küchenwerkzeuge. Dabei gibt es ja in jeder Küche mindestens drei Dinge, die man regelmäßig reiben muss, soll das Essen schmecken: Muskatnuss, Zitronenschale und Parmesankäse. Da wird schon deutlich, dass die zu reibenden Produkte ganz unterschiedlicher Natur sind, und eine Reibe nicht alles gut reiben kann. Man braucht also mehrere Reiben – hier die Empfehlungen:

Die klassische Kastenreibe



Klassische Kastenreibe (Foto: Leifheit)

Im Teleshopping werden in regelmäßigen Abständen Multifunktionsgadgets angeboten, mit denen man u.a. auch was reiben kann. Dabei gibt es schon seit langer, langer Zeit die ultimative Allzweckreibe. Man nennt sie Kasten- oder Turmreibe. Sie hat vier Seiten, von denen jede mit einer anderen reibenden Oberfläche versehen ist und steht senkrecht auf ihrer Unterlage. Die Wände laufen konisch nach unten auseinander, damit das Geriebene fein abwärts fallen kann. Oben ist ein waagerechter Handgriff befestigt, damit man das Ding ordentlich festhalten kann. Standardmäßig gibt es eine Raspel, mit der man z.B. Kartoffeln für Rösti zerkleinern kann, einen Gemüsehobel, mit dem man z.B. Gurken in feine Scheiben zerlegen kann, eine Käsureibe, mit der man nicht nur Käse reiben kann, und eine Feinreibe für Rohkost. Lass dir gesagt sein: Du musst eine Kastenreibe haben! Die guten sind aus Edelstahl und kosten zwischen etwa 12 und 20 Euro.

Die Muskatreibe



Eine hübsche Muskatreibe (Foto: Boomers Gourmet)

Wie wichtig die Muskatnuss für leckeres Essen ist, konntest du schon in diesem Artikel lesen. Allerdings hat die karibische Nuss zwei schlechte Eigenschaften: Sie ist sehr hart und ziemlich klein. Außerdem muss ein geeignetes Gerät die Muskatnuss recht fein reiben können. Deshalb brauchst du eine Spezialreibe für dieses Gewürz. Die klassische Muskatreibe ist aus Blech, halbrund und mit einem Fach versehen, in dem man die Muskatnuss lagern kann. Weil die Nuss so hart ist, verschleißt die Reibe ziemlich schnell. Es lohnt sich daher, zu besonders guter Qualität und Edelstahl zu greifen. Oder alle paar Jahre ein einfaches Exemplar für um die 5 Euro zu kaufen.

Die Fein- oder Zestenreibe



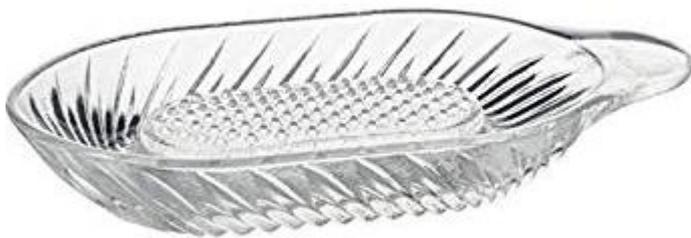
Eine Feinreibe (Foto: iNeibo)

Eine Feinreibe liegt irgendwo zwischen der Kasten- und der Muskatreibe. Meist ist sie etwas feiner als die feine Seite der Kastenreibe und reibt gröber als eine Muskatreibe. Dafür hat sie einen Handgriff, sodass du das benötigte Produkt direkt über dem Topf bzw. der Schüssel reiben kannst. Außerdem eignen sich die besseren Vertreter der Sorte auch für das Abreiben von Zitrusfrüchten. Eine solche Reibe musst du nicht unbedingt in der Küche haben,

denn mit einer...

...modernen Zestenreibe wird die Feinreibe überflüssig. Diese Dinger sehen ein bisschen aus wie Messer, haben einen entsprechenden Handgriff und eine Klinge von teilweise mehr als 20 Zentimetern Länge. Die professionellen Zestenreibe (siehe Titelbild) sind aus Edelstahl, wobei die Oberfläche mit Dutzenden rasiermesserscharfen, schräg stehenden Klingen versehen sind. Manche haben nur eine brauchbare Seite, anderen verfügen auf der einen Seite über die vielen Klingen zum Zestenreißen und eine Seite als klassische Parmesanreibe. Die richtig guten Modelle sind billig und kosten ab ca. 20 Euro aufwärts.

Die Glas- oder Keramikreibe



Eine wunderschöne Glasreibe (Foto: Vetreria di Borgonovo)

Diese Dinger sind aus recht dickem Pressglas und oval. In der Mitte finden sich etliche Glasspitzen, rundherum eine Vertiefung. Bekannt sind solche Geräte auch als Apfel- oder Ingwerreiben. Tatsächlich kann man damit jedes saftige und einigermaßen feste Gemüse damit zu Mus reiben. Für das Bereiten von Rohkost sind diese Schälchen prima, beim Kochen braucht man sie selten – und zwar nur dann, wenn man frisch geriebenen Ingwer braucht.