

Die von mir hoch geschätzte Populärmusiktruppe Rosenstolz besang sie einst und dichteten dazu die wunderbare Zeile: „Siebe sind alles, alles, alles, was wir brauchen.“ Im Ernst: Jeder, der auch nur ganz manchmal kocht, hat auch ein Sieb. Denn eine der Basistätigkeiten beim Bereiten von Speisen ist es, Festes von Flüssigem zu trennen. Beispielsweise die ungewollten Teilchen in einer ansonsten samtigen Soße aus derselben zu entfernen. Oder etwas in Wasser gekochtes servierbar zu machen. Oder um aus einem Tomatenmatsch die aromatragenden Säfte zu extrahieren. Und, schwupps, schon haben wir was drin, was nichts mit dem Sien an sich zu tun hat. Denn um beispielsweise Nudeln abzugießen, eignet sich ein sogenannter Durchschlag besser. Der hat in der Regel die Form einer konkaven Halbkugel, ist aus Metall oder Kunststoff, ganz selten aus Keramik gefertigt und mit nicht sehr vielen, mittelgroßen Löchern versehen, die idealerweise nicht so groß sind, dass alle Spaghetti durchflutschen.

Ich liebe ja das englische Wort „Colander“ dafür. Aber das ist wieder eine andere Geschichte, die auf den Nebenweg des anderen Songs zum Sieb gehört: „You little sieve“ von Fergal Sharkey. Zurück zum Ernst und seinem Sieb. In der Praxis empfiehlt sich der Besitz von VIER Sieben. Ja, genau: 4 Stück. Da ist das Allzwecksieb aus Drahtgeflecht mit Schüttrand, das so groß ist, dass man es in einen Kochtopf hängen kann. Denn eine Methode des Siebens besteht darin, den Inhalt des Topfes ins Sieb zu geben, ablaufen und -tropfen zu lassen, um das Sieb anschließend in den nämlichen Topf zu hängen. Zu diesem Gerät passt dann ein weiteres Sieb gleicher Machart, aber in einer Größe passend für die kleinste Kasserolle im Haushalt. Ein winziges Sieb mit kaum acht Zentimeter Durchmesser eignet sich dann, wenn es gilt, eine mit festen Teilen durchsetzte Flüssigkeit aus einem Gefäß in einen Topf zu gießen und dabei abzuseien. Und dann noch das Spitzsieb. Es ist kegelförmig, meist aus Metall und hat mehr und kleinere Löcher als ein Durchschlag. Es dient vor allem dazu, die Schmormatsche aus dem Topf durchzupassieren, um aus der dabei entstehenden Flüssigkeit eine wunderbare Soße zu generieren. Alternativ dazu benutzt man ein Passiertuch, das in das große Sieb gelegt wird. Im Gastro-Handel gibt es spezielle Passiertücher, aber in der Normalküche bewährt sich eine Stoffwindel am besten für diesen Zweck.

Eine weitere Abart des Siebs ist der Korb, den man vor allem in der asiatischen Küche als Utensil zum Dämpfen über dem Wok verwendet. Zum Abseien eignet sich ein solcher Bambuskorb nicht. Die Zwischenräume im Boden haben die Funktion, den Dampf von unten an das Gargut heranzulassen, dass im Korb lagert. Umgekehrt geht es aber auch: Man kann das große Sieb auch zum Dämpfen nehmen, wenn man einen Topf hat, der hoch genug ist,

das ausreichend viel Wasser hineinpasst, aber zwischen brodelndem Wasser und Gargut ausreichend viel Platz bleibt. Diese Methode ist der Normalfall beim Herstellen eines Cous-cous-Eintopfs, denn die Hirse kommt oben in das Sieb und gart in den Dämpfen der Brühe, die unten verfertigt wird. Damit kommen wir zur letzten Variante dieser genialen Erfindung, die ururalt ist: dem Schaumlöffel. Dabei handelt es sich um ein flaches Sieb oder einen flachen Durchschlag am Stiel, mit dem man feste Teile aus Flüssigkeiten hebt – zum Beispiel die fertigen Maultaschen aus der Brühe.

Ach, ja, die Bedeutung der Siebe für den Menschen wird leicht unterschätzt. Was wären wir ohne sie? Reine Suppenesser, mehr nicht.