

INHALT

- 1 Vorwort
- 2 Kocher-Arten
 - 2.1 Gaskocher
 - 2.2 Benzin- und Multifuel-Kocher (Petroleum, Diesel)
 - 2.3 Spirituskocher
 - 2.4 Esbitkocher
 - 2.5 Holzkocher
 - 2.6 Lagerfeuer
- 3 Butter bei die Fische
 - 3.1 Gaskocher
 - 3.2 Multifuel-Kocher (Benzin, Petroleum, Diesel)
 - 3.3 Spirituskocher
 - 3.3.1 Trangia-Set mit Gas und Benzin betreiben
 - 3.4 Esbit-Kocher
 - 3.5 Holzkocher
- 4 Topf-Material
 - 4.1 Aluminuim
 - 4.2 "Non-Stick"
 - 4.3 "Edelstahl"
 - 4.3 Duossal
 - 4.4. Titan
- 5 Brennstoffnamen im In- und Ausland
[UNVERÄNDERT, BISHER PUNKT 3]
- 6 Extra-Teil: Kochertransport im Flugzeug von Jens W. Klein
[UNVERÄNDERT, BISHER PUNKT 4]

1 Vorwort

Den besten Kocher gibt es leider nicht. Selbst wer sich keine Sorgen um den Kaufpreis machen muss, kann nicht einfach in den Outdoor-Laden gehen und nach dem Top-Modell verlangen.

Die Art des Kochers ist oft eine Glaubensfrage, ebenso wie bei der Art des Zelttes. Jeder Kocher hat seine Vor- und Nachteile, je nach Neigung (Bastler oder nicht) musst Du dich mit den Eigenarten des Kochers oder der Kocherart arrangieren und ihn für das bereisende Land auswählen. Hauptargument ist natürlich, welche Brennstoffe Du auf Deiner Reise kaufen kannst. Die vor Dir liegende FAQ soll Dir ein Ratgeber sein und Dich bei Deiner Entscheidung unterstützen. Die ersten Kapitel behandeln die einzelnen Brennertypen, anschließend findest Du einige Brenner im Vergleich. Zum Schluss gibt es noch einige Worte zu den Töpfen.

Zu den Kriterien gehören neben der Verfügbarkeit der Brennstoffe: Wartungsfreiheit, leiser Betrieb, gute Regulierbarkeit, gute Heizleistung (wie lange dauert es, bis ein Liter Wasser kocht?) und hohe Effizienz (wieviel Brennstoff benötigt man zum Erhitzen eines Liters Wasser? Je weniger Brennstoff im Gepäck ist, desto leichter der Rucksack). Auch die Möglichkeit, den Kocher im Zelt zu benutzen, kann wichtig sein. Hierbei muss man aber grundsätzlich Lüftungslöcher weit öffnen, um einen Sauerstoffmangel und eine CO(2)-Vergiftung auszuschließen. Deswegen darf der Brenner keinesfalls als Zeltheizung über Nacht benutzt werden. Die Wichtigkeit der Heizleistung wird

oft überschätzt; ob Wasser nach 3 oder 4 Minuten kocht, spielt in der Realität meist eine kleine Rolle, da man die Zeit meist mit Zeltaufbau, auspacken usw. sinnvoll nutzen kann. Allerdings vergrößern sich im Winter die Leistungsunterschiede, sodass die Heizleistung durchaus ein Argument sein kann, besonders wenn man Schnee schmelzen muss, was sehr viel Energie erfordert. (Wer im Winter Brennstoff sparen möchte, sollte daher versuchen, an flüssiges Wasser heranzukommen).

Die Qualität eines Kochers ist schwer abzuschätzen, aber wenn er weitgehend aus Metall besteht, komplett auseinanderzunehmen ist und es Ersatzteile gibt, spricht dies für die Qualität. Markengeräte bieten oft sehr gute Qualität zu einem hohen Preis, während Noname-Geräte häufig qualitativ etwas schlechter sind, aber letztendlich ein besseres Preis-Leistungs-Verhältnis haben. Erfahrungsberichte in de.rec.outdoors können hier helfen.

2 Kocher-Arten

Man unterscheidet die Kocher nach Brennstoff-Typ. Üblich sind hauptsächlich Gas, Benzin und Spiritus, aber auch mit Petroleum, Diesel und Esbit, Holz und natürlich mit dem klassischen Lagerfeuer lässt sich kochen.

Allen Kochern gemeinsam ist, dass sie mit einem Windschutz erheblich effizienter arbeiten. Selbst ein ganz schwacher Windhauch mindert die Leistung enorm, sodass es viel länger dauert, bis das Wasser kocht. Aufklappbare Windschutz-Bleche gibt es für einige Euros in jedem Outdoor-Laden. Beim Kauf sollte man auf die richtige Höhe für seinen Kocher achten (oder den Windschutz selbst bauen). Bei Kochern, die fest mit dem Brennstofftank verbunden sind, kann der Windschutz allerdings zu einem gefährlichen Aufheizen des Tanks führen. Einen perfekten Windschutz - auch im Sturm - bietet das Trangia-Set, das sich wahlweise mit einem Spiritus-, Gas- oder Benzinbrenner ausstatten lässt (siehe 2.6. und 2.10.3).

2.1 Gaskocher

Gaskocher sind recht preisgünstig in der Anschaffung, wartungsfrei, in der Handhabung unkompliziert, sicher in der Anwendung, leise und die leichtesten Modelle wiegen unter 100 Gramm. Du musst keine Reinigungsarbeiten verrichten und das Starten ist denkbar einfach: Gashahn aufdrehen, anzünden und fertig. Komfortablere Modelle verfügen über einen Piezo-Anzünder, die einfacheren Varianten musst Du mit einem Feuerzeug oder Streichholz anzünden. Wenn Du einen Brenner benutzt, der auf oben auf die Kartusche geschraubt wird, kann diese Konstruktion wegen des relativ kleinen Durchmessers der Gaskartusche leicht umkippen. Du solltest deswegen einen Standfuß kaufen, den Du unter die Kartusche schraubst (besonders wichtig im Zelt). Besonders Standfest sind Kocher, die "auf eigenen Füßen stehen" und per Schlauch mit der Gaskartusche verbunden werden. Gerade bei größeren Töpfen ist so ein Kocher sinnvoll.

Unterhalb von ungefähr 5 Grad Celsius lässt die Leistung stark nach; Abhilfe schafft zum Beispiel das Erwärmen der Gaskartusche im Schlafsack oder unter der Kleidung (oder

kurz mit einer kleinen Kerze, dabei darf die Kartusche nur so warm werden, dass es nicht unangenehm wird, sie mit der nackten Hand zu halten). Bei Kälte geeignet sind nensondere Gasmischungen (Butan/Propan oder Butan/Propan/Iso-Butan), die natürlich etwas teurer sind als das »normale« Butan-Gas und oft standardmäßig verkauft werden. Bei großer Kälte sind aber auch diese Mischungen machtlos. Ebenso lassen sich Gaskocher mit vorgewärmter Gaszuführung benutzen, beispielsweise Coleman Powermax (diese lassen sich aber ausschließlich mit teuren Spezialkartuschen betreiben, die nicht überall erhältlich sind) oder Primus Multifuel-Brenner. Da in grossen Höhen niedrige Temperaturen sehr häufig sind, ist die Verwendung von einfachen Gaskochern dort nicht sehr empfehlenswert.

Kartuschen für die Gaskocher bekommt man fast überall, wo es auch Camper gibt. Es gibt die drei Arten: Stech-, Ventil- und Schraubkartuschen. Die billigeren Kocher sind meist für Stechkartuschen, die teureren normalerweise für Schraubkartuschen. Mit einem entsprechenden Adapter (knapp 10 EUR) können auch Schraubkartuschen-Kocher die Stechkartuschen benutzen.

Die Ventil- und Schraubkartuschen kann man nach Gebrauch abschrauben und z. B. für eine Lampe verwenden. Sie sind aber teurer als die Stechkartuschen. Ventilkartuschen gibt es nur von Camping Gaz; sie sind mit anderen Kartuschen nicht kompatibel. Schraubkartuschen gibt es von Primus, Coleman, EPIgas und MSR, sie sind untereinander kompatibel. Wichtig ist noch, dass man keine Kartuschen im Flugzeug transportieren darf, dies gilt für alle Brennstoffe! Mehr über die Mitnahme im Flugzeug findest Du unter Punkt 4.

Ein Nachteil ist, dass man den Inhalt der Kartuschen nur durch Wiegen ermitteln kann, und nicht jeder hat eine Waage im Gepäck. Wenn man höflich fragt, kann man in Postämtern nachwiegen. Alternativ lässt sich der Füllstand durch Schütteln grob ermitteln. Ein echter Nachteil ist der produzierte Verpackungsmüll. Manche Leute stört es, den leeren Verpackungsmüll transportieren zu müssen; objektiv ist dies kein Nachteil gegenüber anderen Brennstoffen, aber da leere Benzinflaschen wiederbefüllbar sind, hat man nicht das Gefühl, Müll mit sich herumzutragen. Immerhin kann man leere Gaskartuschen zusammendrücken.

2.2 Benzin- und Multifuel-Kocher (Petroleum, Diesel)

haben den großen Vorteil, dass sie einen Brennstoff verfeuern, der praktisch überall auf der Welt erhältlich ist. Außerdem sind Benzinkocher sehr leistungsstark, sie übertreffen die meisten Gaskocher und bringen daher Wasser etwas schneller zum Kochen (dieser Zeitvorteil wird allerdings durch die Vorheizzeit verringert, siehe unten). Große Kälte und hohe Berge beeindrucken die meisten »Benziner« nicht. Der Verbrauch hängt von zahlreichen Faktoren ab (wie oft wird der Brenner genutzt, kommt ein Windschutz zum Einsatz usw.), aber mit einem Liter pro Person und Woche liegst Du auf der sicheren Seite, wenn Du nicht gerade Trinkwasser aus Schnee »herstellen« musst oder mehrgängige Menüs kochst. Die Nachteile von Benzinkochern sind: Sie sind nicht wartungsfrei (das Mitführen von

Ersatzteilen ist auf langen Reisen sinnvoll), laut und teilweise ist die Flamme schlecht regulierbar und der Brennstoff ist unter Umständen giftig und stinkt (mehr zum Brennstoff im übernächsten Absatz).

Besonders wenn Du Autobenzin verbrennst, musst Du den Kocher alle paar Wochen auseinandernehmen und die Teile reinigen (am einfachsten über Nacht in Cola einlegen). Manche Kocher verfügen über selbstreinigende so genannte Schütteldüsen, welche den Abstand zwischen den Reinigungen verlängern. Einige Benzinkocher sind schlecht regulierbar, so dass es praktisch nur »aus« und »Vollgas« gibt; damit kann man zwar prima (und schnell) Nudeln kochen, aber es hapert bei der Zubereitung kulinarischer Genüsse. Zudem sind manche Kocher sehr laut. Laut heißt nicht, dass man sie gut hören kann, sondern dass man sich beim Kochen nicht unterhalten kann - Man kann mit einigen Kochern prima seine Zeltnachbarn beim morgendlichen Kaffekochen wecken

Einige Worte zum Benzin: Am besten nimmt man so genanntes Reinbenzin. Dies entspricht im wesentlichen dem Auto-Benzin, enthält aber keine Zusätze, die dem Motor helfen und den Kocher schneller verdrecken lassen (man muss den Kocher also öfter reinigen). Außerdem enthält Autobenzin krebserregendes Benzol; wie hoch die Gefahr dadurch ist, lässt sich nur sehr schwer abschätzen. Sicherheitshalber sollte man Autobenzin daher nur im Freien verbrennen, immer den Deckel auf dem Topf lassen und bleifreies Normalbenzin nehmen, da Blei zu Organ- und Knochenschäden führt und Superbenzin mehr unerwünschte Zusätze enthält. Treibstoffe mit höheren Oktanwerten erzielen übrigens kürzere Kochzeiten, verbrennen dafür aber schneller. Man muss sich also zwischen »schnellen« und »ökonomischen« Brennstoffen entscheiden. Natürlich ist immer Vorsicht im Umgang mit Benzin geboten. Selbst bei niedrigen Temperaturen bilden sich immer hochexplosive Bezündämpfe. Benzin auf Holz kippen und dann anzünden ist eine recht sichere Methode zur Selbstverstümmelung.

Das Starten eines Benziners ist relativ aufwändig, da Du den Kocher erst 5-30 Sekunden vorheizen musst: Das liegt daran, dass flüssiges Benzin schlecht brennt und Ruß erzeugt; deswegen wird das Benzin meist in einem Rohr über der Flamme geführt und dort durch die Hitze gasförmig, sodass es sauber verbrennt, sobald es aus dem Rohr austritt. Natürlich ist das Rohr beim Anzünden kalt, sodass der Brenner zunächst flüssiges Benzin verbrennt. Beim ersten Anzünden kann es zu einer kurzen Stichflamme kommen, sodass man im Zelt sehr vorsichtig sein muss (bitte erst draußen reichlich Erfahrung sammeln!). Etwas besser starten Benzinkocher übrigens, wenn Du zunächst das Heizrohr mit Spirituspaste bestreichst und diese anzündest; erst wenn sie verbrannt und das Rohr heiß ist, öffnest Du den Benzinhahn und zündest das Benzin an. Einen Fortschritt stellt der Kocher Nova von Optimus da, bei dem die Vorheizzeit deutlich kürzer ist als bei der Konkurrenz (Stand Mai 2004). Desweiteren muss in der Benzinflasche mit einer Pumpe Druck aufgebaut werden, damit der Sprit in die Leitung fließt. Nach Gebrauch solltest Du zur Sicherheit für den Transport den Druck wieder ablassen. Einige Kocher verfügen über leichte Kunststoffpumpen, andere über robuste Metallpumpen. Die leichtesten Brenner wiegen rund 400 Gramm.

Fast alle modernen Benzinkocher verbrennen auch Petroleum und Diesel. Insbesondere Diesel rußt stark, sodass man nur im Notfall auf diesen Brennstoff zurückgreifen sollte. Gut eignet sich hingegen Petroleum (Grillanzünder); es brennt gut und enthält weder Benzol noch Blei. Bei einigen Brennern muss man die Düse austauschen, je nach Brennstoff. Andere Brenner haben eine Düse für alle Brennstoffe und erlauben beliebige Mischungen, sodass man beispielsweise die halbvolle Benzinflasche mit Petroleum auffüllen kann. Es gibt sogar Kocher, die zusätzlich Gas verbrennen; leider sind diese Kocher relativ schwer (Stand Mai 2004).

Keinesfalls geeignet sind Waschbenzin und Lampenöl. Das sogenannte Waschbenzin ist ein Redestillat und mit verschiedenen Chlorkohlenwasserstoffen »verseucht«. Lampenöl ist nicht unbedingt Petroleum; es kann zur Beeinträchtigung des Kochers führen und ihn sogar verstopfen. Also Finger weg!

Wer mit dem Motorrad oder dem Auto unterwegs ist, nimmt natürlich einen Brennstoff für das Fahrzeug und den Kocher. Hat man jedoch die Möglichkeit/Freiheit, sollte eben wie bereits erwähnt Reinbenzin (auch als Weißbenzin bekannt) gewählt werden. Bei Autobenzin natürlich Bleifrei wählen. Petroleum oder Turbinen-Flugbenzine (Jet A, Jet A1, JP-5 oder 8) sind weniger explosiv als Autobenzin. Qualitativ gutes Petroleum oder alle Turbinen-Flugbenzine sind ausgezeichnete Brennstoffe für (geeignete) Benzinkocher.

2.3 Spirituskocher

Spirituskocher sind leise, wartungsarm und sehr zuverlässig. Da sie zumeist keine bewegten Teile haben, muss man auch keine Ersatzteile und kein Werkzeug mitführen, wie es bei Benzinkochern sinnvoll sein kann. Die einfache Handhabung und die Tatsache, dass Spiritus beim Anzünden keine Verpuffung oder Stichflamme erzeugt, bedeutet einen problemlosen und relativ ungefährlichen Betrieb im Zelt. Im Gegensatz zu Benzin- und Gasbrennern werden Spiritusbrenner nicht im Betrieb aus einem Vorratstank versorgt, sondern man muss vor dem Anzünden Spiritus in den Brenner füllen. Das Nachfüllen im laufenden Betrieb ist gefährlich; keinesfalls darf man dazu die Flasche benutzen. Mit viel Erfahrung und Vorsicht geht es jedoch mit einem Löffel (außerhalb des Zeltes üben).

Spiritus und Gel-Spiritus selbst sind jederzeit in kleinen offenen Behältnissen abbrennbar (Rechaud-Prinzip), weil Alkohol von der Oberfläche her abbrennt. Somit ist Spiritus auch ohne echten Brenner nutzbar. Es gibt viele im Selbstbau herstellbare (und oft um nur 30 Gramm schwere) Brenner, die sicherstellen, dass die Abbrenn-Oberfläche bei der Brenneroberkante liegt/bleibt (Steinwolle, Sand, Blähton, Perlite etc. sind geeignete Füllstoffe, die das sicherstellen).

Der Hauptnachteil ist der niedrige Brennwert von Spiritus (in einem Liter Spiritus steckt ungefähr halb so viel Energie wie in einem Liter Gas oder Benzin). Die dadurch resultierende lange Heizzeit nutzen erfahrene Spiritus-

Freunde zum Zeltaufbau. Der niedrige Brennwert bedeutet außerdem einen hohen Verbrauch, sodass man entweder öfter Spiritus nachkaufen oder viel mitnehmen muss. Pro Person und Woche kann man grob 0,6 - 1,0 Liter rechnen; das hängt natürlich vor allem vom Umfang und der Häufigkeit der Menüs ab sowie von den Witterungsbedingungen. Ein weiterer Nachteil des in Skandinavien sehr beliebten Spiritus' ist Ruß, der sich durch das Strecken des Spiritus mit maximal 10% Wasser verringern lassen soll (die Erfahrung dabei gehen stark auseinander; in manchen Ländern wird Spiritus schon mit einem hohen Wasseranteil verkauft, den darf man nicht verdünnen, sonst brennt er gar nicht mehr). Auch die Entfernung zwischen Brenner und Topf spielt bei der Rußbildung eine Rolle. Sinnvoll ist auf jedenfall eine Verpackung für die Töpfe (oder ein gründliches Reinigen nach jeder Benutzung), damit der Ruß das übrige Gepäck nicht schmutzig macht.

Bei Kälte sind Spiritusbrenner schwer anzuzünden und sie brennen schwach, bis die Betriebstemperatur erreicht ist. (Etwas besser klappt es, wenn Du den Brenner und eine Spiritus-Ration mit in den Schlafsack nimmst); auch in den Bergen sinkt die Leistung. Sehr stark hängt die Leistung auch von der Spiritus-Qualität ab, minderwertige Ware kann die Kochzeit erheblich verlängern (und den Verbrauch steigern).

In der Regel wird nur flüssiger Spiritus verwendet. Von festem Spiritus (geliertes Spiritus) und auch von Brennpasten wird bei Kochern mit Düse dringend abgeraten, da die Brennerlöcher derart verstopfen, dass der Kocher nachher nur mit sehr großen Aufwand wieder davon befreit und gereinigt werden kann.

2.4 Esbitkocher

Der große Vorteil von Esbitkochern ist, dass sie sehr leicht und klein sind, also eigentlich ideal für die Reise. Leider ist die Heizleistung so gering, dass man sich damit höchstens eine Tasse Tee/Kaffee machen oder ein Fertiggericht erwärmen kann. Als Notkocher oder Zusatzkocher zum Warmhalten ist ein Esbitkocher gut geeignet. Das kleine Alugestell kann man auch mit der etwas leistungsfähigeren, billigeren und besser dosierbaren (man muss nicht immer ein ganzes Stück nehmen) Brennpaste oder mit Gel-Spiritus betreiben. Vorsicht bei feuchtem Esbit, der fliegt einem um die Ohren. Es gibt zwei Kochergrößen und entsprechend zwei Größen der Esbit-Stücke (4 oder 14 Gramm).

2.5 Holzkocher

Holzkocher gibt es nicht sehr viele. Der Vorteil ist, dass es in vielen Gegenden Holz gibt, das man aufsammeln kann, wodurch sich der Brennstofftransport erübrigt.

Großer Nachteil aller Holz-Kocher: Nicht geeignet für regenreiche Gebiete, sonst bleibt bei naßem Holz eventuell die Küche kalt - oder man schleppt immer einen Vorrat an trockenem Holz mit. An der Westküste Kanadas kann es oft

tagelang regnen. Zum Anzünden eignen sich Wachs, Birkenbast und Pflanzenöl. Leichte Selbstbau-Kocher wiegen nicht mehr als eine Kaffeedose.

2.6 Lagerfeuer

Zum vernünftigen Kochen benötigt man sehr viel Glut, schließlich will man das Essen ja nicht räuchern. Laubholz ist dafür am besten geeignet, Tannenholz kann spritzen. Völlig ungeeignet sind faule und morsche Hölzer. Damit ein ungewolltes Ausbreiten des Lagerfeuers unterbleibt, wird eine größere Fläche Boden von trockenen Zweigen, Ästen und Laub gesäubert, anschließend wird mit Steinen die Feuerstelle "eingezäunt". Auf keinen Fall ein Lagerfeuer im Wald entfachen, die Gefahr eines Waldbrandes ist einfach zu groß. Man sollte beim Lagerfeuer ebenfalls den Funkenflug nicht unterschätzen.

Klassisch wird das Feuer natürlich mit Streichholz oder Feuerzeug entzündet. Gut als Starthilfe eignet sich Wachs. Vorsicht bei Gebrauch mit Spiritus! Nie Spiritus direkt in auf's Feuer gießen, eine große Stichflamme ist Dir sicher. Auf gar keinen Fall Benzin nehmen, das ist absolute Umweltsauerei und hochgefährlich.

Ein Kochrezept für hungrige Mäuler: Kartoffeln in die nicht glühende Asche tun, mit Glut bedecken und sich 30-40 Minuten gedulden. Durch diese Technik spart man sich die Alufolie. Während des Kochens (bzw. hier Backens?) nur so viel Holz wie nötig und langsam nachlegen, da sonst evtl. unnötig Asche aufgewirbelt wird bzw. das Feuer durch das Nachlegen anfangen kann zu qualmen. Und nun nach Geschmack würzen - Mahlzeit!

Mit etwas Geschick kann sich aus Steinen oder an einen Hang auch einen kleinen Herd sehr schnell selber bauen. Lehmiger Boden ist dafür ideal, da er dem Herd den nötigen Halt gibt. Einen kleinen Rauchabzug nach oben sollte man aber nicht vergessen.

3 Butter bei die Fische

»Ich habe mich für einen Brennertypen entschieden, welcher ist denn nun der beste in seiner Klasse?«. Leider gibt es auf diese Frage keine Antwort, jeder Brenner hat Vor- und Nachteile. Grundsätzlich wichtig ist ein wichtiger Stand, denn ein umkippende Kocher bedeutet immer ein Gefahr, angefangen von verbrühten Füßen (Kochwasser) über ein versengtes Gesicht (Stichflamme) bis hin zu einem Zelt- und/oder Waldbrand. Hier einige Brenner der wichtigsten Brennstoffarten im Vergleich. Stand dieser Informationen war Mai 2004.

3.1 Gaskocher

Gaskochern erfordern keine Wartung, sind gut regelbar und leise. Besonders leicht und klein sind die Modelle Optimus Crux, Primus Micron und MSR PocketRocket. Sie werden einfach auf eine Gaskartusche aufgeschraubt (Standfuß unter der

Kartusche nicht vergessen, sonst kann die Konstruktion leicht umkippen). Für größere Töpfe geeignet ist der Primus EasyFuel, der das Gas über einen Schlauch aus der Kartusche bezieht.

3.2 Multifuel-Kocher (Benzin, Petroleum, Diesel)

MSR XGK und XGK 2 sind »Vollgas-Brenner«. Laut, schlecht regelbar, sehr hohe Heizleistung, robuste Konstruktion. Nichts für den Feinschmecker, aber wenn man sich auf 6000m Höhe schnell Nudeln kochen will, genau das Richtige.

MSR Dragonfly: Gut regulierbar, sehr laut, Plastikpumpe (im Laufe des Jahres 2004 soll eine Metallpumpe herauskommen), nur mit Zusatzteil auch für Mini-Espresso-Maschinen oder Teetassen geeignet.

MSR Whisperlite 600: Leise, nicht gut regulierbar. In der Version Basic nicht für Auto-Benzin geeignet.

Primus MFS: Verbrennt auch Gas, nicht gut regulierbar, laut, Metallpumpe, relativ schwer, nicht sehr kompakt zusammenklappbar.

Primus Omnifuel: Nachfolger des MFS, nicht so laut wie der MFS, gut regelbar, verbrennt auch Gas.

Optimus Nova: Mäßig laut, sehr gut regulierbar, sehr kompakt zusammenklappbar, Metallpumpe. Eine Düse für alle Brennstoffarten, kurzes Vorheizen, Magnetdüse (Reinigung ohne Auseinandernehmen, sogar im Betrieb möglich), auch für kleine Töpfe (Kaffeetassen, Mini-Espresso-Maschinen) geeignet, die Schnellkupplung ist sandanfällig.

Optimus Hiker: Mit 1,7 Kilogramm ziemlich schwer, dafür hat man den Kocher samt Tank in einem praktischen Kocher.

3.3 Spirituskocher

Einen eingeschworenen Fan-Kreis hat der Trangia-Brenner, der grundsätzlich als Set mit Töpfen und einem sehr guten Windschutz geliefert wird. Dieser und die optimale Führung der heißen Luft am Topf vorbei kompensieren den Nachteil des niedrigen Brennwertes von Spiritus zumindest teilweise. Der optimale Stand macht den Brenner auch zum Einsatz im Zelt geeignet (wärmebeständige Unterlage benutzen).

Das Trangia-Set (in drei Größen erhältlich) ist so beliebt, dass es mehrere Nachbauten gibt, beispielsweise von Tatonka, VauDe oder Four Seasons, der Hausmarke von Globetrotter.

Der Trangia lässt sich nicht so gut regulieren, wie ein Gaskocher, was angesichts der recht geringen Heizleistung nicht so dramatisch ist wie bei den »Vollgas-Benzinern«. Ganz wichtig: Nie Spiritus aus der Flasche zum Nachfüllen benutzen, wenn der Brenner noch brennt - Stichflamme! Besser einen Löffel, eine Spritze oder z. B. die kleinen Zitronenfläschchen benutzen. Trangia-Sets lassen sich zum Gas- oder Benzinkocher umbauen, siehe hierzu 2.10.3.1

Der Brasslite-Brenner glänzt dadurch, dass er sehr leicht

ist und gut regulierbar ist. Es gibt ihn fertig zu kaufen, aber auch der Selbstbau ist möglich. Die Internet-Suche nach "alcohol stove" liefert Bauanleitungen für viele einfach zu herstellende Brenner. Auch unter <http://wings.interfree.it> stehen viele Anleitungen.

Ein sehr leistungsstarker Kocher ist der Simon Stove. Er erhitzt auch größere Mengen Wasser oder Ravioli problemlos, hat aber einen hohen Verbrauch (Richtwert: knapp 0,1 Liter in 20 Minuten). Er ist nicht gut regulierbar. Wegen des breiten Flammkreises auch sehr gut für Woks geeignet.

3.3.1 Trangia-Set mit Gas und Benzin betreiben

Das Trangia-Set gibt es in zwei Größen, Modell 27 (klein) und Modell 25 (groß). Beide kann man neuerdings (Frühling 2004) alternativ mit einem Gasbrenner kaufen. Wer schon ein Trangia-Set mit Spirituskocher besitzt, kann den Gasbrenner auch einzeln nachkaufen. Ebenfalls neu ist das "Trangia Multifuel": Dabei handelt es sich um den Benzinbrenner Nova von Optimus, passend für das Trangia-Set. Wer diesen Brenner schon hat, kann sich einen Einbausatz kaufen; dabei werden die normalen Füße ab- und eine Art Adapterplatte angeschraubt. Mit ein wenig Bastelgeschick lassen sich aber auch folgende Brenner in das Trangia-Set einbauen: MSR Whisperlite 600, Primus MFS, Primus Omnifuel.

Leider ist das Trangia-Set mit einem Alternativ-Kocher nicht mehr so schön kompakt zusammenzustecken, es sei denn, man baut jedesmal den Brenner aus.

3.4 Esbit-Kocher

Esbit-Kocher bestehen nur aus einem Gestell, in das unten ein Esbit-Stück gelegt und auf das oben der Topf gestellt wird. Daher lassen sich Esbit-Kocher mit wenig Aufwand selbst herstellen; zur Not genügen auch ein paar Steine.

3.5 Holzkocher

Der doppelwandige »Vulkan-Wasserkessel« (auch als Thermette bekannt) besteht aus Aluminium und hat Innen einen Kamin. Dadurch wird die Verbrennung von Papier, Holz, etc. verstärkt. 1,4 Liter Wasser sollen in ca. 4 Minuten kochen, bei lediglich zwei Händen voll Reisig.

Der »Siera Stove« läßt sich ebenfalls mit Holz, Heu, Rinde, Papier, notfalls (soweit zur Hand) auch Kamelmist beheizen. Der Kocher arbeitet nach dem Schmiedefeuereprinzip. Im unteren Gehäuseteil befindet sich ein mit Batterie betriebener Lüfter und im oberen Teil ist der Brennertopf mit Windschutz plaziert. Anstatt der Batterie kann man auch ein Solarpanel verwenden. Über den Lüftungsregler kann man die Heizleistung sogar regeln. Aufpassen muss man aber mit Funkenflug, besonders in trockenen Graslandschaften. Beide

Kocher kann man beim Ausrüster Woick kaufen.

Der Ursprung des »Hobo-Kochers« liegt 150 Jahre zurück. Er wurde von Wanderarbeitern erfunden, die Nordamerika durchstreiften. Die Hitzeentwicklung ist bei dem Kocher so groß, dass sogar feuchtes Holz verwendet werden kann. Auf dem faltbaren und robusten (rostfreier Cr-Ni Edelstahl) Kocher gibt die Schweizer Firma "Künzi Creative Concepts" 5 Jahre Garantie. Ansonsten ist der Selbstbau eines solchen Kochers relativ einfach.

4 Kochgeschirr

Auch das Material der Kochtöpfe spielt für das Ergebnis eine wichtige Rolle. Wichtig ist hier eine gute Wärmeverteilung, damit nicht nur der Punkt über der Flamme heiß wird. Das ist besonders bei Pfannen wichtig, sodass Edelstahl- oder gar Titanpfannen praktisch ohne Nutzen sind. Töpfe dienen eher für Speisen, die man umrührt oder die von sich aus Wärme gut verteilen (Wasser, Suppen), hier ist Edelstahl eine gute Wahl. Wegen der Größe eines Wok kommt eigentlich nur ein Gas- oder Spiritusbrenner in Frage, denn sie gibt es in Varianten mit sehr breiter Flamme. Dünnes Blech ist zum Toasten oder zum scharfen Anbraten/Grillen geeignet.

Mit Mini-Espresso-Kannen lassen sich kleine Kaffeeportionen sehr schnell zubereiten. Wer gerne grillt, findet in Outddor-Geschäften auch einen kleinen Falt-Taschengrill.

Außerdem gilt: Je stärker der Kocher ist, desto wichtiger ist die Wärmeverteilung. Bei einem Spirituskocher ist der Einsatz eines Titanpfandes also kein Problem.

4.1 Aluminium

Alu ist leicht und relativ billig. Leider ist es schlecht zu reinigen (nichts anbrennen lassen!) und wenn man im Topf kratzt, kann das den Geschmack verändern. Möglicherweise ist Alu auch gesundheitsschädlich, die Meinungen gehen hier stark auseinander. Ein großer Vorteil ist die gute Wärmeverteilung, Töpfe und Pfannen werden ziemlich gleichmäßig warm und nicht nur über der Flamme.

4.2 »Non-Stick« / Teflon

Hierbei verringert eine Beschichtung die Nachteile von Alu, sodass Speisen kaum noch anbrennen können. Teflon ist empfindlich und setzt beim Einbrennen/Überhitzen hochgiftige Dämpfe frei. »Non-Stick« (speziell von Trangia) ist nicht so empfindlich, kann sich bei großer Hitze aber auch lösen. Ob es dann giftig ist, ist nicht bekannt. Wer entsprechend vorsichtig ist, kann mit Teflon oder »Non-Stick« aber durchaus glücklich werden.

4.3 »Edelstahl«

Rostfreier Stahl lässt sich gut abspülen und ist geschmacksneutral. Leider verteilt er die Wärme nicht gut, sodass der Punkt über dem Brenner heiß und der Rest des Topfes (oder der Pfanne) vergleichsweise kühl bleibt.

4.3 Stahl plus Alu / »Duossal«

Töpfe aus rostfreiem Stahl, die außen eine Aluminium-Beschichtung besitzen, verbinden die Vorteile beider Materialien: Geschmacksneutral, leicht zu spülen und gute Wärmeverteilung. Entsprechendes Geschirr ist aber relativ teuer und schwer. Trangia nennt diese Materialkombination »Duossal«

4.4 Titan

Titan ist sehr leicht und verteilt die Wärme schlecht. Daher mehr etwas für Gewichts freaks, die lieber Wasser zum Kochen bringen als wirklich kochen wollen. Sehr teuer. Beim Einsatz von Spiritusbrenner ist die Wärmeverteilung aber akzeptabel, da die Töpfe relativ langsam erhitzt werden.

4.5 Emaille

Schwer, oft groß, sehr stoßempfindlich, soll von allen Materialien die geringste Geschmacksbeeinträchtigung haben; ist sehr leicht zu reinigen.
