

Text: Jürg Buschor

Sparsam Gas geben

Effiziente Gaskocher im Test

Die neuste Generation der Gaskocher bringt dank erhöhtem Wirkungsgrad das Wasser mit weniger Brennstoff schneller zum Kochen. Das macht Freude – ökonomisch und ökologisch.

Effizienz ist das Schlüsselwort der neuen Gaskocher. Sie sollen nicht schneller kochen als die herkömmliche Gas- und Benzin-Konkurrenz, sondern mit möglichst wenig Brennstoff möglichst lange auskommen. Denn – sind wir mal ehrlich – spielt es in den Ferien oder in der Freizeit wirklich eine Rolle, ob das Essen eine Minute früher oder später fertig ist? Ökonomisch macht das neue Konzept Sinn, denn Gaskartuschen sind nicht billig, und ökologisch unbedenklich sind sie schon gar nicht.

Hauptproblem: Schlechter Wirkungsgrad

Herkömmliche Gaskocher arbeiten mit einem Wirkungsgrad von rund 40 Prozent – 60 Prozent der Energie verpufft nutzlos. Abhilfe schaffen einerseits ein optimierter Windschutz, andererseits die neuen Wärmetauscher, die am Kocher oder im Fall von Primus an der Pfanne angebracht sind. Die Lamellen erhöhen die Fläche (gleiches Prinzip wie bei Radiatoren) und optimieren so die Wärmeüber-

tragung vom Kocher zur Pfanne. So haben die Primus-Techniker für den EtaPower Stove einen Wirkungsgrad von 80 Prozent errechnet.

Der mehrfach ausgezeichnete Jet-boil-Kocher hat vor zwei Jahren den Anfang gemacht, jetzt gibt es mit dem Primus EtaPower und dem MSR Reactor Stove zwei neue «Nieder-Energie-Kocher» zur Auswahl. Sie teilen sich nicht nur hohen Wirkungsgrad, sondern auch die Vorteile jedes Gaskochers: Sie sind im Einsatz völlig unkompliziert, die Bedienung ist sehr einfach, und der Kocher ist in Sekundenschnelle gestartet. Die Flamme ist hervorragend regulierbar, das Essen kann so auch auf kleinster Flamme simmern und brennt nicht am Pfannenboden an. Muss man wetterbedingt einmal im Zelt Zuflucht nehmen, so ist der Einsatz des Gaskochers in der Zeltapsis weitaus ungefährlicher als der eines Benzinkochers. Das Gas verbrennt sauber und hinterlässt keinen Russ. Der Kocher muss nicht gereinigt werden und bedarf auch keiner Wartung.

So haben wir getestet

Wir haben die Gaskocher auf ihren Brennstoffverbrauch und die Kochzeit getestet. Zur Ermittlung der Kochzeit haben wir 0,6 Liter Wasser (10 Grad) bei einer Aussentemperatur von 18 Grad und bei leichtem Wind ohne Pfannendeckel zum Kochen gebracht. In der Praxis wird die Kochzeit etwas kürzer sein, weil man meist mit aufgesetztem Deckel kocht. Bei allen drei Kochern wurde eine neue Gaskartusche von Primus (Powergas 4 Season Mix, 405 ml) verwendet.

