



Welche Kocher sind für's Motorradcamping optimal? Benzinkocher, na klar! Über Risiken und Nebenwirkungen beim Kochen mit dem benzolhaltigen Gemisch klärt der MEGAPHON-Kochertest auf. Im Test befanden sich acht Kocher, einer davon konnte sogar zusätzlich zum Benzin auch Gas verbrennen.



In Mode gekommen sind sogenannte Multifuelkocher, weil sie nach einem Wechsel der Düse Petroleum, Kerosin oder gar Diesel verbrennen können.

Da diese Brennstoffe allesamt schlechter brennen und meist auch schlechter verfügbar sind, beschränkt sich der MEGAPHON-Test hauptsächlich auf das Kochen mit Benzin. Folgende ‚Allesbrenner‘ wurden bewertet: Optimus Nova und Primus Vari- und MultiFuel (Schweden), Coleman Multifuel 550 und Apex Component, sowie ein alter Peak 1 (USA), der Sigg Firejet (Schweiz), der betagte Juwel (exDDR) und ein MSR Whisperlight (GB), der allerdings nur kurz zur Verfügung stand. Etwas außer Konkurrenzlaufen dabei der Expeditionskocher Optimus Nova (300 DM) und der „Ostalgiekocher“ Juwel, der für 69 DM als Nachbau (?) im Versandhandel erhältlich ist.

Konzeptvergleich

Vor dem Kauf steht die Frage nach der Bauart. Hier hat man die Wahl zwischen Kompaktkochern und Flaschenkochern. Jede Bauart bietet Vor- und Nachteile. Stellt man einen Konzeptvergleich an, so lässt sich feststellen, dass Kocher deren Brennstofftank aus einer abkoppelbaren Flasche besteht, störungsanfälliger sind, als Kocher in Kompaktbauweise. Bei der Kompaktbauweise ist der Brenner mit dem restlichen Kocher fest verbunden. Die Spritauflereitung findet im geschlossenen System statt (weniger Wartung), in das – außer in den Tank – keine Schwebeteilchen gelangen können. Das passiert hin und wieder bei den Flaschenkochern, wenn zum Zwecke des Transportes der Tank abgekoppelt wird, um im Tankrucksack verstaut zu werden. Bei der Wartungsfreund-

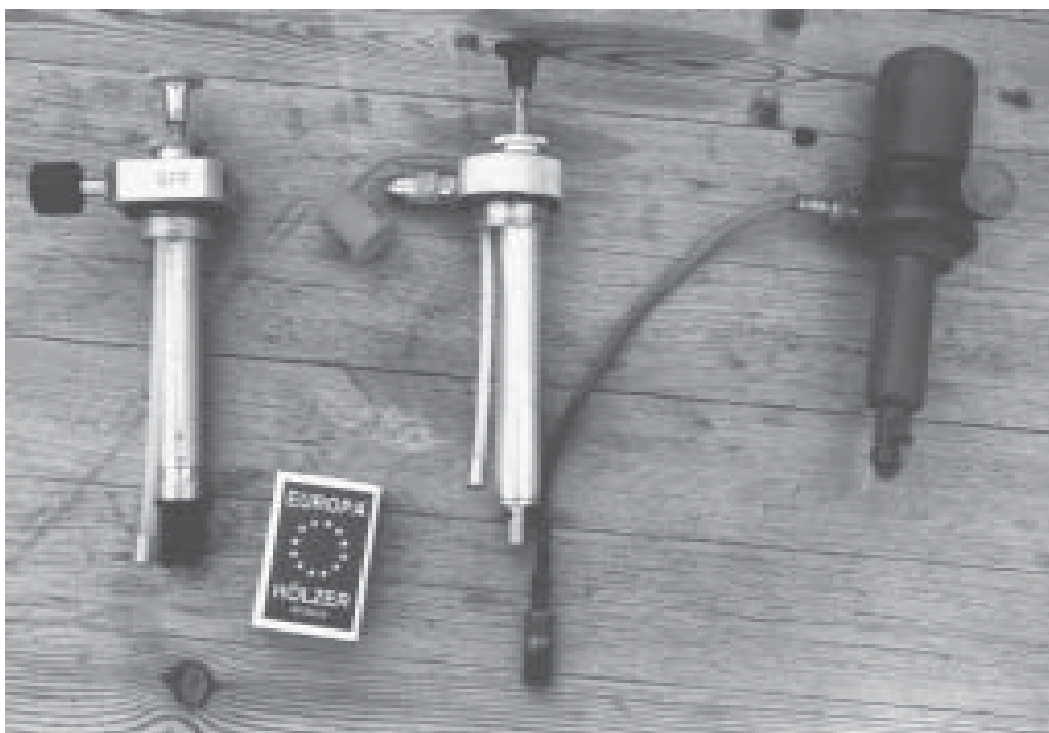
lichkeit und beim Packmaß punkten wiederum die Flaschenkocher. Die Brenner und Pumpen dieser Kocher sind mit dem mitgelieferten Werkzeug meist komplett zu zerlegen, bei einigen vermisst man die nicht mitgelieferten Ersatzteile wie Dichtungen. Auch sind die Pumpen etwas größer, so dass weniger Hübe in die meist 0,6 Liter fassenden Brennstoffflaschen getätigt werden müssen. Kompaktkocher benötigen entweder gar keine Pumpe (Juwel) oder erhitzen den Tank beim Brennen gleich so, dass kaum nachgepumpt werden muss. Der Flaschen-Tank ist größer als bei den Kompakten und lässt sich einfacher füllen. Die Flasche können vom (heißen) Kocher getrennt und einfach vom Tankwart oder via Benzinhahn gefüllt werden.

Die Bilanz endet nahezu ausgeglichen. Kompaktkocher sind eindeutig die robusteren Geräte, Flaschenkocher die komfortableren Kocher.

Lautstärke beim Kochen

Dass die Kocherlautstärke beim Kochen ein Problem werden könnte, hätten wir nicht gedacht. Einige Kocher erzeugten neben ihren guten Kochergebnissen eine derart laute Geräuschkulisse, dass eine Unterhaltung in der Nähe des Kochers kaum möglich war. Da Kochen aber eine durchaus gesellige Tätigkeit ist, mussten die Brüller unter den Kochern abgewertet werden.

Die zum Teil extreme Lautstärke lässt sich mit der Kochertechnik begründen. Prinzipiell sind alle diejenigen Konstruktionen laut, die den Benzingasstrahl nur gegen ein Flammverteilerblech spritzen (der Optimus Nova ist dabei noch erträglich laut). Das zündfähige Gas-Luftgemisch spritzt dabei aus der Hauptdüse gegen jenes konkav gewölbte runde Blechteil (Pri-



Oben: Lässt sich der Kocher zerlegen und geht er wieder zusammen?
Bei der Qualität der Pumpe scheiden sich die Geister: vl.n.f.: Primus, Optimus, Sigg.

mus, Optimus), verteilt sich und brennt darüber als Flamme. Durch die hohe Aufprallgeschwindigkeit entstehen beim Verbrennen laute Geräusche. Kocher wie der Sigg-Firejet oder der Coleman Apex haben einen Brenner, in dem das Benzin-Luftgemisch

ähnlich wie bei einem Gas-Kocher verteilt wird und durch viele Austrittsöffnungen verströmt. Dadurch werden Druck, Temperatur und Strömungsgeschwindigkeit etwas gemindert; die Verbrennung erfolgt aber unter moderaterer Lautstärke.

Emissionen

Ein unangenehmes Thema. Wie beim Motorrad ohne Katalysator entweichen bei der relativ unkontrollierten Verbrennung eine Menge Schadstoffe. Besonders dann, wenn man das mit



Detail am Optimus Nova: hervorragende Schlauchkupplung und Abdeckstöpsel für lange Lebensdauer

vielen Additiven versehene Tankstellenbenzin verwendet. Benzol ist auch schon beim Tanken stark Leukämie fördernd, weil man es einatmet. Nun empfehlen die meisten Kocherhersteller spezielles Reinigungsbenzin zu verwenden, weil hier diese Effekt nicht so stark auftritt und die Kocher nicht so schnell verunreinigen. Damit ist der ‚Gag‘ an der Sache fast aufgehoben, weil der Motorradtank zwischen den Knien eigentlich nicht als Tankstelle dienen sollte.

Wir wollen keine gesundheitsgefährdenden Emp-

fehlungen geben, sind aber der Meinung, dass es auch mit Motorradbenzin gehen kann. Wichtig ist dabei unbedingt draußen zu kochen. Der Kocher sollte erst dann benutzt werden, wenn die Flamme ‚rund‘ brennt. Bei der Anzündprozedur darauf achten, dass keine Lebensmittel in unmittelbarer Nähe stehen. Ganz nebenbei: der Tankrucksack ist kein sonderlich guter Ort für unverpackte Lebensmittel. Über die Tankentlüftung entweichen eine Menge Benzolgase, die sich in den Lebensmitteln festsetzen. Beim Kochen so oft es geht einen Deckel benutzen. Wenn diese Vorsichtsmaßnahmen beachtet werden, kann man kochen mit Tankstellenbenzin im Urlaub halbwegs verantworten.

Konstruktionsmerkmale

Das Flammverteilerblech hatten wir oben schon angesprochen (s. Lautstärke). **Regelventile am Brenner:** Je näher das Regelventil an der Flamme sitzt, desto besser die Kocherregulierbarkeit. Ein Ventil an der Pumpe, über einen Druckschlauch mit dem Brenner verbunden, reagiert immer mit einer Zeitverzögerung von circa 2 Sekunden. Außerdem lässt sich die Flamme meist nicht klein genug

herunterregulieren.

Dichtungen:

Je weniger Dichtungen, desto weniger Dichtungen können kaputt gehen. Stopfdichtungen, die mehrfach verwendet werden können, sind einfachen vorzuziehen. Am Besten ist es, wenn die Konstruktion ohne Dichtungen auskommt!

Anfälligkeit

gegen Verstopfen:

Bei Betrieb mit Tankstellenbenzin würden alle Kocher früher oder später verstopfen. Keiner der Brenner schafft eine optimale Verbrennung, hinzu kommt die Warmlaufphase, in der die meisten Kocher rußen und Ablagerungen bilden. Deswegen müssen alle Düsen gereinigt werden. Bei einigen Kochern ist dies automatisiert (Coleman, MSR, Optimus Nova), bei anderen muss Hand angelegt werden (Sigg, Primus, Juwel). Vorbildlich ist dies bei Coleman gelöst, dort wird bei jedem Reguliervorgang die Düse mittels eines Drahtes (verläuft im Generator) gereinigt wird (Bowdenzugprinzip).

On-Off-Prinzip:

Alle Flaschenkocher des Tests bieten eine Technik, die dazu dient, den Verbindungsschlauch zwischen Brenner und Flasche zu leeren. Beim Verstauen kann dann kein Brennstoff mehr aus dem Schlauch herauslaufen. Wenn sich der Kochvorgang dem Ende nähert, muß die Brennstoffflasche einfach um 180° gedreht werden. Einige Pumpen sind deswegen mit ON und OFF beschriftet. Dann saugt ein Schlauch, der sonst auf der Flaschenunterseite liegt oben nur noch Luft an. Ist der Inhalt des Schlauches verbrannt, erlischt der Kocher und kann ohne zu tropfen verpackt werden.

Primus MFS

Das Konzept ist einfach genial: ein Kocher für Gas- und Benzinbetrieb! Für 219 DM bekommt man einen echten Multifuelkocher, der seinem Namen gerecht wird. Allerdings gibt es auch

Schwächen. Zwar ist die Konstruktion grundsollide und im Bedarfsfall auch gut zu reinigen, jedoch mindert seine schlechte Dosierbarkeit und die immense Lautstärke beim Kochen das Vergnügen. Die Brenngeräusche wurde zum Teil so laut, das jedes Gespräch in der Nähe beendet werden musste.

Dafür gibt es zum Primus das beste Bedienungshandbuch mit dazu. Hier wird ausführlich die Technik und Wartung erklärt. Kostprobe gefällig? In der Einleitung heißt es: „Erst alles lesen, dann spielen“ lautet die Ansprache vom Autoren Till Gottbrath.

Seine Brennleistung ist mit Tankstellenbenzin sehr sauber, die Vollmetallpumpe vorbildlich. Im Testverlauf musste der Kocher vier Mal gereinigt werden (drei Wochen Campingurlaub, dieser Kocher wurde übrigens am längsten durchgehend getestet), einmal rutschte der Pumpendichtring aus seiner Einfräsung.

Die Vorwärmzeit ist relativ kurz, Töpfe stehen hervorragend auf dem gezahnten Brennergestell. Insgesamt weist der Primus wenig Dichtungen auf und lässt sich klein verpacken. Wünschenswert wäre ein Regler direkt am Brenner sowie eine Schütteldüse für die einfache Reinigung. Der Kocher ist auch in der Version LFS für 179 DM erhältlich.

Optimus Nova

Am Optimus Nova wirkt alles ein Quäntchen professioneller. Zurecht lässt er sich als Expeditionskocher bezeichnen. Das besondere Konstruktionsmerkmal ist sein fehlender Generator. Stattdessen bewirkt die besondere ‚Kühlrippenarchitektur‘ des Brenners den Vorheizvorgang. Der Verdampfungsprozess beginnt, wenn das Benzinfeuer in der Vorwärmchale die Rippen und damit den Brenner auf Betriebstemperatur gebracht hat. Vorteil: das Generatorröhrchen kann



Der Coleman 550 wurde zusammen mit dem Cloman Apex Component bewertet: Brenner und Technik sind identisch.



PRIMUS MFS/LFS

Kochzeit, ein Liter kocht in (Gas/Benzin): 12 min / 7 min 45 sek
Brenndauer mit 0,5 Liter: ca. 2, 5 Tage (je nach Kartusche) / 3 Tage
Vorheizdauer: keine / 1-2 min
Wartungs-/Reinigungsaufwand
„Schwarze Hände Test“: bei Gasbetrieb entsteht kaum Ruß oder Verunreinigungen / Benzin nur mäßig, in drei Wochen Dauerbetrieb 5 Mal zerlegt.
Regulierbarkeit der Flamme: mäßig, da nur an der Flasche zu regulieren.
Ersatzteilverfügbarkeit und Verschleiß: relativ oft in Ausrüsterläden zu finden, Versandhandel, Primus Sievert GmbH, Tel.: 02203-9531-70, www.primus-sievert.de
Lautstärke!: Sehr laut / sehr laut
Pumpe / Brenner Bewertung: sehr gut
Standfestigkeit und Topfaulagefläche: solide, große Auflagefläche und ordentliche Standfestigkeit.
Allgemeine Qualität / Raffinessen: solider Brenner, wenig Dichtungen, bestes Werkzeug
Packmaß: klein, mit Beutel und Werkzeug 527 g
Preis: (LFS/MFS): 179/219 DM

SIGG FIRE JET

Kochzeit, ein Liter kocht in: 7 min 40 sek
Brenndauer mit 0,5 Liter Sprit: 3 Tage
Vorheizdauer: mittel, rußt sehr
Wartungs-/Reinigungsaufwand
„Schwarze Hände Test“: mit zunehmenden Alter häufiger schwarze Hände. Dichtung von der Hauptdüse verbrennt, relativ oft verstopft.
Regulierbarkeit der Flamme: mäßig
Ersatzteilverfügbarkeit und Verschleiß: Selten in Ausrüsterläden zu finden, Versandhandel
Lautstärke!: leise
Pumpe / Brenner Bewertung: Pumpe kurzlebig, Brenner leise
Standfestigkeit und Topfaulagefläche: wackelig
Allgemeine Qualität / Raffinessen: viele Dichtungen, schlechte Pumpe (Plastik)
Packmaß: klein
Preis: 65-70.- DM ohne Flasche

MSR WHISPERLIGHT

Kochzeit, ein Liter kocht in: 8 min
Brenndauer mit 0,5 Liter Sprit: 2-3 Tage
Vorheizdauer: 2 Minuten
Wartungs-/Reinigungsaufwand
„Schwarze Hände Test“: sehr gut
Regulierbarkeit der Flamme: relativ zeitverzögert und schlecht an der Pumpe zu regulieren.
Lautstärke!: relativ leise
Pumpe / Brenner Bewertung: relativ robuste Plastikpumpe mit Metallregulierad.
Standfestigkeit und Topfaulagefläche: etwas rutschig
Allgemeine Qualität / Raffinessen: Schütteldüse! Eine Erfindung von MSR?
Packmaß: 13 x 9 x 10 cm, 360 g ohne Tank
Preis: 120.- DM

nicht verstopfen, weil es gar nicht vorhanden ist. In diesem Sinne ist der Nova ein ‚Direkteinspritzer‘! Metallpumpe, Stahlflexverbindungsschlauch, Kupplung zwischen Flasche und Kocher sind vom Feinsten und warten mit den wichtigen Abdeckstöpseln auf, die wirkungsvoll Verunreinigungen vorbeugen. Der Brenner ist klein und mit geriffelter Auflageflächen versehen. Für eine gute Verbrennung spricht, dass der Nova immer wieder den Ruß

vom Vorwärmen weg-brennt. Einzig die Lautstärke könnte leiser sein. Der Nova hat nur eine Pumpendichtung und eine feinfühli-ge Flammenregulierung direkt am Brenner. Kommt es zum Verstopfen, soll man mit dem mitgelieferten Werkzeugschlüssel unter dem Brenner entlang-fahren. Die Optimus Schüt-teldüse funktioniert nach dem Magnetprinzip. Der Magnet im Schlüssel be-wegt im Brenner die Dü-sennadel auf und ab!

Coleman Apex II Component/Multifuel 550

Als einziger Kocher im Test kommen die Colemans ohne Vorheizen aus. Zudem sind sie sehr leise und haben eine anständige Heizleistung. Wie Coleman es bewerkstelligt, bleibt uns ein Rätsel, aber Vorheizen ist tatsächlich nicht nötig. Pumpen auf-drehen, anzünden, fertig. Zwar kann man nicht sofort einen Topf auf den noch un-rund brennenden Kocher

stellen, aber das alles geht viel schneller als bei allen anderen Vorheizkochern – und sauberer! Die Ersatzteile findet man in fast jedem Ausrüstershop. Benötigt wird hin und wieder ein neues Generatorröhrchen für ca. 25 DM. Die Düse wird mittels eines im Generator laufenden Drahtes bei jedem Reguliervorgang auto-matisch gereinigt (s.o).

Sigg Firejet

Der Firejet ist ein Sonderan-gebotskocher. Wenn die Schweizer Armee dieses Ge-rät verwenden würde, hätte sie keine Zeit zum Kämpfen. Im Neuzustand mit guter Brennleistung, zudem auch



COLEMAN APEX & 550

Kochzeit, ein Liter kocht in:

9 min

Brenndauer mit 0,5 Liter Sprit: 3 Tage

Vorheizdauer: keine.

Wartungs-/Reinigungsaufwand

„Schwarze Hände Test“: kaum Wartung notwendig, wenig Dichtungen

Regulierbarkeit der Flamme: Apex sehr gut, Multifuel sehr kleiner Regelbereich.

Ersatzteilverfügbarkeit und Verschleiß: gut

Lautstärke!: Leise

Pumpe / Brenner Bewertung: im Gegensatz zu Primus und Optimus Plastikpumpe beim Apex. Metallkolbenstange. Macht einen ordentlichen Eindruck.

Standfestigkeit und Topfauflagefläche: Gut, fünfgliedrige Auflage mit kleinem Windschutz, nicht einklappbar, Materialstärke sehr dünn.

Allgemeine Qualität / Raffinessen: zünden ohne Vorheizen und leise Verbrennung, sowie gute Ersatzteilverfügbarkeit.

Packmaß: Multifuel: mittel, Apex: gut verstaubar durch Trennbarkeit von Brenner und Flasche Apex Component: 12,2 x 9 cm, 520g

Multifuel 550 13 x 11 cm 600 g

Preis: Multifuel 550: 159.-, Apex 189.-DM



OPTIMUS NOVA

Kochzeit, ein Liter kocht in: 5 Minuten, Rekord! (Testbedingungen: 20°, Wind, ohne Deckel gekocht)

Brenndauer mit 0,5 Liter Sprit: 3-4 Tage (ca. 150 min, 2850 Watt)

Vorheizdauer: relativ kurz

Wartungs-/Reinigungsaufwand

„Schwarze Hände Test“: Dank Magnetschütteldüse kaum Verschmutzung

Regulierbarkeit der Flamme: gut, weil Regulierventil direkt am Brenner.

Ersatzteilverfügbarkeit und Verschleiß: Den Optimus Nova gibt es nicht an jeder Ecke zu kaufen. Im Versandhandel versuchen.

Lautstärke!: erträglich laut

Pumpe / Brenner Bewertung: ein Gedicht (Preis!) Beste Komponenten im Test

Standfestigkeit und Topfauflagefläche: gut, gezackte Auflagefläche

Allgemeine Qualität / Raffinessen: Langlebigkeit ab Werk, darauf lässt jedenfalls die Konstruktion schließen.

Packmaß: sehr klein: 14 x 12 x 8 cm 316 g (Kocher), Flasche 100 g, Pumpe 100 g

Preis: 299 DM

Vertrieb: Nordisk Freizeit Bollerslev GmbH, Max-Weber-Str. 16, 25451 Quickborn, Tel: 04106-76770, www.nordisk.de, (www.optimus.se)



COLEMAN PEAK 1

Kochzeit, ein Liter kocht in: ca. 5 min
Brenndauer mit 0,5 Liter Sprit: zwei Tage (0,35 l-Tank)

Vorheizdauer: keine, brennt aber nicht von Anfang an rund.

Wartungs-/Reinigungsaufwand

„Schwarze Hände Test“:

Regulierbarkeit der Flamme: sehr gut

Ersatzteilverfügbarkeit und Verschleiß: Generator muss bei Betrieb mit schlechtem Sprit gelegentlich erneuert werden. Ansonsten funktioniert er über mehrere Jahre wartungsfrei

Lautstärke!: leise

Pumpe / Brenner Bewertung: Pumpe baubedingt mit kurzem Hub, ansonsten sehr robust und geschützt.

Standfestigkeit und Topfauflagefläche: guter Stand auf Boden, Topfauflage verbesserungswürdig.

Allgemeine Qualität / Raffinessen: bewährte Qualität, hervorragende Reinigung der Düse durch extra Regulierhebel.

Packmaß: sehr kompakt 13,5 x 11 cm 660 g

Preis: (Feather) 119.-DM

noch angenehm leise, keine schlechte Wahl. Das Bild wandelt sich schnell, hat man erst die erste Urlaubsfahrt mit ihm hinter sich gebracht. In den Fußstapfen vom legendären Juwel-Kocher verrotzt der Kocher zunehmend. Muss er dann zerlegt werden, drohen

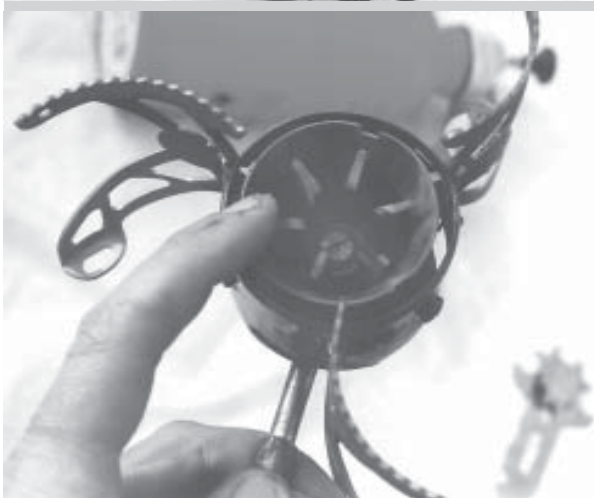
schwarze Finger und kaputte Dichtungen, die unterwegs kaum zu ersetzen sind. Wir ersetzten Übergangsweise die Düsendichtung mit einem Teil aus einem Sanitärarmaturenladen und schmierten es mit Silikondichtpaste ein. Ir-

gendwann fängt die Dichtung dann Feuer und wird undicht ... Ärgerlich ist auch das mehrmalige Zerlegen hinter-einander. Das betrifft allerdings auch andere Kocher des Tests. Sind erstmal Partikel in den Brenner eingedrungen, reicht einfa-

ches Durchstechen der Düse nicht aus. Alle Teile müssen sorgfältig gespült werden, damit der Kocher nicht wieder und wieder zerlegt werden muss. Von der Qualität der Komponenten her ist der Kocher nur mäßig. Die Plastikpumpe wird schnell brüchig, der Brenner verbiegt. Zum Preis von gut 70 DM (ohne Flasche) kann man anscheinend nicht mehr erwarten.



*Optimus Nova:
brennt mit sauberer
Flamme.*



*Der Clou: Kein Gene-
rator, sondern Heiz-
rippen bringen den
Brenner auf betrieb-
stemperatur.*

Juwel

Schon im Globetrotter-Katalog steht: „Der Juwel ist für lange Kochzeiten ungeeignet“. Prompt gibt es beim Vorheizen den ersten Satz ‚Benzinfinger‘. Das Benzin muss um das Steigrohr herum entflammt werden. Ist die Flamme zu klein eingestellt, erfolgt zur Belohnung eine höllische Rußentwicklung. Dadurch resultieren die schmierig nach Benzin stinkenden Finger beim Ein- und Auspacken. Neuerdings verstopft die Düse bei Betrieb mit bleifreien Benzin nicht mehr ganz so oft, daher ‚weniger‘ Wartung mittels der mitgelieferten Düsennadel. Die Flamme muss oft nachreguliert werden, da sie stark abhängig von Kochertemperatur brennt. Ersatzteile gibt es bei Globetrotter (Servicepack 4,90 DM). Die Dichtung ist an der Regulierung anfällig, die Geräuschentwicklung überdurchschnittlich (!). Als Untergrund benötigt man am besten einen ebenen Untergrund (Stein oder Betonplatte), denn der Juwel steht sehr kipplig. Die Topfauflagefläche ist beim Globetrotter-Modell zu klein.

In der Konstruktion gleicht der Juwel mehr einer alten Lötlampe als einem Kocher. Fans resümieren trotzdem: „Brenner mit starker Leistung, praktisch wartungsfrei. Robuster Kocher mit einfacher unkomplizierter Technik.

Da ohne Sigg-Brennstoffflasche, kleine Abmessungen.“

MSR Whisperlite

Der MSR Kocher liegt konzeptionell zwischen dem Apex und den Optimus & Primus Kochern. Seine Pumpe ist nicht ganz so hochwertig wie die der Schweden, dafür hat MSR am ersten das Prinzip der ‚Schütteldüse‘ aufgegriffen. An der Düsennadel ist ein Gewicht befestigt, welches sich beim Schütteln des Brenners in einer Führung hin- und her bewegen kann. Dabei durchsticht es wirkungsvoll etwaige Rußreste in der Düse.

Der Brenner selber ist dem Colemans nicht unähnlich, und deswegen eben ‚whisperlight-like‘, relativ leise. Nicht ganz überzeugen kann das Drahtgeflecht des Ständers und der Topfaufgabe, es bietet nur ausreichend Halt. Im Langzeitbetrieb können die Dichtringe in der Pumpe schon mal trocken und spröde werden. Einfaches Schmieren mit Margarine oder Kettenfett kann dann das Problem während der Reise lösen. Ansonsten: erstklassige Brennleistung (ähnlich Coleman), auch unter schwierigen Bedingungen. Mit der Petroleum-/Kerosin-Düse kann sogar erfolgreich Diesel verbrannt werden. Ein Manko ist die bauartbedingte schlechte Regulierbarkeit. *Markus Golletz*



JUWEL

Kochzeit, ein Liter kocht in:

10 Minuten bis 750ml im emaillierten Kochtopf (15°, leichter Wind).

Brenndauer mit 0,5 Liter Spirit:

bei einem Tankinhalt des Testmodells von 0,15 Litern, (Juwel von Globetrotter: 0,3 Liter) würde einige Male nachzufüllen bedeuten... 0,15 Liter Benzin reichen für 40 Minuten Kochen!

Vorheizdauer: 2 min, das räuchert!

Wartungs-/Reinigungsaufwand

„Schwarze Hände beim Kochen.“

Regulierbarkeit der Flamme: mit heißem Aufsteckschlüssel in gewissen Umfang möglich

Ersatzteilverfügbarkeit und Ver-

schleiß: Der Dauerbrenner! Kocher und Teile gibt es zwar nicht mehr aus der DDR, es lässt sich aber prima was improvisieren.

Lautstärke!: Der Juwel kann als einziger im Test eine Melodie spielen!

Ganz sicher wachen die Nachbarn, beim morgendlichen Kaffeekochen auf, den es klingt wie ein abstürzendes Flugzeug, wenn der Juwel loslegt.

Pumpe / Brenner Bewertung: Pumpe gibt's nicht, ansonsten ist alles außer Konkurrenz.

Standfestigkeit und Topfaufgabe: Schlecht und zu klein.

Allgemeine Qualität / Raffinessen:

im Neuzustand für Fans brauchbar, wenn der Kocher älter wird, wird er zum nutzlosen Gepäck für Idealisten. Sind andere Kocher am Platz, wird natürlich auf denen gekocht, allein schon deswegen, weil man längst mit Kochen fertig ist, ehe der Juwel optimal brennt oder repariert ist.

Packmaß: Klein & Kompakt: 100 x 145 mm, Gewicht: 640 Gramm

Preis: 60,- DM