



OUTDOOR-KÜCHE

Hobokocher und Holzvergaser

Brennstoff, den man nicht trägt — dafür Abhängigkeit von trockenem Holz und vom Feuerrecht. Wie der Holzvergaser arbeitet und wo er nicht eingesetzt werden darf.

Outdoorberater

<https://www.outdoorberater.de/outdoor-kueche/hobokocher/>

Stand: 07.10.2026

Herausgeber: Sammeltresor UG (haftungsbeschränkt), Füssen



Der Ratgeber wird laufend ergänzt — online steht immer die aktuelle Fassung.

Inhalt

1. Hobokocher und Holzvergaser sind nicht dasselbe

2. Die Brennstofffrage entscheidet alles

3. Die Rechtslage ist die härteste Grenze

4. Das Feuer in Gang bringen

5. Gewicht, Ruß und Pflege

6. Bauarten und Material

7. Wann er die richtige Wahl ist

8. Kochen über offener Flamme

9. Was beim Löschen und Aufräumen zählt

KURZ GESAGT

Ein Hobokocher trägt seinen Brennstoff nicht — er sammelt ihn. Das macht ihn auf langen Touren konkurrenzlos leicht, solange trockenes Kleinholz verfügbar ist. Dagegen stehen drei harte Einschränkungen: Nasses Holz brennt nicht, die Bedienung verlangt ständige Aufmerksamkeit, und offenes Feuer ist in vielen Gebieten verboten. Der Holzvergaser verbrennt die aufsteigenden Holzgase über eine zweite Luftzufuhr ein zweites Mal und erreicht damit mehr Hitze bei weniger Rauch.

Die Rechnung wirkt zunächst unschlagbar: Ein Kocher ohne Brennstoff im Rucksack. Was ein Gaskocher an Kartuschen über zwei Wochen verbraucht, liegt beim Hobokocher als Totholz am Wegrand. In der Praxis ist diese Rechnung an Bedingungen geknüpft, die man vor der Tour klären muss — nicht am Lagerplatz.

Hobokocher und Holzvergaser sind nicht dasselbe

Beide verbrennen Holz, aber nicht auf dieselbe Weise.

Der **Hobokocher** im engeren Sinn ist ein Rohr oder Kasten mit Luftlöchern unten und einem Topfaufleger oben. Luft strömt unten ein, erhitzt sich, steigt auf und zieht von selbst weiter — ein Kaminzug. Das Prinzip ist denkbar einfach und entsprechend robust.

Der **Holzvergaser** setzt darauf auf. Er hat einen doppelwandigen Mantel: Ein Teil der Luft strömt zwischen den Wänden nach oben, erhitzt sich dabei und tritt durch einen Lochkranz am oberen Rand wieder in den Brennraum ein. Dort trifft sie auf die aufsteigenden Holzgase, die bei der Erhitzung aus dem Holz austreten, und verbrennt sie ein zweites Mal. Erkennbar ist das an einem Kranz von Flämmchen am oberen Rand.

Der Unterschied ist messbar in dem, was oben herauskommt: Ein Holzvergaser raucht deutlich weniger und wird heißer, weil er die Energie der Holzgase nutzt statt sie wegzublasen. Dafür ist er empfindlicher gegenüber feuchtem Material und falscher Befüllung.

INFOGRAFIK

— KOCHER

Was den Holzkocher zum Kamin macht

Ein Hobokoher ist mehr als eine Blechdose mit Löchern. Seine Leistung hängt daran, dass Luft an zwei Stellen hineinkommt — und zwar an den richtigen.



1 Luft von unten

Durch den unteren Lochkranz zieht kalte Luft nach, sobald das Feuer brennt. Sie strömt von selbst nach — der Kocher braucht kein Gebläse.

2 Der Rost

Das Holz liegt erhöht, damit die Luft von unten durchkommt. Liegt es direkt auf dem Boden, erstickt das Feuer in der eigenen Asche.

3 Zweitluft von oben

Der obere Lochkranz bläst vorgewärmte Luft in die aufsteigenden Schwelgase. Erst dadurch verbrennen sie — das ist der Unterschied zwischen sauberem Feuer und Qualm.

4 Der Ascheraum

Unter dem Rost sammelt sich die Asche, ohne den Luftweg zu verstopfen. Ist er voll, bricht der Zug zusammen und der Kocher raucht.

Der Hobokocher braucht keinen Brennstoff im Gepäck — aber trockenes Holz vor Ort, Zeit zum Anfeuern und eine Fläche, auf der ein Feuer erlaubt ist. In Gebieten mit Feuerverbot oder über der Baumgrenze ist er kein Kocher, sondern totes Gewicht.

✦ Mit KI-Unterstützung erstellt *Schematische, nicht maßstabsgetreue Darstellung.*

Mehr dazu: [Gaskocher](#) · [Spirituskocher](#)

Die Brennstofffrage entscheidet alles

Was in einen Hobokocher gehört, sind fingerdicke, trockene Zweige, Rindenstücke und Zapfen. Was nicht hineingehört, ist alles Feuchte — und feucht ist in mitteleuropäischen Wäldern mehr Holz, als man denkt.

Die entscheidende Regel ist nicht, wo das Holz liegt, sondern wo es gelegen hat: Totholz vom Boden hat fast immer Bodenfeuchte gezogen. Abgestorbene, noch

hängende Äste an Bäumen und Sträuchern sind dagegen auch nach Regentagen innen oft trocken. Wer das beachtet, bekommt einen Hobokocher auch im November zum Brennen; wer vom Boden sammelt, verbringt eine halbe Stunde mit Qualm.

Dazu kommt der Punkt, der die Bauart von allen anderen unterscheidet: Der Kocher braucht **permanente Bedienung**. Ein [Gaskocher](#) läuft, bis man ihn ausdreht. Ein Hobokocher will alle zwei bis drei Minuten nachgelegt haben, und zwar in der richtigen Menge. Für eine Tasse Tee heißt das, zehn Minuten danebenzusitzen und zu füttern. Für eine Gruppe mit mehreren Töpfen ist das keine praktikable Lösung.

Tipp

Ein Vorrat an Anzündmaterial im Rucksack kostet wenige Gramm und entscheidet darüber, ob der Kocher bei Nässe überhaupt anspringt: Birkenrinde, in Wachs getränkte Watte oder ein Stück Zündwürfel. Wer sich darauf verlässt, am Lagerplatz trockenes Anzündmaterial zu finden, hat an schlechten Tagen kein warmes Essen.

Die Rechtslage ist die härteste Grenze

Dies ist der Punkt, an dem die meisten Darstellungen zu schnell werden. **Ein Hobokocher ist technisch gesehen eine eingebaute Feuerstelle, und ob er benutzt werden darf, richtet sich nicht nach der Bauform, sondern nach dem Recht am Ort.** Welche Landesgesetze das sind, steht unter [Wildcampen](#).

Die Regelungen sind in Deutschland Landesrecht — Waldgesetze und Naturschutzrecht liegen bei den Bundesländern, dazu kommen Vorschriften einzelner Schutzgebiete und kommunale Satzungen. In Österreich und der Schweiz gelten jeweils eigene Regelungen. Ein pauschaler Satz dazu, ob „Hobokocher erlaubt sind“, wäre deshalb falsch, egal wie er lautet.

Was sich allgemein sagen lässt: Im Wald und in dessen Nähe gelten durchweg Mindestabstände und oft vollständige Feuerverbote, in Schutzgebieten sind die Regeln strenger, und bei Waldbrandgefahr werden regional befristete Verbote ausgesprochen. Verlässlich ist nur die Auskunft der zuständigen Stelle — Forstbehörde, Gemeinde oder Schutzgebietsverwaltung — für das konkrete Gebiet und den konkreten Zeitraum.

Achtung

Ein Hobokocher hinterlässt immer Spuren: Asche, verfärbten Boden und bei direktem Bodenkontakt eine geschädigte Humusschicht, die Jahre zur Erholung braucht. Wer ihn benutzt, stellt ihn auf mineralischen Untergrund — Stein, Kies, Sand — oder auf eine mitgeführte feuerfeste Unterlage, niemals auf Waldboden, Moos oder Wurzelwerk. Die Asche wird kalt gelöscht und nicht heiß zurückgelassen.

Das Feuer in Gang bringen

Ein Hobokocher wird nicht angezündet wie ein **Lagerfeuer**, sondern wie ein **Ofen: von oben nach unten oder in klar getrennten Stufen**. Wer wahllos Holz einfüllt und unten ein Streichholz hält, bekommt Rauch statt Hitze.

Der verlässliche Ablauf beginnt mit einer Handvoll feinstem Material — Birkenrinde, trockenes Gras, Spänen vom Messer. Darüber kommt Zündholz in Streichholzstärke, erst danach fingerdicke Zweige. Angezündet wird das feine Material, und erst wenn die dünnen Hölzer durchgängig brennen, wird nachgelegt. Jedes zu früh aufgelegte dicke Stück erstickt die junge Glut.

Beim Holzvergaser kommt eine Besonderheit hinzu: Er arbeitet erst richtig, wenn der Brennraum gut gefüllt und heiß ist. Ein halb gefüllter Vergaser erzeugt zu wenig Holzgas, der Flammenkranz am oberen Rand bleibt aus, und der Kocher raucht wie ein gewöhnlicher Hobo. Deshalb füllt man ihn vor dem Anzünden ordentlich — und legt danach eher seltener, aber in sinnvollen Portionen nach.

Ein verbreiteter Fehler ist zudem, den Topf zu früh aufzusetzen. Solange das Feuer noch raucht, schlägt sich der Rauch als klebriger Belag am Topfboden nieder. Wer wartet, bis die Flammen hell und weitgehend rauchfrei brennen, hat am Ende einen schwarzen, aber nicht verharzten Topf.

Gewicht, Ruß und Pflege

Beim Gewicht ist die Bilanz zweischneidig. Der Kocher selbst wiegt je nach Material und Bauart zwischen etwa 150 und 400 Gramm — mehr als ein Aufsatz-Gaskocher, deutlich mehr als ein Spiritusbrenner. Eingespart wird dafür der gesamte Brennstoff, und dieser Posten wächst mit jedem Tourtag. **Ab etwa einer Woche kehrt sich die Rechnung um, vorausgesetzt, das Holz ist verfügbar.** Wie das Gewicht insgesamt zu rechnen ist, steht unter [Basisgewicht](#).

Was dabei selten mitgerechnet wird: Rußende Flammen schwärzen den Topfboden gründlich. Der Topf gehört danach in einen eigenen Beutel, sonst ist der halbe

Rucksackinhalt schwarz. Manche nehmen das in Kauf, andere empfinden es als Ausschlusskriterium — es gehört jedenfalls zur ehrlichen Beschreibung der Bauart.

Gepflegt werden muss ein Hobokocher kaum. Ausklopfen reicht; Rostansatz an Stahlmodellen ist kosmetisch. Titanmodelle verfärben sich dauerhaft, was die Funktion nicht beeinträchtigt.

Bauarten und Material

Bei den Bauformen unterscheidet man vor allem danach, wie der Kocher transportiert wird.

Steckbare Modelle aus flachen Blechen lassen sich vollständig zerlegen und wiegen am wenigsten; sie verschwinden flach zwischen Rückenplatte und [Packsack](#). Der Aufbau kostet jedes Mal eine Minute, und einzelne Teile gehen unterwegs gern verloren.

Feste Zylinder sind schneller einsatzbereit und stabiler, nehmen aber immer ihr volles Volumen im Rucksack ein. Clever wird das, wenn der Topf hineinpasst — dann ist der Platz nicht verloren.

Doppelwandige Holzvergaser sind baubedingt feste Zylinder; die Luftführung zwischen den Wänden lässt sich nicht zerlegen.

Beim Material stehen sich Edelstahl und Titan gegenüber. Edelstahl ist günstig, formstabil und verzieht sich auch nach vielen Feuern nicht. Titan ist deutlich leichter, neigt aber bei dünnen Wandstärken dazu, sich unter Hitze zu verwerfen — bei steckbaren Modellen passen die Teile dann irgendwann nicht mehr sauber zusammen. Wer häufig kocht, fährt mit Edelstahl langfristig besser; wer auf jedes Gramm achtet und den Kocher selten benutzt, nimmt Titan.

Ein Detail, das den Unterschied macht: ein Rost oder Aschefach am Boden. Es hält die Glut über der Bodenplatte, sodass Luft von unten nachströmen kann. Ohne ihn erstickt die Glut in der eigenen Asche, und man muss den Kocher mitten im Kochen ausleeren.

Wann er die richtige Wahl ist

Der Hobokocher passt zu Touren in bewaldeten Gebieten mit verlässlich trockenem Totholz, bei denen Zeit keine Rolle spielt und das Feuer erlaubt ist. Er passt nicht in alpines Gelände oberhalb der Baumgrenze, nicht in die nasse Jahreszeit ohne Vorbereitung, nicht in Schutzgebiete mit Feuerverbot und nicht zu Gruppen, die zügig essen wollen.

Eine häufige Lösung ist die Kombination: Hobokocher als Hauptsystem, dazu ein kleiner [Spiritusbrenner](#), der in denselben Brennraum passt. Dann steht für Regentage und für Gebiete mit Feuerverbot eine funktionierende Rückfallebene bereit, und das Zusatzgewicht bleibt bei wenigen Dutzend Gramm.

Kochen über offener Flamme

Dazu kommt, dass die Flamme ihre Höhe ändert, während das Holz abbrennt. Ein Topf, der zu Beginn richtig steht, hängt nach fünf Minuten über schwächerer Glut.

Das ist der Grund, warum Kochen auf dem Hobo mehr Aufmerksamkeit verlangt als jede andere Bauart — man kocht mit dem Feuer, nicht auf ihm. Welches [Kochgeschirr](#) das aushält, steht dort.

Die Hitze eines Holzfeuers lässt sich nicht regeln, nur die Menge des Brennmaterials. Für alles, was köcheln soll, ist das unpraktisch — man arbeitet mit dem Abstand statt mit der Flamme, indem man den Topf anhebt oder die Glut auseinanderzieht. Wer Reis oder Nudeln kocht, rührt deutlich häufiger als auf dem Gaskocher.

Was beim Löschen und Aufräumen zählt

Der Teil, der am häufigsten schlampig gemacht wird, ist das Ende. Ein Hobokocher ist nach dem Kochen nicht einfach „aus“ — in der Asche steckt Glut, die stundenlang weiterglimmt und bei Wind wieder auflebt.

Sicher ist nur das vollständige Ablöschen mit Wasser, so lange, bis sich die Asche kalt anfühlt. Was sonst noch spurlos zurückbleiben soll, steht unter [Leave No Trace](#). Zischen heißt: noch nicht fertig. Umrühren und erneut wässern, bis nichts mehr zischt. Das kostet einen halben Liter Wasser, der an trockenen Tagen schmerzt — und ist genau dann besonders wichtig, wenn Wasser knapp ist, weil dann auch die Umgebung trocken ist.

Die kalte Asche wird breit verstreut, nicht an einer Stelle abgekippt. Ein Aschehaufen bleibt als sichtbare Spur Jahre liegen und düngt punktuell einen Boden, der das nicht braucht. Verkohlte Holzreste gehören ebenfalls verstreut oder mitgenommen.

Der Kocher selbst wird erst eingepackt, wenn er kalt ist — sonst schmilzt er sich durch den Packsack oder verkohlt die Rückwand des Rucksacks. Weil das Auskühlen dauert, lohnt es sich, den Kocher als Erstes anzuwerfen und als Letztes einzupacken: anzünden, kochen, essen, währenddessen abkühlen lassen, dann verstauen. Wer diese Reihenfolge umdreht, sitzt am Ende zwanzig Minuten vor einem heißen Blech und wartet.

KURZ GEMERKT

Der Hobokocher spart Brennstoffgewicht und kostet dafür Zeit, Aufmerksamkeit und Planungsaufwand. Bevor man ihn einpackt, sind zwei Fragen zu klären — und beide vor der Tour: Gibt es am Ziel trockenes Kleinholz, und ist offenes Feuer dort überhaupt zulässig?

Quellen

1. [Heizwerte fester und flüssiger Brennstoffe als Vergleichsgrundlage](#)
2026-10
2. [Brennwert und Heizwert — Definition und Unterschied der beiden Größen](#) 2026-10