

# Anleitung Dosenkocher

Ein Dosenkocher ist aus zwei alten Konservendosen leicht zu bauen und einfach zu benutzen. In der Bastelanleitung zeigen wir euch, wie man den Kocher baut.



## Ihr braucht:

- wasserfesten Stift
- Akkuschauber mit 5-mm-Metallbohrer
- 1 große Konservendose (ohne Innenbeschichtung)
- 1 kleine Konservendose (ohne Innenbeschichtung)
- Kombizange
- Arbeitshandschuhe
- kleine, trockene Holzstücke oder
- Ästchen als Brennmaterial

1. Spült beide Konservendosen aus. Die große dient als Ummantelung (Außendose), die kleine Dose wird die Brennkammer (Innendose). Dreht die Außendose auf den Kopf, stellt die Innendose genau in die Mitte auf deren Boden und markiert ihren UMFANG mit einem wasserfesten Stift.



2. Bohrt mit dem Akkuschauber und dem 5-mm-Bohrer auf der Außendose entlang der Markierung innen möglichst viele Löcher, sodass ihr mit der KOMBIZANGE das Mittelteil herauslösen könnt. Biegt am Rand entstandene Zacken mit der Zange wieder in die Dose hinein. Doch Vorsicht: Hier braucht es etwas Geschick und Kraft! Tragt Arbeitshandschuhe und lasst euch auf jeden Fall von einem Erwachsenen helfen!



3. Bohrt in die Außendose am Rand der offenen Seite zwei Reihen mit jeweils etwa 14 LÖCHERN – und zwar immer versetzt zueinander. Die obere Reihe beginnt ihr am besten am Anfang der Riffelung, die zweite Reihe etwa 1 cm tiefer. Der Abstand der Löcher in einer Reihe sollte etwa 2 cm betragen.



4. Und wieder heißt es bohren – diesmal in die INNENDOSE: Etwa 1 cm unter dem Rand der offenen Seite bohrt ihr eine Reihe Löcher, etwa zehn im Abstand von 2 cm.



5. Damit das Holz bei der VERBRENNUNG auch genug Sauerstoff von unten bekommt, bohrt ihr noch etwa 30 Löcher in den Boden der Innendose. Zusätzlich bohrt ihr noch wie bei der Außendose zwei Reihen versetzter Löcher an die Bodenseite, jeweils etwa zehn.



6. Fügt nun Ummantelung und Brennkammer zusammen: Stülpt vorsichtig die Innen- in die Außendose, fertig ist der HOLZGASDOSENKOCHER.



7. Jetzt müsst ihr nur noch das BRENNMATERIAL hineinstecken – und Feuer frei!



DESHALB BRENNT'S BESONDERS GUT: Mit dem Holzgas-Kocher könnt ihr richtig Flamme geben. Die hohen Temperaturen kommen durch eine ZWEIFACHE VERBRENNUNG zustande: Zum einen brennt das Holz wie in einem Kamin mit dem Sauerstoff aus der Luft. Doch nach etwa 30 Sekunden zündet eine zweite Brennstufe, die sogenannte PYROLYSE: Bei der Verbrennung der Holzstückchen freigesetzte Gase verbinden sich mit der Luft aus den unteren Löchern. Dieses Gemisch zieht in den Zwischenraum zwischen Innen- und Außendose. Oben tritt es durch die Löcher wieder in die BRENNKAMMER und verbrennt dort – gut zu erkennen an dem Ring aus Flammen, die am oberen Rand des Kochers in die Brennkammer schießen. Die geniale Bauweise des Kochers ist einfach – und sehr wirkungsvoll.



## Der Aufsatz:

Einen Aufsatz für den Kocher zum Draufstellen von Topf oder Pfanne baut ihr euch aus einer Mais- oder Erbsen-und-Möhrrchen-Dose. Entfernt dafür Deckel und Boden und schneidet mit einer kräftigen Schere vier größere Aussparungen hinein, durch die ihr beim Brennen Holzstückchen an das Feuer nachfüttern könnt – auch dabei solltet ihr euch helfen lassen.

## Der Windschutz:

Für einen Windschutz braucht ihr eine leere, möglichst große Konservendose, wieder ohne Deckel und Boden, die ihr an der Seite auf- schneidet und vorsichtig auseinanderbiegt. Die Ecken schneidet ihr am besten rund.

## Tipps zum sicheren Umgang mit dem Dosenkocher!

- Benutzt den Kocher **niemals im Haus** – nur draußen!
- Achtet darauf, dass der Kocher sicher auf einer **ebenen Fläche** steht. Am besten eignet sich Sand- oder Steinboden als Untergrund.
- Haltet **Abstand zu Gebäuden**, aber auch zu Gebüsch, Gras und Bäumen – die fangen viel zu leicht Feuer.
- Stellt sicher, dass **keine brennbaren Gegenstände** in der Nähe sind. Und auch keine kleinen Kinder!
- Wo auch immer ihr den Kocher zum Einsatz bringt: Habt für den Notfall einen **Eimer Sand oder Wasser** zum Löschen parat.
- **Verbrennt euch nicht die Finger!** Auch nachdem ihr den Kocher benutzt habt, ist das Metall noch heiß. Lasst ihn also gut abkühlen, bevor ihr ihn anfasst.
- Habt ihr euch doch die Finger verbrannt, kühlt ihr die Stelle am besten ganz schnell für kurze Zeit mit **kaltem Wasser**. Legt aber keinesfalls Eis direkt auf die Wunde, es könnten sonst Frostbeulen entstehen.
- Für schlimme Notfälle lautet die **Notrufnummer 112**.
- Nutzt den Kocher immer zusammen mit einem **Erwachsenen!**