

Campingkocher auch im Innenbereich verwenden? Geht das?

Ein Campingkocher ist für das Leben in der Wildnis nahezu unverzichtbar.

Er ist leichter als ein Grill mit offenem Feuer, zuverlässiger und du musst kein großes, offenes Feuer entfachen.

Unter bestimmten Bedingungen kann ein Campingkocher auch in Innenräumen verwendet werden.

Wir werden jetzt darüber sprechen, wann und wie du deinen Campingkocher sicher in Innenräumen verwenden kannst, sowohl in der Wohnung als auch im Zelt.

Kann man Campingkocher auch in Innenräumen verwenden?

Bevor wir zu den Gefahren und Alternativen kommen, möchte ich erst mal die Frage beantworten, ob Campingkocher auch im Innenbereich verwendet werden können.

Campingkocher können im Innenbereich verwendet werden, solange der Kocher mit Vorsicht verwendet wird und über eine ausreichende Belüftung verfügt. Empfehlenswert sind Alkohol-, Weißgas- und Propangaskocher.

Achtung: Der Betrieb in der Wohnung kann unter den besten Bedingungen gefährlich sein, daher weise ich ganz klar darauf hin: Mach es nicht, wenn du keine Erfahrung mit Campingkochern hast und mit deinem eigenen Kocher nicht vertraut bist.



Solch ein robuster Gaskocher kann in einem gut belüfteten Raum genutzt werden

Sicherheit geht vor

Ob du es glaubst oder nicht, Feuer ist eine der häufigsten Gefahren.

Ein Haus mit einem Campingkocher anzuzünden mag schwierig sein, aber mit Zelten ist es einfacher.

Moderne Zelte verwenden ein leicht brennbares Material, um das Zelt wasserfest zu machen.

Wenn du ein Zelt in Brand setzt, kann es aufgrund der hohen Geschwindigkeit der Flammenverbrennung innerhalb von Minuten zu einer Falle werden.

Die heimtückischere Gefahr geht jedoch von Kohlenmonoxid (CO) aus. CO ist ein unsichtbares, geruchloses Gas, das sich noch besser als Sauerstoff mit dem Hämoglobin in deinem Blut verbindet.

Infolgedessen kann es sich in deinem Blut ansammeln, den Sauerstoff aus deinem Körper verdrängen und Schwindel und Verwirrung verursachen.

Wenn du in einer CO-haltigen Umgebung bleibst, kannst du schließlich ohnmächtig werden und sterben.

Kohlenmonoxid wird bei der Verbrennung von kohlenstoffhaltigen Brennstoffen erzeugt. Es ist jedoch ein Nebenprodukt der unvollständigen Verbrennung, was bedeutet, dass effizientere Feuer weniger CO produzieren als "schmutzigere" Feuer.

Demzufolge sind einige Öfen für die Verwendung in Innenräumen sicherer, während andere, weniger effiziente Öfen, dies nicht sind.

Ein Holzkohlebrenner zum Beispiel sollte unter keinen Umständen in Innenräumen verwendet werden.

Sie erzeugen viel zu viel CO. Auch Kerosinkocher sollten aus demselben Grund niemals in geschlossenen Räumen verwendet werden.



Kerosinkocher sollten niemals in geschlossenen Räumen verwendet werden

Alkohol-, Weißgas- und Propanöfen hingegen können in einem belüfteten Raum sicher verwendet werden. Gute Beispiele für belüftete Räume sind unter einem funktionierenden Ofenschacht, in einem Kamin oder in einem Raum mit offenen Fenstern.

In meinem Ratgeber "[Outdoor-Kocher – Welche Art passt zu dir?](#)" findest du eine gute Übersicht zu allen Kochern.

Schließlich können Weißgas- und Propangaskocher undicht werden, wodurch sich Gas in einem geschlossenen Raum ansammeln kann. Dies kann zu einer Stichflamme oder sogar zu einer Explosion führen.

Stelle also sicher, dass die Öffnungen so dicht wie möglich verschlossen sind.

Und lasse deinen Herd nie unbeaufsichtigt laufen. Wenn er aus Versehen ausgeht, kann sich der Raum oder das Zelt rasant mit Gas füllen.

Spezielle Regeln für Zelte

Wenn du in einem Zelt kochen möchtest, ist die Brand- und CO-Gefahr deutlich höher.

Letztlich gibt es keinen Grund, die Gefahr zu rechtfertigen, einen Ofen in einem so kleinen, brennbaren Raum zu betreiben.

Die einzige Ausnahme bilden Bergsteiger, die möglicherweise buchstäblich am Rand einer Klippe hängen. Aber in diesem Fall sprechen wir von sehr erfahrenen Campern.

Das bedeutet aber nicht, dass du im Regen kochen musst. Die [Apsiden](#) (Stauräume, die nicht im Innenzelt sind) einiger großer Zelte bieten einen guten Kompromiss.

Du kannst dich vor den Elementen schützen und im Fall des Falles schnell entkommen. Und wenn die Klappe ganz geöffnet ist, hast du auch genügend Belüftung für die Sicherheit.

Ein weiteres Problem ist das Kochen im Bärenland. Bären besitzen einen extrem ausgeprägten Geruchssinn und werden sogar von dem Restgeruch angezogen, der noch Stunden nach dem Kochen zurückbleibt. Wenn du in deinem Zelt gekocht hast, kann das ein böses Erwachen geben.

Welche Nachteile hat die Verwendung eines Campingkochers im Innenbereich?

Campingkocher sind für den Outdoor-Einsatz konzipiert. Sie sind für den Einsatz unter extremen Bedingungen ausgelegt.

Campingkocher sind nicht für die Verwendung in Innenräumen konzipiert, daher ist es nicht empfehlenswert, sie im Haus zu verwenden. Dafür gibt es zwei Hauptgründe: Sicherheit und Effizienz.

Campingkocher besitzen offene Flammen, daher können sie nicht in einem Raum verwendet werden, der nicht gut belüftet ist oder wo die Gefahr einer Kohlenmonoxidvergiftung besteht.

Der zweite Grund, warum Campingkocher nicht in Innenräumen verwendet werden sollten, ist, dass sie nicht effizient genug sind, um den Innenraum zu erwärmen.

Sicherere Alternativen zu Propan

Wenn du deinen Campingkocher im Haus verwenden willst, gibt es alternative Kocher, die viel sicherer sind als Propan oder Holzkohle. Hier sind ein paar der gängigsten:

Kocher mit denaturiertem Alkohol / Spiritus: Diese Kocher brennen sehr sauber, und da sie einen flüssigen Brennstoff verwenden, besteht keine Gefahr eines Gasaustritts. Allerdings musst du den Kocher vor dem Nachfüllen abkühlen lassen, was ärgerlich sein kann, wenn dir der Brennstoff ausgeht, während du mitten in der Zubereitung einer Mahlzeit steckst. Die Firma Esbit stellt ein [hübsches kleines fünfteiliges Set mit einem Messingbrenner](#) her.

Wärme in Dosen: Brennpaste in Dosen ist ein kondensiertes Alkoholgel. Man nimmt einfach den Deckel ab, zündet die Paste mit einem Streichholz oder Feuerzeug an, und schon kannst du kochen. Aber Vorsicht in gut beleuchteten Umgebungen: Dieser Brennstoff hat eine fast transparente Flamme, die an einem sonnigen Tag fast unsichtbar sein kann. Alles, was du dafür benötigst, ist diese [Dose](#) hier.

Verzehrfertige Mahlzeiten (MREs): [MREs](#) sind Standard-Armee-Rationen und – wie der Name schon sagt – komplett verzehrfertig sind. Sie sind vielleicht nicht so lecker wie eine selbst gekochte Mahlzeit, aber du kannst sie unterwegs leicht mitnehmen und sie halten jahrelang als Notvorrat für zu Hause.

Über den Autor des Ratgebers

Martin Gebhardt



Hey, ich bin Martin und ich bin Wildnis-Mentor. Auf meinem Blog lernst du die Basics sowie zahlreiche Details zum Outdoor-Leben. Schnapp dir meine [35 einfach umsetzbaren Survival-Hacks](#), um ab morgen nicht mehr planlos im Wald zu stehen. Lies mehr über mich auf meiner [“Über mich”-Seite](#).

Besuche ihn auf seiner Website <https://survival-kompass.de>