

Was ist ein Hobo? [Aufbau, Funktion, Vor- und Nachteile]

Es gibt viele Möglichkeiten, deine Feuerstelle einfach mitzunehmen. Der Hobo-Ofen ist eine dieser Möglichkeiten. Er ist ein **mobiles Lagerfeuer**, deine eigene Feuerstelle **für die Hosentasche**.

Der Hobokocher, wie der Hobo-Ofen auch genannt wird, funktioniert nach dem sogenannten **Kamineffekt**. Dazu aber gleich mehr.

Du musst für einen Hobo nicht noch zusätzliches Gewicht durch Gas oder andere Brennstoffe mit dir herumschleppen.

Die Brennmaterialien, die der Hobo hauptsächlich benötigt, entnimmst du einfach direkt der Natur. Praktisch, oder?

Er ist klein, bringt **kaum Gewicht** auf die Waage und passt durch seine **kompakte Größe** in jeden Rucksack.

Auf die genauen Vor- und Nachteile gehe ich später noch näher ein.

Bedeutung und Wortherkunft

Der Hobo-Kocher erlebte seine Hochzeit während der Großen Depression, der *Great Depression*, der besonders schweren Wirtschaftskrise in Amerika. Sie begann 1929 mit dem Schwarzen Donnerstag und klang über die 1930er-Jahre ab.

Hauptsächlich benutzt wurde der Hobo zu dieser Zeit von nordamerikanischen Wanderarbeitern. Diese wurden auch als Hobos (ho = homeless, bo = boy) bezeichnet. Von ihnen wird sein Name abgeleitet.

Der Hobo diente den Arbeitern **primär als Heizung**, aber auch als Herd.

Was ist ein Hobo-Kocher?

Ein Hobo-Kocher ist ein Metallgefäß, das als Brennraum dient. Auf den Hobo stellst du einen Topf oder eine Tasse, die dadurch erhitzt wird. Der untere Teil des Gefäßes ist mit Löchern versehen, durch welche Luft angesaugt wird. Hier findet das Prinzip des [Kamin-Effekts](#) Anwendung.

Aufbau und Funktion

Der Hobo ist effektiver, wenn der genutzte Brennstoff auf einer Art Rost aufliegt.

So wird auch von unten die Luft angesaugt, nicht nur von den Seiten. Abgase, sowie eventuell entstehender Rauch verlassen den Hobo über die Abzugsöffnungen. Diese befinden sich am oberen Rand des Gefäßes.

Hier siehst du Profi-Modelle:



Hobo Ofen

Das Feuer im Hobo wird durch die metallenen Wände konzentriert.

Die Wärme strahlt nicht nach außen ab, sondern verbleibt im Gefäß.

Durch den Kamineffekt kommt es zu einer besonders **hohen Zufuhr an Sauerstoff**. Somit verbrennen auch kleine Mengen an Holz komplett. Der Hobo **erreicht hohe Temperaturen**.

Was die Leistung betrifft, befindet sich ein kleiner Hobo meist weit über den Werten eines tragbaren Spirituskochers. Gas- oder Benzinkocher hingegen bieten immer noch etwas mehr.

Aufpassen musst du in einer windigen Umgebung. Wie es bei allen offenen Kochsystemen der Fall ist, **verringert Wind die Leistung** deines Hobos stark.

Für den Hobo typisches Brennmaterial ist unter anderem Astholz, das am Boden gefunden wurde. Auch Zapfen, Reisig und andere, brennbare Abfälle eignen sich gut für den Hobo.

Durch das Entstehen hoher Temperaturen hast du die Möglichkeit, auch nasses oder morsches Holz zu verheizen.



Suppe mit dem Hobo

Flüssigbrennstoffe verwenden

Bei einem Hobo mit geschlossenem Boden bietet sich dir zusätzlich die Alternative, ihn mit Flüssigbrennstoffen zu betreiben.

Du solltest bei stark flüchtigen Brennstoffen, darunter Benzin oder Spiritus, diese allerdings mit einer Sandschicht binden. So entgehst du der Gefahr von Verpuffungen und Stichflammen.

Es gibt weiterentwickelte Hobos, die auf dem Prinzip der **Holzvergasung** basieren. Hierbei kommt es zu einer vollständigen Verbrennung durch die doppelte Wand. Zudem kommt es zu **keiner Rauchbildung**.

Vor- und Nachteile

Wie alles im Leben hat auch der Hobo-Ofen einige Vor- und Nachteile.

Vorteile

- Hobokocher benötigen keine Brennstoffe, die du unbedingt mitnehmen musst, wie Gaskartuschen. Nutze, was du in der Natur vorfindest.
- Hobos verursachen dadurch auch weniger Müll.
- Hobo-Öfen sind effizienter als Lagerfeuer, da sie mit höherer Temperatur verbrennen und weniger Wärme verloren geht. Dadurch benötigst du auch weniger Brennstoff.
- Ein Hobo ist klein, kompakt und leicht. Somit eignet er sich ideal für deine Trekking-, Bushcraft- oder Survival-Tour.
- Der Betrieb eines Hobos in der Natur wird zum Teil weniger streng betrachtet als das Entzünden

- eines Lagerfeuers.
- Verbrennt auch nasses Holz effektiv.

Nachteile

- Nicht zur Verwendung innerhalb von Zelten oder geschlossenen Räumen geeignet. Es besteht die Gefahr der Erstickung und der Stauung von Verbrennungsprodukten.
- Du kannst mit deinem Hobo nur schwer die ganze Familie versorgen. Eine [Tasse Kaffee](#) oder ein Mittagessen stellen kein Problem dar. Unter Umständen funktioniert auch das romantische Menü für Zwei mit dem Hobo.
- Durch seine kompakte, kleine Größe erfordert der Hobo einige Vorbereitungsarbeiten. Das Brennholz muss sehr klein sein.
- In großen Höhen nicht einsetzbar. Dies hängt mit dem Luftdruck zusammen.
- Besonders hartnäckige, starke Verunreinigung von Ausrüstung und Kochgeschirr. Diese entsteht durch die Bildung von Ruß und Rauch.
- Der Hobo ist nur beschränkt einsetzbar. In vielen Wäldern gilt das Verbot von offenen Feuern. Auch in anderen Gebieten gelten Brandschutzvorschriften und Naturschutzgesetze.
- (Hier alles zu "[Ist ein Feuer im Wald erlaubt?](#)")

Unterschied zum Raketenofen

Vermutlich denkst du dir, dass sich das doch nach dem guten, altbekannten Raketenofen anhört. Grundsätzlich richtig gedacht. Der Hobo ist, wenn du so willst, eine Weiterentwicklung des Rocket Stove.

Ein Raketenofen ist ein effizienter und heiß brennender Ofen, der Holzbrennstoff mit kleinem Durchmesser verwendet.

Der Brennstoff wird in einer einfachen Brennkammer verbrannt, die einen isolierten vertikalen Schornstein enthält, der eine fast vollständige Verbrennung gewährleistet, bevor die Flammen die Kochfläche erreichen.

Wenn du mit dem Gedanken spielst, dir einen Raketenofen zuzulegen, dann schau dir diesen [Raketenofen-Ratgeber](#) an.

Hobo-Ofen selbst bauen

Habe ich dich überzeugt und willst du jetzt deinen eigenen Hobo-Ofen haben?

Nun, neben dem einfachen Kauf eines solchen, besteht für dich auch die Möglichkeit, einen **Hobo-Ofen selbst zu bauen**.

Dadurch **sparst du dir zum einen dein Geld**, zum anderen bietet sich dir die Gelegenheit, das System einmal **auszutesten**.

So stellst du fest, ob du überhaupt mit einem Hobo zusammenpasst, bevor du ungefähr 100 € für ein Profi-System ausgibst.

Was du benötigst

Dazu benötigst du einfach nur eine leere, ausgewaschene **Konservendose** und das notwendige **Werkzeug**. Zunächst musst du dich entscheiden, ob du die Dose umdrehen und den eigentlichen Boden als Heiz- und Kochfläche nutzen möchtest.

Einfacher ist es, wenn du den **Boden als Boden belässt**. Bohre mit einem entsprechenden Bohrer mehrere Löcher in den Boden.

Außerdem benötigst du **mehrere Bohrungen im Bodenbereich an der Seite** entlang, in der Höhe von etwa einem bis zwei Zentimetern.



Einfacher Hobo Ofen

Das war auch schon der ganze Aufwand. Nun hältst du die Grundvariante deines eigenen Hobo-Kochers in Händen.

Du kannst diesen nach Belieben weiterentwickeln.

Du hast unter anderem die Möglichkeit, aus einem Lüfter-Gitter von einem alten PC oder ähnlichem **einen Rost zu basteln**. Diesen legst du auf die Dose. So wird auch ein kleines Gefäß warm, welches sonst in deinen Hobo hineingefallen wäre.

Oder du verpasst dem Hobo ein paar **Standfüße**, so kommt noch mehr Luft von unten heran.

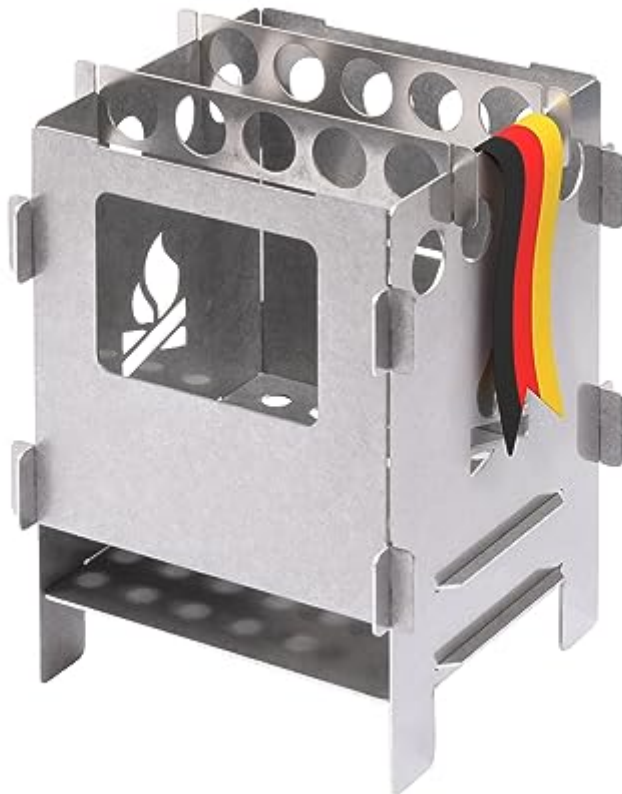
Möchtest du es noch bequemer, so schneide eine **Öffnung in die Mitte der Seitenwand**. Dann legst du einfach das Feuerholz nach, ohne den Rost zu entfernen.

Eine weitere Möglichkeit des Aufbesserns des grundlegenden Hobo-Systems ist das Erweitern auf das noch effektivere Holzvergaser-Prinzip.

Kaufempfehlungen

Nicht jeder möchte sich einen Hobo-Ofen selbst machen.

Es gibt günstige Modelle für Einsteiger, die recht klein sind.



4,5 (662)

Daten aktualisiert vor 7 Stunden

[BUSHBOX Outdoor-Kocher | Hobo-Kocher | Camping | Holz | Gas | Spiritus | Steckbar | Kompakt | Edelstahl | 100% Made in Germany](#)

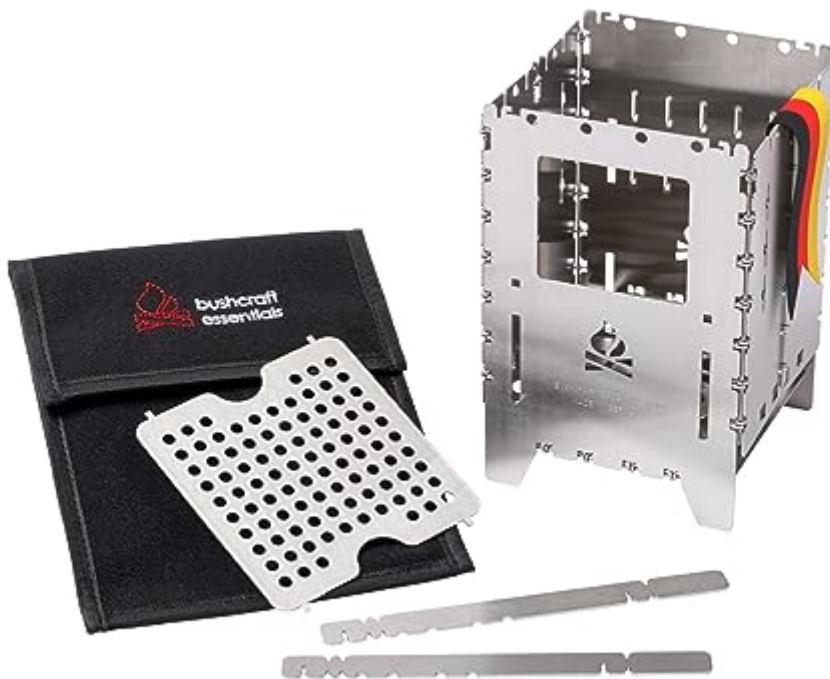
- Die BushBox ist ein kleiner, handlicher und preisgünstiger Steck-Hobo. Aus rostfreiem Edelstahl (1.4301) und trotzdem nur 260 Gramm leicht (einschließlich Tasche), passt mit 9x11,5 cm in jede Hosentasche und liefert mit kleinem Budget eine Riesen-Leistung.
- Mit integrierter Aschepfanne als Bodenschutz. Durch die mitgelieferten Topfaulagen für jede Tassengröße oder auch als Grill verwendbar (die Topfaulagen lassen sich in zwei Positionen verwenden, siehe Detailbilder).
- Multi-Fuel: Kann mit Holz, organischem Material, Trangia, Esbit etc. betrieben werden
- Alternativ auch einsetzbar mit Trangia, Brennpaste, Esbit etc. oder auch als Windschutz für Brenner. Der Kocher ist komplett in Deutschland hergestellt.

- In Youtube sind viele Besprechungen des Kochers zu finden (Suchbegriff "Bushbox"). Für unsere anderen Produkte bitte nach "Bushcraft Essentials" suchen

37,40 €

[Artikel anschauen](#)

Oder die hochpreisigen Profi-Modelle, die eine gute Größe haben und teilweise aus Titan sind.



4,8 (837)

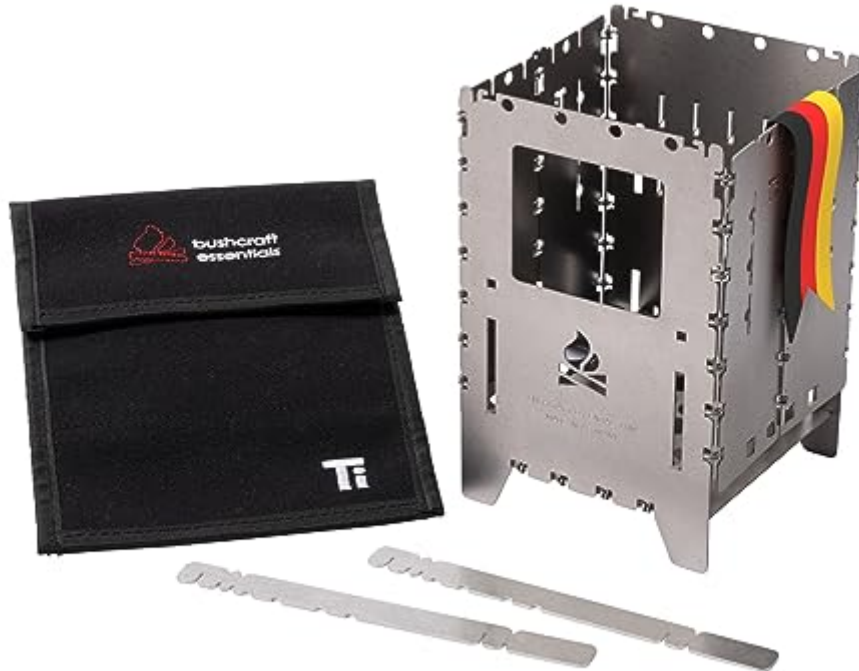
Daten aktualisiert vor 7 Stunden

[BUSHBOX XL PROFI-SET Outdoor-Kocher | Hobo-Kocher | Camping | Holz | Gas | Spiritus | Faltbar | Kompakt | Mit Zubehör | Edelstahl | 100% Made in Germany](#)

- **IM SET GÜNSTIGER:** Das komplette Ausrüstungsset: Bushbox XL, Universalrost, Topfauflagen und strapazierfähige Outdoor-Tasche!
- **HOCHEFFIZIENTER FALT-KOCHER:** Ein außerordentlich effizienter portabler Falt-Kocher zum Grillen, Kochen, Wärmen. Geeignet zum Kochen für 3-4 Personen.
- **PERFEKT FÜR LÄNGERE OUTDOOR-TRIPS:** Perfekt für Camping, Trekking, Bushcraft, Biker, Survival, Expeditionen etc.
- **MULTI-FUEL:** Als Brennstoff kann praktisch jeder natürliche bzw. feste Brennstoff wie Holz, Rinde, Holzkohle (sogar trockener Tierdung) ebenso verwendet werden wie Spiritus-Brenner, Trockenbrennstoff Tabletten oder Gel-Kocher.
- **GESAMTGEWICHT:** ca. 920 g (Kocher ca. 800 Gramm schwer)

117,40 €

[Artikel anschauen](#)



4,6 (403)

Daten aktualisiert vor 7 Stunden

[BUSHBOX XL TITANIUM Outdoor-Kocher](#) | [Hobo-Kocher](#) | [Camping](#) | [Holz](#) | [Gas](#) | [Spiritus](#) | [Faltbar](#) | [Kompakt](#) | [Titan](#) | [100% Made in Germany](#)

- Unsere Bushbox XL in der extraleichten Titan-Ausführung!
- Nur 490g schwer (540g mit Tasche).
- Packmaß (zusammengelegt in der Tasche): 21 x 17 x 1 cm (ohne Tasche 19 x 12,5 x 1 cm).
- Die thermisch besonders belasteten Teile (Bodenblech, Topfauflagen) sind aus Edelstahl.
- Die Bushbox XL Titanium wird komplett mit unserer strapazierfähigen Outdoor-Tasche geliefert.

174,40 €

[Artikel anschauen](#)

Kochen in der Wildnis

Es hat sich rund ums Kochen in der Wildnis eine ganze Gemeinschaft gebildet.

Immer mehr Naturfreunde genießen das Kochen im Freien. Das ursprüngliche Kochen mit wenig Materialien, ohne Müll und Fertigsuppen.

Dazu empfehle ich dir ein großartiges Buch und [meine Rezepte](#).



4,6 (52)

Daten aktualisiert vor 7 Stunden

[Einfach draußen kochen mit dem Hobo: Das Bushcraft Essentials-Kochbuch](#)

19,95 €

[Artikel anschauen](#)

Ach ja, kennst du eigentlich mein Buch "[Die Feuer-Fibel](#)"? Darin stelle ich noch weitere Kocher vor.

Berichte auch gerne, ob du schon Erfahrungen mit dem Hobo gemacht hast. Bist du ein großer Freund dieses Systems oder ist das nichts für dich? Warum?

Oder hast du heute zum ersten Mal vom Hobo-Kocher gehört? Wenn das der Fall ist, lade ich dich hiermit ein, ein Kommentar darüber zu verfassen, was du davon denkst. Wirst du dir einen Hobo kaufen

oder sogar selbst bauen?

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>