

Jetboil Sol Kochsystem - im Praxistest

24. Juli 2012, getestet von Peter

Nach unserer aktuellen Campinggaz Experience war klar, ein neuer Gaskocher musste her. Nur welcher, das Angebot ist hier inzwischen sehr breit. Wir wollten etwas, das sehr kompakt im Rucksack verstaut werden kann und noch dazu möglichst leicht, da wir den Kocher hauptsächlich für Touren wie die Torstein Eisrinne verwenden wollten, wo man ein/zweimal wo übernachtet bzw. sich unterwegs noch rasch mal Schnee schmelzen möchte um etwas zu Trinken zu haben um nicht alles selbst mitschleppen zu müssen. Für solche Zwecke stachen uns die Kompakt-Kocher wo alles ?All-in-One? verstaut werden kann am meisten ins Auge. Neben Packmaß und Gewicht bieten diese durch die abgestimmten Komponenten auch eine hohe Kochleistung.

Hohe Leistung dank Flux-Ring

Flux-Ring ? klingt irgendwie nach ?Zurück in die Zukunft? ;-)? aber nein, Jetboil hat einen Weg gefunden, die durch den Brenner erzeugte Wärme effizienter auf den Kochtopf zu übertragen. Gemacht wird das durch einen Zick-Zack gefaltetem Aluminium Ring, der mit dem Fuß des Kochtopfs fest verbunden ist. So entsteht eine viel größere Fläche zum aufnehmen der Wärme als bei ein flacher Kochtopfboden. Der Flux-Ring wird zusätzlich durch einen Alu-Ring, der auch als Windschutz dient geschützt.

Alu oder Titan ? das war hier die Frage

Den Jetboil Sol gibt es in zwei verschiedenen Varianten, in einer Alu- und einer Titan-Variante. Abgesehen vom Preis, ist natürlich das Gewicht der beiden Ausführungen der Maßstab. Laut Herstellerangaben wiegt die Titanium Variante 240 Gramm im Vergleich zu 300 Gramm der Alu-Variante. Ich habe mal alle Teile die im Lieferumfang enthalten sind nachgewogen, hier das Ergebnis:

Alle Teile zusammen, ohne Gaskartusche kommen also auf 364 Gramm. Will, oder muss man, aber für eine Tour auf jedes Gramm achten, kann man auch mit der Alu-Variante auf unter 300 Gramm kommen. Topf, Deckel und Brenner wiegen gerade mal 279 Gramm, noch die 185 g für eine neue Gaskartusche sind dann insgesamt 464 Gramm. Nicht schlecht wenn man bedenkt dass man so über 10 Liter (laut Herstellerangaben 12 Liter) Wasser kochen kann.

Maßgeblich für die Entscheidung für die Alu-Variante war auch, dass der Topf und vor allem der Flux-Ring der Titanium Variante wesentlich empfindlicher ist als der Alu-Topf. Beim Titanium ist es praktisch verboten, Schnee ohne vorher zumindest etwas flüssiges Wasser im Topf zu haben, zu schmelzen, zu beginnen. Es gibt Fälle wo der Flux-Ring in solchen Fällen zu schmelzen begonnen hat! Die Alu-Variante ist in der Praxis robuster. Ich möchte keinen Kocher, wo ich Gebrauchsinformation und Warnhinweise immer dabei haben muss um noch schnell nachzulesen wie er jetzt in welchem Fall richtig bedient wird.

Kochen mit dem Jetboil Sol

Die Angabe von 0,8 Litern für den Topf trifft es ziemlich genau, füllt man 0,8 Liter ein, steht das Wasser bis etwa 5 mm unter dem oberen Rand. Diese Menge konnte ich bei einer Außentemperatur von +10 Grad in knapp 4 Minuten zum kochen, so dass es wirklich wallt, bringen. Die Herstellerseitig angegebenen 2 Minuten 25 Sekunden für das Erhitzen von 500 ml Wasser kommt gut hin.

Über längere Zeit könnte man mit der vollen Füllung aber nix kochen, denn durch das wallen, schwappt das Wasser natürlich gleich mal über, aber für ein heißes Getränk, oder zum Einfüllen in ein Travellunch Fertiggericht, reicht das allemal. Zum Nudelkochen oder dergleichen, kann man das maximale Volumen des Topfes nicht ausnutzen. Entsprechend ist natürlich auch die Menge der zu kochenden Speise abzumessen. Da das Erhitzen aber doch sehr schnell geht, kann man getrost einen zweiten Gang zubereiten. Praktisch ist auch der Deckel mit der Sieböffnung, die man gut als Nudelsieb verwenden kann.

Eine zweite, runde Öffnung kann zum trinken bei geschlossenem Deckel verwendet werden. Die Jetboil Entwickler haben hier wirklich mitgedacht, und den Deckel bei der Trinköffnung etwas weiter runter gezogen, sodass man sich beim Trinken nicht am heißen Topf die Lippe verbrennt! Sehr gut funktioniert auch die Temperaturanzeige, erreicht der Inhalt eine Temperatur von über 60 °Celsius, verfärbt sich der Streifen auffällig gelb.

Die Neoprenhülle schützt die Hände beim Angreifen des heißen Topfes überraschend gut. Den vollen Topf jedoch nur mit dem Griff an der Hülle zu heben ist eine etwas wackelige Angelegenheit und wenn der Topf sehr voll ist etwas Riskant. Man kann den heißen Topf aber ohne Probleme mit der zweiten Hand direkt an der Neoprenhülle unterstützend halten.

Die Untertasse, die den Flux-Ring beim Transport schützt, kann auch als zusätzliche Tasse, bzw. durch die eingepprägten Mengenangaben zum Abmessen von Mengen, verwendet werden.

Weiters sind im Lieferumfang ein zusätzlicher Standfuß und ein Aufsatz für den Brenner zum verwenden von Standardtöpfen enthalten. In den Standfuß passen Gaskartuschen mit verschiedenen Durchmessern (100 g, 230 und 450 g Gas). Durch die Ausklappbaren Füßchen, kann der Gaskocher praktisch auf jedem halbwegs ebenen Untergrund stabil aufgestellt werden. Als optionales Zubehör gibt es noch eine Aufhängung wenn man damit im Zelt oder dergleichen kochen möchte!

Der Adapter für Standardtöpfe kann durch verdrehen ebenfalls fix mit dem Brenner verbunden werden. Die Leistung ist dann aber dramatisch geringer, mit einem Edelstahl Topf unseres Camping Geschirrs, dauerte das erhitzen von 0,5 Liter Wasser bis zum kochen, 4 Minuten 40 Sekunden. Zugegebenermaßen ohne Deckel, aber die 0,8 Liter im Jetboil Topf habe ich ebenfalls ohne Deckel in knapp 4 Minuten zum Kochen gebracht. Es ist also wesentlich effizienter zweimal im Jetboil Topf zu kochen als in einem Topf ohne Flux-Ring, auch wenn dieser mehr Fassungsvermögen besitzt!

Kocht das Wasser erstmal, erfordert es viel Gefühl das ganze auf ?kleine Flamme? zu bringen, denn im unteren Teil der Reguliermöglichkeiten, ist das Gasventil sehr, sehr feinfühlig und man muss aufpassen, dass der Kocher nicht Ausgeht. Glücklicherweise verfügt der Jetboil aber über eine gut funktionierende Piezo-Zündung. Gefühlt würde ich aber für den Notfall doch noch irgendwo ein kleines Feuerzeug in den Rucksack geben. Der Zündmechanismus funktioniert zwar im Test perfekt, könnte aber, beispielsweise durch mechanische Einwirkung, evtl. defekt werden, was in manchen Bergsteiger-Lebenslagen problematisch

werden könnte.

Zu guter letzt kann man alle Teile die im Lieferumfang enthalten sind, noch super kompakt im Topf unterbringen, es gibt eine genaue Reihenfolge und Richtung, die man sich zum Glück nicht merken muss, da sie auch auf der Neoprenhülle aufgedruckt ist. Hilft aber speziell wenn man den Kocher neu hat :-)

Wer mehr Personen verköstigen will, oder einfach einen größeren Hunger hat, kann sich auch, als Zubehör, eine Jetboil Sumo Topf dazu leisten. Der Kocher kann ebenso platzsparend in selbigen verstaut werden. Natürlich gibt es noch weiteres Zubehör wie ein 'Hanging-Kit' um das ganze im Zelt aufhängen zu können, eine ebenfalls im Kocher zu verstauende Kaffeepress/sieb oder eine Bratpfanne. Details gibts auf der Jetboil Webseite!

Fazit

Für unsere Zwecke ist das Jetboil Sol Kochsystem wirklich ein idealer Begleiter auf mehrtägigen Bergtouren wo man ein leistungsstarkes, kompaktes und leichtes Gerät braucht. Ein solches Teil erleichtert die Entscheidung ob man Touren macht wo man einen Kocher braucht oder nicht. So kann er auch schon mal mit in den Klettergarten, wenn man dort nicht auf seinen Kaffee verzichten möchte!

Impressionen



Informationen und Hinweise

Weiterführende Links

- Web: <http://strassnig.at/partner/bergfreunde-testberichte/>
Bergfreunde.de Testberichte - Übersicht über die von uns getesteten Produkte
- Web: <http://bergfreunde.de>
bergfreunde.de - DER Bergsportausrüstungs Onlineshop