



Europäisches Patentamt
European Patent Office
Office européen des brevets

(11) Veröffentlichungsnummer:

0 114 418
A2

(12)

EUROPÄISCHE PATENTANMELDUNG

(21) Anmeldenummer: 83113261.8

(51) Int. Cl.³: F 24 C 1/16

(22) Anmeldetag: 31.12.83

(30) Priorität: 22.01.83 DE 3302083

(43) Veröffentlichungstag der Anmeldung:
01.08.84 Patentblatt 84/31

(84) Benannte Vertragsstaaten:
AT BE CH DE FR GB IT LI LU NL SE

(71) Anmelder: Erich Schumm GmbH
Erich-Schumm-Strasse 2-4
D-7157 Murrhardt(DE)

(72) Erfinder: Frank, Ernst
Wiesenweg 3
D-7150 Backnang(DE)

(74) Vertreter: Patentanwälte Ruff und Beier
Neckarstrasse 50
D-7000 Stuttgart 1(DE)

(54) Brenneinsatz für ein Kochgerät.

(57) Ein Brenneinsatz (18) für ein Kochgerät (11), insbesondere einen landläufig auch als Gulaschkanone bezeichneten Feldkocher, besteht aus einer unterlüfteten flachen, langgestreckten Aufnahmeschale (20) mit seitlichen Stützstreben (22). Auf einem Auflage-Einsatz (25) sind nebeneinander mehrere einzelne Trockenbrennstoff-Würfel (28) anzuordnen. Der Brenneinsatz (18) kann anstelle anderer Brenneinsätze in das Kochgerät eingesetzt und durch Abdeckung einzelner Würfel reguliert werden.

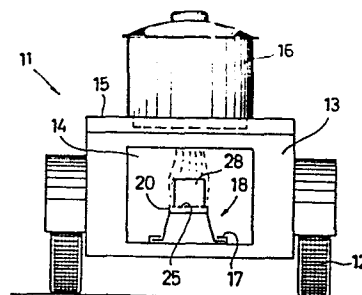


FIG. 1

Anmelderin: Erich Schumm GmbH
Erich-Schumm-Straße 2-4
Postfach 11 20
D-7157 Murrhardt/Württ.

A 20 933 EP

Brenneinsatz für ein Kochgerät

Die Erfindung bezieht sich auf einen Brenneinsatz für ein Kochgerät, insbesondere eine fahrbare Feldküche, das aus einem transportablen Rahmen mit Kochgefäßen oder Haltern dafür und einem darunterliegenden Brennraum besteht. Derartige Kochgeräte sind in großem Umfang beim Militär und Hilfswerken im Einsatz, um an beliebigen Stellen, vorwiegend im Freien, warme Mahlzeiten zubereiten zu können. Häufig sind als Brenner Brenneinsatz vorgesehen, die mit flüssigen oder gasförmigen Brennstoffen arbeiten. Dabei sind sowohl die Brenner als auch die Vorratsbehälter, d.h. Tanks oder Gasflaschen, innerhalb eines herausnehmbaren Einsatzes angeordnet. Für den praktischen Einsatz derartiger Kochgeräte sind derartige Brennaggregate häufig zu störungsanfällig und, insbesondere bei enger räumlicher Anordnung innerhalb des Einsatzes auch nicht ganz ungefährlich, beispielsweise bei benzinbetriebenen Brennern. Bei gasbetriebenen Brennern besteht außerdem der Nachteil,

daß sich der Füllzustand der Gasflaschen praktisch nicht feststellen läßt und oft die Beschaffung gefüllter Flaschen im entscheidenden Moment schwierig oder unmöglich ist.

Es gibt auch Feldküchen mit Beheizung durch herkömmliche feste Brennstoffe (Holz oder Kohle). Hier ist jedoch die Regulierung und teilweise das Anheizen schwierig, die Rauchentwicklung stört und der Brennstofftransport und die Lagerung in den gewünschten kleinen Mengen ist oft bei den transportablen Einheiten schwierig.

Aufgabe der Erfindung ist es, einen Brenneinsatz für ein Kochgerät, insbesondere eine fahrbare Feldküche, zu schaffen, der besonders einfach, robust und nicht störungsanfällig, wartungsfrei und in der Benutzung einfach und sinnfällig ist sowie mit leicht zu lagernden und transportierenden Brennmaterialien benutzbar ist.

Diese Aufgabe wird gemäß der Erfindung gelöst durch einen Brenneinsatz mit einer Aufnahmeschale für mehrere Trockenbrennstoff-Körper, die unterlüftet auf einem Gestell angeordnet und aus dem Brennraum herausnehmbar ist.

Der gesamte Brenneinsatz, der z.B. bei einem flüssiggasbetriebenen Kochgerät aus den Gasflaschen mit Druckregler, Brennerdüsen und gegebenenfalls Zündeinrichtung besteht, kann also aus einem relativ einfachen Blechteil hergestellt sein, das auch bei für andere Brenner konzipierten Kochgeräten anstelle des anderen Brenneinsatzes eingeschoben werden kann. Bei dem verwendeten Trockenbrennstoff handelt es sich um den oft fälschlicherweise auch als Trockenspiritus bezeichneten Trockenbrennstoff in Form eines meist weißen zucker- oder salzartig aussehenden festen Körpers,

wie er unter dem Namen "Esbit" seit Jahrzehnten von der Anmelderin hergestellt und vertrieben wird. Dieser Trockenbrennstoff würde bei einer Verwendung in größeren Kochgeräten, beispielsweise Feldküchen, vorzugsweise in Würzelform von ca. 10 cm Kantenlänge, geformt sein und verbrennt mit einer spiritusartig blauen, nicht rußenden oder rauchenden Flamme praktisch rückstandsfrei. Der Brennstoff ist besonders leicht und auf kleinem Raum zu lagern und zu transportieren und hat einen sehr hohen Heizwert je Gewichts- und Raumeinheit, der in der Größenordnung bester Kohle liegt. Er ist also ideal für Lagerhaltung, Verteilung und Transport, sauber in der Verwendung, und der Vorrat, sowohl außerhalb wie auch innerhalb des Brennraumes, kann stets leicht überblickt werden.

Es sei erwähnt, daß mit derartigem Trockenbrennstoff betriebene Kocher für Notverpflegung und Biwak bereits seit langem bekannt sind. Es handelt sich dabei um meist zusammenklappbare Kocher, in deren zusammenklappbarem Blechgestell eine Auflagefläche für die Trockenbrennstoff-Körper integriert ist.

Es hat sich als ganz besonders wichtig erwiesen, bei der gleichzeitigen Verbrennung größerer Mengen von Trockenbrennstoff anstatt einer einfachen Auflage eine Aufnahmeschale zu verwenden, die zwar relativ flach sein kann und sollte, weil sie den Trockenbrennstoff möglichst wenig gegen die Zufuhr von Luft abdecken sollte, um eine rückstandslose Verbrennung zu gewährleisten, andererseits aber auch zur Aufnahme einer geringen Menge flüssiger Bestandteile geeignet sein soll, die bei der Verbrennung als eine Art Zwischenprodukt entstehen, das bei der vollständigen Verbrennung wieder verschwindet. Zur Vermeidung von übermäßiger Vergasung von unten her, die das gleichmäßige ab- und rückstandsfreie Abbrennen des Trockenbrennstoff-Körpers

behindern könnte, ist es auch wichtig, daß diese Aufnahmeschale durch eine gute Unterlüftung und gegebenenfalls zusätzliche Maßnahmen, wie Verrippung etc., auf einer geringen Temperatur gehalten wird.

Wesentlich ist für die Verwendung, daß der Brenneinsatz innerhalb des Brennraumes von außen her mit einzelnen Trockenbrennstoff-Körpern, die vorzugsweise die gleiche Form, nämlich meist Würfelform, haben, beschickt werden kann. Dadurch ist auch eine Regelung im erforderlichen Umfange möglich, da sich Trockenbrennstoff-Körper auch einzeln wieder entnehmen und leicht löschen lassen.

Vorzugsweise kann die Aufnahmeschale zur Aufnahme von mehreren Trockenbrennstoff-Körpern in einer Reihe ausgebildet sein. Dadurch ist neben einer guten Zugänglichkeit für die Verbrennung selbst auch eine übersichtliche Anordnung möglich.

In der Aufnahmeschale kann vorzugsweise eine durchbrochene Auflage für die Trockenbrennstoffkörper angeordnet sein. Sie kann dabei vorzugsweise so hoch angeordnet sein, daß die Unterkante des Trockenbrennstoffkörpers von den Seitenwänden der Aufnahmeschale fast nicht mehr abgedeckt wird, um die Seiten für die Verbrennungsluft zugänglich zu halten. Trotzdem können die in geringem Umfange anfallenden flüssigen Zwischenprodukte in die Aufnahmeschale laufen und von dort aus wieder verbrennen. Die entstehende Zwischenluftschicht schafft außerdem eine zusätzliche Unterlüftung. Die Auflage ist also nicht eigentlich ein Rost, durch das Verbrennungsluft nach oben strömt, sondern eher eine durchlässige Auflage.

Die Aufnahmeschale bzw. die Auflage kann vorzugsweise eine Einteilung besitzen, auf der die Trockenbrennstoff-Körper in einem gewissen Abstand voneinander angeordnet werden können. Dadurch wird einerseits erreicht, daß auch im Bereich zwischen zwei Trockenbrennstoff-Körpern die Vergasung des Brennstoffs einsetzen kann und somit ein weitgehend gleichmäßiger Abbrand um den Körper herum einsetzt, und andererseits sind die Körper zur Auswechslung und gegebenenfalls Löschung leichter zugänglich.

Der Brenneinsatz kann vorteilhaft so ausgebildet sein, daß die flache, langgestreckt rechteckige Aufnahmeschale an ihren Längsseiten vorzugsweise schräg auswärts und abwärts weisende, an ihrer Unterkante abgekantete Stützstreben hat, die gegebenenfalls durchbrochen sind. Ein solcher aus Blech leicht herstellbarer Brenneinsatz ist stabil und sorgt für die vorstehend geschilderten grundlegenden Bedingungen. An dem Kochgerät können mit dem Brenneinsatz zusammenwirkende lösbare Befestigungseinrichtungen für den Brenneinsatz vorgesehen sein. Dies ist insbesondere bei einer fahrbaren Feldküche wichtig, damit der Brenneinsatz auch bei Erschütterungen sicher gelagert ist. Da es oft gefordert wird, daß das Kochen auch während des Fahrens möglich sein soll, kann vorteilhaft ein durchbrochener, luft- und flammendurchlässiger, je wenigstens einen Trockenbrennstoff-Körper umgebende Sicherungskäfig vorgesehen sein, der mit Halterungen am Brenneinsatz oder Kochgerät festgelegt ist. Ein solcher Käfig, der auch die gesamte Aufnahmeschale in der der Originalhöhe der Trockenbrennstoffkörper entsprechenden Höhe umgeben kann, verhindert, daß beim Fahren die Trockenbrennstoff-Körper, insbesondere wenn sie brennen, aus dem Einsatz herausspringen. Trotzdem hindert der Käfig, der vorzugsweise aus einem kräftigen Drahtgitter besteht, die Vergasung und Flammenentwicklung kaum.

Zur Regelung kann wenigstens eine über wenigstens einen Trockenbrennstoff-Körper bringbare Abdeckung vorgesehen sein, die im wesentlichen die gesamte Außenfläche des Trockenbrennstoff-Körpers außer seiner Auflagefläche auf der Aufnahmeschale oder der Auflage, dicht abschließt. Vorzugsweise können mehrere Abdeckungen für je einzelne Trockenbrennstoffkörper einer Reihe ausgebildet sein. Durch die vollständige Abschließung des Trockenbrennstoff-Körpers an seinen Vergasungsflächen (obere Fläche und Seitenflächen) wird er gelöscht, ohne daß er weitervergast, sich dabei verbraucht und störende Abgase erzeugt. Es ist also möglich, beispielsweise bei Anordnung von fünf Trockenbrennstoffwürfeln in einer Reihe eine fünfstufige Regelung durch Abdeckung der einzelnen Würfel vorzunehmen, ohne den Betrieb zu unterbrechen.

Die Abdeckung kann vorzugsweise ein Blechkasten sein, der an seiner einen Seite offen ist und an der gegenüberliegenden Seite eine Halterung für eine Bedienungseinrichtung aufweist. Diese Halterung kann vorteilhaft ein beidseitig offener, eine Kastenseite überdeckender Bügel sein. Der Bügel hat also die Größe der Basisfläche der Abdeckung, und zwischen ihm und der oberen Kastenfläche entsteht ein Schlitz, in den als Bedienungseinrichtung vorzugsweise ein spatelartiges Werkzeug mit einem Handgriff und einem Stiel einführbar ist. Die Arbeitsfläche der Bedienungseinrichtung ist einerseits zur Einführung in die Halterung der Abdeckung ausgebildet, andererseits aber auch zur Aufnahme eines Trockenbrennstoff-Körpers, der zum Beschicken oder Entnehmen so von außen handhabbar ist. Dabei ist vorzugsweise die Arbeitsfläche in Richtung auf den Stiel zu durch einen Anschlag begrenzt.

Merkmale von bevorzugten Weitererbildungen der Erfindung

gehen ferner aus der Beschreibung und den Zeichnungen hervor, wobei diese und die Merkmale der Ansprüche jeweils für sich allein oder zu mehreren in Form von Unterkombinationen bei einer Ausführungsform der Erfindung verwirklicht sein können. Ein Ausführungsbeispiel der Erfindung ist in der Zeichnung dargestellt und wird im folgenden näher erläutert. In der Zeichnung zeigen:

- Fig. 1 eine schematische Rückansicht eines fahrbaren Kochgerätes,
- Fig. 2 eine perspektivische Seitenansicht eines Brenneinsatzes,
- Fig. 3 einen Schnitt durch einen Brenneinsatz mit einer Abdeckung,
- Fig. 4 einen Teilschnitt durch einen Brenneinsatz mit einem Sicherungskäfig,
- Fig. 5 eine Bedienungseinrichtung mit einem Trockenbrennstoff-Körper und
- Fig. 6 eine Bedienungseinrichtung mit einer Abdeckung, jeweils in perspektivischer Darstellung.

In Fig. 1 ist ein Kochgerät 11 dargestellt, das normalerweise als Feldküche bezeichnet wird. Es besitzt ein Fahrgestell oder Rahmen 13 mit Rädern 12, der einen Brennraum 14 enthält, der eine Herdplatte 15 beheizt, auf der Kochgefäße 16 stehen können. Der Brennraum hat normalerweise nicht dargestellte Brennraumtüren, Zu- und Ablauföffnungen sowie gegebenenfalls einen Schornstein. Statt einer Herdplatte können auch fest eingebaute, direkt beheizte Kochgefäße vorgesehen sein bzw., wie strichliert angedeutet, die Kochgefäße in Vertiefungen der Herdplatte gehalten sein.

Am Boden des Brennraumes sind Befestigungseinrichtungen 17 in Form in Längsrichtung verlaufender Führungsschienen vorgesehen, die zur herausnehmbaren Anbringung eines Brenneinsatzes 18 dienen. Diese Halterungen können beliebig ausgebildet sein und auch bei verschiedenen Kochgeräten entsprechend der Bauart verschieden sein, so daß gegebenenfalls für den jeweils gleichen Brenneinsatz Adapter zwischen-geschaltet werden können.

In den Befestigungseinrichtungen 17 ist der Brenneinsatz 18 herausnehmbar gehalten. Er ist im einzelnen in Fig. 2 dargestellt. Er besteht aus Metallblech und besitzt eine flache, langgestreckt rechteckige Aufnahmeschale 20 mit einem umlaufenden, gegebenenfalls an einer Stirnseite zur besseren Entnahme eines Trockenbrennstoff-Körpers abgeschrägten Rand 21. An den Längsseiten der Aufnahmeschale schließen sich schräg nach unten und außen gerichtete Stützstreben 22 an, die mehrere Durchbrüche 23 haben. An ihrer Unterkante sind die Stützstreben 22 mit Abkantungen 24 versehen, die einerseits Standflächen und andererseits mit den Befestigungseinrichtungen 17 zusammenwirkende Schienen bilden.

In der Aufnahmeschale 20 ist eine Auflage 25 angeordnet, die aus einem durchbrochenen, beispielsweise gelochten Blech mit nach unten abgekanstem Rand 26 besteht, der auf dem Boden der Aufnahmeschale 20 steht, so daß der flächige Teil der Auflage eine durchbrochene, in einigem Abstand vom Boden 27 der Aufnahmeschale befindliche Auflagefläche bildet. Auf ihr stehen Trockenbrennstoff-Körper 28, die würfelförmig sind und eine Seitenlänge von ca. 10 cm haben. Das Material dieses Trockenbrennstoffes entspricht dem unter dem Warenzeichen "Esbit" von der Anmelderin vertriebenen Material.

Aus Fig. 2 ist zu erkennen, daß mehrere gleich große und gleich geformte Trockenbrennstoff-Körper dieser recht erheblichen Größe von je 1000 cm^3 Inhalt in einer Reihe auf dem Brenneinsatz angeordnet sind, und zwar jeweils mit einem Abstand 29 voneinander. Die genaue Anordnung und der Abstand 29 kann durch eine Einteilung an der Aufnahmeschale bzw. der Auflage sichergestellt sein, beispielsweise, wie strichliert angedeutet, durch nach innen gerichtete Ausbuchtungen 30 im Längsrand 21 der Aufnahmeschale 20 oder durch entsprechende Nocken oder Erhebungen in der Auflage 25.

Zum Betrieb eines mit einem Brenneinsatz 18 ausgerüsteten Kochgerätes 11 ist es also lediglich erforderlich, Trockenbrennstoff-Körper 28 in der Aufnahmeschale 20 in der vorgegebenen Anordnung anzubringen und diese anzuzünden, was problemlos geht. Sie brennen gleichmäßig weitgehend rückstandsfrei ab, so daß keine Aschen, Schlacken o.dgl. zu entfernen sind. Zum Aufbringen der Trockenbrennstoff-Körper, auch zum Nachbeschicken während des Betriebes, dient eine Bedienungseinrichtung 32, die die Form eines Spatels oder einer flachen Schaufel mit einer im wesentlichen ebenen Arbeitsfläche 33, einem Stiel 34 und einem Handgriff 35 hat. Die Arbeitsfläche 33 ist etwas länger und etwa so breit wie eine Seitenkante eines Trockenbrennstoffkörpers 28. Aus Fig. 5 ist zu erkennen, daß die Arbeitsfläche an ihrer Oberseite durch einen Anschlag 36 in Richtung auf den Stiel zu begrenzt wird, so daß ein Trockenbrennstoff-Körper 28 damit einwandfrei auf dem Brenneinsatz positioniert werden kann. Aus Fig. 3 und 6 geht jedoch hervor, daß diese Bedienungseinrichtung 32 noch zu einem zweiten Zweck dient, nämlich zur Positionierung und Entfernung einer Abdeckung 38. Sie besteht aus einem der Form eines Trockenbrennstoff-Körpers 28

angepaßten Blechkasten, der also im vorliegenden Fall nahezu würfelförmig ist und dessen untere Seite offen ist. Die Abmessungen sind etwas größer als die des Trockenbrennstoff-Körpers in seiner Ausgangsgröße. Parallel zur oberen Wandung 39 der Abdeckung verläuft ein Bügel 40, der die gesamte Fläche der oberen Wandung 39 einnimmt, jedoch mit einem geringen Abstand davon angeordnet ist, so daß sich ein schmaler, nach zwei Seiten offener Raum ergibt, in den die Arbeitsfläche 33 der Bedienungseinrichtung 32 hineingeschoben werden kann und dort sicher geführt ist. Der Anschlag 36 sorgt für die richtige Positionierung.

Es ist also möglich, die Abdeckung auch während des Brennvorganges über jeden einzelnen der in Abstand voneinander befindlichen Trockenbrennstoff-Körper zu setzen, so daß er allseitig von der Abdeckung umschlossen wird. Dadurch geht nicht nur die von diesem Trockenbrennstoff-Körper herührende Flamme aus, sondern auch die Vergasung des Brennstoffs hört auf, und es können nur noch die übrigen Trockenbrennstoff-Körper weiterbrennen. Dies dient zur Regelung und/oder zum Löschen des gesamten Brennvorganges.

Es wäre auch möglich, Abdeckungen dieser Art am Brenneinsatz oder am Kochgerät so zu lagern, daß sie durch Betätigung von außen her über die einzelnen Trockenbrennstoff-Körper geschwenkt werden können. Zum Löschen des gesamten Feuers ist auch eine Gesamtabdeckung für alle Brennstoffkörper des Einsatzes denkbar. Es sollte jedoch darauf geachtet werden, daß der einzelne Trockenbrennstoff-Körper an seinen wirksamen Flächen (alle Flächen bis auf die Unterseite) so dicht umschlossen wird, daß keine unvollständige Vergasung des Brennstoffkörpers auftreten kann.

Aus Fig. 4 ist noch zu erkennen, daß ein Sicherungskäfig vorgesehen sein kann, der während des Brennvorganges einzelne oder alle Trockenbrennstoff-Körper 28 einer Reihe umgibt. Dieser Schutzkäfig 40 besteht aus einem weitmaschigen Drahtgitter, das beispielsweise durch seitlich vorspringende und in Öffnungen 41 im Rand 21 der Aufnahmeschale 20 einrastbare Stifte 42 so fest am Einsatz gelagert ist, daß ein Trockenbrennstoff-Körper 28 auch bei Erschütterung, beispielsweise beim Transport des Kochgerätes 11, nicht vom Einsatz herunterspringen kann. Der Schutzkäfig 40 sollte so bemessen und angeordnet sein, daß die Abdeckung 38 noch darübersetzt werden kann.

Anmelderin: Erich Schumm GmbH
Erich-Schumm-Straße 2-4
Postfach 11 20
D-7157 Murrhardt/Württ.

A 20 933 EP

Brenneinsatz für ein Kochgerät

A n s p r ü c h e

1. Brenneinsatz für ein Kochgerät, insbesondere eine fahrbare Feldküche, das aus einem transportablen Rahmen (13) mit Kochgefäßen (16) oder Haltern (15) dafür und einem darunterliegenden Brennraum (14) besteht, gekennzeichnet durch einen Brenneinsatz (18) mit einer Aufnahmeschale (20) für mehrere Trockenbrennstoff-Körper (28), die unterlüftet auf einem Gestell (22) angeordnet und aus dem Brennraum (14) herausnehmbar ist.
2. Brenneinsatz nach Anspruch 1, dadurch gekennzeichnet, daß er im Brennraum (14) von außen her mit einzelnen Trockenbrennstoff-Körpern (28) von jeweils gleicher geometrischer Form, vorzugsweise Würfelform, beschickbar ist.

3. Brenneinsatz nach Anspruch 1 oder 2, dadurch gekennzeichnet, daß die Aufnahmeschale (20) zur Aufnahme von mehreren, vorzugsweise würfelförmigen Trockenbrennstoff-Körpern (28) in einer Reihe ausgebildet ist.
4. Brenneinsatz nach einem der vorhergehenden Ansprüche, dadurch gekennzeichnet, daß in der Aufnahmeschale (20) eine durchbrochene Auflage (25) für die Trockenbrennstoff-Körper (28) angeordnet ist.
5. Brenneinsatz nach einem der vorhergehenden Ansprüche, dadurch gekennzeichnet, daß die Aufnahmeschale (20) bzw. die Auflage (25) eine Einteilung zur Anordnung mehrerer Trockenbrennstoff-Körper (28) in einem Abstand (29) voneinander aufweist.
6. Brenneinsatz nach einem der vorhergehenden Ansprüche, dadurch gekennzeichnet, daß die flache, langgestreckt rechteckige Aufnahmeschale (20) an ihren Längsseiten vorzugsweise schräg auswärts und abwärts weisende, an ihrer Unterseite abgekantete Stützstreben (22) hat, die gegebenenfalls durchbrochen sind.
7. Brenneinsatz nach einem der vorhergehenden Ansprüche, dadurch gekennzeichnet, daß an dem Kochgerät (11) mit dem Brenneinsatz (18) zusammenwirkende, lösbare Befestigungseinrichtungen (17) für den Brenneinsatz (18) vorgesehen sind.
8. Brenneinsatz nach einem der vorhergehenden Ansprüche, gekennzeichnet durch einen durchbrochenen, gas- und flammendurchlässigen, je wenigstens einen Trockenbrennstoff-Körper (28) umgebenden Sicherungskäfig (40), der

mit Halterungen (41, 42) am Brenneinsatz (18) oder Kochgerät (11) festgelegt ist.

9. Brenneinsatz nach einem der vorhergehenden Ansprüche, dadurch gekennzeichnet, daß wenigstens eine über wenigstens einen Trockenbrennstoff-Körper (28) bringbare Abdeckung (38) vorgesehen ist, die im wesentlichen die gesamte Außenfläche des Trockenbrennstoff-Körpers (28) außer seiner Auflagefläche auf der Aufnahmeschale (20) oder der Auflage (25) dicht abschließt, wobei vorzugsweise mehrere Abdeckungen (38) für je einzelne Trockenbrennstoff-Körper (28) einer Reihe vorgesehen sind und bevorzugt die Abdeckung (38) ein Blechkasten ist, der an seiner einen Seite offen ist und an der gegenüberliegenden Seite (39) eine Halterung (40) für eine Bedienungseinrichtung (32) aufweist, wobei die Halterung (40) ein vorzugsweise beidseitig offener, eine Kastenseite (39) überdeckender Bügel ist und insbesondere die Abdeckung (38) schwenkbar oder verschiebbar an dem Kochgerät (11) oder dem Brenneinsatz (18) angeordnet ist und vom Äußeren des Kochgerätes (11) her betätigbar ist.
 10. Brenneinsatz nach Anspruch 9, dadurch gekennzeichnet, daß die Bedienungseinrichtung (32) ein spatelartiges Werkzeug mit einem Handgriff (35) und einem Stiel (34) ist, dessen Arbeitsfläche (33) zur Aufnahme eines Trockenbrennstoff-Körpers (28) und zur Einführung in die Halterung (40) der Abdeckung (38) ausgebildet ist, wobei vorzugsweise die Arbeitsfläche (33) in Richtung auf den Stiel (34) zu durch einen Anschlag (36) begrenzt ist.
-

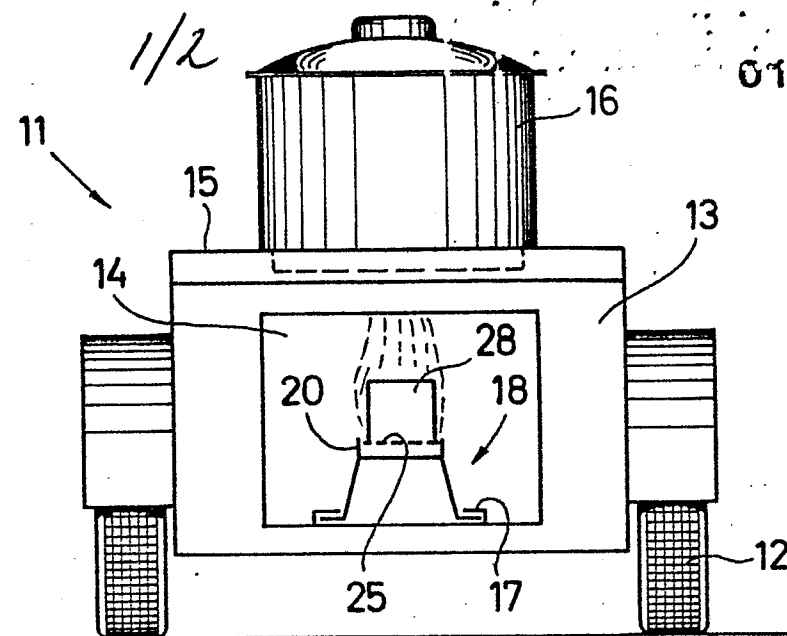


FIG. 1

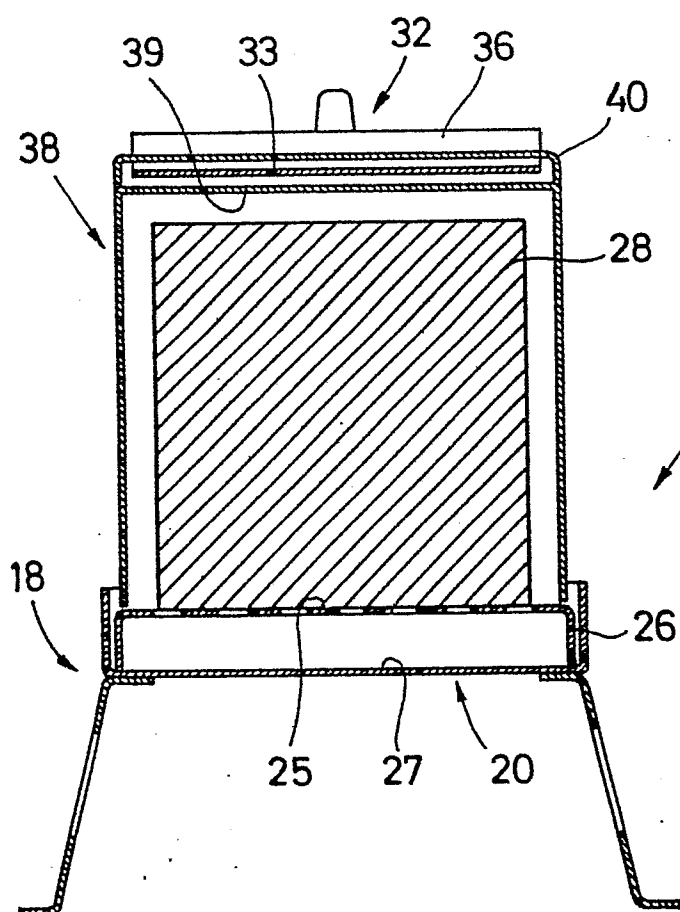


FIG. 3

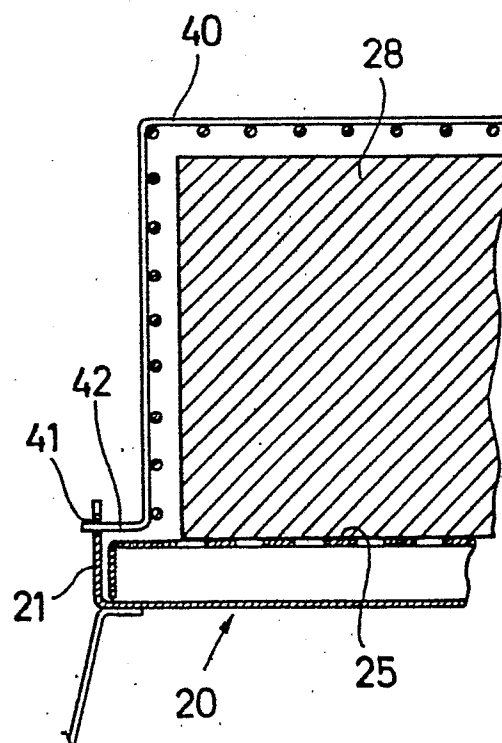


FIG. 4

FIG. 2

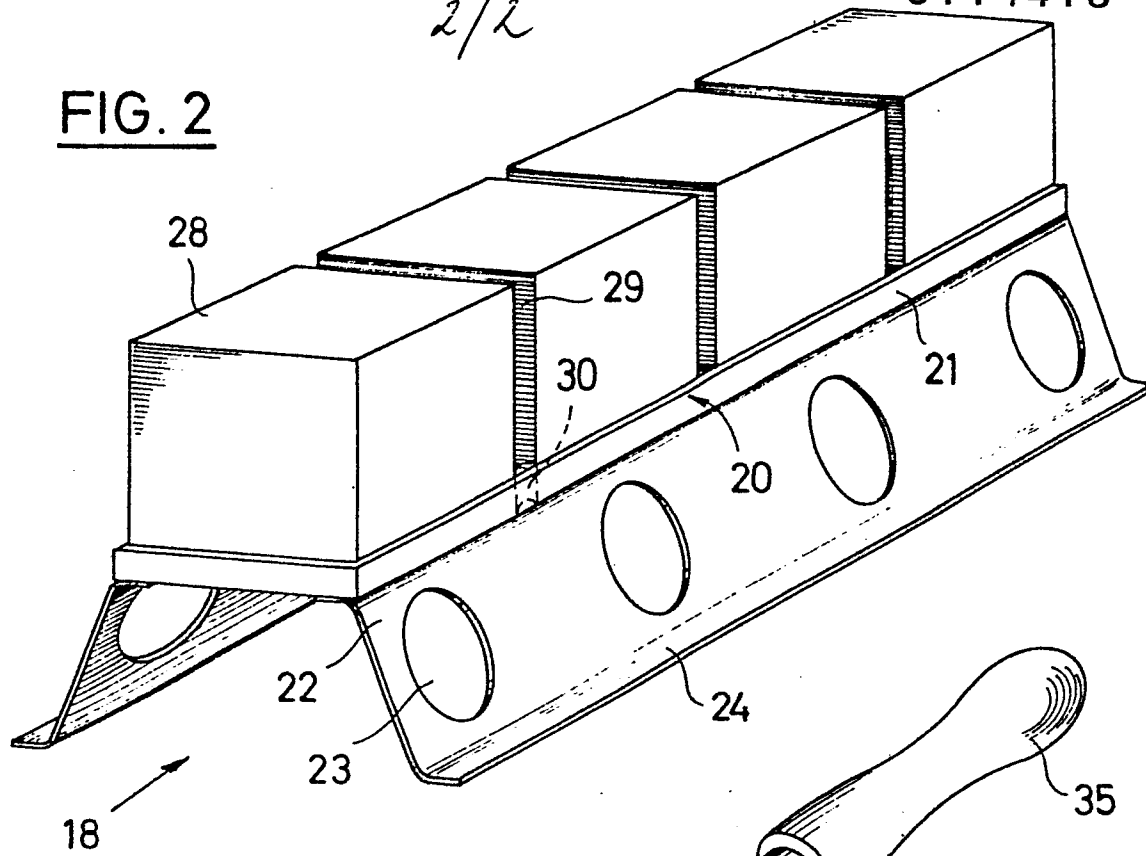


FIG. 5

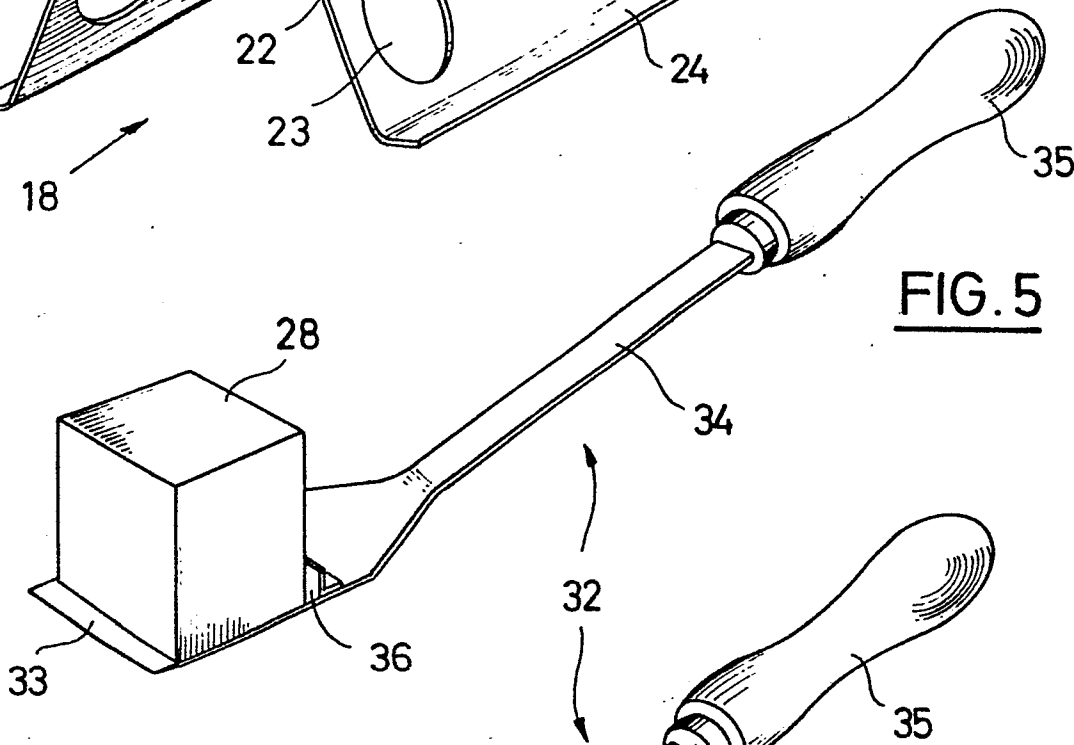


FIG. 6

