

Die Feuerwehr informiert

- Sicher grillen: Wichtige Tipps rund um Feuer und Glut -



Bild: living bbq

Verbrennungen. Ihre Feuerwehr hat deshalb die wichtigsten Tipps rund um Feuer und Glut für Sie zusammengestellt:

Eingeschränkte Freizeitmöglichkeiten und abgesagte Urlaubsreisen – in diesem Sommer ist der eigene Garten für viele der Lebensmittelpunkt. Es wird vermehrt draußen gegrillt statt drinnen gekocht. Doch Holzkohle- oder Gasgrill haben nicht zu unterschätzende Risiken, denen man mit dem nötigen Respekt und aktiver Vorsorge begegnen sollte. Dazu zählen nicht nur das notwendige Grillgut, Holzkohle oder Gas, sondern auch Löschmittel. Ein Brand kann überall dort schnell ausbrechen, wo eine Zündquelle mit leicht brennbaren Materialien oder Flüssigkeiten in Verbindung kommt. Dabei bedarf es noch nicht einmal einer offenen Flamme – es reichen oft schon hohe Temperaturen in Verbindung mit spritzendem Fett, nicht rechtzeitig aus dem Grillbereich entfernte trockene Ästen oder anderen brennbaren Stoffe, z. B. um ein Feuer zu entfachen. Traurige Beispiele aus der Analyse von jährlich etwa 4.000 Unfällen am Grill. 4.000 Unfällen mit meist extrem schmerzhaften

Grundsatz: Mit umsichtigem Verhalten die Gefahren minimieren

- Grasgrills sind zu Beginn der Saison auf Leckagen zu prüfen. Dieses kann mit speziellen Sprays oder Seifenlauge durchgeführt werden, wobei alle Leitungen benetzt werden müssen. Kleine Gasblasen zeigen undichte Stellen an.
- Ob Gas oder Kohle – bevor der Grill entzündet wird, muss unbedingt auf einen sicheren Stand geachtet werden.
- Den Grill grundsätzlich nur auf einer ebenen Fläche und mit ausreichendem Abstand von mindestens 2 Metern zu Büschen oder Möbeln platzieren.
- Den Grill niemals unter Pavillons, Zelten oder Sonnenschirmen aufstellen, da diese durch Funkenflug leicht in Brand geraten könnten.
- Beim Anzünden der Kohle sind nur feste Brennhilfen zu verwenden. Niemals Spiritus oder Benzin verwenden! Und niemals flüssige Grillanzünder in die offenen Flammen schütten. Verpuffungen, meterhohe Stichflammen und schwere Brandverletzungen können die Folge sein.
- Kinder sind generell vom Grill und der heißen Glut fernzuhalten. Sie sind oft nicht in der Lage die Gefahr zu erkennen.
- Auch wenn für viele ein kühles Bier dazu gehört – Alkohol reduziert die Wahrnehmung und Reaktionsfähigkeit und fördert leichtsinniges Verhalten.
- Den heißen Grill nicht bewegen oder versetzen.

Grundsatz: Feuerstelle niemals unbeaufsichtigt lassen

- Insbesondere, wenn Fettauffangschalen im Grill sind, können sich altes Fett und Speisereste entzünden. Brennendes Fett darf auf gar keinen Fall mit Wasser gelöscht werden.

Da das Wasser schlagartig verdampft, käme es zu einer verheerenden Fettbrandexplosion. Um einen Fettbrand zu ersticken, muss die Luftzufuhr unterbrochen werden. Das Feuer ist zum Beispiel mit einem Metaldeckel abzudecken bzw. der Grill zu schließen. Bei Gasgrills sofort die Gasflasche zudrehen.

- Heiße Asche nicht auf den Rasen, in ein Gebüsch oder den Kompost oder ein Müllbehälter schütten. Hier können sich trockene Gräser oder Äste oder Abfall entzünden. Glut gut mit Wasser ablöschen oder mit Sand oder Erde bedecken. Am besten die Glut im Grill erkalten lassen.

Grundsatz: Löschmittel griffbereit halten

Kommt es trotz aller Vorsicht und Wachsamkeit zu einem Entstehungsbrand, sollten Löschmittel griffbereit stehen. Es können 1 oder 2 Eimer voll Wasser, ein Gartenschlauch unter wenigstens 3 bar Wasserdruck mit einem Absperrhahn verschlossen oder im günstigsten Fall ein Handfeuerlöscher. Dessen Handhabung ist denkbar einfach und in wenigen Minuten zu erlernen:

- 1 Sicherung ziehen
- 2 je nach Ausführung den Schlagknopf oder Hebel drücken
- 3 Löschrstrahl mit kurzen gezielten Stößen auf den Brandherd richten.

Bei Gasgrills sofort die Gasflasche zudrehen.

Bei Einsatz im Freien und bei Bränden von festen Stoffen (Brandklasse A) eignen sich z.B. Wasserfeuerlöscher oder Schaumlöscher..



Mit Unterstützung Bundesverband Brandschutz-Fachbetriebe e.V.

Für alle, die regelmäßig, viel oder sogar gewerblich grillen, kann die Anschaffung eines speziellen Fettbrandlöschers sinnvoll sein

Ihre Freiwillige Feuerwehr Boxberg
Wolfgang Gabler
FF Klitten