

Brandschutztipps

Ungetrübte Grillfreuden - Genuss ohne Reue

Die Grillzeit beschränkt sich schon lange nicht mehr ausschließlich auf die Sommermonate. Dazu ist Grillen bei Alt und Jung viel zu beliebt.

Kaum zeigen sich die ersten frühlingshaften Sonnenstrahlen, kaum klettert die Quecksilbersäule in Richtung 20 Grad, da geht sie wieder los - die Grillsaison. Sogar in den Wäldern hat man eigens Feuerstellen für das große Grillvergnügen erstellt.

Die Grillzeit beschränkt sich schon lange nicht mehr ausschließlich auf die Sommermonate. Dazu ist Grillen bei Alt und Jung viel zu beliebt. Kaum zeigen sich die ersten frühlingshaften Sonnenstrahlen, kaum klettert die Quecksilbersäule in Richtung 20 Grad, da geht sie wieder los - die Grillsaison. Sogar in den Wäldern hat man eigens Feuerstellen für das große Grillvergnügen erstellt.

Ob Kotelett, Steak, Rippchen, Schweinebauch, Wurst, Leber, Hähnchen oder Fisch, alles lässt sich auf einem Holzkohlegrill schmackhaft zubereiten. Jeder hat da so seine Spezialrezeptur, mit der er die Gaumen seiner Gäste zu erfreuen weiß. Da geht er nicht das geringste Risiko ein.

Doch schon bei der Standortwahl und beim Entzünden der Holzkohle sind andere Fakten wichtiger, Risiko zählt nicht. Hauptsache die Produktion läuft.

So manche Grillfete endete schon "heiß", weil leichtsinnig mit offenem Feuer umgegangen wurde. Doch falscher Umgang mit Brennstoffen kann schnell lebensgefährlich werden. Brandschutzexperten empfehlen deshalb:

- **Grill immer auf festen Untergrund stellen**
- **Geeignete Löschmittel bereithalten**
Im Falle eines Falles ist ein Eimer Wasser oder Sand als Löschmittel geeignet. Besser nass und schmutzig als lebenslange Brandnarben.
- **Auf einen sicheren Abstand zu brennbaren Materialien achten**
niemals in einer Holzgartenlaube oder in einem Zelt, auf Holzfußböden oder in geschlossenen Räumen und auf dem Balkon.
- **Den Grill nie unbeaufsichtigt lassen**
achten Sie besonders darauf, dass keine Kinder im Grillbereich spielen.
- **Das Anzünden der Holzkohle erfordert Zeit und Geduld, entzünden Sie Holzkohle niemals mit Benzin oder Spiritus**
Beide Flüssigkeiten verdampfen in der Sommerhitze sehr schnell, bilden eine Dampfwolke, die beim Entzünden verpuffungsartig abbrennt. Umstehende Personen können sich sehr schwer verbrennen.
- **Brennbare Flüssigkeiten z.B. Spiritus nie in glühende oder brennende Grillkohle schütten**
Besonders gefährlich ist es brennbare Flüssigkeiten aus einer Flasche in den Grill zu spritzen. Es besteht die Gefahr der Rückzündung, da in der Flasche sich immer etwas Flüssigkeitsdampf befindet. Dieser dehnt sich dann schlagartig aus und verspritzt die gesamte brennbare Flüssigkeit über den Grill, ein 5 - 10 Meter langer Flammenstrahl kann die Folge sein.
- **Mit Grillhandschuh oder langer Grillzange arbeiten**
Achten Sie darauf, dass Sie möglichst keine Kunstfasertextilien beim Grillen tragen.
- **Bei der Verwendung eines Gasgrills prüfen Sie vorher, ob die Anschlüsse dicht sind**
Der Verbindungsschlauch und die Gasflasche darf bei Grillen nicht der Hitze ausgesetzt werden.
- **Grillen Sie möglichst nicht bei starkem Wind**
Es besteht die Gefahr, dass Glut verweht wird oder ein Gasgrill erlischt und Gas weiterhin unkontrolliert austritt.
- **Abtropfendes Fett kann sich entzünden, deshalb Fettauffangschalen aus Alu verwenden**
Das ist gesünder weil weniger Benzpyrene entstehen und vermindert die Geruchsbelästigung

- **Sich entzündendes Fett nie mit Wasser bekämpfen**
sondern Fettbrände (brennender Grill) mit einer Löschdecke ersticken oder mit einem Pulverfeuerlöscher bekämpfen.
 - **Sollte es zu Brandverletzungen kommen, kühlen Sie diese sofort über einen längeren Zeitraum mit Wasser**
Bei Kindern gilt: Eine Brandverletzung in der Größe eines D-Mark Stücks ist ein Fall für den Notarzt. Decken Sie die Wunde nach der Kühlung möglichst keimfrei ab. Verwenden Sie jedoch niemals Haushaltsmittel wie Mehl oder Ähnliches.
 - **Entsorgen Sie Grillkohle und Asche erst, wenn diese völlig erkaltet ist**
Füllen Sie diese nie in Kartons oder andere brennbare Behälter.
-

Besondere vorsichtig gilt es zu sein wenn Kinder beim Grillen dabei sind!

Denn Kinder sind neugierig. Feuer ist für sie etwas ganz Besonderes: Es raucht, es zischt, da tut sich was! Doch leider kommt es immer wieder vor, dass Kinder beim Grillen schwer verletzt werden.

Die Gründe:

- Kinder können die Gefahr nicht einschätzen
- Erwachsene sind häufig unachtsam. Sie konzentrieren sich auf das Feuer und vergessen dabei, auf die Kinder aufzupassen. Vor allem dann, wenn Alkohol im Spiel ist.
- Erwachsene verwenden oft gefährliche Hilfsmittel zum entfachen des Feuers (z. B. Benzin, Petroleum oder Spiritus).

Im Gebrauch von brennbaren Flüssigkeiten liegt jedoch die häufigste Ursache schwerer Unfälle beim Grillen. Es werden Dämpfe frei, die sich durch die Hitze und das Feuer explosionsartig entzünden und eine Stichflamme erzeugen. Diese ergreift nur zu oft die Kinder, die in der Nähe des Grillfeuers stehen. Es kommt zu schwersten, lebensgefährlichen Verbrennungen. Werden diese überstanden, bleiben lebenslang Narben zurück.

Deswegen:

- Äußerste Vorsicht beim Grillen.
- Immer die Kinder im Blickfeld haben.
- Nur ungefährliche Grillanzünder benutzen, die es überall zu kaufen gibt!
- Frühzeitig die Kinder über die Gefahren beim Grillen aufklären und ihnen durch gutes Beispiel zeigen, wie man richtig mit dem Grillfeuer umgeht.

Kommt es doch zu einem Unfall:

- Betroffene Stellen mit kaltem Wasser bespritzen.
- Notarzt rufen.
- Auch bei kleineren Verbrennungen den Arzt aufsuchen.

Achtung! Auch scheinbar erloschenes Feuer birgt noch Gefahren: Schwerste Hand- und Fußverletzungen kommen durch die noch glimmende Asche vor. Also: Auch nach dem Grillen ist die Gefahr noch nicht vorbei.