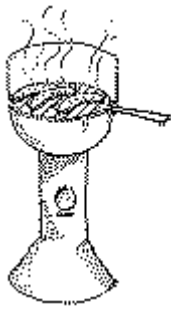


Brandschutztipps Ungetrübte Grillfreuden



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**
- **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 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**
- **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 Euro - 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.