



# Freiwillige Feuerwehr Allenberg

## löschen - retten - bergen - schützen

## Wir informieren über Gefahren beim Grillen

### Grillen - mit dem richtigen Feuer genießen

Geschrieben von Ben Bockemühl

**Kaum klettern die Temperaturen am Thermometer, beginnt wieder die Grillsaison.**

Doch Fehler beim Anzünden oder beim Betreiben des Grills können sich „brandheiß“ oder sogar lebensgefährlich auswirken. Eine „abgebrannte“ Gartenparty oder äußerst schwere und schmerzhaft Verbrennungen (von Körperteilen) sind keine Seltenheit. Im Extremfall kann es sogar zu einem tödlichen Unfall kommen. Verdeutlichen kann man sich die Gefahren daran, dass die aus dem Grill lodernden Flammen ca. 800 Grad Celsius, die Glut und das Rost ca. 500 Grad Celsius und das Gehäuse eines Metallgrills noch ca. 400 Grad Celsius Temperatur haben.

#### **Deshalb sollten die folgenden Ausführungen beachtet werden:**

Achten Sie beim Kauf von Grillgeräten auf die DIN EN 1860 - 1 und vorzugsweise auch auf das GS-Zeichen, bei Gasgrills auf eine „CE“-Kennzeichnung.

- Der Grill gehört ausschließlich ins Freie, ausgenommen hiervon sind die elektrischen Tischgrille. Betreiben Sie einen Holz- oder Gasgrill nie in geschlossenen Räumen, versuchen Sie auch nach dem Grillen auf keinen Fall die Restwärme zur Erwärmung einer Gartenlaube oder Wohnung zu nutzen. Selbst ein vermeintlich erkalteter Grill kann zu einer lebensbedrohlichen Gefahr werden, wenn Sie ihn zum Schutz vor einem Gewitter in die Wohnung tragen! Schuld daran ist entstehendes Kohlenmonoxid, ein hochgiftiges und geruchloses Gas, das innerhalb kürzester Zeit zum Tode durch Erstickten führt.
- Der Grill sollte stabil sein und einen sicheren Stand auf festem Untergrund haben. Zu brennbaren Gegenständen wie z.B. Sonnenschirmen etc. muss ein ausreichender Sicherheitsabstand eingehalten werden. Bewegen Sie den Grill nicht mehr, wenn er schon brennt.
- • Wenn Sie an einem Lagerfeuer grillen, sorgen Sie für einen nicht brennbaren Streifen rund um den Grillplatz – am einfachsten, indem Sie Grasboden ausheben, bis die Erde freiliegt. Am besten grillen Sie in der Natur auf dafür ausgewiesenen Plätzen. – und nie im Wald!
- Bei der Verwendung eines Gasgrills prüfen Sie vorher, ob die Anschlüsse dicht sind. Der Verbindungsschlauch und die Gasflasche dürfen beim Grillen nicht der Hitze ausgesetzt werden.
- Wer seine Speisen mit Holzkohle zubereitet, sollte zur Sicherheit einen Eimer Wasser neben dem Grill platzieren. Bei einem Gas- oder Stromgrill hingegen dürfen aufkommende Flammen keinesfalls mit Wasser bekämpft werden.
- Achten Sie darauf, dass Sie möglichst keine Kunstfasertextilien beim Grillen tragen.
- Beachten Sie beim Grillen die Windrichtung, um Gefahren durch Funkenflug und Rauchentwicklung zu vermeiden. Grillen Sie möglichst nicht bei starkem Wind, sonst besteht die Gefahr, dass Glut verweht wird. Löschen Sie bei aufkommendem Wind die Glut mit ausreichend Wasser ab und/oder vergraben Sie die Glutreste in Erde oder

Sand. Beim Gasgrill besteht bei starkem Wind die Gefahr, dass die Flamme erlischt und Gas weiterhin unkontrolliert austritt.

- Das Anheizen eines Holzkohlegrills nimmt mindestens eine halbe Stunde in Anspruch. Man sollte sich also Zeit nehmen. Mit Brandbeschleunigern wie Spiritus, Alkohol, Benzin oder Lampenöl zu hantieren, ist hochgefährlich, da es bei diesem leicht brennbaren Material zu Verpuffungen kommen kann. Dabei kommt es oft zu schweren Brandverletzungen, die besonders den empfindlichen Gesichtsbereich und den Oberkörper betreffen.
- Es wird daher empfohlen, nur solche Anzündhilfen zu verwenden, die von einer anerkannten Prüfstelle getestet und für sicher befunden wurden, z.B. nach DINEN 1860-3 geprüfte Grillanzündhilfen mit DIN-CERTCO Zeichen. Bei der Verwendung von flüssigen Anzündhilfen ist darauf zu achten, dass die Flasche über eine Ausgießhilfe und ein Sicherheitsventil verfügt, welches einen Flammenrückschlag verhindert.
- Spritzen Sie niemals flüssigen Grillanzünder in den bereits entzündeten Grill. Durch einen Flammenrückschlag kann die gesamte Flasche in der Hand explodieren und zu schwersten Brandverletzungen am Körper führen.
- Es ist darauf zu achten, dass vor dem Auflegen des Grillgutes die Anzündhilfe vollständig verbrannt ist.
- Beginnen Sie mit dem Grillen erst, wenn die Flammen beim Durchbrennen erloschen sind und sich auf der Grillkohle eine weiße Ascheschicht zeigt.
- Mit Grillhandschuh oder langer Grillzange arbeiten.
- Da sich abtropfendes Fett entzünden kann, sollten Auffangschalen benutzt werden. Neben einer verringerten Geruchsbelästigung der Nachbarn hat das den Vorteil, dass weniger sogenannte Polyzyklische Aromatische Kohlenwasserstoffe (PAK) entstehen. Das sind krebserregende Stoffe, die beim Grillen entstehen können, insbesondere wenn Fett, Fleischsaft oder Marinade in die Holzkohle tropft und die Grillwurst oder das Kotelett dabei geräuchert werden.
- Sollte sich Fett entzünden, so löschen Sie es bitte niemals mit Wasser, dabei können sich gefährliche Stichflammen bilden. Weitaus ungefährlicher ist es, diese Flammen mit Sand oder einer Löschdecke einzudämpfen. In der Regel reicht es jedoch schon, den Grillrost mit dem Grillhandschuhen vom Grill zu heben.
- Die Grillasche erst entsorgen, wenn die Feuerstelle vollständig erkaltet ist. Diese Asche ist nicht kompostierbar und gehört deshalb in den Restmüll.