

BRANDSCHUTZ -- SiGeKOORDINATION -- ARBEITSSICHERHEIT



Brandschutztipps: „Grillen“

Schon lange wird nicht mehr nur in den Sommermonaten gegrillt. Kaum zeigen sich die ersten Sonnenstrahlen geht die Grillsaison wieder los. Oft wird über die Vorfreude auf ein lecker gegrilltes Stück Fleisch oder Fisch das Risiko beim Grillen unterschätzt oder die Gefahren werden überhaupt nicht beachtet.

Dabei ist es egal ob mit Holzkohle, mit Gas oder an einer befestigten Feuerstelle im Wald gegrillt wird. Jährlich verletzen sich viele Menschen durch Leichtsinn beim Grillen und leiden unter den Folgen oftmals ihr Leben lang.

Damit Ihnen beim Grillen nichts passiert, beachten Sie bitte unsere Brandschutztipps:

- - 👉 Stellen Sie den Grill immer auf einen festen, kipp sicheren Untergrund!
 - 👉 Achten Sie auf einen sicheren Abstand zu brennbaren Materialien! Grillen Sie niemals in einem Zelt oder in einer Gartenlaube, auf Holzfußböden oder in geschlossenen Räumen oder auf dem Balkon. Halten Sie mind. fünf Meter Abstand zu brennbaren Gegenständen.
 - 👉 Verwenden Sie zum Anzünden der Holzkohle nur handelsübliche Grillkohle und Grillanzünder!
 - 👉 Bei einem Gasgrill prüfen Sie vorher, ob die Anschlüsse dicht sind! Der Verbindungsschlauch und die Gasflasche dürfen nicht der Grillhitze ausgesetzt werden.
 - 👉 Lassen Sie den Grill nie unbeaufsichtigt und lassen Sie keine Kinder im Grillbereich spielen!
-

- ☞ Schütten Sie niemals brennbare Flüssigkeiten, wie z. B. Spiritus in glühende oder brennende Grillkohle! Diese Flüssigkeiten verdampfen bei Hitze sehr schnell und bilden eine Dampfwolke, welche beim Entzünden verpuffungsartig abbrennt. Umstehende Personen können sich sehr schwer verbrennen. Besonders gefährlich ist es, brennbare Flüssigkeiten aus einer Flasche in den Grill zu spritzen. Es besteht die Gefahr einer Rückzündung, da sich in der Flasche immer etwas Flüssigkeitsdampf befindet. Dieser dehnt sich dann schlagartig aus, verspritzt die gesamte brennbare Flüssigkeit über den Grill und ein mehrere Meter langer Flammenstrahl kann entstehen.
- ☞ Fachen Sie das Feuer nicht mit Pressluft oder mit Sauerstoff an!
- ☞ Arbeiten Sie mit Grillhandschuh oder langer Grillzange! Tragen Sie beim Grillen möglichst keine Kunstfasertextilien, diese können schlagartig Feuer fangen.
- ☞ Halten Sie Löschmittel bereit! - Sich entzündendes Fett niemals mit Wasser bekämpfen! Abtropfendes Fett kann sich entzünden, verwenden Sie deshalb Fettauffangschalen aus Alu. Fettbrände mit einer Löschdecke ersticken oder mit einem Pulverfeuerlöscher bekämpfen. Für sonstige Brände eignen sich Wasser oder Sand/Erde als Löschmittel, z. B. in einem Eimer bereitgestellt.
- ☞ Grillen Sie nicht bei starkem Wind! Es besteht die Gefahr, dass Glut verweht wird oder ein Gasgrill erlischt und Gas weiterhin unkontrolliert austritt. Löschen Sie bei starkem Wind die Glut mit ausreichend Wasser ab.
- ☞ Entsorgen Sie Grillkohle und Asche erst, wenn diese völlig erkaltet ist! Füllen Sie diese niemals in Kartons oder andere brennbare Behälter.

Alarmieren Sie bei einem Brand unverzüglich die Feuerwehr über den Notruf 112!

Mit freundlichen Grüßen.

Ihr



Thomas Albrecht-Tiedemann
Sachverständiger für den abwehrenden und baulichen Brandschutz