

Sicher grillen in der Sommerzeit

Der Sommer ist da, einige Wochen mit sommerlichen Temperaturen durften wir in diesem Jahr bereits erleben. Während diese Temperaturen mitunter (z. B. beim Arbeiten) eine Last sein können, so bieten sie doch auch vielfältige Möglichkeiten der Freizeit- und Pausengestaltung: im Sommer hält man sich im Allgemeinen mehr im Freien auf. Oftmals wird dabei die Möglichkeit genutzt, in geselliger Runde im Freien zu grillen.

Allerdings ereignen sich dabei jedes Jahr allein in Deutschland einige tausend Grillunfälle. Bei etwa jedem zehnten Grillunfall tragen die Beteiligten schwerste Verbrennungen mit zum Teil langwierigen Folgen davon. Ursächlich sind zumeist ungeeignete Anzündmethoden, z. B. mittels Brandbeschleunigern wie Spiritus oder Benzin. Dabei kann es sehr leicht zu Verpuffungen und Bildung von Stichflammen kommen. Auch das Entstehen eines Brandes ist bei unsachgemäßer Anwendung möglich.

Damit Sie das Grillvergnügen unbeschadet überstehen, hier einige Hinweise zum sicheren Grillen:

- Grillen Sie nur im Freien mit sicherem Abstand (mindestens zwei bis drei Meter) zum Gebäude und / oder brennbaren Gegenständen.
- Positionieren Sie den Grill nicht unmittelbar in oder an einem häufig genutzten Weg.
- Lassen Sie den Grill niemals unbeaufsichtigt.
- Der Grill muss möglichst eben und vor allem stand-sicher aufgestellt werden.
- Auch die Unterseite des Grills wird heiß: Äste, trockenes Laub etc. unter dem Grill entfernen.
- Trotz aller Vorsicht kann immer etwas passieren: halten Sie ein Löschmittel (Eimer Wasser, Wasserschlauch, Feuerlöscher) in der Nähe bereit.
- Verwenden Sie nur zugelassene und geprüfte Grillanzünder in flüssiger oder fester Form. Auf den Verpackungen solcher Anzünder finden Sie den Hinweis auf die Prüfnorm DIN EN 1860-3, sie sind mit dem DIN-Zeichen und ggf. mit weiteren Prüfzeichen, z. B. „TÜV“ versehen. Vorteil solcher Grillanzünder ist nicht nur die sichere Anwendung, sondern auch die rückstandsfreie Verbrennung: Schließlich sollen Fleisch, Fisch und Gemüse nicht nach Grillanzünder schmecken!
- Kein Anfeuern mittels Pressluft!
- Verwenden Sie möglichst langstieliges „Grillwerkzeug“ (z. B. Grillzange, Wender) und ggf. hitzebeständige Grillhandschuhe o. ä., um Verbrennungen zu vermeiden.
- Achten Sie auf den Rauch: wenn er vom Wind ins Gebäude gedrückt wird, kann es neben einer Beläs-

tigung von Menschen (in schlimmen Fällen Gesundheitsgefährdung) zu einem ungewollten Auslösen der Brandmeldeanlage führen. Ein kostenpflichtiger Einsatz der Feuerwehr kann die Folge sein.

- Lassen Sie die Grillkohle nach dem Grillen gut und ausreichend lange abkühlen, bevor Sie sie entsorgen. Die Glut kann sich über mehrere Stunden, teilweise über Tage in den Kohlen halten und ggf. zu einem Brand der Mülltonne führen. Löschen Sie die Kohlen ggf. mit ausreichend Wasser ab.
- Ein extra Hinweis für Mitarbeiter der Lebenshilfe Peine-Burgdorf: Bevor Sie den Grill anzünden: Heißarbeits-schein ausfüllen! Den Heißarbeits-schein finden Sie im AMS-Portal, Abschnitt 2.5, siehe auch Brandschutz-ordnung Teil B. Bei der Verwendung zum Grillen ist die Unterschrift des Vorgesetzten nicht erforderlich, der Heißarbeits-schein dient Ihnen persönlich als Checkliste und Nachweis.

Die vorstehenden Ratschläge, bei deren Anwendung einer vergnüglichen und sicheren Grillparty nichts mehr im Wege steht, beziehen sich auf das Grillen mit Holzkohle als am häufigsten vorkommende Form des Grillens. Bei anderen Grillformen, z. B. Grillen mit Gas, sind ggf. weitere Sicherheitshinweise zu beachten. ■

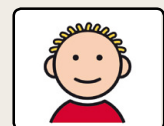
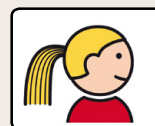
Dipl.-Ing. Timo Leifke

Tel. 0511 / 92 057-13

leifke@ingenieurbuero-bieschof.de



Dipl.-Ing. Timo Leifke,
Ingenieurbüro Bieschof



Kindermund

„ Die Kinder, die fehlen, sind noch nicht da. “