

## Mit Sicherheit grillen: Wichtige Tipps rund um Feuer und Glut

Berlin (ots) - Eingeschränkte Freizeitmöglichkeiten und abgesagte Urlaubsreisen - in diesem Sommer ist der eigene Garten für viele der Lebensmittelpunkt. Es wird vermehrt draußen gegrillt statt drinnen gekocht. Doch Holzkohle- oder Gasgrill sind nicht zu unterschätzende Risiken, denen man mit dem nötigen Respekt und aktiver Vorsorge begegnen sollte. Auch ein Feuerlöscher sollte grundsätzlich zur Ausstattung eines Barbecues gehören, denn ein Brand kann überall dort schnell ausbrechen, wo eine Zündquelle mit leicht brennbaren Materialien oder Flüssigkeiten in Verbindung kommt. Darauf macht der Bundesverband Brandschutz-Fachbetriebe e.V. (bvbf) aufmerksam.

Dabei bedarf es noch nicht einmal einer offenen Flamme - es reichen oft schon hohe Temperaturen in Verbindung mit spritzendem Fett, trockenen Ästen oder anderen brennbaren Stoffen um ein Feuer zu entfachen und so kommt es in Deutschland laut Erhebungen von Verbrennungsmedizinern jährlich zu rund 4.000 Unfällen am Grill. Die Brandschutzexperten des bvbf haben daher wichtige Tipps rund um Feuer und Glut zusammengestellt:

Mit umsichtigem Verhalten die Gefahren minimieren

- Grasgrills sind zu Beginn der Saison auf Leckagen zu prüfen. Dieses kann mit speziellen Sprays oder Seifenlauge durchgeführt werden, wobei alle Leitungen benetzt werden müssen. Kleine Gas-
- Ob Gas oder Kohle - bevor der Grill entzündet wird, muss unbedingt auf einen sicheren Stand geachtet werden.
- Den Grill grundsätzlich nur auf einer ebenen Fläche und mit ausreichendem Abstand von mindestens 2 Metern zu Büschen oder Möbeln platzieren.
- Den Grill niemals unter Pavillons, Zelten oder Sonnenschirmen aufstellen, da diese durch Funkenflug leicht in Brand geraten könnten.
- Beim Anzünden der Kohle sind nur feste oder speziell dafür zugelassene flüssige Brennhilfen zu verwenden. Niemals Brandbeschleuniger wie Spiritus oder Benzin verwenden! Und niemals flüchtige Flüssigkeiten!
- Kinder sind generell vom Grill und der heißen Glut fernzuhalten. Sie sind oft nicht in der Lage Gefahren zu erkennen.
- Auch wenn für viele ein kühles Bier dazu gehört - Alkohol reduziert die Wahrnehmung und Reaktionsfähigkeit und fördert leichtsinniges Verhalten.
- Den heißen Grill nicht bewegen oder versetzen.
- Insbesondere, wenn Fettauffangschalen im Grill sind, können sich altes Fett und Speisereste entzünden. Brennendes Fett darf auf gar keinen Fall mit Wasser gelöscht werden! Da das Wasser auf das heiße Fett trifft, kann es zu einer explosionsartigen Zerstreuung des Fettsprays kommen.
- Heiße Asche nicht auf den Rasen, in ein Gebüsch oder den Kompost oder ein Müllbehältnis schütten. Hier können sich trockene Gräser oder Äste oder Abfall entzünden. Glut gut mit Wasser löschen.

Feuerlöscher stets griffbereit halten

Grundsätzlich darf eine Feuerstelle niemals unbeaufsichtigt bleiben. Kommt es dennoch zu einem Entstehungsbrand, sollte ein funktionsfähiger Feuerlöscher griffbereit sein. Dessen Handhabung ist denkbar einfach und in wenigen Minuten zu erlernen: Sicherung ziehen, je nach Ausführung den Schlagknopf oder Hebel drücken und den Löschstrahl mit kurzen gezielten Stößen auf den Brandherd richten.

Passende und qualitativ gute Feuerlöscher erhält man bei qualifizierten Brandschutz-Fachbetrieben, die zudem eine Einweisung in die richtige Handhabung geben und auch die regelmäßige Wartung übernehmen, welche alle zwei Jahre erfolgen sollte. Adressen lokaler Anbieter finden sich - nach PLZ-Bereichen sortiert - zum Beispiel im Internet unter [www.bvbf.de](http://www.bvbf.de).

Pressekontakt:

Kontakt:

Bundesverband Brandschutz-Fachbetriebe e.V. (bvbf)  
Carsten Wege  
- Geschäftsführer -  
Brunnenstraße 156  
10115 Berlin  
Telefon: 030 - 936 228 61-0  
Telefax: 030 - 936 228 61-29  
Mail: [info@bvbf-brandschutz.de](mailto:info@bvbf-brandschutz.de)  
Internet: [www.bvbf.de](http://www.bvbf.de)

Pressekontakt:

Dr. Schulz Public Relations GmbH  
Dr. Volker Schulz  
Berrenrather Str. 190  
50937 Köln  
Tel.: +49 (0)221-42 58 12  
E-Mail: [info@dr-schulz-pr.de](mailto:info@dr-schulz-pr.de)