



Hinweise zum Grillen

Grillen im Freien ist ein beliebtes und gemütliches Sommervergnügen. Damit das auch so bleibt und nicht es nicht brenzlich wird, sollten einige Regeln beachtet werden:

Das Anzünden von Holzkohle erfordert häufig etwas Geduld. Verwenden Sie stets nur Grillanzünder, keinesfalls "Brandbeschleuniger" wie Benzin oder Spiritus. Beide Flüssigkeiten verdampfen ab einer Temperatur von 20 Grad zunehmend schnell. Das dabei entstehende Dampf-Luft-Gemisch ist höchst brennbar, sie stehen beim Anzünden mitten in einer Dampfwolke, die explosionsartig abbrennen kann. Ergebnis wären schwerste Verbrennungen.

Spritzen Sie niemals aus einer Flasche brennbare Flüssigkeiten in den Grill. Durch Rückzündung entflammt deren Inhalt, und Sie halten eine Brandbombe in der Hand.

Achten Sie auf einen sicheren Standplatz für Ihren Grill und halten Sie Abstand von brennbaren Materialien.

Sollte es beim Grillen zu Brandverletzungen kommen, kühlen Sie diese sofort für mehrere Minuten mit viel Wasser. Decken Sie die Wunde dann möglichst keimfrei ab, und begeben Sie sich sofort in ärztliche Behandlung. Hilfe bekommen Sie auch unter Notruf 112!

Abtropfendes Fett in die Grillkohle kann zu Flammenbildung führen und dabei sogar das Grillgut entzünden. Halten Sie auch deshalb immer einen Eimer mit Löschwasser bereit.

Achten Sie bei Verwendung eines Gasgrills darauf, dass die Anschlüsse dicht sind und der Verbindungsschlauch nicht der Hitze ausgesetzt ist. Austretendes Gas ist brandgefährlich.

Grillen Sie nie in einem Raum, in dem keine Zu- und Abluftmöglichkeit besteht. Es besteht durch Erstickungsgefahr durch Sauerstoffmangel und Kohlenmonoxidbildung.

Vergewissern Sie sich, dass keine Glut vom Winde verweht wird. Nur Ihr Grill soll brennen...

Entsorgen Sie die Grillkohle erst, wenn diese völlig erkaltet ist. Füllen Sie sie zur Sicherheit niemals in Kartons oder Plastikmülltonnen.

Ihre Freiwillige Feuerwehr Böttersen

www.feuerwehr-boetersen.de