

## Grillgefahren werden unterschätzt

Was ein Gaumenfest werden sollte, endet gelegentlich fatal. Fehler beim Grillen mit Holzkohle führen nicht selten zu Bränden, Verbrennungen und Toden. Schlagzeilen wie Grillfest am Muttertag: Kind stand in Flammen sind keine Seltenheit.



Wenn man bedenkt, dass Flammen ca. 800 ° C, die Grillkohle etwa 500 °C, das Grillergehäuse rund 400° und der Grillrost ca. 500 °C Hitze aufweisen, werden die Gefahren deutlich.

### Was sind die Hauptfehler?

- >> Unsachgemäß aufgestellte Grillgeräte z.B. in der Nähe von brennbaren Materialien
- >> Stichflammen beim An- oder Nachzünden sowie explosionsartiges Entzünden brennbarer Dämpfe. Deshalb dürfen Spiritus und Benzin nicht verwendet werden!
- >> Durch Wind, oder mechanische Luftzufuhr ausgelöster Funkenflug
- >> Kinder zünden gerne selbst die Grillkohle an oder wollen dabei helfen und spielen selbst den "Grillkoch". Erwachsene müssen dabei überwachen und richtig anleiten.

### Wie und wo steht der Griller richtig?

- >> Beim Zusammenbau des Grillers die Gerätefüße stabil montieren
- >> Griller auf eine ebene Standfläche stellen
- >> Das Gerät nicht im Wald oder neben leicht brennbarem wie Schilfmatten, Gartenmöbel mit Sitzpolstern, Holzbauten, trockenem Laub, Reisig etc. aufstellen.

### Wie zündet man Grillkohle richtig an?

- >> Grillanzünder aus Trockenspirit
- >> Anzündriegel
- >> Zündwürfel
- >> Anzündflüssigkeiten in Spezialflaschen
- >> Grillpaste
- >> Elektroanzünder

### Was tut man mit der Restglut?

- >> Ablöschen mit Wasser ist am sichersten
  - >> Gelöschte Glut in nicht brennbare Behälter leeren! Karton- oder Kunststoffbehälter sind ungeeignet!
  - >> Wieder verwendbare Restkohle im Griller lassen. Luftzufuhr durch Abdecken mit dem Grilldeckel oder einem anderen Metallverschluss unterbinden und erkalten lassen.
- Es ist empfehlenswert, immer einen Kübel Wasser oder Feuerlöscher in der Nähe des Grillers bereitzustellen.