

Gefahren beim Grillen

Hier ein paar Hinweise und Tipps, damit im Zweifelsfall nur die Wurst verbrennt:
Grill immer auf festen Untergrund stellen
Auf einen sicheren Abstand zu brennbaren Materialien achten niemals in einer Holzgartenlaube oder in einem Zelt, auf Holzfußböden oder in geschlossenen Räumen und auf dem Balkon.

Den Grill nie unbeaufsichtigt lassen achten Sie besonders darauf, dass keine Kinder im Grillbereich spielen.

Das Anzünden der Holzkohle erfordert Zeit und Geduld, entzünden Sie Holzkohle niemals mit Benzin oder Spiritus Beide Flüssigkeiten verdampfen in der Sommerhitze sehr schnell, bilden eine Dampfwolke, die beim Entzünden verpuffungsartig abbrennt. Umstehende Personen können sich schwerste Verbrennungen zuziehen.

Mit Grillhandschuh oder langer Grillzange arbeiten Achten Sie darauf, dass Sie möglichst keine Kunstfasertextilien beim Grillen tragen.

Bei der Verwendung eines Gasgrills prüfen Sie vorher, ob die Anschlüsse dicht sind Der Verbindungsschlauch und die Gasflasche darf bei Grillen nicht der Hitze ausgesetzt werden.

Grillen Sie möglichst nicht bei starkem Wind Es besteht die Gefahr, dass Glut verweht wird oder ein Gasgrill erlischt und Gas weiterhin

Abtropfendes Fett kann sich entzünden deshalb Fettauffangschalen aus Alu verwenden

Sich entzündendes Fett nie mit Wasser bekämpfen sondern Fettbrände (brennender Grill) mit einer Löschdecke ersticken oder mit einem Pulverfeuerlöscher bekämpfen.

Sollte es zu Brandverletzungen kommen kühlen Sie diese sofort über einen längeren Zeitraum mit Wasser. Bei Kindern gilt: Eine Brandverletzung in der Größe eines €Stücks ist ein Fall für den Notarzt.