

Die Feuerwehr Informiert

Sicherheit beim Grillen



Für alle Geräte gilt:

Stellen Sie das Grillgerät standfest und auf einer ebenen, nicht brennbaren Unterlage auf. Das Grillgerät sollte zu brennbaren Materialien wie Gartenmöbel, Sonnenstoren, Schilfmatten und Holzfassaden einen Sicherheitsabstand von mindestens einem Meter einhalten.

Unterweisen und überwachen Sie Kinder beim Umgang mit Feuer und Grillgeräten.

Gasgrill

Befolgen Sie vor der Inbetriebnahme Ihres Gasgrills die Sicherheitsvorschriften des Herstellers.

Verwenden Sie den Gasgrill nur im Freien.

Prüfen Sie nach jeder Winterpause die Dichtigkeit der gasführenden Verbindungsleitungen, z.B. durch das Aufbringen von schaumbildenden Mitteln.

Achten vor jeder Inbetriebnahme darauf, dass die Anschlüsse dicht sind und der Verbindungsschlauch nicht der Hitze ausgesetzt ist.

Kontrollieren Sie die Dichtung am Anschluss des Druckreglers: Beschädigte, rissige oder ausgetrocknete Dichtungen müssen ersetzt werden.

Bei Gasgeruch dürfen Sie nicht rauchen und kein Feuer machen.

Schliessen Sie ausserdem den Hahn der Flasche und der Verbrauchsapparate, und lassen Sie undichte oder defekte Gasgrill-Geräte durch den Fachhändler reparieren. Eine Gasflamme wird bis zu 800 °Celsius.

Holzkohlegrill

Das Anzünden von Holzkohle erfordert häufig etwas Geduld. Verwenden Sie stets nur handelsübliche Grillzünder, 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 blitzartig brennt. Resultat sind schwere Verbrennungen. Spritzen Sie niemals aus einer Flasche Anzündflüssigkeit nach einem missglückten ersten Versuch in den Grill. Durch Rückzündung entflammt deren Inhalt, und Sie halten einen Molotowcocktail in der Hand. Ein Holzkohlegrill erreicht eine Temperatur von bis zu 500 °Celsius.

Bewahren Sie Asche nach dem Grillieren in einem nicht brennbaren Behälter auf oder löschen Sie sie mit Wasser oder belassen Sie sie im Grillgerät ausserhalb des Hauses: Asche kann mehr als einen ganzen Tag nach dem Grillieren noch nachglühen und einen Brand verursachen.

Feuerstelle

Grillen Sie nicht im Wald bzw. Waldrand und auf sonstigen trockenen Freiflächen. Benutzen sie im öffentlichen Raum nur ausgewiesene Grillplätze.

Lassen Sie Ihr Grillfeuer nie unbeaufsichtigt!

Im Hochsommer besteht höchste Waldbrandgefahr! Vergewissern Sie sich, dass keine Glut vom Wind verweht wird.

Löschen Sie bei aufkommendem Wind (sobald Funkenflug entsteht) und nach dem Grillen die Glut ab! Verwenden sie Erde oder Sand um die Glut damit abzudecken.

Sollte es beim Grillen zu Brandverletzungen kommen, kühlen Sie diese sofort mit viel kaltem Wasser, bis eine spürbare Schmerzlinderung eintritt. Decken Sie die Wunde dann möglichst keimfrei ab, und begeben Sie sich sofort in ärztliche Behandlung.