

So vermeiden Sie Grillunfälle: Tipps für ungetrübten Grillgenuss

Sommerzeit ist Grillzeit. Doch wie aktuelle Unfälle zeigen, birgt das beliebte Outdoor-Kochen auch eine erhöhte Unfallgefahr. Das KFV hat die wichtigsten Tipps für den richtigen Umgang mit Grill, Glut und Gas parat, damit einem unbeschwertem Grillvergnügen nichts im Wege steht.

Wien, 10. August 2020. Der kulinarische „Freizeitsport“ Grillen erfreut sich auch im Corona-Sommer ungebrochener Beliebtheit. Kein Wunder, denn eine Grillparty mit Familie oder engen Freunden lässt auch zu Hause schnell Urlaubsstimmung aufkommen. Doch das Anzünden und Hantieren mit dem heißen Grill geht auch stets mit einer erhöhten Verletzungsgefahr einher: Rund 700 Menschen verletzen sich jährlich beim Grillen so schwer, dass sie im Krankenhaus behandelt werden müssen. Nahezu ein Fünftel (19 Prozent) aller Grillverletzungen betrifft Kinder unter 14 Jahren. Die Mehrheit aller Betroffenen (56 Prozent) erleidet thermische Verletzungen. Aber auch Schnittverletzungen (21 Prozent) und Stürze (16 Prozent) sind beim Grillen keine Seltenheit. Der unfallträchtigste Wochentag ist der Samstag – an ihm ereignen sich 38 Prozent aller Grillunfälle.

Grillen ohne Garten?

Nicht allen Grill-Liebhabern steht ein eigener Garten oder öffentlicher Grillplatz zur Nutzung zur Verfügung. Gerne wird in solchen Fällen auf Balkon oder Dachterrasse ausgewichen, doch ist das auch erlaubt? „Mieter sollten vor dem Grillen unbedingt einen Blick in Mietvertrag, Hausordnung sowie die örtlichen feuerpolizeilichen Bestimmungen werfen. Finden sich darin keine entsprechenden Einschränkungen, ist das Grillen auf Terrassen oder am Balkon grundsätzlich möglich – allerdings ist auch dann darauf zu achten, dass Nachbarn sowie andere Mieter dabei nicht unzumutbar durch Lärm oder Gerüche beeinträchtigt werden“, so **Dr. Armin Kaltenegger, Leiter des Bereichs Eigentumsschutz im KFV**. Da offenes Feuer auf engem Raum immer mit erhöhter Brandgefahr einhergeht, sollte man für Balkone bzw. kleine bis mittelgroße Terrassen bevorzugt auf einen Elektrogrill zurückgreifen.

Spezifische Gefahrenquellen

Holzkohle, Gas oder doch Strom? Was von vielen Grillfans als Glaubensfrage gehandelt wird, ist auch eine Frage des Standortes und der Lagerung. So sollte ein Holzkohlegrill nur an einem windgeschützten Ort im Garten mit entsprechendem Sicherheitsabstand zu leicht brennbaren Materialien betrieben werden. Bei Gasgrillgeräten ist kein Funkenflug zu befürchten, doch die sichere Lagerung der Gasflaschen in gut belüfteten Räumen benötigt viel Platz. Ein Elektrogrill wiederum darf ausschließlich in trockener Umgebung zum Einsatz kommen – Feuchtigkeit bei Lagerung oder Betrieb kann zu Stromschlägen oder Kurzschlüssen führen. Für welche Art des Grillens man sich schlussendlich entscheidet, sollte daher nicht nur eine Frage der persönlichen Vorliebe, sondern auch der größtmöglichen Sicherheit sein.

KFV-Sicherheitstipps für ein sicheres Grillvergnügen

Worauf sollte man beim Aufstellen des Grills achten?

- Der Griller sollte stets stabil auf einer ebenen Standfläche aufgestellt werden.
- Der Grillplatz sollte möglichst windgeschützt sein, um Funkenflug zu vermeiden.
- Bewegen Sie den Griller nicht mehr, sobald er mit glühender Kohle gefüllt ist.
- Den Griller nicht in der Nähe von leicht brennbaren Materialien wie Schilfmatten, Gartenmöbel mit Sitzpolstern, Zelten, Holzbauten etc. in Betrieb nehmen.
- Holzkohle- und Gasgrillgeräte niemals in geschlossenen Räumen benutzen - es besteht die Gefahr der Bildung hochgiftiger Kohlenmonoxid-Gase.

Wie zündet man Grillkohle richtig an?

- Grillanzünder aus festen Stoffen sind zu bevorzugen – dazu zählen Trockenspirit, Anzündriegel oder Zündwürfel. Auch Anzünd-Öle in Spezialflaschen, Grillpasten oder elektrische Grillanzünder sind geeignet.
- Niemals Brennbare Flüssigkeiten wie Brennsprit oder Benzin sind als Anzündhilfe benutzen – sie können gefährliche Stichflammen und Verpuffungen verursachen.

Was tun mit der Restglut?

- Am sichersten ist das Löschen mit Wasser – die Restglut sollte dabei vollständig unter Wasser gesetzt bzw. geflutet werden! Die Entsorgung der Grillkohle auf dem Kompost vermeiden bzw. nur nach vollständiger Flutung durchführen.
- Für die Entsorgung der Glut einen nicht brennbaren und verschließbaren Behälter benutzen – am besten einen Ascheimer.

Vorsichtsmaßnahmen beim Grillen

- Stets einen Kübel Wasser oder sonstige Löschmittel (Löschdecke, Feuerlöscher) bereithalten.
- Tropfschalen verhindern Flammenbildung und Rauchentwicklung durch herabtropfendes Fett.
- Den Grillvorgang ständig beaufsichtigen.
- Kinder in der Nähe eines Grills niemals unbeaufsichtigt lassen.

Gefahrloses Grillen mit Gas

- Flüssiggas ist schwerer als Luft – lagern Sie daher Gasflaschen in gut belüfteten Räumen und niemals unter Erdniveau (z.B. im Keller).
- Den Gasschlauch sollte nach jeder Saison auf Risse und Sprödheit kontrollieren.
- Überprüfen Sie die Dichtheit der Anschlüsse mit Hilfe eines Lecksuchsprays.
- Gasflasche stets stehend verwenden und stabil mit dem Grill verbinden.
- Zünden Sie den Gasgriller grundsätzlich bei geöffnetem Deckel an.
- Bei Gasgeruch das Grillgerät sofort abschalten und eine Dichtheitsprobe durchführen!

Rückfragehinweis:

Pressestelle KFV (Kuratorium für Verkehrssicherheit)

Tel.: 05-77077-1919 | E-Mail: pr@kfv.at | www.kfv.at

SAFETY FIRST!