

Ein Spiel mit dem Feuer? Jährlich 700 Verletzte beim Grillen

Die Grillsaison ist im Gange. Doch wie die Unfallzahlen zeigen, birgt das beliebte Outdoor-Kochen auch eine erhöhte Unfallgefahr: Jährlich verletzen sich rund 700 Personen beim Grillen so schwer, dass sie im Spital behandelt werden müssen. Immer wieder sind auch Kinder betroffen. Mediziner Dr. Kamolz erläutert mögliche Unfallfolgen beim Grillen aus ärztlicher Sicht. Das KFV hat die wichtigsten Tipps für den richtigen Umgang mit Grill, Glut und Gas parat, damit es gar nicht erst zu Verletzungen kommt.

Wien, 25. Mai 2022. Mit den sommerlichen Temperaturen fällt auch der Startschuss in die Grillsaison. Doch nicht immer verläuft das Anheizen und Hantieren mit dem heißen Grill reibungslos: Laut KFV-Unfalldatenbank Injury Database (IDB) Austria verletzen sich jährlich rund 700 Personen beim Freiluft-Kochen derart schwer, dass eine Behandlung im Spital notwendig ist – 13 Prozent aller Grillverletzungen betreffen Kinder unter 14 Jahren. Jeder zweite Betroffene (50 %) erleidet Verbrennungen. Aber auch Schnittverletzungen (30 %) und Stürze (16 %) zählen zu den häufigeren Unfallfolgen.

Kein Öl ins Feuer gießen – spezifische Gefahrenquellen vermeiden

Besonders schwere Unfälle beim Grillen können durch die Bildung von Stichflammen entstehen. Grundregel Nummer eins lautet daher: Niemals Zündhilfen wie Spiritus, Benzin oder Alkohol benutzen! „Durch die Verwendung von Brandbeschleunigern können sich explosionsartig meterhohe und weit über 1.000 Grad heiße Flammenwände entwickeln. Auch sollte darauf geachtet werden, dass die Marinade vom Grillgut nicht in die Glut tropft – auch dadurch können Stichflammen entstehen,“ erklärt **Dr. Armin Kaltenegger, Leiter des Bereichs Eigentumsschutz im KFV.**

Unfälle beim Grillen aus ärztlicher Sicht

Die Behandlung von Verbrennungsfolgen ist mitunter ein aufwendiges und langwieriges Unterfangen: „Kommt es beim Grillen zu Verbrennungen, so sind diese oft tiefgradig und erfordern daher oftmals Operationen und längere Krankenhausaufenthalte. Insbesondere sind jedoch kleinere Kinder von schweren Brandverletzungen betroffen, da sie oft auf Augenhöhe mit dem Grill sind und dadurch Verbrennungen im Gesicht sowie am Oberkörper erleiden können. Das ist besonders dramatisch bedenkt man, dass für Kleinkinder Verletzungen in diesem Ausmaß bereits tödlich enden können“, warnt **Dr. Lars-Peter Kamolz, Leiter der Klinischen Abteilung für Plastische, Ästhetische und Rekonstruktive Chirurgie am LKH-Univ. Klinikum Graz.** Umso wichtiger ist es Kinder keinesfalls im Umfeld der Griller unbeaufsichtigt zu lassen und auf einen entsprechenden Sicherheitsabstand zu achten. Dabei ist es ratsam den Grillplatz zu einer Tabuzone fürs Spielen zu machen.

Die Wahl des Grillplatzes

Generell trägt auch die kluge Wahl des Grillplatzes stark dazu bei Grillunfälle zu verhindern: Der Griller sollte stets stabil auf einer ebenen Standfläche aufgestellt werden und am besten windgeschützt sein, da Wind Rauch und Funken verteilen kann. Ist der Untergrund uneben, muss er vorher zumindest an den vier Aufstellflächen der FüÙe eben gemacht werden.

Weitere KFV-Sicherheitstipps für ein sicheres Grillvergnügen

Worauf sollte man beim Aufstellen des Grillers achten?

- 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 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 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!

SAFETY FIRST!



Rückfragehinweis:

Pressestelle KFV (Kuratorium für Verkehrssicherheit)

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