

**Fachausschuss
Brandschutzerziehung
und -aufklärung**

Koordinierungsstelle
Dortmunder Straße 112
58638 Iserlohn

24. Juni 2005

Nur nichts anbrennen lassen – Tipps für die nächste Grillparty

Iserlohn. Sommer, laue Temperaturen und dann dieser Duft in der Luft: Grillen mit Holzkohle gehört zum Vergnügen vieler Deutscher einfach zur warmen Jahreszeit dazu. Wenn das Wetter wieder die Garten- und Grillfreunde ins Freie lockt, lauern neben vielerlei Gaumenfreuden und Geselligkeit auch Gefahren. „Leichtsinn und Ungeduld verursachen in jeder Saison schlimmste Verbrennungen und Feuerschäden“, warnt Ralf Schulte vom Fachausschuss Brandschutzerziehung und –aufklärung (BE/BA). Aber auch Gesundheitsrisiken können durch unsachgemäßen Umgang mit Grillgut und Grill hervorgerufen werden.

Sommerzeit ist Grillzeit

Damit das Grillen in jeder Hinsicht ein köstliches Freizeitvergnügen wird, rät der BE/BA-Fachausschuss zu folgenden Regeln:

- Zunächst einen sicheren und windgeschützten Standplatz mit ausreichendem Sicherheitsabstand (mind. 2-3 Meter) zur Sitzecke wählen und die Standfestigkeit des Gerätes prüfen.
- Nie brennbare Flüssigkeiten wie Spiritus oder Benzin ins Feuer oder in die Glut gießen. Diese können Stichflammen oder Verpuffungen auslösen und somit zu schwersten Verletzungen führen.
- Geeignet sind handelsübliche Kohleanzünder wie etwa Anzündriegel, spezielle Anzündflüssigkeiten oder Grillpaste.



- Vom Grill sollte kein Funke überspringen. In jedem Fall leicht entflammbare Stoffe (z. B. Lampions, Girlanden, Gardinen etc.) vom Grill fernhalten.
- Feuer zieht Kinder magisch an, daher diese nie unbeaufsichtigt an den Grill heranlassen.
- Für den Fall des Falles immer Löschmittel, sei es ein Eimer Sand, Wasser oder Feuerlöscher, bereit halten.
- Nach dem Grillen darauf achten, dass die Glut ausreichend abgelöscht oder am besten im Erdreich vergraben wird.

Genuss ohne Reue

Beim Grillen wird die Oberfläche z.B. eines Würstchens durch direkte intensive Strahlungshitze um 250°C sehr schnell gebräunt, der Saft bleibt im Inneren. Dadurch bilden sich Röst- und Aromastoffe, die das Würstchen natürlich besonders lecker und knusprig machen. Jedoch können sich aus dem Fett, das in die Glut tropft, schädliche Benzpyrene (krebserregende Verbindungen) bilden. Für das perfekte Grillvergnügen, ohne die Gesundheit zu beeinträchtigen, gibt Ralf Schulte ein paar „heiße“ Tipps:

- Nie über brennendem oder rauchendem Feuer grillen.
- Beim Grillen über offener Glut nur Holzkohle oder Holzkohlenbriketts verwenden.
- Nach etwa 30 bis 60 Minuten ist die Kohle gut durchgeglüht und leuchtet hellrot unter einer weißen Ascheschicht. Jetzt erst das Grillgut auflegen.
- Abtropfendes Fett kann am besten in speziellen Grillpfannen aufgefangen werden. Das ist gesünder (weniger Benzpyrene) und vermindert zudem die Geruchsbelästigung.

So steht dem Grillvergnügen und damit einer grillreichen Zeit nichts mehr im Wege.

Foto: Westfälische Provinzial

Abdruck honorarfrei