Landesfeuerwehrverband Saarland Fachausschuss Brandschutzerziehung

Handreichung Brandschutzaufklärung "Sicher Grillen!!!"



Stand: 18.05.2020

Landesfeuerwehrverband Saarland Fachausschuss Brandschutzerziehung

Landesfeuerwehrverband Saarland e.V., Fachausschuss Brandschutzerziehung Fachausschussvorsitzender Brandschutzerziehung

Uwe Arnholt

St. Barbara-Str. 9 66299 Friedrichsthal Telefon: 06897 / 8414650

Internet: http://lfv-saarland.de/fachausschuss-2-brandschutzerziehung/

E-Mail: brandschutzerziehung@lfv-saarland.de

Projektgruppe:

Carsten Hemmer, Protokollführer Fachausschuss Brandschutzerziehung, Landesfeuerwehrverband Saarland & Brandschutzerzieher der Feuerwehr Heusweiler

Herausgeber: Landesfeuerwehrverband Saarland e.V., St. Barbara-Str. 9, 66299 Friedrichsthal **Text und fachliche Beratung:** Landesfeuerwehrverband Saarland, Fachausschuss Brandschutzerziehung

© Alle Rechte vorbehalten.

Text und Bildentnahme, auch auszugsweise nur nach schriftlicher Genehmigung des Landesfeuerwehrverbandes Saarland e.V.

Hinweis: Zur besseren Lesbarkeit der Handreichung, werden Personengruppen wie Brandschutzerzieher/innen, Erzieher/innen usw. in einer neutralen Form angesprochen, wobei immer sowohl weibliche, als auch männliche Personen gemeint sind.



BE Carsten Hemmer

Handreichung des Fachbereichs Brandschutzerziehung

Thema: Sicher Grillen!!!

Ziel: Die Bevölkerung für Gefahren zu sensibilisieren und somit Unfälle und Verletzungen vermeiden.



Was ist wichtig:

A) Wichtige Vorbereitungen vor dem Grillen / Grundlagen:



- 1) Grill kippsicher und windgeschützt aufstellen
- 2) Kübel mit Sand, Feuerlöscher oder Löschdecke zum Löschen des Grillfeuers bereithalten.
- 3) Kinder nicht in die Nähe des Grills lassen
- Sicherheitsabstand von 2-3 Metern!
- 4) Grill nicht von Kindern bedienen oder anzünden lassen!!!
- 5) Grill stets beaufsichtigen!!!
- 6) Niemals in geschlossenen Räumen grillen!!!

B) Der komplette Grillvorgang



 kleinere Holzstücke/Späne/ / Papier bereitlegen
 Wichtig: Gegenstände dürfen nicht nass sein!!!



2) Feuerzeug oder Streichhölzer bereitlegen



3) Niemals flüssige Brandbeschleuniger wie Spiritus oder Benzin ... verwenden weder zum Anzünden noch zum Nachschütten >> Explosionsgefahr!!!!



4) Feste, geprüfte Grillanzünder aus dem Fachhandel verwenden.



5) ein Anzündkamin erleichtert das Anfeuern durch den Kamineffekt

6) oder eine kleinere Menge Holzstücke und Papier im Grill einfüllen, die Grillanzünder (1-2Stück) hinzugeben



7) Nachdem das Feuer brennt können nach und nach größere Holzstücke beigelegt werden, man kann auch Holzkohle hinzufügen, führt dann schneller zur gewünschten Glut!!!

Wichtig:
Holz sollte trocken und
gut gelagert sein,
durch Nässe entsteht
gefährlicher Brandrauch!!!

Vorsicht: Nicht verbrennen!!!

Sinnvoller Schutz: Handschuhe aus Leder ohne Synthetik.

8) Nun kann das Grillgut aufgelegt werden, durch Marinade, Öl und Gewürze kann das Feuer sich verändern.

Vorsicht: Nicht verbrennen!!!

Wichtig: Entsprechende Grillzange oder Grillgabel verwenden.

Man grillt immer mit der Glut, zu starke Flammen vermeiden!!!



9) Vorsicht beim Wenden des Grillgutes.
Dabei kann es durch überschüssiges
Öl oder Fett vom Feisch oder
der Rostwurst zu Stichflammen,
Funkenflug oder sogar zu einer
Fettexplosion kommen:

Wichtig: Brennendes Fett niemals mit Wasser löschen (erhebliche Gefahr durch eine Fettexplosion!!!)

Löschen durch Abdecken!!!!!
Bsp.: Kugelgrill:
Hier eignet sich besonders
der Deckel des Kugelgrills.
Das Feuer wird zurückgedrängt!!!

alternativ: Löschdecke / Löschsand



10) Das Grillgut nicht zu lange Grillen, das Fleisch wird schwarz, es entsteht ungesunder Rauch der zu körperlichen Schäden führen kann, z. B. Schleimhautreizung ...

C) Wichtig nach dem Grillen:



- 1) Nach dem Grillen das Grillgerät weiter beaufsichtigen, bis die Glut vollständig ausgekühlt ist.
 - >> den Grill niemals zum Auskühlen ins Haus stellen

Brandgefahr!!!

Vergiftungsgefahr!!!

- 2) Heiße Grillglut nach dem Grillen am Strand nie im Sand vergraben, die Kohle bleibt noch tagelang gühend heiß.
 Kinder ziehen sich immer wieder Verbrennungen zu, weil Sie in die Glut hineinkrabbeln/-treten oder fallen.
- 3) Einmalgrills am Strand mit Wasser löschen und abkühlen, auch den Sand unter dem Grill!

Weitersagen!

Je mehr Menschen sich aktiv an der Aufklärungsarbeit beteiliger umso weniger Grillunfälle wird es geben. Der Präventionsfilm von Paulinchen e.V. gibt anschauliche Tipps

zum sicheren Grillen, zu finden bei**youtube:**

Grillunfälle verhindern - Tipps für sicheres Grillen von Paulinchen e.V. Jeder ist aufgerufen, in seinem Umfeld

vor dieser so häufig unterschätzten Gefahr zu warnen.

Der Fachausschuss Brandschutzerziehung/ Brandschutzaufklärung des Landesfeuerwehrverband Saarland, die Örtlichen Feuerwehren & Paulinchen – Initiative für brandverletzte Kinder e.V. berät und begleitet Familien mit brandverletzten Kindern in jeder Phase nach dem Unfall. Ein großes Kompetenznetzwerk steht zur Verfügung, sodass keine Frage rund um die thermische Verletzung im Kindesalter offenbleibt. Ziel ist es, für jedes brandverletzte Kind individuell die bestmögliche Versorgung zu erreichen und präventiv auf Unfallursachen hinzuweisen.