Kinder vor Feuer und Glut schützen!

Kinder stehen gerne nahe am Grill. Dabei können sie schwerste Verbrennungen davontragen. Es folgt eine langwierige, schmerzreiche Krankenhausbehandlung. Oft leiden sie ihr ganzes Leben lang an trockener, kälteempfindlicher Haut mit Juckreiz und Spannungsgefühl sowie an entstellenden Narben.

Deshalb:

- Lassen Sie Kinder nie unbeaufsichtigt in die Nähe des Grills und halten Sie sie mindestens zwei bis drei Meter vom Grillfeuer fern, am besten mit einer Barriere, zum Beispiel einem Seil. Erklären Sie den Kindern, warum der heiße Grill gefährlich ist.
- Lassen Sie glühende Holzkohle immer vollständig im Grillgerät und nie auf dem Rasen oder auf Beeten ausglühen und auskühlen. Kinder ziehen sich immer wieder schwerste Verbrennungen zu, weil sie in die Glut greifen oder hineintreten. Löschen Sie die Restglut mit Sand und leeren Sie diese auf keinen Fall in den Abfalleimer oder die Mülltonne. Ein Schwelbrand wäre die Folge!

Soforthilfe bei Verbrennungen

- Versuchen Sie, in Brand geratene Kleidung mit einer Decke zu ersticken. Die Decke darf keine synthetischen Fasern haben.
- Kühlen sie das verbrannte Körperteil kurzzeitig mit nicht allzu kaltem Wasser.
- Reißen Sie mit der Haut verklebte Kleidung nicht ab.
- Decken Sie verbrannte Stellen mit einem sauberen Tuch ab.
- Rufen Sie den Notarzt (Notrufnummer 112).
- Hilfe für brandverletzte Kinder und ihre Angehörigen bietet der Verein „Paulinchen“. Weitere Infos: www.paulinchen.de.

Die hohe Kunst des Grillens

Schichten Sie die Holzkohle pyramidenförmig in der Mitte des Grillgeräts auf, legen Sie einige feste Grillanzünder zwischen die Kohlen und zünden Sie die Grillanzünder mit extra langen Streichhölzern an – mit Haushaltsstreichhölzern oder Feuerzeug können Sie sich leicht die Finger verbrennen.
Der Blasebalg ist die sicherste Methode, das Durchglühen der Kohle durch Luftzufuhr zu beschleunigen. Pusten oder der leider häufig praktizierte Einsatz eines Föns sind gefährlich, da es zu Funkenüberschlag kommen kann. Ungeeignet sind auch Papier- oder kleine Holzreste: Sie sorgen nur für ein Strohfeuer.
Wenn die Kohle gut brennt, ziehen Sie die Pyramide vorsichtig mit der Grillschaufel zu einem gleichmäßigen Glutbett auseinander. Legen Sie das Grillgut erst auf, wenn die Holzkohle gut durchgeglüht, also von einer weißlichen Ascheschicht überzogen ist. Das Durchglühen der Kohle dauert mindestens 30 Minuten. Beginnen Sie daher das Anheizen rechtzeitig und nicht erst, wenn alle hungrig am Tisch sitzen. Sollten Sie doch etwas zu spät dran sein, lassen Sie sich von hungrigen Gästen nicht zu gefährlichen Experimenten verführen.
Vor Verbrennungen durch spritzendes Fett schützen eine Grillschürze, lange Grillhandschuhe und langstieliges Grillbesteck. Zum sauberen Nachlegen von Holzkohle dient die Grillschaufel oder -zange.

Gesund genießen – das Grillgut

Geräucherte Lebensmittel gehören nicht auf den Grill, ebenso wenig Gepökeltes, denn beim Grillen von nitritpökelsalzhaltigen Lebensmitteln entstehen krebserzeugende Nitrosamine.

Verwenden Sie möglichst nur fettarmes Grillgut und legen Sie es abgetupft auf den Grill. Tupfen Sie auch ölhaltige Marinaden vor dem Grillen vom Grillgut ab. Salzen Sie erst nach dem Grillen, sonst verliert das Grillgut seinen Saft.

Leckeres vom Rost

Gemüsespieße

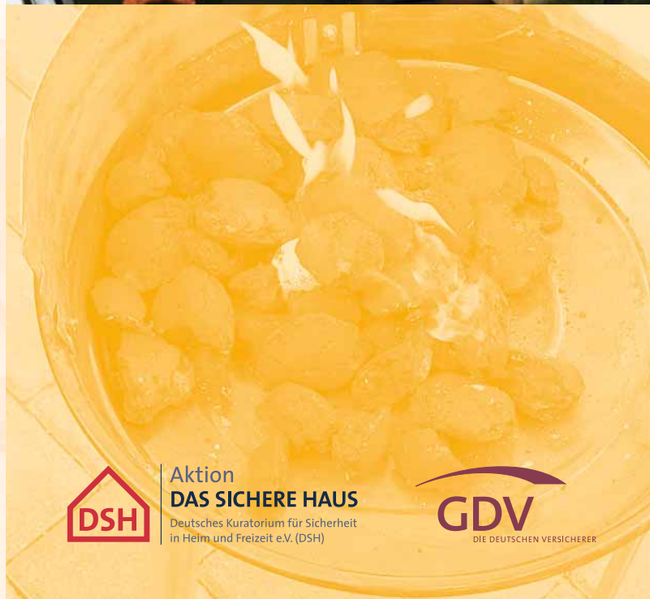
Zutaten für vier Personen:

1 rote Paprikaschote
1 Zucchini
100 g frische Champignons
2 kleine Maiskolben aus der Dose
2 Zwiebeln
4 EL Öl
1 TL italienische Kräuter (tiefgekühlt)

Zubereitung:
Gemüse putzen und waschen. Zucchini in Scheiben, Paprika in Stücke schneiden, Zwiebeln halbieren. Mais abtropfen lassen, trocken tupfen und in Scheiben schneiden. Gemüsesorten abwechselnd auf vier Spieße stecken, mit etwa Öl einpinseln und auf dem heißen Grill garen. Restliches Öl mit Kräutern verrühren und damit die Spieße immer wieder einstreichen.

Herausgeber/© 2003: DSH, Hamburg in Zusammenarbeit mit dem Bayerischen Staatsministerium für Gesundheit, Ernährung und Verbraucherschutz, München.
Stand der Informationen: Winter 2011/2012. Text: Dipl. oec. troph. Alexandra Nawroth. Fotos: DSH, Oelkers Market in GmbH, Bodendörfer|Kellow. Layout: Bodendörfer|Kellow

Feuer und Flamme für sicheres Grillen



Aktion
DAS SICHERE HAUS
Deutsches Kuratorium für Sicherheit in Heim und Freizeit e.V. (DSH)

GDV
DIE DEUTSCHEN VERSICHERER

TÜV GS geprüfte Sicherheit

DIN Geprüft

Reg.-Nr. 7F 056

Die richtige Technik – Grillgeräte

Sicheres Grillen beginnt mit dem Grillgerät. Kaufen Sie nur Grills, die sicherheitstechnisch nach **DIN geprüft** sind, zu erkennen am **GS-Zeichen oder DIN-CERTCO-Zeichen**, das am Gerät angebracht ist (siehe Kasten). Diese Grillgeräte stehen kippsicher, sind frei von scharfen Kanten und spitzen Ecken. Auch wird der Griff des Grillspießes nicht zu heiß. Gas- oder Elektrogrillgeräte bieten einige Vorteile: Das Anheizen und Bedienen ist einfacher und weniger gefährlich als beim Holzkohlegrill. Die Geräte sind sofort grillbereit, feste Reststoffe wie Asche fallen nicht an.

Legen Sie Wert auf den typischen Holzkohle-Grillgeschmack, dann ist ein Vertikal-Holzkohlegrill mit seitlicher Feuerstelle zu empfehlen. Dabei befindet sich die Holzkohle in einer senkrecht stehenden Glutbox, das Grillgut hängt seitlich daneben in Grillkörben vor der Glut. Dieses so genannte indirekte Grillen ist rauchfrei, sicherer und gesünder als das Grillen auf herkömmlichen Holzkohlegrills: Die Kohle verglüht in der senkrecht stehenden Glutbox gleichmäßig unter optimaler Luftzufuhr mit konstanter Hitze. Das Fett tropft nicht in die Glut, sondern in eine Auffangschale und verbrennt nicht zu gesundheitsschädlichem Rauch.

Bei herkömmlichen Grills liegt das Grillgut auf dem waagerechten Grillrost direkt über der glühenden Holzkohle: Fleischsaft, Fett oder Marinade tropfen in die Glut und verbrennen dort zu bläulichem, krebserzeugendem PAK-haltigem Rauch. PAK steht für **P**olyzyklische **A**romatische **K**ohlenwasserstoffe, etwa das Benzpyren. Der aufsteigende Rauch schlägt sich auf dem Grillgut nieder, wird mitverzehrt oder eingeatmet. Vermeiden können Sie dies bei herkömmlichen Grillgeräten nur, indem Sie das Grillgut in Schalen auf dem Rost grillen. Emaillierte, spülmaschinenfeste Grillschalen sind dabei umweltfreundlicher als Einweg-Aluminiumschalen.

Idealerweise sollte der Rost des Holzkohlegrills höhenverstellbar sein, damit Sie die Hitzezufuhr regulieren können. Praktisch ist ein einseitig angebrachter Windschutz: Die Glut brennt ruhiger, die Asche wird nicht hochgewirbelt.

Die Hitze halten – Brennmaterial

Für den Holzkohlegrill eignen sich nur Holzkohle und Holzkohlebriketts, -kissen oder -blocks. Lassen Sie Brennmaterial nicht längere Zeit im Freien stehen. Holzkohle zieht Feuchtigkeit an und ist dann schwer entflammbar.
Völlig ungeeignet sind Kiefernzapfen, Altholz und Verpackungen: Beim Verbrennen entstehen giftige Gase, die sich auf dem Grillgut niederschlagen.

Das Feuer entfachen – Grillanzünder

Verwenden Sie beim Anzünden niemals Brennspiritus, Benzin, Terpentin oder Petroleum! Diese Stoffe verderben den Ge-schmack und sind sehr gefährlich, da entstehende Stichflammen zu schwersten Brandverletzungen führen können. Verdunsten diese Brennstoffe, entsteht ein hochexplosives, brennbares Gas-Luft-Gemisch in Form einer Glocke mit bis zu drei Metern Durchmesser. Beim Anzünden der Grillkohle kann es zu einer Verpuffung kommen, die schwere Verbrennungen verursachen kann. Wird in die Glut oder das Feuer nachgegossen, kann durch den Flammenrückschlag der Brennstoffbehälter aus der Hand gerissen werden: ein verheerendes Flammeninferno!

Gefährlich sind auch gelartige Grillanzündhilfen auf Alkoholbasis: Bei Hitze verflüssigt sich die Grillpaste auf der heißen Kohle. Es entsteht ein entzündliches, explosives Gemisch, das zu schwersten Brandverletzungen führen kann. Statt dieser hochexplosiven Grillanzünder gibt es im Fachhandel feste Anzündhilfen, deren Güte Sie am **Prüf- und Überwachungszeichen DIN EN 1860-3** und einer Registriernummer der **DIN CERTCO** erkennen. Diese gut zündenden Anzünder verpuffen und explodieren nicht und hinterlassen keine Geschmacksspuren. Lassen Sie sich nicht irritieren durch nicht genehmigte Bezeichnungen wie „Für Camping geeignet“. Sie bieten keine Sicherheit.

Generell kritisch zu betrachten sind flüssige Zündhilfen, auch wenn sie nicht explosiv sind. Sie können verlaufen oder tropfen und dadurch auch dort zünden, wo sie es nicht sollen. Schütten Sie Anzündflüssigkeit nie direkt aus der Flasche in die Glut – Explosionsgefahr! Beachten Sie stets die Gebrauchsanweisung auf der Packung, denn falsch angewendet, bergen Grillanzünder eine große Unfallgefahr.

DIN-CERTCO-Zeichen: beim Kauf auf „Nummer sicher“

- Sichere Grills werden nach der Norm DIN EN 1860-1, gültig seit 2003, gebaut. Vor 2003 war die Norm DIN 66077 maßgeblich. Trägt der Grill einen Hinweis auf die EN 1860-1, das DIN-CERTCO-Zeichen oder sogar ein GS-Prüfzeichen, ist seine Sicherheit gewährleistet.
- Die DIN EN 1860-2 und das DIN-CERTCO-Zeichen weisen auf sichere Grillholzkohle und Grillholzkohlebriketts hin.
- Verwenden Sie Anzündhilfen, die eine anerkannte Prüfstelle getestet und für sicher befunden hat. Beispiel: nach DIN EN 1860-3 geprüfte Grillanzündhilfen mit DIN-CERTCO Zeichen.

Der richtige Grillplatz

Stellen Sie Ihr Grillgerät standsicher auf einen ebenen, nicht entflammbaren Untergrund – auf Rasen, Steinplatten oder Pflastersteine. Der Grillplatz sollte windgeschützt sein, damit keine Asche herumfliegt. Brennbare Gegenstände gehören nicht in Grillnähe. Stellen Sie einen Eimer Wasser neben den Grill, um Stichflammen oder verwehte glühende Holzkohle sofort löschen zu können. Wechseln Sie den Standort Ihres Grills nur dann, wenn er schon abgekühlt ist. Nur ein kalter Grill lässt sich gefahrlos tragen. Grillen Sie nicht unter dem Sonnen- bzw. Regenschirm und nie in geschlossenen Räumen: es besteht Lebensgefahr durch eine Kohlenmonoxidvergiftung. Grillen ist reines Freiluftvergnügen!
Nach der Rechtsprechung ist Grillen im Garten, auf Terrasse oder Balkon grundsätzlich erlaubt. Nachbarn, die sich gestört fühlen, können aber auf Unterlassung klagen. Das Hamburger Amtsgericht urteilte: „Wer in einem Mietshaus wohnt, darf auf seinem Balkon keine Grillparty veranstalten, wenn sich die Nachbarn durch Rauch und Geruch belästigt fühlen.“ Und das Amtsgericht Bonn: „Von April bis September dürfen Mieter in Mehrfamilienhäusern einmal im Monat auf ihrem Balkon grillen, jedoch nicht über offenem Holzkohlefeuer und auch nicht spontan: Nachbarn, die dadurch belästigt werden könnten, müssen 48 Stunden vorher informiert werden.“
In freier Natur ist das Grillen nur auf öffentlichen Grillplätzen gestattet. Diese können Sie bei Ihrer Stadt- oder Gemeindeverwaltung erfragen.