



## Sicheres Grillen

Schönes Wetter, warme Temperaturen und los geht es mit einem Grillfest im Garten. Für viele gibt es nichts Schöneres. Doch auch hier lauern Gefahren, denen man mit der Beachtung einiger Tipps entgehen kann.

- Den Grillersicher aufstellen (auf harten ebenen Boden achten).
- Holzkohलगriller wegen der Gefahr des Funkenfluges windgeschützt aufstellen.
- Genügend Abstand zu leicht brennbaren Materialien wie Schilfmatten, Gartenmöbel mit Sitzpolstern, Zelten, Holzbauten einhalten.
- Grillanzünder aus festen Stoffen bevorzugen (Zündwürfel, Anzündspäne). Auch Anzünd-Öle in Spezialflaschen oder Grillpasten sind geeignet.
- Niemals Benzin oder Brennspritus nachgießen, Stichflammen und Explosionen können zu schweren Verbrennungen führen.
- Feuerstelle immer beaufsichtigen. Besonders für Kinder ist das Feuer ein magischer und auch sehr gefährlicher Anziehungspunkt.
- Handschuhe und Grillbesteck sollte man nicht nur besitzen, sondern auch verwenden.
- Holzkohle- und Gasgrillgeräte nie in geschlossenen Räumen benutzen - es besteht die Gefahr der Bildung hochgiftiger Kohlenmonoxid-Gase.
- Ein Kübel Wasser oder sonstige Löschmittel (Löschdecke, Feuerlöscher) sollten als Löschhilfe immer bereitstehen
- Wenn Kleidung Feuer gefangen hat, die betroffene Person am Fortlaufen hindern (Schockreaktion), sie am Boden wälzen oder mit einer Decke das Feuer abstickern.
- Kleine Brandwunden unter fließendes, handwarmes Wasser halten. Mit Wundtüchern steril abdecken. Keine Hausmittel wie Öl, Mehl, etc. auf die Brandwunde geben, keine Medikamente verabreichen.
- Aschenreste und Restglut mit Wasser vollständig ablöschen (fluten)
- Die Entsorgung der Grillkohle auf dem Kompost nur nach vollständiger Flutung durchführen.
- Für die Entsorgung der Glut einen nicht brennbaren und verschleißbaren Behälter benutzen – am besten einen Ascheeimer.



(Foto: ©RainerSturm\_pixelio.de)

