

Der aktuelle Selbstschutztipp: Sicheres Grillen

Ein lauer Sommerabend mit einem gemütlichen Grillfest im Garten, köstlich duftende Grillkoteletts und -würste, Steaks und Hendlhaxn...Für viele gibt es nichts Schöneres. Doch hier lauern oft viele Gefahren, Vorsicht ist angebracht. Mehr als fünfzig Personen gaben sich heuer schon beim Grillen schwer verletzt. Daher sind beim Grillen wichtige Sicherheitstipps zu beachten.

In den Sommermonaten erfreut sich das Grillen im Garten bei den Österreichern immer grösserer Beliebtheit. Der Grillspass endet aber auch nicht selten im Spital, denn Leichtsinn und Ungeduld sind dann meistens der auslösende Faktor. Nachdem die Grillbeilagen schon vorbereitet und angerichtet sind und das kühle Bier schon bereit steht, will die richtige Glut oft nicht kommen. Unüberlegterweise greifen dann manche zu Spiritus oder noch schlimmer zu Benzin und wollen damit den Grillvorgang beschleunigen.

Die dabei entstehenden Stichflammen können schwere Verbrennungen im Gesicht, am Oberkörper und an den Armen zur Folge haben. Darüber hinaus besteht natürlich Explosionsgefahr: Die Flüssigkeit verdampft durch die glosenden Kohlen zu einem hochexplosiven Dampf-Luft-Gemisch, das sich schnell ausbreitet, bevor es sich entzündet. Zum Grillen ist eben Geduld erforderlich, bis die Asche auf der Holzkohle die ideale Grilltemperatur hat.

Damit beim Grillen ja nichts passiert, hier gleich einige Sicherheitstipps:

***Sicherer Standplatz: Den Griller immer standsicher aufstellen! - Darauf achten, dass der Griller eben und stabil steht. Den heissen Grill nie bewegen oder versetzen!**

*** Grill nie unbeaufsichtigt lassen: Oberste Regel ist, dass der Grill nie aus den Augen gelassen werden darf!**

*** Genügend Abstand: Zu den brennbaren Gegenständen (z. B. Gartenmöbel mit Polsterbezügen) muss immer genügend Abstand eingehalten werden. Achtung: Funkenflug gefährdet die Augen!**

***Keine brennbaren Flüssigkeiten: Grillanzünder (z. B. Zündwürfel, Trockenspirit, Grillpaste) verwenden!**

***Handschuhe: Heisse Gegenstände sollen ausschliesslich mit Handschuhen angegriffen werden!**

***Grillbesteck: Beim Grillen sollte unbedingt langstieliges Grillbesteck mit Holz- oder Kunststoffgriffen verwendet werden, damit die Verbrennungsgefahr gemindert wird. Falls es doch zu kleinen Brandwunden kommen sollte, diese unter fließendes kaltes Wasser halten und steril abdecken!**

***Nach dem Grillen: Restglut mit Wasser löschen und in nicht brennbare geschlossene Behälter (keine Kartons oder Kunststoffbehälter!) geben!**

***Restglut: Weiter verwendbare Restkohle im Griller belassen. Die Luftzufuhr durch Abdecken mit Deckel oder Metallverschluss unterbinden!**