

Sicher Grillen – und Genießen!

In den Sommermonaten erfreut sich das Grillen im Garten bei den Österreichern immer größerer Beliebtheit. Der Grillspaß endet aber auch nicht selten im Spital, Leichtsinn und Ungeduld sind dann meistens der auslösende Faktor. Ein heißer Tag geht zu Ende, die Luft wird angenehm kühl, auf dem Tisch stehen kalte Getränke und auf dem Grill brutzeln die Koteletts, was gibt es Schöneres. Und doch passieren Jahr für Jahr schwere Unfälle bei Grillabenden und -festen.

Nachdem die Grillbeilagen schon vorbereitet und angerichtet sind und das kühle Bier schon bereit steht, will die richtige Glut oft nicht kommen. Unüberlegte greifen dann 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 glühenden Kohlen zu einem hochexplosiven Dampf-Luft-Gemisch, das sich schnell ausbreitet, bevor es sich entzündet. Zum Grillen ist Geduld erforderlich, bis die Asche auf der Holzkohle die ideale Grilltemperatur hat.



Damit beim Grillen nichts passiert, hier 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 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!