

## Sicheres Grillen

Für viele unserer Zeitgenossen gibt es nichts Schöneres, als an einem milden Sommerabend mit Freunden in gemütlicher Runde zu sitzen und frischgegrillte Spezialitäten zu genießen. Ein Freizeitvergnügen, das auch mit Gefahren verbunden ist, denn es kommt immer wieder zu Verletzungen und Bränden. Vor allem Ungeduld ist ein auslösendes Moment, wenn zum rascheren Anbrennen auf glühende oder schwach brennende Holzkohle Brennspritus oder Benzin gespritzt wird. Dadurch kann es zu explosionsartigen Entzündungen kommen, die schwere Verbrennungen verursachen und sogar zum Tod führen können.

Das Grillgehäuse kann sich bis ca. 400 Grad Celsius erhitzen. Die Flammen erreichen beim Grillen eine Temperatur von 700 - 800 Grad Celsius. Kinder betätigen sich gerne als Helfer oder „Grillmeister“. Dies sollte nur im Beisein von Erwachsenen erlaubt werden, die das Grillen entsprechend überwachen.

Einige Sicherheitstipps:

- Schon beim Zusammenbau des Grillgerätes auf stabile Verbindungen der Füße mit der Grillpfanne achten
- Den Griller nur auf eine ebene Standfläche stellen.
- Leicht brennbare Materialien (trockenes Laub, Reisig, etc.) aus der unmittelbaren Nähe des Grillplatzes entfernen.
- Keinesfalls im Wald oder Waldnähe grillen.
- Zum Anzünden des Grillers feste Stoffe (Trockenspirit, Grillpaste, etc.) oder Anzündöle in Spezialflaschen verwenden. Brennbare Flüssigkeiten wie Spiritus oder Benzin dürfen nicht verwendet werden. Auch zum Nachzünden nur feste Grillzündler benutzen.
- Zum Nachlegen frische Grillkohle auf die Restglut legen und durch Luftzufuhr zum Glühen bringen. Achtung, dass es zu keinem Funkenflug kommt.