



PRESSEINFORMATION

Grillen – aber sicher: Grundregeln beherzigen – ohne Reue genießen!

Berlin, 04.05.2016 – Das schöne Wetter lockt ins Freie, endlich wieder Zeit zum Barbecue, dem gemeinschaftlichen Grillen auf dem Balkon und im Garten. „Doch Vorsicht, Falle – denn ernste Gefahren lauern. Jährlich kommt es zu 4000-5000 Unfällen beim Grillen mit mindestens 10 Prozent lebensbedrohlichen Verletzungen, die in Verbrennungszentren behandelt werden müssen“, erinnert Prof. Dr. Henrik Menke vom Zentrum für Schwerbrandverletzte in Offenbach für die Deutsche Gesellschaft der Plastischen, Rekonstruktiven und Ästhetischen Chirurgen (DGPRÄC).

Einfache Grundregeln schützen

Unter Beachtung einiger Grundregeln ließen sich die meisten Risiken jedoch vermeiden, führt Prof. Menke weiter aus. Der sichere Umgang beim Grillen beginne schon mit der Auswahl eines geeigneten standsicheren Grills. Geprüfte Geräte seien an der am Gerät angebrachten Nummer DIN 66077 zu erkennen. „Achtung beim Anfeuern! Flüssige Grillanzünder gehören zu den häufigsten Unfallquellen und sind für circa drei von vier Verbrennungsverletzungen beim Grillunfall verantwortlich. Daher sind Spiritus, Alkohol oder gar Benzin als Brandbeschleuniger verboten. Auf die teils schon glühenden Kohlen gegossen, kommt es zur Verpuffung mit explosionsartiger Wirkung und Temperaturen über 1000 Grad“, führt der Plastische und Ästhetische Chirurg aus. Geprüfte Grillanzünder trügen das Prüf- und Überwachungszeichen DIN 66358. Dabei sollte festen Grillanzündern der Vorzug gegeben werden. Fettspritzer könnten beim Grillen zu tiefen Brandverletzungen, insbesondere an unbedeckten Körperteilen wie Händen, Armen und Gesicht führen, berichtet Menke aus der klinischen Erfahrung und ergänzt, dass durch Funkenflug leicht brennbares Material wie Kleidung, Papier oder trockene Pflanzen in der Umgebung des Grills entzündet werden könnten. Dabei seien insbesondere Kinder gefährdet und zählten zu den häufigsten Unfallopfern. Sie würden von der Faszination des Feuers angezogen und die Risiken nicht kennen. „Daher sollte man Kinder beim Grillen nie alleine in der Nähe des Feuers lassen“, mahnt Prof. Menke.

Feuer und Glut erfordern Aufmerksamkeit

Auch nach dem Ende des eigentlichen Grillvorganges drohe Gefahr durch noch glimmende Asche auf dem Grillgerät. Die Holzkohlereste dürften erst nach vollständiger Abkühlung entsorgt werden. Unter Beachtung dieser wesentlichen Kriterien lasse sich das Risiko für Grillunfälle drastisch verringern, folgert Prof. Menke und rät:

„Für einen unbeschwerten Grillabend sollten sie folgendes beachten:

- die Verwendung eines standsicheren Grillgerätes
- nur zertifizierte Grillanzünder aus Feststoff einsetzen, niemals Brandbeschleuniger wie flüssigen Spiritus, Alkohol oder gar Benzin

Pressekontakt:
Kerstin van Ark

Deutsche Gesellschaft der
Plastischen, Rekonstruktiven und
Ästhetischen Chirurgen
Langenbeck-Virchow-Haus
Luisenstraße 58-59, 10117 Berlin

Fon: 030 / 28 00 44 50
Fax: 030 / 28 00 44 59

www.dgpraec.de
info@dgpraec.de



- keine flatternde oder leicht entzündliche Kleidung tragen, Schutzhandschuhe benutzen
- Vorsicht im Umgang mit Feuer in alkoholisiertem Zustand
- Kinder in ausreichendem Abstand und niemals ohne Aufsicht am Grill lassen
- die verbleibende Glut bis zum Ausbrennen oder Löschen unter Aufsicht haben
- für alle Fälle eine Löschdecke, Sand oder einen Feuerlöscher bereithalten
- brennendes Fett niemals mit Wasser löschen, sondern ersticken

Kommt es trotz allem zu Verbrennungen gilt:

- kleinere Verbrennungen sofort für zehn bis 15 Minuten mit kaltem Leitungswasser kühlen
- bei aufgetretenen Brandverletzungen den Arzt aufsuchen
- größere Brandverletzungen oder Verbrennungen an schwierigen Regionen, wie dem Gesicht oder über Gelenken, sollten in einem spezialisierten Zentrum für Brandverletzte behandelt werden. Die Adressen sind allen Notärzten bekannt."