



PRESSEINFORMATION

Vom Anzünden bis zur glimmenden Asche: Grillunfälle sind kein Kinderspiel!

Berlin, 28.06.2012 – Das schöne Wetter lockt ins Freie und nicht nur Sterneköche rufen wieder zum gemeinschaftlichen Grillen auf dem Balkon und im Garten auf. Doch Vorsicht ist trotz allem Spaß geboten, denn ernste Gefahren lauern. Jährlich kommt es zu 4000-5000 Unfällen beim Grillen mit mindestens zehn Prozent lebensbedrohlichen Verletzungen, die in Verbrennungszentren behandelt werden müssen. Unter Beachtung einiger Grundregeln lassen sich jedoch die meisten Risiken vermeiden, rät Prof. Dr. Henrik Menke vom Zentrum für Schwerbrandverletzte Hessen am Klinikum Offenbach.

Achtung beim Anfeuern

Der sichere Umgang beim Grillen beginnt schon mit der Auswahl eines geeigneten standsicheren Grills. Geprüfte Geräte sind an der am Gerät angebrachten Nummer „DIN 66077“ zu erkennen. Flüssige Grillanzünder gehören zu den häufigsten Unfallquellen und sind für etwa 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. Geprüfte Grillanzünder tragen das Prüf- und Überwachungszeichen „DIN 66358“. Dabei sollte festen Grillanzündern der Vorzug gegeben werden.

Unterschätzt: Fettspritzer und glimmende Asche

Fettspritzer können beim Grillen zu tiefen Brandverletzungen insbesondere an unbedeckten Körperteilen wie Händen, Armen und Gesicht führen. Und durch Funkenflug kann leicht brennbares Material wie Kleidung, Papier oder trockene Pflanzen in der Umgebung des Grills entzündet werden. Insbesondere Kinder sind gefährdet und zählen zu den häufigsten Unfallopfern. Sie werden von der Faszination des Feuers angezogen und kennen die Risiken nicht. Daher sollte man Kinder beim Grillen nie alleine in der Nähe des Feuers lassen. Auch nach dem Ende des eigentlichen Grillvorganges droht Gefahr durch noch glimmende Asche auf dem Grillgerät. Die Holzkohlereste dürfen erst nach vollständiger Abkühlung entsorgt werden. Unter Beachtung dieser wesentlichen Kriterien lässt sich das Risiko für Grillunfälle drastisch verringern.

Fazit: 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
- ◆ keine flatternde oder leicht entzündliche Kleidung tragen, Schutzhandschuhe benutzen
- ◆ Vorsicht im Umgang mit Feuer in alkoholisiertem Zustand

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



- ◆ 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 10-15 Minuten mit kaltem Leitungswasser kühlen
- ◆ bei aufgetretenen Brandverletzungen den Arzt aufsuchen
- ◆ größere Brandverletzungen oder Verbrennungen an schwierigen Regionen (z. B. Gesicht oder über Gelenken) sollten in spezialisierten Kliniken mit einem Zentrum für Brandverletzte behandelt werden. Die Adressen sind allen Notärzten bekannt.

Eine Übersicht der Verbrennungszentren in Deutschland finden Sie hier:

<http://www.dgpraec.de/dgpraec/4-saeulen/verbrennungs-chirurgie/verbrennungszentren/>