



PRESSEINFORMATION

Fleisch und Wurst ohne Unfälle genießen: DGPRÄC gibt Tipps zum sicheren Grillvergnügen

Berlin, 08.05.2013 – Die Grillsaison beginnt und der Duft von Steaks und Würstchen liegt in der Luft. Doch es ist Vorsicht geboten. Jahr für Jahr erleiden 4000 bis 5000 Menschen bei diesem Vergnügen Brandverletzungen, teilweise mit lebenslangen Narben. Jeder Zehnte erleidet Verbrennungen mit lebensbedrohlichem Ausmaß. Gefährdet sind besonders Kinder, deren Gefahrenbewusstsein noch nicht entwickelt ist, und alkoholisierte Grillfreunde. „Dabei lassen sich die größten Gefahren mit etwas Aufmerksamkeit vermeiden“, sagt Prof. Dr. Henrik Menke vom Zentrum für Schwerbrandverletzte Hessen am Klinikum Offenbach für die Deutsche Gesellschaft der Plastischen, Ästhetischen und Rekonstruktiven Chirurgen (DGPRÄC).

Grillgerät und geplanter Standplatz

Der Grill sollte standsicher und kippfrei aufgestellt sein. Geprüfte Geräte sind an der am Gerät angebrachten Nummer DIN 66077 zu erkennen. Der Standplatz sollte zugfrei und nicht in einem Durchgangsbereich, die Umgebung frei von leicht entflammaren Materialien sein. Lassen sie den Grillbereich nie ohne Aufsicht!

Verwendung von Brandbeschleunigern

Die mit Abstand häufigste Unfallursache ist die unsachgemäße Verwendung von Flüssigkeiten. Spiritus, Alkohol oder gar Benzin sind als Brandbeschleuniger strikt verboten: Kommen diese mit schon glühenden Kohlen in Kontakt, entsteht eine Verpuffung mit explosionsartiger Wirkung bei Temperaturen von über 1000 Grad. Daher ist es ratsam, feste oder pastenartige Grillanzünder zu verwenden. Geprüfte Grillanzünder tragen das Prüf- und Überwachungszeichen DIN 66358.

Fettspritzer und Funkenflug

Beim Grillen können Spritzer zu tiefen Brandverletzungen insbesondere an unbedeckten Körperteilen wie Händen, Armen und Gesicht führen. Auch durch einen Funkenflug kann leicht brennbares Material wie Kleidung, Papier oder trockene Pflanzen in der Umgebung des Grills entzündet werden.

Kinder schützen

Zu den häufigsten Unfallopfern bei Grillunfällen zählen Kinder. Sie kennen die Risiken des Feuers nicht und sind aufgrund ihrer Körpergröße viel dichter am Gefahrenbereich. Lassen sie Kinder nie ohne Aufsicht im Grillbereich!

Richtig entsorgen

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, am besten in den Hausmüll. Bis dahin sollte auch er abkühlende Grill beaufsichtigt werden.

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
Handy: 0160 / 97 58 82 84

www.dgpraec.de
info@dgpraec.de



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
- Kinder in ausreichendem Abstand und niemals ohne Aufsicht am Grill lassen
- die verbleibende Glut bis zum Ausbrennen oder Löschen beaufsichtigen
- für alle Fälle eine Löschdecke, Sand oder einen Feuerlöscher bereithalten
- brennendes Fett niemals mit Wasser löschen, sondern ersticken

Was tun im Notfall?

Kommt es trotz allem zu Verbrennungen, führt die Kühlung mit kühlem Leitungswasser bei kleineren Verbrennungen zu einer sofortigen Schmerzlinderung. Bei größeren Verbrennungsflächen sollte Wasser aber nicht eingesetzt werden, da sonst eine Auskühlung droht. Sogenannte „Hausmittel“ wie Mehl, Quark oder Zwiebel haben auf Brandwunden nichts verloren. Eine saubere, möglichst sterile Abdeckung und die Anwendung medizinischer, infektionsverhütender Salben sind geeignet. Größere Brandverletzungen oder Verbrennungen an schwierigen Regionen wie Gesicht oder über Gelenken sollten in spezialisierten Kliniken für Brandverletzte behandelt werden. Die Adressen sind allen Notärzten bekannt.

Eine Liste spezialisierter Verbrennungszentren (auch als PDF zum Ausdrucken) finden Sie hier: www.dgpraec.de/verbrennungszentren/