



PRESSEMITTEILUNG

Gefährliches Spiel mit dem Grill-Feuer

Berlin, 25.05.2022 - Egal wo gegrillt wird, ob draußen oder auf dem eigenen Balkon, der Umgang mit Feuer ist gefährlich. „Unachtsamkeit und Leichtsinn führen immer wieder zu Grillunfällen, wovon wir in Deutschland leider jährlich zwischen 4.000 und 5.000 verzeichnen“, erklärt Prof. Dr. Henrik Menke, Leiter des Zentrums für Schwerbrandverletzte Hessen am Sana Klinikum Offenbach und Präsident der Deutschen Gesellschaft der Plastischen, Ästhetischen und Rekonstruktiven Chirurgie (DGPRÄC). „Glücklicherweise gehen viele Unfälle relativ glimpflich aus, die häufigsten Verletzungen sind leichte bis mittelschwere Verbrennungen“. Statistisch gesehen endet aber jeder achte Grillunfall – und damit rund 500 Menschen – in einem der deutschen Verbrennungszentren. Unter den Folgen leiden die Betroffenen zum Teil ihr Leben lang. Am stärksten betroffen sind Kinder, da das Narbengewebe nicht elastisch mitwächst und daher mehrfache Eingriffe nötig sind, um die Beweglichkeit zu erhalten. Dabei lassen sich die meisten Risiken unter Beachtung einiger Grundregeln vermeiden, so Prof. Menke.

Wer also ein paar Tipps befolgt und die Sicherheit durch nützliche Tools erhöht, kann dann um so entspannter grillen.

Tipp 1: Vor dem Grillen

Der Grill sollte immer auf einem festen und ebenen Untergrund stehen. In der Nähe dürfen sich keine brennbaren Materialien befinden. Der Platz sollte außerdem so gewählt werden, dass zwischen Grill und spielenden Kindern immer ein Sicherheitsabstand von zwei Metern besteht.

Tipp 2: Holzkohle sicher entzünden und feste Grillanzünder verwenden

Der TÜV Rheinland und der Verband der deutschen Feuerwehr raten von flüssigen Brandverstärkern wie etwa Brennspritus, aber auch von gelartigen Grillpasten ab. Kommen diese mit dem heißen Grill in Berührung, entzünden sich schlagartig die Gase der Grillanzünder und lösen unberechenbare Stichflammen aus. Betroffen sind dann meist alle umstehenden Personen, bei denen hauptsächlich Bauch, Arme und Oberschenkel in Gefahr sind. Am sichersten sind feste Grillanzünder wie Würfel auf Petroleumbasis oder auch biologische Holzwolle. Geprüfte Grillanzünder aus dem Fachhandel tragen ein Prüf- und Überwachungszeichen nach „DIN“-Norm.

Bevor das Grillgut auf den Rost kommt, sollte die Kohle gut durchgeglüht sein. Die richtige Grilltemperatur ist erreicht, wenn sich auf der Kohle eine weiße Ascheschicht bildet – was je nach Grill bis zu einer knappen Stunde dauern kann. Generell sollte besser bei niedrigen Temperaturen und dafür etwas länger gegrillt werden. Verkohltes Grillgut schmeckt nicht nur schlecht, es ist auch ungesund.

Tipp 3: Worauf bei Elektro- oder Gasgrills zu achten ist

Bei Gasgrillgeräten prüfen Sie am besten rechtzeitig vor dem ersten Einsatz nach der Winterpause die Verbindungskabel sowie den Druckregler. Verwenden Sie nur Originalanschlüsse – bei undichten Stellen besteht erhebliche Explosionsgefahr! Außerdem sollte präventiv alle paar Jahre der Schlauch ersetzt werden, da dieser im Laufe der Zeit altert und porös werden kann. Möchten Sie mit einem Elektrogrill im Garten grillen, sollten sie vorher überprüfen, ob dieser für die Verwendung im Freien zugelassen ist.

Pressekontakt:
Kerstin van Ark

Deutsche Gesellschaft der
Plastischen, Rekonstruktiven und
Ästhetischen Chirurgen e. V.

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



Tipp 4: Beim Grillen

Flatternde Röcke und Kleidung aus Kunststoff können am Grill schnell Feuer fangen. Als Grillmeister:in trägt man also besser eine Schürze, Grillhandschuhe und verwendet langes Grillbesteck. So ist man gut vor heißen Fettspritzern und Funken geschützt. Empfehlenswert sind außerdem Grillschalen. Diese erhöhen die Sicherheit, da sie das vom Grillrost herabtropfende Fett, das leicht entzündlich ist und zu Stichflammen führen kann, auffangen.

Achtung! Diese Flammen dürfen nicht mit Wasser gelöscht werden, da eine Verpuffung von heißem Wasserdampf droht, was zu Verbrennungen führen kann. Es empfiehlt sich stattdessen eine Decke zum Erstickten zu verwenden.

Wichtig:

Auch wenn es anfängt zu regnen, darf man nie einen Kohlegrill mit ins Haus nehmen. Beim Verbrennen von Holzkohle bildet sich neben Brandgasen auch Kohlenmonoxid. Dieses Gas hat eine tückische Eigenschaft: Es ist geschmacks- und geruchlos und wirkt in höheren Konzentrationen als starkes Atemgift. Brandgase und Kohlenmonoxid können in geschlossenen Räumen meist nicht abziehen und konzentrieren sich immer stärker in der Raumluft, wobei sie unbemerkt eingeatmet werden. Im schlimmsten Fall kann eine Kohlenmonoxidvergiftung zum Tod führen. Vergiftungsgefahr besteht übrigens bereits bei geöffnetem Garagentor.

Im Fall der Fälle:

- Halten Sie vorsorglich beim Grillen immer eine Löschdecke, einen Eimer Sand oder einen Feuerlöscher bereit.
- Die Flammen mit Decken (kein Kunststoffmaterial) ersticken.
- Das Verbrennungsoffer auf dem Boden wälzen, wenn möglich vorher zum Löschen in eine in eine Decke hüllen.
- Beschränkt sich die Verbrennung auf kleinere Körperareale (bis zu zehn Prozent der Körperoberfläche), dann kühlen Sie diese 10 bis maximal 15 Minuten mit Leitungswasser (15° bis 20° Celsius). Das hilft vor allem auch zur Schmerzbekämpfung.
- Benutzen Sie keine Eiswürfel oder Eiswasser – Unterkühlungs- und Infektions-Gefahr!
- Brandblasen nicht öffnen!
- Tabu sind: „Hausmittel“ wie Mehl, Puder, Öle und auch Wattebausche – diese verunreinigen die Wunden und erschweren die ärztliche Behandlung.
- Bei Brandverletzungen den Arzt aufsuchen.
- Sind die Verletzungen größer oder die Verbrennungen an schwierigen Regionen (z. B. im Gesicht oder über Gelenken) sollten Sie den Rettungsdienst alarmieren, damit der oder die Patient:in in einer spezialisierten Kliniken mit einem Zentrum für Brandverletzte behandelt werden. Die Adressen sind allen Notärzten bekannt.

Quellen:

Gesellschaft der Plastischen, Rekonstruktive und Ästhetischen Chirurgen

<https://www.dgpraec.de/plastische-chirurgie/verbrennungschirurgie/>

TÜV Rheinland

<https://www.tuv.com/germany/de/grillger%C3%A4te-und-zubeh%C3%B6r.html>