

Die warme Jahreszeit lädt zum Grillen ein. Ein gemütliches Grillfest: die Koteletts und Steaks duften köstlich, Verwandte oder Bekannte sind schon versammelt und das Bier ist bereits kalt gestellt. Gerade beim Grillen lauern viele Gefahren und Vorsicht ist angebracht.

Nachdem alle Beilagen vorbereitet sind und es los gehen kann, will die richtige Glut aber oftmals nicht kommen. Viele greifen unüberlegt zu Spiritus oder im schlimmsten Fall zu Benzin um den Grillvorgang zu beschleunigen. Die dabei entstehende Stichflamme kann schwere Verbrennungen im Gesicht, am Oberkörper oder auf den Armen zur Folge haben. Es kann auch ein hochexplosives Dampf-Luft-Gemisch entstehen und dann herrscht Explosionsgefahr!

Hier gibt's die richtigen Tipps für ein gemütliches Grillfest!

SICHERES GRILLEN

- Wählen Sie einen sicheren, ebenen und stabilen Standplatz für Ihren Griller. Bewegen oder versetzen Sie nie einen heißen Grill!
- Lassen Sie den Grill nie unbeaufsichtigt! Grundsätzlich sollten Sie ihn nie aus den Augen lassen. Sollten Kinder dabei sein, müssen Sie noch vorsichtiger sein!
- Halten Sie genügend Abstand zu brennbaren Materialien, wie Gartenmöbel mit Polsterbezügen, ein. Achtung: Funkenflug gefährdet die Augen
- Keine brennbaren Flüssigkeiten, wie Zündwürfel, Trockenspirituss oder Grillpaste, verwenden
- Heiße Gegenstände sollten nur mit Handschuhen angegriffen werden
- Verwenden Sie nur langstieliges Grillbesteck mit Holz- oder Kunststoffgriffen
- Bei kleineren Brandwunden - sofort unter fließendes, kaltes Wasser halten und steril abdecken
- Vorsicht vor tropfendem Fett, es können Stichflammen entstehen
- Nach dem Grillen: Unterbinden Sie die Luftzufuhr durch Abdecken mit dem Deckel oder löschen Sie die Restglut mit Wasser und geben Sie die Kohle in einen nicht brennbaren, geschlossenen Behälter (Vorsicht: keine Kartons oder Kunststoffehälter!)