

# DIE KÜCHE

## EIN BRANDGEFÄHRLICHER ORT



## GEFAHR

### SO ENTSTEHEN ÖL- UND FETTBRÄNDE

Die Situation ist beinahe alltäglich. Kurz vor Mittag stellt die Hausfrau oder der Hausmann einen Topf mit Fett bzw. Öl auf den Küchenherd, um das Schnitzel und die Pommes herauszubacken. Das Telefon klingelt, man verplaudert sich und vergisst den eingeschalteten Herd. Inzwischen entzündet sich das überhitzte Speisefett oder Speiseöl und löst einen Küchenbrand aus. Wenn man dann das Feuer bemerkt, wird die Brandbekämpfung oft mit untauglichen Löschmitteln vorgenommen. Nicht selten ziehen sich Personen dabei schwere Verbrennungen zu.

Sieht man von den äußeren Umständen ab, so gleichen sich fast alle Öl- und Fettbrände. Wo liegt der Hauptgrund für solche Brände? Vielfach herrscht die Meinung, dass sich Öle bzw. Fette erst bei relativ hohen Temperaturen selbst entzünden. Tatsächlich entflammen diese Stoffe bei etwa 300°C, wobei eine oftmalige Verwendung des Öles bzw. Fettes die Entzündungstemperatur noch herabsetzt. Eine wichtige Rolle spielt auch das Bratgut selbst. Je mehr Feuchtigkeit vorhanden ist, umso eher besteht die Gefahr, dass heißes Öl herausspritzt und sich an der Herdplatte entzündet.

### WEITERE TYPISCHE BRANDGEFAHREN

Neben den Gefahren beim Umgang mit Ölen und Fetten lauern in Küchen noch weitere Sicherheitsrisiken. Wenn der Küchenherd nämlich als Ablagefläche für Holzteller, Gummihandschuhe oder Geschirrtücher dient, kann die versehentlich eingeschaltete elektrische Heizplatte derartige brennbare Materialien rasch entzünden. Sogar Mikrowellengeräte können brandgefährlich werden, wenn etwa die als „trockene Wärmflaschen“ eingesetzten Körnerkissen zu lange und bei zu hoher Leistungsstufe erhitzt werden. Auch heißes Wachs, das zum Basteln von Kerzen oder Figuren verwendet wird, kann sich selbst entzünden. Daneben sind eingeschaltete und vergessene Bügeleisen auf brennbaren Unterlagen immer wieder Ursachen für Brände. Oft werden auch Fleckenbenzin, Brennspritus oder brennbare Lösungsmittel in der Küche aufbewahrt und benutzt. Bei deren Verwendung können Dämpfe entstehen, die durch Funken oder Flammen zu einer explosionsartigen Verbrennung führen können. Nicht zu vergessen ist die Brandgefahr durch achtlos entsorgte Rauchzeugreste in Papierkörbe, da insbesondere Zigarettenglut brennbare Materialien entzünden kann.

# BRANDSCHUTZTIPPS



## BRANDSCHUTZREGELN

### ÖL- UND FETTBRÄNDE VERHINDERN

Um das Brandrisiko beim Umgang mit Speiseölen oder Fetten zu verringern und Verbrennungen bzw. Verbrühungen bei Personen zu vermeiden, sollten folgende Regeln beachtet werden:

- Bei Arbeiten mit Ölen bzw. Fetten im Haushalt sollte der Kochplatz nicht verlassen werden
- Beobachten Sie den Erwärmungsvorgang der Öle bzw. Fette und nehmen Sie bei Gefahr des Überlaufens oder Überkochens den Topf sofort vom Herd
- Geben Sie nicht zuviel Öl oder Fett in den Topf
- Legen Sie das Fritiergut nicht nass in den Topf, sondern trocknen Sie es vorher ab
- Ersetzen Sie gealterte bzw. verbrauchte Öle oder Fette durch Neuprodukte
- Halten Sie Kinder unbedingt vom Herd fern
- Ersetzen Sie verschmutzte Filter von Dunstabzügen regelmäßig durch neue Filter



### VORSICHT BEI ANDEREN ZÜNDQUELLEN

- Legen Sie nie etwas Brennbares auf oder in gefährlicher Nähe des Herdes, der Heizplatte oder der Gasflamme ab, auch wenn diese nicht in Betrieb sind
- Achten Sie darauf, dass aus dem Zusatzherd keine Glut herausfallen kann
- Beachten Sie die Sicherheitshinweise und Warnungen der Bedienungsanleitung Ihres Mikrowellengerätes
- Toasten Sie Ihr Brot nie ohne Aufsicht
- Schalten Sie das Bügeleisen aus, am besten durch Herausziehen des Netzsteckers und stellen das Gerät bis zum Erkalten auf eine unbrennbare Unterlage
- Kontrollieren Sie beim Gebrauch von feuergefährlichen Flüssigkeiten die Sicherheitsvermerke auf der Originalverpackung
- Entsorgen Sie Rauchzeugreste niemals in einen Papierkorb oder Kunststoffsack

## HINWEISE Verhalten im Brandfall

### WAS TUN BEI ÖL- UND FETTBRÄNDEN?

Hat das Fett oder Öl im Topf aber einmal Feuer gefangen, gilt es den Kopf nicht zu verlieren, sondern die richtigen Maßnahmen zu treffen. Demnach sollte die Energiezufuhr durch Ausschalten der Herdplatte unterbunden und der Topf zur Seite geschoben werden. Es sollte auch nicht versucht werden, den brennenden Topf aus dem Fenster zu werfen oder auf den Balkon zu tragen. Vielfach lassen sich die Flammen noch mit einem Topfdeckel ersticken oder durch einen Fettbrand-Feuerlöscher mit Eignung für die Brandklasse F wirksam bekämpfen. Keinesfalls dürfen brennende Fette oder Öle mit Wasser gelöscht werden, da schon wenige Wassertropfen eine Explosion mit verheerenden Folgen auslösen können.

### WAS IST SONST NOCH ZU BEACHTEN?

In einem Brandfall hängt viel vom richtigen Handeln ab, wobei es auf das Brandausmaß ankommt, ob man versuchen sollte, selbst zu löschen. Letzteres setzt jedoch voraus, dass man sich rechtzeitig über die richtigen Löschvorkehrungen informiert hat. Die Alarmierung der Feuerwehr muss aber so früh wie möglich erfolgen. Beachten Sie, dass Menschenrettung im Vordergrund steht. Ist das Feuer nicht mehr unter Kontrolle zu halten, sollte die Küche sofort verlassen, die Türe geschlossen und die Feuerwehr über den **Notruf 122** alarmiert werden. Auch wenn Sie aufgeregt sind, vergessen Sie nicht anzugeben, WER anruft, WAS und WO es brennt.