

Fettbrand – mit Wasser löschen ist tabu!

Wer brennendes Fett reflexartig mit Wasser löschen will, riskiert einen Hausbrand und sein Leben:

- Das Wasser verdampft blitzartig in dem einige hundert Grad heißen Fett.
- Es wird bei dieser explosionsartigen Verdampfung zusammen mit dem siedend heißen Fett aus dem Behälter geschleudert. Dieser Vorgang heißt Fettexplosion.
- Die entstehende Feuersäule kann bei jedem, der sich in der Küche aufhält, zu schweren bis tödlichen Brandverletzungen führen.
- Eine Fettexplosion kann sich zu einem Wohnungsbrand ausweiten.

Geeignete Maßnahmen bei Fettbrand

- **Deckel drauf:** Ein passender (und trockener!) Deckel auf der Pfanne erstickt das Feuer. Allerdings gehört Mut dazu: Nicht jeder traut sich, dem Feuer so nah zu kommen und Verbrennungen an Hand und Arm zu riskieren.



Foto: DSH

- **Feuerlöscher:** Ein **Fettbrand-Löcher der Klasse "F"** erstickt die Flammen. Auf dem Etikett üblicher Haushalts-Feuerlöscher steht, ob das Gerät zum Löschen von Fettbränden geeignet ist. Feuerlöscher der **Brandklasse A** enthalten Wasser und sind deshalb beim Löschen eines Fettbrandes **nutzlos und sogar gefährlich**.
- **Feuerwehr:** Sind die eigenen Löschversuche erfolglos oder durch starke Rauchentwicklung und sich ausbreitendes Feuer zu riskant, sollte die Feuerwehr angerufen werden (112). Verlassen Sie den Raum und ziehen die Tür zu, allerdings nicht abschließen! Nun heißt es: Nachbarn informieren und warten, bis die Feuerwehr eintrifft.

Vorbeugen:

Eine Pfanne mit heißem Fett sollte nie unbeaufsichtigt auf der heißen Herdplatte stehen. Wenn es beim Kochen an der Tür klingelt oder das Telefon läutet, ist es ratsam, die Pfanne auf eine kalte Platte zu schieben und das benutzte Kochfeld auszuschalten.