

Sicher grillen – die richtige Ausstattung

Grillen steht für Essen in netter Runde und für kulinarische Leckerbissen. Beim Grillen lauern aber auch Gesundheitsgefahren. Dagegen helfen diese Vorsichtsmaßnahmen:

Einen sicheren Grill kaufen

- Sicherheitstechnisch geprüfte Grills tragen das Zeichen **DIN CERTCO**. Weitere Erkennungsmerkmale sind das **GS-Zeichen** oder **DIN-Zeichen** (Prüfnorm 1860-1).
- Achten Sie auf ein kippssicheres Gerät ohne scharfe Kanten und spitze Ecken.



Das Brennmaterial

- Für den Holzkohlegrill eignen sich nur Holzkohle und Holzkohlebriketts.
- Kiefernzapfen, Altholz und Verpackungen sind ungeeignet, da beim Verbrennen giftige Gase entstehen.
- Lagern Sie das Brennmaterial möglichst trocken. Holzkohle zieht Feuchtigkeit an, wird dadurch schwer entflammbar und neigt zu starker Rauchentwicklung.
- **DIN-geprüfte** Holzkohle (Prüfnorm 1860-2) ist gesundheitlich unbedenklich und sicher.



Der Grillanzünder

- Verwenden Sie nur für das Grillen vorgesehene Anzünder. Es gibt sie in flüssiger, dickflüssiger, gelartiger und fester Form.
- Achten Sie auf die Prüfnorm **DIN EN 1860-3**. Sie steht für sichere Anzündhilfen.
- Mit einem Anzündkamin benötigen Sie wenig Grillanzünder und bringen einen Großteil der Kohle schnell zum Glühen. Umständliches Pusten oder der Einsatz eines Heißluftföns sind nicht nötig.
- **Ungeeignet sind Benzin, Brennspiritus, Terpentin oder Petroleum.** Sie sind häufig schon verbrannt, bevor die Kohle heiß genug ist. Beim Anzünden entstehen Stichflammen oder Verpuffungen des Luft-Gas-Gemischs. Sie können zu schweren Brandverletzungen führen. Auch ein Nachgießen in die Glut oder Flammen ist lebensgefährlich.
- Papier oder behandeltes Holz sind zum Anzünden ebenso ungeeignet.

Der richtige Grillplatz

- Zum sicheren Grillen bietet sich ein **ebener, nicht entflammbarer Untergrund** an, zum Beispiel Rasen, Steinplatten oder Pflastersteine.
- Der Platz muss windgeschützt sein, damit keine Asche herumfliegt.
- Brennbare Gegenstände gehören nicht in Grillnähe.
- Ein Eimer Wasser am Grill erleichtert es, Stichflammen zu löschen.
- Bewegen Sie den Grill nur, wenn er ausgekühlt ist.
- Nehmen Sie Rücksicht auf Nachbarn. In die Wohnung ziehender Rauch und Geruch von Ge grilltem sind häufige Gründe für Nachbarschaftsstreits.
- Auf öffentlichem Gelände sind Grillplätze gesondert ausgewiesen. Halten Sie sich an die Regeln, um Brände und Verletzungsgefahren zu vermeiden.
- **Grillen Sie nie in geschlossenen Räumen:** Es besteht Lebensgefahr durch eine Kohlenmonoxid-Vergiftung.

Asche und Kohle richtig entsorgen

- Asche und Kohle darf erst in Abfalltonnen entsorgt werden, wenn sie komplett ausgekühlt ist.
- Auf öffentlichen Grillplätzen gibt es meist gesonderte Behältnisse für noch heiße Kohle.

Alternativ bieten Gas- oder Elektrogrillgeräte diese Vorteile:

- Anheizen und Bedienen ist einfacher und sicherer als beim Holzkohlegrill.
- Die Geräte sind schnell auf Temperatur und somit grillbereit.
- Es fallen keine Reststoffe an, zum Beispiel Asche.