

Die vier heißen Phasen beim Grillen

Tipps der Berufsfeuerwehr Graz

Vor dem Übergang in die nächste Phase muss die vorangegangene Phase zur Gänze abgeschlossen sein!

1. Vor dem Grillen

- Richtige Aufstellung beachten (z.B. kippsicher, nicht unter Sonnenschirm, Abstand zu brennbaren Gegenständen)
- Löschhilfe bereitstellen (Wassereimer, Feuerlöscher)
- Griller überprüfen
- Richtige Bekleidung (Schürze, Handschuhe)

2. Das Anzünden

- Größte Vorsicht bei flüssigen Anzündhilfen (möglichst vermeiden, Verwendung ausschließlich im Freien)
- Vorsicht beim Entfachen des Feuers mit elektrischen Geräten (z.B. Fön) – Funkenfluggefahr!
- Als Anzündhilfen in erster Linie natürliche Materialien (z.B. Kienspäne) oder organische Anzündwürfel benutzen

3. Während des Grillens

- Griller niemals unbeaufsichtigt lassen (Kinder!)
- Niemals flüssig nachzünden

4. Nach dem Grillen

- Griller auskühlen lassen
- Beim Ablöschen mit Wasser auf Dampfbildung (heißer als Wasser!) achten
- Die Glut muss entweder komplett erkalten, abgelöscht oder feuersicher abgedeckt werden