

# Sicheres Grillen

Unachtsamkeit, ungeeignete Ausrüstung oder falsche Anwendung von Grillanzündern sind die häufigsten Grillfehler!

Der typische Grillgeruch vermittelt automatisch auch Sommerfeeling. Leider endet in der Grillsaison so mancher Grillabend mit einer Fahrt ins Krankenhaus. Viele Hobbygriller unterschätzen die Gefahren und es kommt zu vielen Verbrennungen, Verbrühungen und Schnittverletzungen. Um Ihre Grillerei zu genießen, beachten Sie folgende Sicherheitshinweise:

- Stellen Sie den Griller auf eine **ebene Standfläche** und niemals in der Nähe von leichtbrennbaren Materialien wie Schilfmatten, Gartenmöbel mit Sitzpolster, Holzbauten, Holzzäunen oder trockenem Laub auf.
- Verwenden Sie zum Anzünden der Kohle **Grillanzünder** aus festen Stoffen (Trockenspirit, Grillpaste, Anzünderiegel oder Zündwürfel). Um ein rasches und sicheres Durchglühen der Kohle zu gewährleisten verwenden Sie am besten einen Anzündkamin. Brennbare Flüssigkeiten wie Spiritus und Benzin sind zu gefährlich und dürfen keinesfalls verwendet werden!
- Halten Sie immer einen Kübel Wasser oder einen **Feuerlöscher** bereit.
- Unterbinden Sie **Flammenbildung** durch vom Grillgut abtropfendes Fett und beaufsichtigen Sie ständig den Grillvorgang.
- Löschen Sie nach dem Grillen die **Restglut** mit Wasser. Füllen Sie die Glutrückstände in einen nichtbrennbaren Abfallbehälter mit dichtschießendem Deckel und lassen Sie die Reste min. 72 Stunden auskühlen, bevor Sie diese vorschriftsmäßig entsorgen.

