

# 10 heiÙe Kohlen für sicheres Grillen



Grill-Weltmeister  
Ueli Bernold



# Ein heißer Ofen für jede Menge Lebensfreude.

Bevor Sie die Grillsaison anfeuern, werfen Sie doch bitte einen Blick auf Ihr bevorzugtes Grillgerät. Lebt er noch, oder rostet er müde vor sich hin?

**Sollten Sie die Anschaffung eines neuen Gerätes ins Auge fassen – egal welches Modell – bitten wir Sie folgende einfache Sicherheitsdetails zu beachten:**

Ein Prüfsiegel sowie eine ausreichende Garantieleistung und rostfreies Material zeugen von Qualität und größerer Sicherheit. Steht ein Grillgerät stabil, ist es geschützt vor Pendeln oder gar Umkippen, das immer wieder zu schweren Verletzungen führt. Sind die Griffe am Gerät oder Deckel ausreichend isoliert? Ansonsten werden sie zu heiß und können zu Verbrennungen führen. Nicht zuletzt sollte der Grill Ihrer Wahl einfach zu reinigen sein. Bei schwieriger Handhabung kann es zu Verbrennungen und Schnittwunden kommen.



*Jährlich ereignen sich in Österreich ca. 1.000 Unfälle beim Grillen. Rund die Hälfte aller Verletzungen sind Verbrennungen (Quelle: Institut Sicher Leben).*

*Je hochwertiger das Grillgerät, desto sicherer! Ein Grill sollte stabil sein, bombensicher stehen und einfach zu handhaben sein. Dann kann der Sommer kommen...*



*Grillen ist mehr als nur die Zubereitung einer Mahlzeit. Für viele bedeutet es Entspannung, Lebensfreude, Genuss. Deshalb sollte man sich genügend Zeit nehmen und alles in Ruhe vorbereiten. Dazu gehört auch die Auswahl des geeigneten Grillplatzes.*

## **Reservieren Sie ihm ein ruhiges Plätzchen.**

Der ideale Grillplatz ist windgeschützt, damit keine Asche herumfliegt. Grillen Sie nicht unter dem Sonnen- bzw. Regenschirm und niemals in geschlossenen Räumen. Grillen ist ein reines Freiluftvergnügen.

Überprüfen Sie, ob Ihr Grill richtig zusammengesetzt ist und nicht wackelt. Stellen Sie Ihr Grillgerät standsicher auf einen ebenen, nicht entflammenden Untergrund – auf Rasen, Steinplatten oder Pflastersteine. Platzieren Sie Ihren Grill niemals neben brennbaren Materialien. Die Außenseite des Grills strahlt eine Menge Hitze aus, deshalb nicht zu nahe neben Holz, Papier oder anderen leicht entzündbaren bzw. feuergefährlichen Materialien aufstellen.

Wechseln Sie den Standort Ihres Grills nur dann, wenn er schon abgekühlt ist. Nur ein kalter Grill lässt sich gefahrlos transportieren.

### **Heiße Tipp von Ueli:**

*Die Kohle am Rand und eine Aluschale mit Suppe oder Kräuterbouillon in der Mitte platzieren (siehe Bild). Das Fleisch am Rand kurz scharf angrillen. Dann das Grillgut über der Aluschale fertig grillen. Durch die Dämpfe erhält das Grillgut den besonderen Geschmack der Suppe bzw. der Kräuterbouillon.*

# Mit Vorsicht das Feuer entfachen.

Verwenden Sie beim Anzünden niemals Brennspritus, Benzin, Terpentin oder Petroleum!

Verdunsten diese Brennstoffe, entsteht ein hochexplosives, brennbares Gas-Luft-Gemisch in Form einer Glocke mit bis zu drei Metern Durchmesser. Stichflammen können zu schwersten Brandverletzungen führen. Wird in die Glut oder das Feuer mit solchen Stoffen nachgegossen, kann durch den Flammenrückschlag der Brennstoffbehälter aus der Hand gerissen werden. Das Flammeninferno kann verheerend sein!

Selbst gelartige Grillanzünder auf Alkoholbasis sind nicht immer ungefährlich. Bei hochsommerlichen Temperaturen heizt sich Holzkohle bis zu 80° C auf. Die Grillpaste verflüssigt sich auf der heißen, noch nicht brennenden Kohle, und so entsteht auch hier ein explosives Gemisch, das sich entzünden und schwerste Brandverletzungen verursachen kann.



*Im Fachhandel gibt es feste Anzündhilfen wie zB Holzwolle. Diese qualitativ guten Anzünder verpuffen bzw. explodieren nicht und hinterlassen auch keine Geschmacks Spuren.*



## Heißer Tipp zum Anzünden:

**Verwenden Sie ein Stabfeuerzeug; am besten mit Kindersperre.**

**Benutzen Sie wenn möglich Grillhandschuhe und langstielige Hilfsmittel (Grillzange), wenn Sie mit Feuer arbeiten oder das Grillgut wenden. Halten Sie Kinder und Haustiere vom Grill unbedingt fern!**



## **Kohle, Elektro und andere heiße Eisen.**

Jeder hat seine Vorlieben. Ob Holzkohle, Elektro oder die simple Feuerstelle – wer einige Regeln befolgt, kann eigentlich kaum etwas falsch machen.

Der Holzkohlegrill sollte über einen klappbaren Grillrost verfügen. Damit kann man beim Nachlegen von Holzkohle während dem Grillen Verbrennungen vorbeugen.

Hat der Grill einen Anzündkamin? Füllen Sie den Anzündkamin mit der benötigten Kohlemenge. Nach 25-30 Minuten ist die Kohle mit einer weiß-grauen Ascheschicht bedeckt und grillfertig durchgeglüht. Schütten Sie nun die heiße – Vorsicht! – Kohle unter Benutzung beider Kamingriffe auf den Holzkohlenrost und verteilen Sie sie gleichmäßig je nach direkter oder indirekter Grillmethode. Benutzen Sie dazu unbedingt eine langgriffige Grillzange und tragen Sie zur Sicherheit Grillhandschuhe.

Beim Vertikal-Holzkohlegrill verglüht die Kohle in der senkrecht stehenden Glutbox gleichmäßig unter optimaler Luftzufuhr mit konstanter Hitze.

Speziell beim Elektrogrill muss man darauf achten, dass die Heizspirale im Grillrost bzw. in die Platte eingegossen ist. Ist die Heizspirale nicht eingegossen, besteht bei Kontakt mit der Spirale höchste Verbrennungsgefahr!

# Gefahrlos grillen mit Gas.

- Gasschlauch, Dichtung und Anschlüsse nach jeder Saison auf Risse und Sprödheit kontrollieren, sowie mit Lecksuchspray gasführende Teile überprüfen.
- Gasflasche mit Grillwagen stabil verbinden und Flasche NIEMALS liegend verwenden!
- Gasgriller grundsätzlich mit geöffnetem Deckel anzünden.
- Wenn der Griller nicht sofort zündet (nach 4- bis 5-maligem Versuch), Gas verflüchtigen lassen und nach etwa 3 Minuten erneut probieren.
- Funktioniert der Zünder nicht, niemals von oben mittels Feuerzeug anzünden – Stichflammengefahr! Investieren Sie in gute Geräte, die im Gehäuse eine Ausnehmung für das gefahrlose Anzünden haben.
- Anzünden ohne automatische Zündung: Zuerst mit Feuerzeugflamme an den Brenner und dann erst die Gasflamme aufdrehen!
- Bei Gasgeruch, das Grillgerät sofort abstellen und eine Dichtheitsprobe durchführen. Im Zweifelsfalle den Fachhandel zu Rate ziehen. Auf keinen Fall weiter in Betrieb nehmen!
- Nach dem Grillen zuerst die Gasventile und dann erst das Flaschenventil abdrehen.
- Flüssiggas ist schwerer als Luft, deshalb Flaschen in gut belüfteten Räumen und niemals unter Erdniveau (Keller) lagern – Explosionsgefahr!
- Die Flasche darf über Winter am Grill gelagert werden. Ratsam ist es, den Druckregler vom Flaschenventil abzuschrauben und mittels Kunststoffmutter das Gewinde zu schützen.



***Ein Gasgrill ist etwas Wunderbares, vorausgesetzt man beachtet einige wichtige Sicherheitstipps.***



*Gibt es etwas Schöneres, als einen Sonntag im Kreise von Familie und Freunden mit einem Grillfest ausklingen zu lassen? Wir meinen, Kinder sollen den Umgang mit Feuer und gefährlichen Situationen lernen. Aber die Gefahr darf niemals unterschätzt werden!*



## **Das Spiel mit dem Feuer.**

### **Lassen Sie Kinder niemals unbeaufsichtigt in der Nähe eines Grills!**

Achten Sie auf Fettspritzer – speziell kleinere Kinder können durch spritzendes Fett äußerst schmerzhaft Verbrennungen (zB im Gesicht) erleiden. Sorgen Sie dafür, dass in unmittelbarer Nähe der Grillstation nicht gespielt wird. Schützen Sie sich selbst durch Grillschürzen, Handschuhe und gutes Grillbesteck. Niemals glühende Holzkohle auf dem Rasen ausglühen lassen. Kinder ziehen sich immer wieder schwerste Verbrennungen zu, weil sie in die Glut greifen oder hineintreten. Leeren Sie Restglut auf keinen Fall in den Abfalleimer oder in die Mülltonne. Glühende Grillkohle am besten im Wasserbad ablöschen.

### **Erste Soforthilfe bei Verbrennungen:**

- Halten Sie das verbrannte Körperteil sofort minutenlang unter fließend kaltes Wasser.
- Reißen Sie mit der Haut verklebte Kleidung nicht ab.
- Tragen Sie keinen Puder und keine Salben auf und verwenden Sie keine „Hausmittel“, sondern decken Sie die verbrannte Stelle mit einem sauberen Tuch ab.
- Suchen Sie bei Verbrennungen sofort den Arzt auf oder rufen Sie den Notarzt.

### **Hilfe im Notfall:**

**Feuerwehr 122    Rettung 144**



## **Grill-Weltmeister Ueli Bernold wünscht guten Appetit!**

**Rindsroastbeef ca. 1 kg** mit schwarz gebrochenem Pfeffer, frischen Kräutern und Olivenöl am Vortag marinieren, auf dem Grill auf jeder Seite 10 Minuten grillen, dann in Folie einwickeln und nochmals 10 Minuten ziehen lassen (ohne direkte Wärme).

**Baked Potatoes** – Kartoffel mit wenig Olivenöl und frischem Rosmarin in Folie einpacken, auf dem Grill je nach Größe und Kartoffelsorte zwischen 40 und 70 Minuten grillen, in der Mitte die Kartoffel einschneiden und mit einer Sauercreme auffüllen.

**Grillgemüse** (Pfefferoni, Zucchini, Champignons, Auberginen) – Das Gemüse in grobe Stücke schneiden und von beiden Seiten kurz angrillen, in eine Aluschale geben und mit Kräutersalz würzen, gutes Olivenöl begeben und bei schwacher Hitze ca. 20 Minuten ziehen lassen.

**Alles schön Anrichten und Schlemmen!**

Wir danken dem Grill-Team Ueli Bernold (Grill-Weltmeister, Schweiz) und Christian Madlener (Madlener Grill-Shop, Dornbirn) für die inhaltliche Unterstützung.

Gestaltung: zumobel.grafik, Bregenz

Fotografie: studio 22, Lustenau

Initiative Sichere Gemeinden  
Realschulstraße 6  
A-6850 Dornbirn

Tel. 0 55 72/54 343-0, Fax DW-45  
E-Mail: [sige@sicheregemeinden.at](mailto:sige@sicheregemeinden.at)  
[www.sicheregemeinden.at](http://www.sicheregemeinden.at)

