

Kühler Kopf bei Küchenbränden

Mehr als 120 Mal pro Jahr muss die Salzburger Berufsfeuerwehr allein in der Stadt Salzburg zu Küchenbränden ausrücken – meistens, weil **verschmorte Speisen am Herd** Feuer gefangen haben. Das ist gut jeden dritten Tag ein Brandeinsatz in einer Wohnküche.

Die häufigsten Brandursachen sind dabei **brennbare Gegenstände** die sich direkt auf bzw. unmittelbar **neben dem heißen Herd** befinden (z.B. Geschirrtücher, Kunststoffbehälter, ...), Fettbrände durch **überhitztes Fett** oder ein **technischer Defekt** an Elektrogeräten, sei es wegen Überlastung oder beschädigter Isolierungen.

„Für ein rasches Einschreiten ist es unabdinglich, dass man sich Standorte von Feuerlöschern, Löschdecken und Erste-Hilfe-Einrichtungen gut einprägt“, weiß Berndt Geier, Bereichsleiter für Sicherheitstechnik beim Arbeitsmedizinischen Dienst Salzburg (AMD), wie wichtig ein unmittelbares und richtiges Handeln notwendig ist, um Brände zu löschen oder zumindest zu verhindern, dass sie sich rasch ausbreiten.

Das richtige **Verhalten im Brandfall ist also essentiell** bei der Brandbekämpfung – und hier sind es drei Buchstaben die im Ernstfall helfen könne: **A-R-L**, also „**alarmieren**“, „**retten und flüchten**“ und dann „**löschen**“!

Die notwendigsten Informationen sind dabei auch für die Einsatzkräfte wichtig. Im Alarmierungsfall der **Feuerwehr (Nummer 122, bzw. Euro-Notruf 112)**:

Wer meldet?

Was ist passiert?

Wie viele Betroffene/Verletzte?

Wo ist etwas passiert?

Warten auf Rückfragen!

Sind die Einsatzkräfte alarmiert, folgt der Punkt „retten und flüchten“. Heißt, andere Personen warnen und wenn notwendig auch bei der Flucht zu unterstützen, Türen schließen und gemeinsam dem gekennzeichneten Fluchtweg auf den nächstgelegenen Sammelplatz folgen.

Erst dann wird der Lage entsprechend eingeschätzt, ob der Brand mit geeigneten Löschmitteln bekämpft werden kann. „Dabei ist es wichtig, auf Selbstschutz zu achten, eingatmeter Brandrauch kann schnell zu einer Rauchgasvergiftung führen“, mahnt Geier zur Vorsicht.

Vor allem bei **so genannten Fettbränden**, wenn also heißes Fett als Brandherd lokalisiert werden kann. Dann gilt nämlich vor allem eines: **Nur nicht mit Wasser löschen!**

Stattdessen die Herdplatte abdrehen, den brennenden Topf von Hitzequelle entfernen und sofort mit einem Deckel oder einer Löschdecke abdecken. Dann abkühlen lassen, aber nicht unmittelbar wieder abdecken. „Hier besteht die Gefahr einer neuerlichen Entzündung“, weiß Geier. Sind **für Fettbrände** speziell **geeignete Brandlöscher (Klasse F)** vorhanden, dann kann der Brand gefahrlos gelöscht werden.

Für weitere Informationen stehen Ihnen Ihre **Präventivkräfte des AMD Salzburg** gerne zur Verfügung. Besuchen Sie auch unsere Homepage **www.amd-sbg.at**

www.gesundessalzburg.at · www.amd-sbg.at · **Gesund und sicher arbeiten.**