

## Presseinformation

### DEKRA Sicherheitstipps fürs Grill-Event

## Beim Bruzzeln keinen Stress

- Niemals mit Holzkohle in geschlossenen Räumen grillen
- Auf flüssige Anzünder verzichten
- Auf Qualität, Schadstofffreiheit und festen Stand achten

**Jetzt in der Grillsaison warnen die Produktexperten von DEKRA vor einem leichtsinnigen Spiel mit dem Feuer. Für ungetrübten Genuss empfehlen sie Grillfreunden, sich fürs Bruzzeln vor allem genügend Zeit zu nehmen, auf Qualität zu achten und die Sicherheitsregeln einzuhalten.**

Die wichtigste Regel zuerst: Innerhalb von geschlossenen Räumen niemals mit Holzkohle grillen! Beim Verbrennen von Holzkohle wird das geruchlose, aber giftige Kohlenmonoxid frei, das in Räumen zu tödlichen Vergiftungen führen kann.

Beim Grillen mit Holzkohle ist es wichtig, sich Zeit zu nehmen und 20 bis 30 Minuten einzuplanen, bis sich eine Glut gebildet hat. Der Versuch, aufs Tempo zu drücken, kann leicht zu Brandunfällen führen. Nach offiziellen Schätzungen ereignen sich in Deutschland jedes Jahr rund 4000 Grillunfälle mit Verbrennungsverletzungen, davon 500 schwere.

Brennt die Holzkohle nicht richtig, ist mancher versucht, mit einem Schuss Spiritus oder Benzin nachzuhelfen. "Das ist ein gefährliches Vorgehen, das zu einer Stichflamme oder einer Verpuffung führen kann, was schwere Verbrennungen zur Folge hat", warnt Werner Leistner aus der Produktprüfung von DEKRA. Fürs An- oder Nachzünden gibt es Würfel oder Gels. Wer nicht viel Zeit hat, ist möglicherweise mit einem Gasgrill besser bedient.

Ob Gas oder Holzkohle – in jedem Fall gehört der Grill auf einen ebenen festen Untergrund, damit er nicht umfallen kann. Der Platz muss windgeschützt sein und ausreichend Abstand zu brennbaren Materialien haben. Außerdem muss er immer unter Beobachtung bleiben, vor allem, wenn Kinder oder Haustiere in der Nähe sind. Ratsam ist es, beim Kauf eines Grillgeräts auf Qualität zu achten. Hinweise auf gute Qualität sind in der Regel eine gute Verarbeitung sowie ein sicherer Stand.

DEKRA Produktexperte Leistner warnt zudem vor Schadstoffen in minderwertigen Grills: „Wer beim ersten Grillabend einen stechenden Geruch wahrnimmt, hat keine gute Wahl getroffen.“ Dann besteht die Gefahr, dass an

DEKRA e.V.  
Konzernkommunikation  
Handwerkstraße 15  
D-70565 Stuttgart

[www.dekra.de/presse](http://www.dekra.de/presse)

Datum Stuttgart, 19.05.2017 / Nr. 050  
Kontakt Tilman Vögele-Ebering  
Telefon direkt +49.711.7861-2122  
Telefax direkt +49.711.7861-742122  
E-Mail [tilman.voegel-ebering@dekra.com](mailto:tilman.voegel-ebering@dekra.com)

Kunststoffgriffen oder Bügeln chemische Schadstoffe wie die krebserregenden PAK (Polyzyklische aromatische Kohlenwasserstoffe) ausgasen und hochkonzentriert ins Grillgut gelangen.

## **Tipps für sicheres Grillen**

- Holzkohlegrills nie in geschlossenen Räumen betreiben:  
Lebensgefahr!
- Beim Grillgerät auf Qualität und Standfestigkeit achten
- Grillgut nicht direkt über offener Flamme rösten
- Bei Holzkohlegrill warten, bis sich eine Glut gebildet hat
- Nie flüssige Anzündhilfen wie Spiritus oder Benzin verwenden
- Grillgerät windgeschützt auf ebenem festem Untergrund aufstellen
- Abstand halten zu brennbaren Materialien
- Grill immer unter Beobachtung halten
- Kinder und Haustiere im Blick behalten