

Kyberg Nachrichten: 07/2007
Redaktionsschluss am: 12.06.2007
Rubrik: Aktuell/Vereine



da, wo man
uns braucht.

Text:

■ „Ohne uns wird's brenzlig“ –Ihre Feuerwehr informiert

Grillen ohne Reue auch diese Jahr – Grillen im eigenen Garten, bei Freunden oder an der Isar, ist ein beliebtes, gemütliches Sommergegnügen. So manches Grillfest endete schon "heiß", weil leichtsinnig mit offenem Feuer umgegangen wurde. Doch falscher Umgang mit Brennstoffen kann schnell lebensgefährlich werden. Damit es für Sie nicht zur Gefahr wird, sollten Sie einige wichtige Regeln beachten.

Besondere vorsichtig gilt es zu sein, wenn Kinder beim Grillen dabei sind!

- ↳ **Grill immer auf festen Untergrund stellen.**
- ↳ **Geeignete Löschmittel bereithalten.**
- ↳ **Auf einen sicheren Abstand zu brennbaren Materialien achten.**
- ↳ **Den Grill nie unbeaufsichtigt lassen.**
- ↳ **Das Anzünden der Holzkohle erfordert Zeit und Geduld, entzünden Sie Holzkohle niemals mit Benzin oder Spiritus.**
- ↳ **Brennbare Flüssigkeiten z.B. Spiritus nie in glühende oder brennende Grillkohle schütten.**
- ↳ **Bei der Verwendung eines Gasgrills prüfen Sie vorher, ob die Anschlüsse dicht sind.**
- ↳ **Grillen Sie nicht bei starkem Wind und bei Waldbrandgefahr.**
- ↳ **Sich entzündendes Fett nie mit Wasser bekämpfen.**
- ↳ **Entsorgen Sie Grillkohle und Asche erst, wenn diese völlig erkaltet ist.**

Kommt es doch zu einem Unfall:

- ↳ kühlen Sie Brandverletzungen sofort über einen längeren Zeitraum mit Wasser.
- ↳ Notarzt rufen (112). Auch bei kleineren Verbrennungen den Arzt aufsuchen
- ↳ Bei Kindern gilt: Eine Brandverletzung in der Größe eines €- Stücks ist ein Fall für den Notarzt. Decken Sie die Wunde nach der Kühlung möglichst keimfrei ab. Verwenden Sie jedoch niemals Haushaltsmittel wie Mehl oder Ähnliches.

Ob Kotelett, Steak, Schweinebauch, Wurst, Hähnchen oder Fisch, alles lässt sich auf einem Holzkohlegrill schmackhaft zubereiten. Beherzigen Sie unsere Tipps. Wir wünschen guten Appetit!

Ihre Freiwillige Feuerwehr Oberhaching.

Hinweis: Sie können die Tipps auch ausschneiden.