Grillen / Rostern / Barbecue: wenn´s im Garten lecker duftet

19.02.2014 16:28 von Sven Schimmel (Kommentare: 0)

_ Bildrechte: PIXABAY.COM

Frühling, nahe zwanzig Grad, die Sonne scheint, man sitzt im Garten und nichts zum Grillen? Unvorstellbar! Die Lust auf leckere Roster, Steaks, Fisch oder verschiedenes Gemüse wächst, je weiter das Jahr fortschreitet. Abgesehen davon, dass Hardcore-Grillern auch Temperaturen unter Null nichts anhaben sollen, ist doch das Angrillen immer wieder ein Erlebnis. Doch aus dem Erlebnis kann auch ein Schrecken ohne Ende werden, wenn der "Grill-Knigge" nicht beachtet oder leichtsinnig mit den brennbaren Materialien umgegangen wird. Schon oft ist es passiert, dass Patienten mit schweren Verbrennungen oder Verbrühungen in die Klinik geflogen werden mussten - dabei wollten sie sich doch bloß "ein paar Scheiben auf den Rost hauen". Richtiger Umgang mit Holzkohle und Grillanzünder, vorbildliches Verhalten gegenüber Kindern und "Nachahmern" sowie Kenntnisse über das Feuer, sein Verhalten und seine Wirkung gehören deshalb zum Barbecue einfach dazu. Dabei ist es völlig egal, ob Rippchen & Co. mit Holzkohle oder einem Gasgrill zubereitet werden.

Schon die Vorbereitung ist wichtig

Kohle und Grillanzünder unbedingt wegräumen! - Bildrechte: PIXABAY.COM

Achten Sie schon bei der Vorbereitung auf den Standort des Grills. Ein fester, möglichst feuerfester Untergrund sollte Wiesen oder weichen Böden vorgezogen werden. Ein paar Gehwegplatten wirken da manchmal schon Wunder.

Stellen Sie brennbare Materialien nicht unmittelbar am Grill ab. Grillanzünder, auch so genannte "Sicherheits-Grill-Anzünder", besonders in flüssiger Form, können leicht auslaufen, wenn die Plastikflaschen durch die Hitze löchrig werden. Fällt ein Stück Glut herab, ist´s schon passiert. Auch der Sack mit Holzkohle gehört nicht in die Nähe des Grills.

Grillen in Haus, Hütten oder Zelten geht gar nicht!

Vorsicht vor giftigen Rauchgasen! - Bildrechte: PIXABAY.COM

Betreiben Sie Ihr Barbecue nicht in Holzhütten, Zelten, auf dem Balkon oder gar geschlossenen Räumen. Zum einen können sich Brände leichter entwickeln und zum anderen atmen Sie die Brandgase in z.T. gesundheitsschädlicher Konzentration ein. Besonders Holzkohle entwickelt bei der Verbrennung jede Menge Kohlenstoffmonooxid (CO). Dieses farb- und geruchlose Gas setzt sich an den Blutkörperchen fest und lässt den Sauerstoff-Teilchen keine Chance. Das Fatale: anders als beim Sauerstoff werden die CO-Teilchen nicht wieder vom Blut abgegeben. Die Folge: Sie ersticken langsam und unbemerkt. Oft kann nur noch eine Bluttransfusion rettend sein. Zudem sind noch viele weitere Gase im Grilldampf, die nicht unbedingt gesundheitsfördernd sind.

Lassen Sie den Grill nie unbeaufsichtigt vor sich hin schwelen. Ein Luftstoß kann ihn umwerfen, Kinder

und Tiere sind neugierig und haben dann darunter zu leiden.

Einen sicheren Grillanzünder wählen

Warten Sie nach dem Anzünden auf genügend Glutbildung! - Bildrechte: PIXABAY.COM

Als Grillanzünder eignen sich handelsübliche feste oder flüssige Grillanzünder. Besonders bei den flüssigen Varianten: gehen Sie nicht zu sparsam damit um. Tränken Sie die Grillkohle satt, lassen Sie das Mittel kurz einwirken, bevor Sie die Kohle entzünden. Sie werden später nicht in die Verlegenheit kommen, Flüssiganzünder "nachzuspritzen". Dann aber abwarten, bis das gesamte Mittel verbrannt ist und sich eine weiße Asche-Schicht über der Kohle gebildet hat, bevor Sie mit dem Grillen beginnen.

Da es noch immer viele Anhänger des Brennspiritus als Grillanzünder gibt, sei noch folgendes angemerkt: Kohle satt mit Spiritus tränken, kurz einwirken lassen und NUR mit einem langen Holzstiel aus sicherer Entfernung entzünden. Vorsicht, da der Spiritus bei sommerlichen Temperaturen sehr schnell "verdunstet", kann es zu einer schlagartigen Verpuffung kommen. Dadurch kann der Grill umfallen und / oder sich große Stichflammen bilden. Eigentlich ist Spiritus als Anzünder nicht geeignet, genau so wenig wie Benzin, Terpentin, Verdünnungen und ähnliche Stoffe.

Tragen Sie entsprechende Schutzkleidung. Grillhandschuhe sollten zur Standardausrüstung gehören.

Gasgrills vorher überprüfen

Lecker gegrillte Maiskolben - Bildrechte:

PIXABAY.COM

Bei Gasgrills immer auf feste Verbindungen zwischen Gasflasche und Grill achten. Gasflasche immer voll aufdrehen und nach dem Gebrauch sofort wieder abdrehen. Ansonsten gelten für gasbetriebene Grills die gleichen Hinweise wie für Holzkohlegrills.

Wenn sich Fett entzündet haben sollte, dann löschen Sie es niemals mit Wasser oder anderen flüssigen Materialien (Bier, Limo, etc.) ab, da das Wasser schlagartig verdampft (aus 1 Liter Wasser werden schlagartig rund 1.700 Liter Wasserdampf) und die brennende Substanz verspritzt.

Sollte es dennoch zu Brandverletzungen kommen, dann die Hautpartie(n) reichlich mit Wasser kühlen und sofort einen Arzt rufen.