

Presseinformation

DEKRA Tipps für die Saison mit dem Holzkohlegrill:

Kein Stress mit heißen Kohlen

- Grillparty immer gut vorbereiten und genügend Zeit einplanen
- Nie in geschlossenen Räumen grillen
- Anzündhilfen müssen Sicherheitsstandard entsprechen

Wenn die Grillparty ein Erfolg werden soll, braucht es dazu die richtigen Zutaten: Neben Speisen und Getränken empfehlen die Experten von DEKRA dafür den passenden Ort, einen guten und stabilen Grill ohne erkennbare technische Mängel und eine gute Vorbereitung. Ganz wichtig ist immer ein gründlicher Blick in die Bedienungsanleitung des Geräts.

„Der wichtigste Punkt: Betreiben Sie einen Grill niemals in geschlossenen Räumen! Nicht in der Garage und nicht in einem Gartenhaus, sondern nur in gut belüfteten Bereichen, am besten im Freien“, warnt Axel Prütting, Experte für Produktprüfung bei DEKRA. „Beim Verbrennen entsteht Kohlenmonoxid, das schon in geringer Konzentration hoch giftig ist und zu lebensgefährlichen Vergiftungen führen kann.“ Ein Grill darf auch nie als Heizung oder Feuerkorb zweckentfremdet werden.

Sicherheit von Anfang an

Bei der Wahl des Grills heißt es Augen auf. Es lohnt sich, auf ein Gerät guter Qualität zu achten. Wichtige Aspekte sind gute Standfestigkeit, solide Verarbeitung von Brennstoffbehälter und Rost sowie eine ausreichende Ausstattung, wie etwa isolierte Handgriffe, variable Luftzufuhr und Thermometer. Achtung: Alle neuen Geräte muss man vor dem ersten Grillen eine halbe Stunde lang ohne Grillgut „vorglühen“ lassen, damit Produktionsrückstände beseitigt werden.

Beim Grillen selbst führen eine gute Vorbereitung und ein lockerer Zeitplan zu einem entspannten Event. Wer grillt, sollte eine qualitativ hochwertige Holzkohle oder Grillbriketts nach dem Standard EN 1860-2 verwenden und genügend Zeit fürs Anheizen einplanen, empfiehlt Produktexperte Prütting. Etwas schneller geht es mit einem Anzündkamin.

Bei Benzin oder Spiritus drohen Verpuffungen

Wenn die Holzkohle nicht richtig brennt, ist dringend davon abzuraten, mit flüssigen Brandbeschleunigern wie Benzin, Spiritus oder Alkoholen nachzuhelfen. Schon ein Schuss Spiritus kann ausreichen, um eine Stichflamme oder eine Verpuffung auszulösen, was zu Verbrennungen führen kann. DEKRA Experte

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

www.dekra.de/presse

Datum Stuttgart, 11.04.2023 / Nr. 029
Kontakt Tilman Vögele-Ebering
Telefon direkt +49.711.7861-2122
Telefax direkt +49.711.7861-742122
E-Mail tilman.voegele-ebering@dekra.com

Prütting rät dringend, nur zulässige Anzündhilfen, wie Anzündwürfel oder Gels zu verwenden, die dem Standard EN 1860-3 entsprechen.

Hitzeschutz für den Grillmeister

Langstieliges Grillbesteck, überlange Streichhölzer und hitzebeständige Grillhandschuhe schützen den Grillmeister vor Verbrennungen. Wichtig ist zudem ein Blick in die Warnhinweise der Bedienungsanleitung. Hier die wichtigsten Sicherheitstipps:

- Standort mit ebenem, festen Untergrund, auf dem das Gerät nicht umfallen kann
- Ein heißer Grill darf nicht mehr bewegt werden.
- Gute Aufsicht muss möglich sein, insbesondere für Kinder und Haustiere
- Mindestens 1,5 Meter Abstand zu brennbaren Materialien wie Gartenmöbel oder Gartenhaus
- Windschutz, sonst kann ein Windstoß Funken forttragen

Steak nie über offener Flamme braten

Grillgut sollte erst aufgelegt werden, wenn sich Glut und eine weiße Ascheschicht gebildet hat. „Auch wenn es lecker aussieht, garen Sie Ihr Steak nie direkt über offener Flamme“, warnt der Experte von DEKRA, der als Privatmann selbst gerne den Grill anwirft. „Die knusprigen dunklen Stellen an Wurst, Fleisch oder Gemüse enthalten oft krebserregende Schadstoffe.“

Aufhören, wenn es am Schönsten ist – aber richtig

Wichtig gegen Ende der Party ist, den Grill so lange unter Kontrolle zu behalten, wie er heiß und die Glut nicht erloschen ist. Man muss alle Belüftungsklappen am Grill schließen, um die Sauerstoffzufuhr zu stoppen und so die Glut löschen. Niemals noch heiße Asche oder Glut in den Müll geben! Heiße Asche oder Glut kann auch nach Stunden noch ein Feuer auslösen. Eine Abdeckhaube zum Schutz des Grills erst nach vollständigem Abkühlen auflegen.

www.dekra.de/de/produktzertifizierung/

Über DEKRA

Seit fast 100 Jahren arbeitet DEKRA für die Sicherheit: Aus dem 1925 in Berlin gegründeten Deutschen Kraftfahrzeug-Überwachungs-Verein e.V. ist eine der weltweit führenden Expertenorganisationen geworden. Die DEKRA SE ist eine hundertprozentige Tochtergesellschaft des DEKRA e.V. und steuert das operative Geschäft des Konzerns. Im Jahr 2022 hat DEKRA einen Umsatz von voraussichtlich fast 3,7 Milliarden Euro erzielt. Mehr als 48.000 Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter (Stand 30.9.2022) sind in rund 60 Ländern auf allen fünf Kontinenten im Einsatz. Mit qualifizierten und unabhängigen Expertendienstleistungen arbeiten sie für die Sicherheit im Verkehr, bei der Arbeit und zu Hause. Das Portfolio reicht von Fahrzeugprüfungen und Gutachten über Schadenregulierung, Industrie- und Bauprüfung, Sicherheitsberatung sowie die Prüfung und Zertifizierung von Produkten und Systemen bis zu Schulungsangeboten und Zeitarbeit. Die Vision bis zum 100. Geburtstag im Jahr 2025 lautet: DEKRA wird der

globale Partner für eine sichere und nachhaltige Welt. DEKRA gehört schon heute mit dem Platinum-Rating von EcoVadis zu den Top-1-Prozent der nachhaltigen Unternehmen im Ranking.

