

Grillen – aber sicher!

Der Leiter des Schwerbrandverletzententrums Niedersachsen an der MHH erklärt, wo die Gefahren liegen und was im Notfall zu tun ist.

Für viele Menschen gibt es an einem lauen Sommerabend nichts Schöneres, als mit Freunden oder der Familie zu grillen. Die Zubereitung der Speisen über dem offenen Feuer verbindet Genuss und Geselligkeit. Doch Grillevents sind auch immer mit Risiken verbunden. In Deutschland kommt es jedes Jahr zu rund 4.000 Grillunfällen mit Brandverletzungen. Viele Fälle können in der Hausarztpraxis behandelt werden. Doch einige Verletzungen sind so schwer, dass die Betroffenen in spezialisierten Zentren therapiert werden müssen und unter lebenslangen Folgen leiden.

Risiko für Verletzungen

Bei Grillunfällen sind häufig Gesicht, Hände und Unterarme betroffen. „Verbrennungen können dauerhafte Narben hinterlassen, die sowohl die Beweglichkeit einschränken als auch das äußere Erscheinungsbild beeinträchtigen“, erklärt Dr. Aniето Enechukwu, leitender Oberarzt des [Schwerbrandverletzententrums Niedersachsen an der Klinik für Plastische Ästhetische Hand- und Wiederherstellungschirurgie der Medizinischen Hochschule Hannover \(MHH\)](#). Bei tiefen Brandwunden seien oft mehrere Operationen und Hauttransplantationen notwendig.

Leichtsinn mit gravierenden Folgen

„Ein häufiger Grund für Grillunfälle ist die Kombination aus Alkoholgenuss und Leichtsin“, erklärt Dr. Enechukwu. Dann werden grundlegende Regeln missachtet. Eine typische Situation: Mit einem brennenden Grill wird an einen anderen Standort „umgezogen“. Dabei stolpert jemand und fällt in die glühenden Kohlen. Eine weitere Ursache ist die Verwendung von flüssigen Brandbeschleunigern wie Spiritus oder Benzin. „Dadurch kann es zu einer Verpuffung und meterhohen Stichflammen kommen, die nicht nur die Haut, sondern auch die Augen schädigen können“, warnt Dr. Enechukwu.

Beim Grillvergnügen Regeln beachten

Wer bestimmte Verhaltensregeln einhält, kann das Risiko von Verbrennungsunfällen deutlich senken und den Grillabend genießen. Die [Feuerwehr Hannover](#) gibt unter anderem folgende Tipps:

- Nur unter freiem Himmel mit nötigem Abstand zu brennbaren Materialien grillen.
- Nicht im Wald oder am Waldrand grillen.
- Den Grill kippstabil aufstellen.
- Nur zugelassene Grillanzünder verwenden.
- Niemals Benzin, Spiritus oder andere brennbare Flüssigkeiten auf die Grillkohle schütten.
- Grillfeuer nie unbeaufsichtigt lassen.
- Kinder vom Feuer fernhalten.

- Bei aufkommendem Wind und nach dem Grillen die Glut löschen.
- Keine heiße Grillkohle in Mülltonnen, Komposthaufen oder auf Rasenflächen schütten.

Kommt es trotz aller Vorsicht dennoch zu einem Grillunfall, rät Dr. Enechukwu zu folgenden Maßnahmen:

- Kleine Verbrennungen unmittelbar nach dem Unfall mit kühlem Leitungswasser von 15 bis 20 Grad Celsius kühlen.
- Bei größeren Verletzungen oder bei Kindern notärztliche Hilfe unter der Telefonnummer 112 rufen. Auf eine ausgedehnte Kühlung sollte verzichtet werden, da diese zu einer Unterkühlung beitragen kann.
- Brennende Kleidung löschen, zum Beispiel mit einer Decke oder nach dem Prinzip „Stop, Drop and Roll“: stehenbleiben, hinlegen und rollen.
- Brandwunden steril abdecken, beispielsweise mit einem Verbandtuch aus einem Auto-Verbandkasten.
- Brandblasen nicht selbst „behandeln“. Keine Hausmittel wie Mehl, Öl oder Salben auftragen.

Text: Tina Götting