

## Fettbrand! Was nun?

Stellen Sie sich folgende Situation vor: Sie sind in Ihrer Küche mit dem Kochen beschäftigt, da klingelt das Telefon. Als Sie wieder einen Blick in Ihre Küche werfen, sehen Sie, dass sich das heiße Fett in der Pfanne entzündet hat und brennt. Im ersten Reflex nehmen Sie einen leeren Topf, füllen ihn mit Wasser und gießen das Ganze darüber.....

### **Falsch!**

Das Wasser wird mit dem heißen Öl sofort verdampfen und Ölteilchen mitreißen, die sich sofort entzünden: mit etwas Glück wird nun außer der Pfanne nur die komplette Küche samt Mobiliar in den Flammen stehen - mit etwas Pech fängt auch Ihre Kleidung Feuer.

### **Was ist dann aber richtig?**

Da ein Fettbrand mit Wasser nicht gelöscht werden darf, muss das Feuer erstickt werden. Hierzu kann man entweder einen Topfdeckel oder (eleganter) eine Löschdecke verwenden. Diese sind im Fachhandel für Euro 15.- bis 30.- erhältlich und sollten jederzeit griffbereit in jeder Küche hängen. Im Notfall kann man hiermit auch brennende Personen ablöschen.

Hier noch einmal alles Schritt für Schritt:

- 1.) Bleiben Sie ruhig und geraten Sie nicht in Panik (hört sich jetzt leicht an)
- 2.) Legen Sie bereits zu Kochbeginn einen zum Topf passenden Deckel bereit, so dass Sie das Feuer schnell und einfach ersticken können.
- 3.) Ersticken Sie die Flammen mit dem Deckel oder mit einer Löschdecke.
- 4.) Rufen Sie die Feuerwehr (Notruf 122), auch wenn keine Flammen mehr zu sehen sind; es könnten in der Decke oder der Dunstabzugshaube noch Glutnester vorhanden sein, die eine schleichende Gefahr darstellen.