

Küchenbrände verhindern

Die Brandverhütungsstelle für Oberösterreich und das Kuratorium für Verkehrssicherheit machten auf Brand- und Unfallgefahren in Küchen aufmerksam.

Mitarbeiter der Brandverhütungsstelle für Oberösterreich und das Kuratorium für Verkehrssicherheit (KFV) demonstrierten am 28. September 2022 auf dem Gelände des Landesfeuerwehrkommandos Oberösterreich in Linz, was passiert, wenn ein Fett/Ölbrand in einer Küche mit Wasser zu löschen versucht wird. In einem brandsicheren, einer Küche nachgebildeten Versuchsraum wurde auf dem Ofen in einem Topf Speiseöl erhitzt, das nach Rauchentwicklung in Brand geraten war. Eine auf Rollen fahrende lebensgroße Blechfigur wurde herangeschoben und spritzte ein Achtel Liter Wasser in das brennende Öl. Die Folge war eine explosionsartig entstehende, meterhohe Flammenwand.

Beim Versuch zuvor, als mit einem Mechanismus ein Deckel über den Topf gestülpt wurde, konnten die Flammen erstickt werden.

„Dieser Versuch zeigt, dass auf keinen Fall versucht werden sollte, Öl- oder Fettbrände mit Wasser zu löschen“, führte Dipl.-Ing. Dr. Günther Schwabegger, Mitglied des Vorstands der Brandverhütungsstelle für Oberösterreich, dazu aus. „Das beim Eingießen kurz zu Boden sinkende Wasser verdampft schlagartig und reißt dabei brennendes Fett mit.“ Aus einem Liter Wasser entstehen etwa 1.700 Liter Wasserdampf. Das brennende Fett wird im Umfeld verteilt und gefährdet dabei auch den Löschen.

Speiseöl oder -fett, das zum Kochen oder Frittieren



Öl- oder Fettbrände in der Küche sollten auf keinen Fall mit Wasser gelöscht werden, da der Wasserdampf Öl mitreißt.



Geeignet zur Fettbrandbekämpfung sind vor allem Feuerlöscher der Brandklasse F sowie Löschdecken.

verwendet wird, kann sich ab einer Temperatur von 280° selbst entzünden. Dass es im Haushalt soweit kommt, ist auf Unachtsamkeit oder Ablenkung zurückzuführen. Während das Öl erhitzt wird, klingelt es an der Wohnungstür – ein kurzer Plausch; ein Anruf am Handy; die Kinder verlangen dringend nach etwas.

Ein Rauchwarnmelder, der schon auf geringe Mengen von Rauch anspricht, würde in solchen Fällen durch seinen lauten Alarmton auf die drohende Gefahr aufmerk-

sam machen. Denn schon einige Zeit vor der Entstehung einer offenen Flamme entwickelt sich Rauch. Allerdings sollte ein solcher Melder – der auf Sichttrübung und damit auch auf Wasserdampf anspricht –, nicht unmittelbar über der Kochstelle an der Decke montiert sein, sondern etwa drei bis fünf Meter davon entfernt.

In der Entstehungsphase sind Fettbrände relativ harmlos und leicht zu löschen, wenn man einen passenden Deckel zu dem Gefäß zur Hand hat, in dem das Fett

(Öl, oder auch Wachs) erhitzt wird: Deckel drauf, Herdplatte abschalten, Topf oder Pfanne zur Seite schieben und auskühlen lassen. Wenn sich im Dunstabzug Fett abgelagert hat, kann auch dieses, vorerst vielleicht unbemerkt, zu brennen begonnen haben und den Brand weiterleiten. Deshalb sollte, wenn der Brand zum Erlöschen gebracht wurde, der Filter des Dunstabzugs entfernt werden.

Feuerlöscher. Kann der Brand nicht durch einen Deckel erstickt werden, hilft eine Löschdecke, die vom Körper weg über das brennende Fett gebreitet wird. Geeignet zur Brandbekämpfung sind des Weiteren Feuerlöscher der Brandklassen A, B und F, wobei die Klasse F speziell zur Bekämpfung von Fettbränden dient. Bei weiterer Brandausbreitung müsste die Feuerwehr verständigt werden (Notruf 122) und es müssten, der Regel „Alarmieren-Retten-Löschen“ folgend, Maßnahmen zur Rettung anderer Personen eingeleitet werden.

Von durchschnittlich 1.000 Bränden im Jahr in Oberösterreich sind etwa 500 auf den Wohnbereich zurückzuführen und davon wiederum 70 oder etwa ein Siebentel auf Fettbrände, mit einer Schadenssumme von ca. 2,7 Millionen Euro. Zu Bränden in der Küche kann allerdings auch führen, dass der Einkauf, Geschirrtücher, Papiersäcke, vorübergehend auf der Herdplatte abgelegt werden. Entweder ist die Herdplatte noch heiß oder es wird die Touch-Tastatur ungewollt betätigt. „Außer Töpfen und Pfannen sollte sich



Günther Schwabegger: „Außer Töpfen und Pfannen sollte sich auf der Herdplatte nichts befinden.“

auf der Herdplatte nichts anderes befinden“, sagte Schwabegger.

Unfallhotspot Küche. „Die Küche scheint ein nicht ganz ungefährlicher Ort zu sein“, verwies Dr. Armin Kaltenecker, Leiter des Forschungsbereichs Eigentumsschutz im *Kuratorium für Verkehrssicherheit (KFV)*, auf eine Untersuchung des Kuratoriums über Unfälle in der Küche. Im Durchschnitt der Jahre 2012 bis 2021 ereigneten sich, bei gleichbleibender Tendenz, jährlich 31.000 Unfälle in der Küche. Die häufigsten Ursachen sind zu 37 % Ablenkung, Hektik oder Unachtsamkeit.

Jeder 7. Unfall betrifft Kinder im Alter bis zu 7 Jahren. Rund ein Drittel der Verletzten sind Erwachsene im Alter zwischen 25 bis 64 Jahren und ein weiteres Drittel betrifft Personen über 65.

Im Durchschnitt der letzten fünf Jahre (2017 bis 2021) waren bei diesen Unfällen Knochenbrüche mit 37 % die häufigste Verletzungsart, gefolgt von offenen Wunden mit 33 % und Verbrennungen/Verbrühungen mit 9 %. Verletzungen dieser Art betreffen vorwiegend Kinder.

Das *Kuratorium für Verkehrssicherheit* hat in einer Befragung von 1.000 Personen auch erhoben, wie es um

den Wissensstand der österreichischen Bevölkerung hinsichtlich von Brandrisiken steht. Demnach haben 15 % der Befragten schon einmal zu Hause einen Brand erlebt, wobei in 6 % der Fälle die Feuerwehr gerufen werden musste. Der Herd war zu 27 % die häufigste Brandursache im Haushalt, in den meisten Fällen durch heißes/überhitztes Öl als Auslöser. Der subjektiven Empfindung nach, wurden hingegen als die gefährlichsten Brandverursacher zu 43 % Kerzen genannt, zu 33 % Adventkranz und Weihnachtsbaum und zu 29 % defekte Kabel.

12 % der Befragten hatten für den Brandfall zu Hause einen konkreten Notfallplan, 58 % wussten ungefähr, wie sie reagieren müssten. Knapp ein Drittel der Österreicher war unsicher oder wusste nicht, was im Ernstfall zu tun wäre. Jeder Vierte hatte einen Feuerlöscher und fast die Hälfte Rauchwarnmelder.

Befragt nach der Rufnummer der Feuerwehr, gaben 83 % der Befragten diese mit 122 korrekt an. Weitere 5 % nannten die europäische Notrufnummer 112. Über 11 % allerdings würden 133 (Polizei) oder 144 (Rettung) wählen und waren somit auf einen Brandfall gedanklich noch zu wenig vorbereitet.

Kurt Hickisch