

Bürger-Service der ÖLRG – FIRE CORPS



Fettbrand

Der Fettbrand kann bei falscher Reaktion einen verheerenden Ausgang zur Folge haben. Wir sprechen hier von erhitzten Speisefetten oder Speiseölen, die sich bereits ab einer Temperatur von 280 Grad Celsius selbst entzünden.



Dies könnte zur Folge haben, dass Flammen auf die Kücheneinrichtung übergreifen. Dabei reicht es, über ein paar kleine Tricks Bescheid zu wissen, um bei dieser Gefahr schlimmes zu verhindern:

- Lassen Sie nie Kochgeschirr mit Fett bzw. Öl unbeaufsichtigt auf dem Herd stehen!
- Prüfen Sie vor dem Verlassen der Küche, ob die Herdplatte ausgeschaltet ist!
- Nehmen Sie das erhitzte Kochgeschirr gegebenenfalls von der Herdplatte!

Fettbrände

Niemals Fettbrände mit Wasser löschen!!!

Nehmen Sie eine Löschdecke, ein Tuch oder ganz einfach den Pfannendeckel

Aber warum gibt es eigentlich einen solch grossen Feuerball bei falscher Löschtechnik?? Hier die Erklärung:



In einem Behälter hat sich heisse Flüssigkeit entzündet, z.B. Öl in der Bratpfanne



Falsch!!!
Es wird versucht die Flammen mit Wasser zu löschen



Das Wasser taucht in das Fett ein und wird innert Sekundenbruchteil auf Fetttemperatur (650°C) erhitzt. Wasser verdampft schon bei 100°C und...



...vergrößert sein Volumen 1700 mal! Der Dampf entweicht nach oben und reisst das brennende Fett mit sich. Das Resultat sehen Sie auf dem Foto



Sollten Sie trotzdem einmal in die Situation kommen, dass sich Fett in einem Küchentopf bzw. einer Pfanne entzündet, so beachten Sie Folgendes:

- Ruhe bewahren!
- Versuchen Sie nicht den Topf vom Herd zu reißen! (schwerste Verbrennungsgefahr und Ausbreitung eines Brandes!)
- Schalten Sie den Herd ab! Nach Möglichkeit decken Sie Ihre Hände mit einem Tuch ab um sich an Fettspritzern nicht zu verletzen!
- KEIN Wasser zum Löschen verwenden (Wasser reagiert dabei explosionsartig)!
- Suchen Sie einen großen Deckel und schieben Sie ihn vorsichtig von vorne über den Topf bis dieser vollständig abgedeckt ist!
- Deckel NICHT vom Topf entfernen! Lassen Sie den Deckel mindestens so lange auf dem Topf bis er abgekühlt ist, ansonsten könnte sich das Fett von neuem entzünden!



Es wäre auch möglich einen Fettbrand mit einem Pulverfeuerlöscher zu bekämpfen, jedoch ist dem abzuraten, da durch das Pulver ein enormer Sachschaden an der Einrichtung entsteht. Außerdem ist die Gefahr, von heißen Fettspritzern verletzt zu werden, so am größten.

Fühlen Sie sich nicht in der Lage um obenstehende Schritte umzusetzen oder hat der Brand bereits auf die Einrichtungen übergegriffen, so verständigen Sie auf jeden Fall die Feuerwehr unter der Notrufnummer 122 und unternehmen Sie keine riskanten Aktionen. Hierzu finden Sie im Ordner [Notruf](#) wichtige Hinweise.