

Küchenbrand verursachte eine Million Schilling Schaden

Am Sonntag, dem 13. Mai dieses Jahres, entstand durch Unachtsamkeit einer Hausfrau in Hausdorf bei Stallhofen beim Schnitzelbacken durch in Brand geratenes Fett ein Brand, welcher die Küche zerstörte und zum Teil auch Nebenräume und den Dachstuhl des Hauses in Mitleidenschaft zog und einen Schaden von zirka einer Million Schilling verursachte. Im stark verqualmten Haus war die Brandbekämpfung nur mit schwerem Atemschutz möglich.

Immer wieder passiert es, daß Hausfrauen während des Kochens die Küche verlassen und sich dann oft verspäten oder gar vergessen, daß am Herd etwas zugestellt ist und sodann infolge Überhitzung zu brennen beginnt. Die Folgen sind in den meisten Fällen großer Sachschaden an der betreffenden Küche oder am Gebäude. Daher verlassen Sie während des Kochens nie für längere Zeit die Küche. Wenn ja – schalten Sie aber den Herd aus. Sollte es aber trotz ihrer Anwesenheit zum Brand kommen, beachten Sie folgende Regeln:

1. Versuchen Sie, den Brand zu löschen. Verständigen Sie aber gleichzeitig die Feuerwehr, sollte es ihnen nicht gelingen, den Brand zu löschen, sofort den Raum verlassen und unbedingt die Türe schließen.
2. Auf keinen Fall darf brennendes Fett oder Öl mit Wasser gelöscht werden.
3. Wenn der passende Kochtopfdeckel vorhanden ist, diesen auf den Topf geben (unbedingt die Hand mit einem Tuch – Geschirrtuch – umwickeln, um Verbrennungen zu vermeiden).
4. Mit einer Woll- oder Baumwolldecke, einem großen Bade- oder Reibtuch und dergleichen, den Topf abdecken.
5. Beim Einsatz eines Handfeuerlöschers können Fehler gemacht werden, wenn zu direkt in den Topf gesprüht und das Öl dabei überschwappt und in der übrigen Küche verteilt wird.
6. Wenn möglich, den Herd ausschalten, oder wenn dies nicht möglich ist, die Sicherungen herausdrehen.
7. Nur wenn es unbedingt notwendig ist, sollte der brennende Topf vom Herd genommen werden (unbedingt Arbeitshandschuhe anziehen oder Hände mit einem Woll- oder Baumwolltuch umwickeln), da brennendes Öl herausspritzen und zu schweren Verbrennungen führen kann. Brennenden oder heiß gewordenen Topf dann auf eine feuersichere Unterlage (Stein- oder Fliesenboden, Badewanne oder Waschbecken) stellen.

Der Statistik der Landesbrandverhütungsstelle für Steiermark ist zu entnehmen, daß es im gesamten Bundesgebiet jährlich 2000 gemeldete Küchenbrände (wo Feuerwehren im Einsatz standen) gibt. In der Steiermark waren es 300 an der Zahl – im Durchschnitt täglich ein Küchenbrand.

Bei mehr Vorsicht und Aufmerksamkeit könnten diese kleinen und vermeidbaren Ursachen mit soviel Leid und großem Schaden verhindert werden.

ABI Franz Gehr