



Grillspass ohne Reue

Ungetrübte Grillfreuden

Jedes Jahr verletzen sich Menschen durch leichtsinniges Hantieren beim Grillieren und leiden oftmals ihr Leben lang unter den Folgen. Um dies zu vermeiden, ist es unvermeidbar gewisse Regeln zu beachten.

- | Grill immer auf festen Untergrund stellen. Achten Sie auf Kippsicherheit.
- | Geeignete Löschmittel bereithalten. Ein Eimer Wasser oder Sand eignen sich gut als Löschmittel.
- | Sicheren Abstand zu brennbaren Materialien einhalten. Auf keinen Fall in einer Holzgartenlaube, in einem Zelt, auf Holzfussböden oder in geschlossenen Räumen grillieren.
- | Lassen Sie den Grill nie unbeaufsichtigt und achten Sie besonders darauf, dass keine Kinder in dessen Nähe spielen.
- | Das Anzünden der Holzkohle erfordert Zeit und Geduld. Verwenden Sie nur handelsübliche Grillkohle und Grillanzünder.
- | Brennbare Flüssigkeiten wie z.B. Spiritus nie in glühende oder brennende Kohle schütten. Brennbare Flüssigkeiten verdampfen in der Sommerhitze sehr schnell, bilden eine Dampfwolke, die beim Entzünden explosionsartig abbrennt. Umstehende Personen können sich dabei schwer verbrennen. Besonders gefährlich ist es, brennbare Flüssigkeiten aus einer Flasche in den Grill zu spritzen. Da besteht die Gefahr der Rückzündung, da sich in der Flasche immer etwas Dampf befindet. Dieser dehnt sich dann schlagartig aus und verspritzt die gesamte Flüssigkeit über den Grill, was einen mehrere Meter langen Flammenstrahl zur Folge haben kann.
- | Mit Grillhandschuh oder langer Grillzange arbeiten. Achten Sie zudem darauf, dass Sie möglichst keine Kunstfasertextilien tragen.
- | Bei der Verwendung eines Gasgrills prüfen Sie vorher, ob die Anschlüsse dicht sind. Der Verbindungsschlauch und die Gasflasche dürfen ausserdem keiner Hitzestrahlung ausgesetzt werden.
- | Grillieren Sie möglichst nicht bei starkem Wind. Es besteht die Gefahr, dass Glut verweht wird oder ein Gasgrill erlischt und Gas weiterhin unkontrolliert austritt. Löschen Sie bei starkem Wind die Glut mit ausreichend Wasser ab.
- | Abtropfendes Fett kann sich entzünden. Verwenden Sie deshalb Fettauffangschalen aus Alu.
- | Bekämpfen Sie sich entzündendes Fett nie mit Wasser, sondern ersticken Sie Fettbrände (brennender Grill) mit einer Löschdecke, oder benützen Sie einen Pulverfeuerlöscher.
- | Entsorgen Sie Grillkohle und Asche erst, wenn diese völlig erkaltet ist. Füllen Sie diese nie in Karton oder andere brennbare Behälter.

Besondere Vorsicht ist angebracht, wenn Kinder dabei sind

Denn Kinder sind neugierig. Feuer ist für Sie etwas ganz Besonderes: Es raucht, es zischt, es fasziniert. Doch leider kommt es immer wieder vor, dass Kinder beim Grillieren schwer verletzt werden. Wieso:

- | Kinder können die Gefahr nicht einschätzen
- | Erwachsene sind häufig unachtsam. Sie konzentrieren sich auf das Feuer und vergessen dabei auf die Kinder aufzupassen. Vor allem dann, wenn Alkohol im Spiel ist.
- | Erwachsene verwenden oft gefährliche Hilfsmittel zum Entfachen des Feuers (z.B. Benzin, Petroleum oder Spiritus)

Behalten Sie deshalb ihre Kinder im Auge und verwenden Sie nur handelsübliche ungefährliche Grillanzünder.

Damit ihr Grillspass aber auch kulinarisch ein Erfolg wird, gehört immer noch ein gutes Stück Fleisch dazu



Grillkoteletts

Zutaten für 4 Personen:

4 Schweinekoteletts, 1 Bund Frühlingszwiebeln, 1 Zitrone, 5 Schalotten, 3 Knoblauchzehen, einige Zweige frischer Rosmarin und Thymian, 3 EL Olivenöl, Salz, Pfeffer

Zubereitung:

1. Zitronenschale dünn abschälen, in feine Streifen schneiden, das Fruchtfleisch in Scheiben schneiden. Schalotten schälen, vierteln.
2. Knoblauch abziehen, grob hacken. Kräuter waschen, trockenschütteln, zerkleinern. Öl zufügen. Würzen.
3. Koteletts mit der Marinade einstreichen, in eine Schale geben. Zitronenscheibe und Schalottenviertel dazwischen legen. Mindestens 4 Stunden kühl stellen, damit das Fleisch gut durchziehen kann.
4. Die Koteletts mit den Lauchzwiebeln von jeder Seite 5 – 8 Minuten grillen.

Links

- | [Brandbekämpfer und Feuerverhüter](#)
- | [Brandschutzrichtlinien](#)