



## **Freiwillige Feuerwehr: Die Feuerwehr Bollschweil Informiert...**

**Da es in der letzten Zeit zu einigen Einsätzen in unserer Gemeinde gekommen ist, möchte die Feuerwehr dies zum Anlass nehmen BRANDSCHUTZ TIPPS zu geben.**

Bei unserem ersten Tipp wollen wir auf das Thema:

### **Fettbrand**

eingehen.

Fettbrände treten meistens im Küchenbereich auf und sind besonders gefährlich bei falschen Löschversuchen.

Problematisch wird es wenn versucht wird ein Fettbrand durch die unerwartete Situation und den Stress durch das Feuer mit Wasser, stark wasserhaltige Flüssigkeiten oder bereitstehenden Getränken zu löschen. Denn dann kommt es zu einer Fettexplosion mit lebensgefährlichen Stichflammen. Das brennende Öl oder Fett ist bereits bei der Entzündung mehrere Hundert Grad heiß, deshalb verdampft das "Löschwasser" schlagartig.

Nachdem das Wasser in den brennenden Behälter gegeben wurde, sinkt das Wasser auf Grund der höheren Dichte auf den Boden des Behälters. Da die Temperatur weit über der Siedetemperatur des Wassers liegt, verdampft das Wasser schlagartig und dehnt sich um ein vielfaches aus. 1 Liter Wasser dehnt sich auf ca. 1700 Liter Wasserdampf aus. Über die enorme Ausdehnung des Inhaltes wird auch das Öl aus dem Behälter befördert. Die Oberfläche des Öles wird natürlich auch größer und erhöht die Brandgeschwindigkeit. Dieser Ablauf geschieht in weniger als einer Sekunde, sodass man durch den Löschversuch in unmittelbarer Nähe der Flammenausbreitung steht.

### **Wie jetzt also bei einem Fettbrand richtig vorgehen?**

Bleiben Sie ruhig und denken Sie daran auf gar keinen Fall mit Wasser oder ähnlichen Mitteln zu löschen! Benutzen Sie bei einem Topf ganz einfach den Deckel um den Flammen den Sauerstoff zu entziehen. Ebenfalls sollte die Wärmezufuhr, z.B. Herd oder Friteuse abgeschaltet werden. Ist kein passender Deckel vorhanden, können die Flammen auch mit einem Fettbrandlöscher gelöscht werden. Dieser bildet eine art Sperrschicht über dem Fett bzw. Öl. Hierdurch wird ebenfalls die Sauerstoffzufuhr unterbunden, gleichzeitig kühlt das Löschmittel die brennbare Flüssigkeit unter die Selbstentzündungstemperatur runter und verhindert so ein erneutes Aufflammen des Brandes. Eine weitere gute Lösung ist die Anschaffung einer Löschdecke, die in so einem Fall einfach

über das brennende Fett gelegt wird und somit die weitere Sauerstoffzufuhr verhindert. Diese gibt es im Fachhandel.

**In jedem Fall sollten sie aber die Feuerwehr unter der Tel. Nummer 112 verständigen.**

**Ihre Freiwillige Feuerwehr Bollschweil**