

# „Fettbrand“

## Tipps zu Verhütung von Bränden anlässlich der Feuerwehr-Jahresaktion der Feuerwehren des Marktes Altusried

**Im Allgemeinen gilt Wasser als das Löschmittel Nr. 1. Doch nicht für jeden Brandfall ist Wasser die erste Wahl. Im Falle eines Fettbrandes, beispielsweise einer brennenden Fritteuse, führt Wasser zu einer explosionsartigen Verpuffung und in Sekundenschnelle brennt eine Küche lichterloh.**

Kommt Wasser mit heißem oder brennendem Fett in Berührung verdampft dieses explosionsartig und es kommt zur sog. Fettexplosion. Bei dem Übergang vom flüssigen Zustand des Wassers in die Dampfphase erfolgt eine riesige Volumenausdehnung. Heiße und brennende Fettteile werden mit einer gewaltigen Stichflamme aus dem Fettbehälter geschleudert. Hierdurch erleiden Personen unter Umständen schwerste Brandverletzungen und die Küche steht in Sekundenschnelle in Flammen.

Damit dies nicht passiert, raten die Feuerwehren des Marktes Altusried einen Fettbrand mit einem Feuerlöscher, der für Fettbrände geeignet ist, abzulöschen oder einfach mit einem Deckel dem Feuer den Sauerstoff zu entziehen. Die Energiezufuhr (Gas/Strom) des Herdes muss abgeschaltet werden. Löschdecken eignen sich nicht, denn sie können durchbrennen.

Damit es nicht zu einem Fettbrand kommt, sollte das Frittiergut immer gut getrocknet sein. Es sollte nicht zu viel Fett oder Öl ins Gefäß gegeben werden. Das Fett sollte nicht überhitzt werden. Gealtertes und verbrauchtes Fett sollte rechtzeitig erneuert werden. Verunreinigtes Fett hat eine niedrigere Zündtemperatur als frisches Fett. Anzeichen für verbrauchtes Fett sind starke Verfärbungen und „Schlamm“ der sich am Boden des Beckens und an den Heizschlangen abgesetzt hat.

Grundsätzlich raten die Feuerwehren des Marktes Altusried Fett nur im flüssigen Zustand in die Fritteuse zu füllen. Wird festes Fett in die Fritteuse gegeben, heizt sich die Heizschlange mit maximaler Temperatur auf und je nach Lage des Temperaturreglers kann es sein, dass dieser dies nicht mitbekommt und es kommt zur Überhitzung des Fettes. Fettblöcke sollten in einem Topf vorgeschmolzen werden.

Damit Wasser nicht mit dem offenem Fettbad in Verbindung kommen kann (Wasserspritzer, etc.), sollte ein Sicherheitsabstand zwischen Fritteuse und Wasser von mind. 90 Zentimeter eingehalten werden. Ist dies aus räumlichen Gründen nicht möglich, hilft ein Spritzschutz in Form eines senkrecht montierten Bleches (Höhe ca. 35 Zentimeter).

Auch mit eingebauten Filtern in Dunstabzugshauben ist Vorsicht geboten: Sie sättigen sich nach einiger Zeit mit Küchendämpfen und Fett. Die Filter sollte nie mit brennbaren Flüssigkeiten ausgewaschen, sondern nur gemäß der Bedienungsanleitung gereinigt oder durch einen neuen Filter ersetzt werden. Um ein Entzünden der Dunstabzugshaube zu vermeiden, sollte darunter nie flambiert werden!

Einen simulierten „Fettbrand“ können Sie am Sonntag, 13. September 2009 beim Tag der offenen Tür der Feuerwehr Muthmannshofen beobachten und bestaunen. Das hierzu, wie oben beschrieben, nicht geeignete Ablöschen mit Wasser, das zu einer „Fettexplosion“ führt, wird hierbei simuliert, um die Wirkung des Wassers und den richtigen Umgang (Abdecken/Ablöschen mit geeigneten Feuerlöschern) eines solchen „Fettbrandes“ aufzuzeigen. gl