

Vorbeugender Brandschutz



Erste Löschhilfe

Wenn Sekunden zählen

Als erste Löschhilfe wird die Brandbekämpfung vor dem Eintreffen der Feuerwehr bezeichnet. Diese wird meistens mit Kleinlöschgeräten, also herkömmlichen Feuerlöschern durchgeführt.

Um einen Klein- oder Entstehungsbrand erfolgreich selbst bekämpfen zu können, gilt es ein paar Regeln zu beachten:

Greife das Feuer immer in Windrichtung an!

Lösche großflächige Brände von vorne nach hinten!

Lösche Tropf- oder Fließbrände von oben nach unten!

Setze wenn vorhanden mehrere Feuerlöscher gleichzeitig ein!

Die gebrauchten Feuerlöscher müssen natürlich nach jeder Verwendung kontrolliert und neu gefüllt werden.

Feuerlöscher

Feuer ist nicht gleich Feuer

Nachdem die Ursache von Bränden sowie die brennbaren Materialien äußerst vielfältig sind, muss stets das richtige Löschmittel eingesetzt werden. Doch was darf ich womit löschen?

Um diese Frage zu beantworten sind die brennbaren Stoffe in Brandklassen unterteilt. Jeder Brand ist mit dem richtigen Löschmittel unter Kontrolle zu bringen. Die Brandklasse ist stets auf dem Feuerlöscher mit dem jeweiligen Buchstaben und dem dazugehörigen Symbol vermerkt und beschrieben. Befasse Dich vor dem Ernstfall mit dem Feuerlöscher, damit Du im Brandfall schnell und richtig handeln kannst!

Brandklasse A

Feste Stoffe



Löschmittel: Wasser, Schaum, ABC Pulver, CO2 Löscher

Zum Löschen von festen Stoffen, wie zum Beispiel Kohle, Holz & Textilien.

Brandklasse B

Flüssige oder flüssigwerdende Stoffe



Löschmittel: Schaum, ABC Pulver, CO2 Löscher

Zum Löschen von flüssigen oder flüssigwerdenden Stoffen, wie zum Beispiel Benzin, Kunststoffe & Harz.

Brandklasse C

Gasförmige Stoffe



Löschmittel: ABC Pulver, CO2 Löscher

Zum Löschen von gasförmigen Stoffen, wie zum Beispiel Propangas, Acetylen & Butan.

Gasbrände erst löschen, wenn die Zufuhr unterbunden ist, ansonsten strömt das Gas unsichtbar aus.

Brandklasse D

Metalle



Löschmittel: Metallbrandpulver, trockener Sand

Zum Löschen von Metallen, wie zum Beispiel Aluminium, Natrium & Legierungen.

Metallbrände niemals mit Wasser löschen.

Brandklasse F

Fette



Löschmittel: Fettbrandlöscher, Löschdecke

Zum Löschen von Fettbränden, wie zum Beispiel Speiseöl.

Fettbrände niemals mit Wasser löschen.

	Feste, glutbildende Stoffe, z.B. Holz, Textilien	Flüssige oder flüssig werdende Stoffe, z.B. Benzin, Öle	Gasförmige, auch unter Druck stehende Stoffe z.B. Propan	Brennbare Metalle wie z.B. Aluminium, Magnesium	Speiseöle und -Fette (pflanzlich oder tierisch)
Brandklassen					
Pulverlöscher mit Glutbrandpulver	✓	✓	✓		
Pulverlöscher mit Metallbrandpulver				✓	
Schaumlöscher	✓	✓			
Wasserlöscher	✓				
Kohlendioxidlöscher		✓			
Fettbrandlöscher	✓	✓			✓

Fettbrände

Die unterschätzte Gefahr in der Küche

Nicht selten ist man während des Kochens abgelenkt von anderen Arbeiten, Fernseher und Co. Die Herdplatte ist eingeschaltet, die Pfanne wird immer heißer, das Fett beginnt zu brennen.

Was tun damit nicht mehr passiert?

Das Fett hat sich aufgrund der enormen Hitze selbst entzündet. Würde man diesen Brand nun mit Wasser löschen, so würde es zu einer Fettexplosion kommen. Hierbei würde das Löschwasser schlagartig verdampfen. So würden bei Zugabe von einem Liter Wasser rund 1200 Liter Wasserdampf entstehen. Durch die Verdampfung des Wassers wird auch das brennende Fett aus der Pfanne gerissen und kann so unglaubliche Schäden verursachen.

Neben dem Wasser muss es also andere Löschmittel, die einen Fettbrand rasch, sauber und effektiv unter Kontrolle bringen, geben.

Feuer braucht Sauerstoff. Nimmt man dem Brand den Sauerstoff durch das Zudecken der Pfanne mit einem Deckel, erlischt das Feuer von selbst. Sobald der Deckel allerdings wieder angehoben wird, kommt es zu einer Rückzündung, da die Hitze noch immer vorhanden ist und nun wieder Sauerstoff dazu kommt. Der Deckel muss also so lange auf der Pfanne bleiben, bis das Fett wieder abgekühlt ist.

Eine andere Methode ist der eigens entwickelte Fettbrandlöscher. Dieser beinhaltet vereinfacht ausgedrückt Seifenschaum, der über dem erhitzten Öl eine Sperrschicht bildet. Die weitere Aufnahme von Sauerstoff wird somit verhindert und das Öl wird gleichzeitig gekühlt.

Kurz zusammengefasst:

Brennendes Fett darf niemals mit Wasser gelöscht werden! Ein Deckel oder ein Fettbrandlöscher sind ausreichend und sorgen für einen raschen Erfolg!

