

Fettbrand

Jeder weiß, wie gefährlich Fettbrände sind. Viele handeln trotzdem falsch.



Wie verhält man sich, wenn es sich entzündet?

Die wichtigste Regel ist: brennendes Fett **niemals** mit Wasser löschen! Dies kann lebensgefährlich sein und aufgrund dieser Gefahr sollten keine Experimente mit brennendem Fett durchgeführt werden.

Bei den ersten Flammen sofort einen Deckel oder ein Backblech über die Pfanne oder den Topf stülpen. Das kostet Überwindung, entzieht dem brennenden Fett aber sofort den Sauerstoff. Den Herd ausschalten und Pfanne oder Topf mit einem Topflappen von der heißen Kochstelle ziehen.

Auch spezielle Löschdecken können bei kleinen Fettbränden helfen. Dabei unbedingt darauf achten, Topf oder Pfanne nicht im „Eifer des Gefechts“ vom Herd zu reißen. Schlagen die Flammen des Fettbrandes bereits höher, geraten aber auch Löschdecken schnell an ihre Grenzen.

Warum löschen trotzdem so viele Menschen das brennende Fett mit Wasser?

Der Grund dafür ist das instinktive Handeln des Menschen. Bei einem Brand ist der Mensch sehr aufgeregt und handelt oft unüberlegt und voreilig. Der erste Gedanke ist meist "Feuer löscht man mit Wasser", was bei einem Fettbrand leider das absolute Gegenteil bewirkt.

Was passiert, wenn man Wasser in heißes Fett schüttet?

Das Wasser verdampft schlagartig, wenn es auf das mehrere hundert Grad heiße Fett trifft. Fett fängt bei ca. 300°C an zu brennen. Der Wasserdampf vermischt sich mit dem Fett und breitet sich explosionsartig im Raum aus. Durch die explosionsartige Verdampfung wird das brennende Fett mit dem Wasserdampf aus dem Behälter gerissen, mit für den Löschenden und die Umgebung meist verheerenden Auswirkungen. 1l Wasser verwandelt sich somit innerhalb von Sekunden zu 1700l Wasserdampf.

Wie löscht man einen Fettbrand richtig?

Zur Fettexplosion kommt es, wenn ein flüssiges wässriges Löschmittel ins heiße Fett eingebracht wird und in diesem absinken kann. Daher verbieten sich Wasser- und auch normale Schaumlöscher, da dort meist ein maßgeblicher Teil des Löschmittels flüssig abgegeben wird.

Feuerlöscher die mit einem „F“ – die Brandklasse für Fettbrände - gekennzeichnet sind eignen sich am besten, wenn die einfachen Methoden wie, Topfdecke, Backblech oder Löschdecke nicht greifen. Das in dem Löscher befindliche Speziallöschmittel löscht das Feuer durch eine Art „Verseifung“.

Dabei wird es in seine Bestandteile zurückgeführt – Glycerin und Fettsäuren. Es bildet sich eine Sperrschicht über dem Brandherd, die die Sauerstoffzufuhr unterbindet. Gleichzeitig kühlt das Löschmittel das Fett soweit herunter, dass es sich nicht mehr von selbst entzünden kann.

Haben die Flammen schon auf Gegenstände in der Umgebung übergegriffen, verlassen Sie das Gebäude und rufen die Feuerwehr.

Generell ist es zu Empfehlen, die Feuerwehr nach Entstehungsbränden die selbst gelöscht wurden, zu rufen. Es können sich immer noch irgendwo Glutnester verstecken und auch die entstandenen Rauchgase sind nicht zu unterschätzen.

