

Explosiv: Fondue-Brand nicht mit Wasser löschen

Wiesbaden, 22. Dezember 2020. Gemütliches Fondue zuhause statt wilder Silvesterparty: Das ist in Corona-Zeiten angesagt. Doch das Festtagsessen kann schnell im Krankenhaus enden, wenn sich das heiße Fett selbst entzündet. Wird dieser Brand mit Wasser gelöscht, besteht sogar Explosionsgefahr, warnt das R+V-Infocenter.

Fett unter Aufsicht erhitzen

Während die letzten Vorbereitungen für den Silvesterabend laufen, wird in der Küche oft schon der Fonduetopf erwärmt. Doch das ist keine gute Idee – weil das Fett schnell zu heiß wird. „Dann kann es in Brand geraten, ganz ohne Zündquelle“, sagt Jan Hohmann, Brandschutzingenieur bei der R+V Versicherung. Die Folge sind dann schwere Verletzungen oder Wohnungsbrände. Er rät deshalb, Fett niemals unbeaufsichtigt auf Herd oder Stövchen stehen zu lassen und die Temperatur im Auge zu behalten.

Mit Deckel oder Löschdecke das Feuer ersticken

Kommt es trotz aller Vorsichtsmaßnahmen zu einem Fettbrand, sollte auf keinen Fall Wasser als Löschmittel zum Einsatz kommen. „Schon die kleinste Menge Flüssigkeit kann eine heftige Reaktion mit meterhohen Stichflammen auslösen. Gelangt Wasser in sehr heißes Öl, so verdampft das Wasser sehr schnell und verteilt das heiße Öl fein zerstäubt. Dann entzündet es sich schlagartig und verursacht so eine Fettexplosion“, erläutert Hohmann. Das sicherste Mittel, um den Brand zu löschen, ist ein passender trockener Deckel oder eine Löschdecke – das Feuer erstickt. Alternativ kann auch ein Löschspray der Brandklasse F verwendet werden.

Das R+V-Infocenter ist eine Initiative der R+V Versicherung in Wiesbaden. In Zusammenarbeit mit Sicherheitsexperten informiert das R+V-Infocenter die Öffentlichkeit regelmäßig über Themen rund um Sicherheit und Vorsorge.

Bei Fragen und Anregungen wenden Sie sich bitte an:
Arts & Others, Anja Kassubek, Daimlerstraße 12, 61352 Bad Homburg,
Tel. 06172 9022131, E-Mail: a.kassubek@arts-others.de

Weitere Tipps des R+V-Infocenters:

- Beim Erhitzen des Fettes die Temperatur nur so hoch wie nötig einstellen. Expertentipp: Sobald das Fett um den Kochlöffel Bläschen schlägt, ist es heiß genug.
- Den Fonduetopf am besten nur etwa zur Hälfte mit Fett füllen, um heiße Spritzer zu vermeiden.
- Heißes Fett oder Öl nie mit kaltem auffüllen.
- Den Kopf nicht über heißes Fett halten. Kochhandschuhe schützen Hände und Arme vor Fettspritzern.

Das R+V-Infocenter ist eine Initiative der R+V Versicherung in Wiesbaden. In Zusammenarbeit mit Sicherheitsexperten informiert das R+V-Infocenter die Öffentlichkeit regelmäßig über Themen rund um Sicherheit und Vorsorge.

Bei Fragen und Anregungen wenden Sie sich bitte an:
Arts & Others, Anja Kassubek, Daimlerstraße 12, 61352 Bad Homburg,
Tel. 06172 9022131, E-Mail: a.kassubek@arts-others.de

www.infocenter.ruv.de, [@ruv_news](https://twitter.com/ruv_news)