

Fettbrände

Ein alltäglicher Vorgang

Frau Meyer hatte gerade den Herd in der Küche angeschaltet und Fett in die Pfanne gegeben, als das Telefon klingelte. Während sie im Wohnzimmer mit ihrer Freundin plauderte fiel ihr die Pfanne ein. Als sie in die Küche kam brannte das Fett schon lichterloh. „Jetzt schnell löschen“ dachte Frau Meyer, füllte ein Gefäß mit Wasser und schüttete dies auf die Flammen. Plötzlich ein Knall, die Welt um sie herum stand in Flammen! Ein Feuerball raste durch die Küche, das Fenster zersprang. Dass sie lichterloh brannte, bekam Frau Meyer schon nicht mehr mit...

Was ist passiert?

Fett entflammt bei ca. 350° Celsius.

Wasser fängt aber schon bei 100° Celsius an zu sieden. Dabei können aus einem Liter Wasser ca. 1700 Liter Wasserdampf werden. Oder anders, ein Schnapsglas Wasser entwickelt ca. 40 Liter Wasserdampf.

Wenn nun das Wasser auf das brennende Fett trifft sinkt es erst einmal zu Boden, da es schwerer als das Fett ist, dabei erreicht es schlagartig seinen Siedepunkt und entwickelt sich zu Wasserdampf. Der sich explosionsartig ausdehnende Dampf reißt die brennenden Fettpartikel mit sich. Das erhöht dann auch noch die Verbrennungsoberfläche, mehr Sauerstoff kommt hinzu und es entsteht eine gewaltige Stichflamme.

Wie wird brennendes Fett gelöscht?

Denken Sie an das Sprichwort „Zu jedem Topf passt ein Deckel“. Einfach einen passenden Deckel vorsichtig über die Pfanne schieben, den Herd ausschalten und die Pfanne abkühlen lassen. Sie entziehen damit dem Feuer den Sauerstoff und es erlischt. Das dauert einige Zeit, wenn Sie den Deckel zu früh abheben kann sich das Fett neu entzünden! Genauso gut können Sie eine Löschdecke benutzen, aber nur bei brennenden Flüssigkeiten bis zu 3 Ltr. In Großküchen bietet es sich an einen Feuerlöscher für die Brandklasse „F“ vorzuhalten, dieser hat eine besonders geformte Düse und ist mit speziellem Fettbrandlöschmittel gefüllt.



Weitere Gefahren

Bei eingeschalteter Dunstabzugshaube kann auch diese in Brand geraten, das entzündete Fett wird vom Gebläse angezogen und entzündet den ölgetränkten Filter. Nach nur wenigen Minuten kann dieser voll in Flammen stehen, oftmals greift das Feuer schnell auf nebenstehende Schränke über. Hier sind eigene Löschkversuche gefährlich. Schließen Sie die Küchentür und damit das Feuer ein. Rufen Sie die Feuerwehr, alarmieren Sie Nachbarn und/oder Mitbewohner, verlassen Sie die Wohnung/das Haus!