

Zwei verletzte Personen nach Fettexplosion



Essen-Stoppenberg (NRW). Am Abend hat sich in der Küche einer Wohnung am Kapitelacker eine Fettexplosion ereignet. Dabei wurden zwei Menschen glücklicherweise nur leicht verletzt. Der 30 Jahre alte Wohnungsinhaber gab an, dass er gemeinsam mit seiner 27-jährigen Lebensgefährtin das Abendessen zubereiten wollte. Dazu erhitzen sie Fett in einer Bratpfanne. Das Fett geriet aus bislang unbekannter Ursache in Brand. Der Mann nahm die brennende Pfanne vom Herd und stellte sie in die trockene Spüle. Was sich dann genau ereignete, ist unklar. Möglicherweise sind einige Tropfen Wasser in das siedende Fett gelangt und es kam zu einer Fettexplosion.

Die Scheibe des geschlossenen Küchenfensters barst komplett, Glassplitter fielen aus dem ersten Obergeschoss hinab. Der Mann zog sich Verbrennungen an den Händen zu, seine Partnerin, die er geistesgegenwärtig in Richtung der geöffneten Küchentür stieß, blieb körperlich unverletzt, war aber vom Geschehen sichtbar geschockt. Beide wurden vom Notarzt versorgt, der Mann anschließend in ein Krankenhaus gebracht.

Text, Fotos: Feuerwehr Essen

THEMENINFO

Fettexplosion

Zu einer Fettexplosion kommt es dann, wenn Wasser in siedendes, brennendes Fett gelangt. Das Wasser sinkt im Behälter nach unten und verdampft schlagartig. Aus einem Liter Wasser entstehen so innerhalb kürzester Zeit rund 1.700 Liter Wasserdampf. Dieser reißt das brennende Fett mit sich, es kommt zu einer intensiven Brandausbreitung und in geschlossenen Räumen zu einem Druckanstieg. Dadurch können, wie im vorliegenden Fall, Scheiben bersten oder Leichtbauwände verschoben werden. Die entstehende Flammenwalze ist in Abhängigkeit von der Menge Öl/Fett unterschiedlich groß und führt bei Körperkontakt zu lebensgefährlichen Verbrennungen. Das Auflegen eines passenden Deckels ist die beste Methode, solch einen Fettbrand in Fritteuse, Pfanne oder Fonduepfanne zu löschen. Deckel drauf, Energiezufuhr unterbrechen und die Feuerwehr alarmieren, das sind in einem solchen Fall die notwendigen Schritte. Deshalb tut man gut daran, stets den passenden Deckel bereit zu legen, selbst, wenn er beispielsweise bei Kurzgebratenem nicht gebraucht wird. Löschen mit Wasser ist unmöglich und lebensgefährlich.



Foto: Mike Filzen