

Fettexplosion setzt Küchenzeile in Brand

Bremerhaven (HB). Am Donnerstagabend führte das Kochen eines Bewohners in der Hafensstraße zu einer äußerst „brenzlichen“ Situation. Während beim Braten das Fett in der Pfanne plötzlich Feuer fing, versuchte der Koch das Feuer mit Wasser zu löschen. Dabei verdampfte das Wasser in dem heißen Fett schlagartig, schleuderte brennende Fettpartikel aus der Pfanne und setzte die Küchenzeile in Brand. Die alarmierte Feuerwehr konnte das Feuer schnell unter Kontrolle bringen.

Der Koch wurde glücklicherweise bei dem Missgeschick nicht verletzt, muss sich jetzt aber vorübergehend eine andere Kochmöglichkeit suchen. Trotz intensiver Belüftungsmaßnahmen war die Wohnung aufgrund der starken Verrauchung nicht mehr bewohnbar.

Während des Einsatzes in der Hafensstraße musste der zweite Löschzug zu einer gemeldeten Gasausströmung in die Frenssenstraße ausrücken. Dort hatte ein Hausbewohner im Keller Gasgeruch wahrgenommen. Messungen der Feuerwehr konnten eine leichte Gaskonzentration feststellen. Die Gasleitung wurde sofort abgeschiebert und der Kellerbereich belüftet. Die Einsatzstelle wurde anschließend dem ebenfalls alarmierten Gasversorger übergeben.



Text, Foto: Feuerwehr Bremerhaven

Themeninfo: Fettbrand

Bei einem Fettbrand **nie** das brennende Fett mit Wasser löschen!!!

Wird brennendes Speisefett/Speiseöl mit Wasser gelöscht, verdampft dieses schlagartig und das brennende Fett wird explosionsartig aus der Pfanne gerissen. Bei dieser sogenannten Fettexplosion kann sich das Feuer dann schnell auf die gesamte Küche ausbreiten.

Deshalb bitte bei Fettbränden erst mal Ruhe bewahren. Die einfachste Möglichkeit einen Fettbrand zu löschen, ist, das brennende Fett in der Pfanne mit einem Deckel zu ersticken und falls gefahrlos möglich, die Pfanne vom Herd zu nehmen.

Für Fettbrände sind auch spezielle Fettbrandlöscher im Fachhandel erhältlich, diese werden aber eher in der Gastronomie oder in Großküchen vorgehalten.

