

## Der Fettbrand

Als Fettbrände werden Brände von Speisefetten- oder Ölen bezeichnet, welche speziell im Küchenbereich auftreten.

Sollte man versuchen einen Fettbrand mit Wasser oder stark wasserhaltigen Flüssigkeiten (wie z.B. Getränke) zu löschen, so führt dies unmittelbar zu einer Fettexplosion.

Diese Fettexplosion entsteht, weil das brennende Öl oder Fett bereits bei seiner Entzündung mehrere hundert Grad Celsius heiß ist.

Zugegebenes Wasser verdampft somit schlagartig. Aus einem Liter zugegebenen Wasser entstehen ca. 1700 Liter Wasserdampf.

Allerdings benötigt das Wasser Sekundenbruchteile um im heißen Fett zu verdampfen, und dringt in dieses ein. Dies hat zur Folge, dass bei der anschließenden explosionsartigen Verdampfung brennendes Fett mit dem Wasserdampf aus dem Behälter gerissen wird.

Für den Löschenden und die Umgebung hat dies verheerende Auswirkungen.

Um das brennende Fett zu löschen sollte möglichst ein Deckel auf den Behälter gelegt werden. Dieser entzieht dem Feuer den Sauerstoff, da die Luftzufuhr unterbrochen ist. Somit erstickt das Feuer!

Des Weiteren gibt es spezielle Fettbrandlöscher!

Diese enthalten ein eigenes Löschmittel welches das brennende Medium verseift und es somit unbrennbar macht. Ebenfalls wie bei der Methode mit dem Deckel erstickt das Feuer.

Fettbrandlöscher sind laut Berufsgenossenschaft Nahrung (BGN) in allen Lebensmittelverarbeitenden Betrieben die Fettbackgeräte betreiben vorgeschrieben.

**Sollten bei Ihnen ein Fettbrand ausbrechen,  
rufen sie auf jeden Fall die Feuerwehr!!!  
Auch wenn das Feuer von Ihnen schon  
gelöscht wurde!**

**Notruf 112**

## Dies geschieht bei einer Fettexplosion:



(Quelle: Wikipedia)