



DIE ÖSTERREICHISCHEN
BRANDVERHÜTUNGSSTELLEN



Pressegespräch

Sicherheit im Haushalt: Welche Gefahren lauern in unseren Küchen?

BVS - Brandverhütungsstelle für Oö.
KFV (Kuratorium für Verkehrssicherheit)
Linz, 28. November 2024

Ihre Gesprächspartner:

Dr. Günther Schwabegger
BVS - Brandverhütungsstelle für Oö., Pressesprecher

Dr. Armin Kaltenecker
KFV (Kuratorium für Verkehrssicherheit), Bereichsleiter Eigentumsschutz

In vielen Haushalten ist die Küche ein Ort des Zusammenkommens und des Austauschs – genau hier verbirgt sich eine oft unterschätzte Gefahr. Überhitzte Öle und Fette, wie auch brennbare Gegenstände im Kochbereich, können schnell zum Brandherd werden. Die Häufigkeit von Wohnungsbränden, die in der Küche entstehen, ist alarmierend hoch. In der kalten Jahreszeit ist das Risiko besonders hoch.

Die Experten der Brandverhütungsstelle Oö. und des KFV raten daher zu besonderer Vorsicht beim Umgang mit Öl und Fett und zeigen im Live-Versuch eindrucksvoll, warum ein Fettbrand zur tödlichen Gefahr werden kann.

Ein Blick in die Statistik der letzten Jahre (2019 - 2023) belegt: Von durchschnittlich 562 Bränden pro Jahr im zivilen Bereich in Oberösterreich entfielen durchschnittlich 71 Brandgeschehen auf sogenannte „Fettbrände“ in Folge von Überhitzung und in Brand geratenes Speiseöl oder Fett. Diese führten zu einer Schadenssumme von rund 2,6 Mio. Euro. Es ist allerdings anzunehmen, dass die Dunkelziffer rund 50 Prozent höher liegt.

Fett- oder Küchenbrände könnten leicht vermieden werden, wenn man einige wichtige Punkte berücksichtigt. *„In ihrer Entstehungsphase sind Fettbrände harmlos und können mit einfachen Mitteln beherrscht werden. Versucht man einen Fettbrand aber mit Wasser zu löschen, führt dies zu einer Fettexplosion, bei der sich der Brand auf die gesamte Küche ausbreitet und auch zu schwersten Verletzungen führen kann“*, warnt Dr. Günther Schwabegger, Pressesprecher der BVS - Brandverhütungsstelle für Oö.

Kritische Temperatur: Selbstentzündung ab 280 °C

Oft führen nur einige Momente der Unachtsamkeit zu einer Katastrophe. Speiseöl oder -fett wird zum Braten und Frittieren in einer Pfanne erhitzt und durch Telefonate, Besuche oder andere Tätigkeiten am Herd „vergessen“. Innerhalb weniger Minuten kommt es dann zur Überhitzung des Fettes, ab einer Temperatur von etwa 280 °C kann es ohne externe Zündquelle zur Selbstentzündung des Fettes kommen. Zwar lassen sich Fettbrände meist einfach eindämmen, doch bei falschem Handeln können sie gravierende Folgen nach sich ziehen.

Dr. Günther Schwabegger, BVS-Brandverhütungsstelle für Oö.:

„In dieser Situation zählt, den Brand schnellstmöglich zu bemerken und mit relativ einfachen Mitteln zu löschen“. „Es genügt bereits, eine Löschdecke oder ganz einfach einen Deckel über die Pfanne zu geben und diese von der Kochplatte zu entfernen.

Damit wird den Flammen der Sauerstoff entzogen und die Temperatur des Fettes gesenkt. Wer über einen Fettbrandlöscher verfügt, kann damit umgehend die Flammen bekämpfen. Wichtig ist, dass man dabei vorsichtig vorgeht, denn auch herausspritzendes heißes Fett kann zu bösen Brandwunden führen.“

Niemals Wasser verwenden!

Keinesfalls sollte ein Fettbrand mit Wasser gelöscht werden. Das zugegebene Wasser verdampft schlagartig und vervielfacht damit sein Volumen – aus einem Liter Wasser entstehen 1.700 Liter Wasserdampf. Weil das Wasser jedoch einige Sekundenbruchteile benötigt, um im heißen Fett zu verdampfen, sinkt es vorher noch in dieses ein. Es kommt zu einer explosionsartigen Verdampfung und das brennende Fett wird mit dem Dampf aus dem Behälter gerissen – mit oftmals verheerenden Auswirkungen. *„Bereits mit einem Achtelliter Wasser entsteht eine meterhohe Stichflamme, die die löschende Person schwer verletzt und auch die Umgebung in Brand setzt“* appelliert Schwabegger nochmals eindringlich: *„Brennendes Fett oder Öl darf niemals mit Wasser gelöscht werden!“*

Gefahr herrscht auch nach einem Löschversuch, der im Idealfall einigermaßen glimpflich verläuft, denn durch die Stichflamme können sich Fettreste, die sich gegebenenfalls im Dunstabzug über dem Herd befinden, entzünden und über längere Zeit unbemerkt zur Weiterleitung des Brandes führen. Es empfiehlt sich daher, die Filter aus dem Dunstabzug zu entfernen und falls erforderlich die Feuerwehr zu rufen.

Vielfältiges Risikopotential im Küchenbereich

Nicht jeder Küchenbrand wird aber durch überhitztes und in Brand geratenes Fett verursacht. So birgt auch das Abstellen von Alltagsgegenständen auf dem Herd erhebliche Brandrisiken.

Häufig werden z.B. Einkäufe, Geschirrtücher oder andere brennbare Materialien wie Papier oder Textilien, auf dem Herd (zwischen-) gelagert. Befindet sich eine Herdplatte in Betrieb oder wird versehentlich eingeschaltet, ist ein Brand vorprogrammiert. Besondere Vorsicht ist geboten, wenn sich Kinder und auch Haustiere im Haushalt befinden, denn diese können Drehschalter oder Ceranfelder irrtümlich und ganz unbewusst einschalten. *„Egal um welche Materialien es sich handelt – außer Pfannen und Töpfen haben andere Gegenstände nichts auf dem Herd verloren“*, warnt Schwabegger.

Insgesamt gilt für Fett- und Küchenbrände ähnliches wie bei den meisten anderen Bränden auch: werden sie rechtzeitig erkannt, können sie mit relativ einfachen Mitteln gelöscht werden. *„Ein in der Nähe der Küche installierter Rauchwarnmelder hat schon*

so manchen Entstehungsbrand detektiert“, betont Schwabegger. Zwar sei es nicht ratsam, unmittelbar über der Kochstelle einen Rauchwarnmelder zu montieren, weil es beispielsweise durch Wasserdampf zur Fehlalarmierung kommen könnte, die Anbringung eines Rauchwarnmelders in unmittelbarer Nähe der Küche sei aber durchaus sinnvoll. Denn üblicherweise komme es geraume Zeit vor der Entstehung offener Flammen zu einer stärkeren Rauchentwicklung, die von einem Rauchwarnmelder zuverlässig detektiert wird. „Wichtig ist, dass man bei brennendem Fett, Öl oder Wachs kein Wasser zum Löschen verwendet und falls erforderlich die Feuerwehr alarmiert. Wie immer lautet auch hier die richtige Vorgehensweise Alarmieren – Retten – Löschen“, resümiert Dr. Günther Schwabegger.

BVS Oö Tipps zur Vermeidung von Küchenbränden

- Lassen Sie Heißes bzw. am Herd befindliches Fett niemals unbeaufsichtigt.
- Legen Sie nur trockenes Frittiergut in das Fett.
- Schalten Sie nach dem Gebrauch Herd oder Fritteuse sofort aus.
- Entfernen Sie nach Möglichkeit Kochartikel sowie Gegenstände vom Ceranfeld.
- Aktivieren Sie die Kindersicherung auf dem Kochfeld.
- Reinigen und Wechseln Sie Filter im Dunstabzug regelmäßig – verschmutzte Filter fangen schneller Feuer.

Das richtige Verhalten ist essenziell: Brennendes Fett richtig löschen!

- Brennendes Fett in Bratpfanne oder Fritteuse darf niemals mit Wasser gelöscht werden. Kommt das heiße Fett mit Wasser in Berührung, verdampft das Wasser schlagartig und das brennende Fett wird explosionsartig aus dem Topf geschleudert.
- Statt mit Wasser können die Flammen des brennenden Fettes mit einem Topf- oder Pfannendeckel oder mit einer Löschdecke erstickt werden.
- Vorsicht bei der Verwendung eines Feuerlöschers (geeigneter Fettbrandlöscher): herausspritzendes Fett kann zu schlimmen Verletzungen führen.
- Das Fett sollte man nach Möglichkeit abkühlen lassen und dann nach draußen bringen. Werden Deckel oder Löschdecke zu früh entfernt, besteht die Gefahr, dass sich das Fett erneut entzündet.

BVS-Pressekontakt:

BVS - Brandverhütungssstelle für Oö. reg. Genossenschaft m.b.H.

Tel: 0732-7617 - 331, E-Mail: BVSPressedienst@bvs-ooe.at, www.bvs-ooe.at



Dr. Armin Kaltenegger, KFV (Kuratorium für Verkehrssicherheit):

Brandursachen: Besondere Brandgefahr zur Weihnachtszeit

In Österreichs Küchen kommt es laut aktueller KFV-Umfrage zuhause am häufigsten zu Bränden: 44 Prozent der Befragten gaben an, dass die Brände in der Küche entstanden sind, gefolgt von in Wohnzimmern mit 11 Prozent. Dass auch kleinere Brände weit verbreitet sind, zeigen die Umfrageergebnisse: Denn gerade nochmals Glück gehabt hatten rund 86 Prozent der von den Bränden betroffenen Befragten. Diese gaben an, nach einem Kleinbrand die Einsatzkräfte nicht verständigt sowie keine oder lediglich sehr geringe Schäden erlitten zu haben. Die Daten der KFV-Umfrage verweisen somit auf eine hohe Dunkelziffer an kleineren Bränden in Österreich. Auch bei vermeintlich kleinen Bränden sollten jedoch die Einsatzkräfte verständigt werden, rät die Präventions- und Sicherheitsinstitution KFV: *„Rufen Sie lieber einmal zu oft die Feuerwehr an als einmal zu wenig. Die Brandentwicklung kann rasch voranschreiten und schnell größere Ausmaße annehmen“*, empfiehlt Dr. Armin Kaltenegger, Leiter der Fachabteilung Eigentumsschutz im KFV.

Überhitztes Öl war laut den Befragten für die Brände dabei die deutlich häufigste angegebene Ursache. Aber auch unbeaufsichtigtes Kochen und unsachgemäßer Gebrauch von Kochgeräten stellten für die befragten Betroffenen öfters Brandgefahren in der Küche dar. Dr. Armin Kaltenegger warnt zudem vor verschärfter Brandgefahr zur „besinnlichsten“ Zeit des Jahres: *„Besonders jetzt im Winter und rund um die Weihnachtszeit mit Kerzenschein, Feuerzangenbowle und großen Familienfest-Vorbereitungen in der Küche ist besondere Vorsicht geboten. Die Brandentstehungsgefahr ist hoch.“*

Brände können dabei, neben verheerenden Folgen für Leib und Leben, u.a. auch gravierende materielle Schäden verursachen. In den letzten 15 Jahren stieg die Summe der Schäden dabei an, neben einem tendenziellen Anstieg der Brandfälle von rund 19 Prozent bei Brandereignissen im Wohnbereich in Österreich (Quelle: Brandschadensstatistiken der österreichischen Brandverhütungsstellen und des Verbands der Versicherungsunternehmen Österreichs VVO, 2009-2023). Diese Zunahme deutet darauf hin, dass die Brände nicht nur häufiger, sondern auch gravierender werden und verheerende Schäden in Österreichs Haushalten verursachen.

Bitte Geräte warten!

Mit ein Grund könnte der verstärkte Einsatz von elektrischen Geräten in Österreichs Küchen sein. In der aktuellen KFV-Umfrage konnte des Weiteren für die Altersgruppe 65+ bei allen Brandereignissen festgestellt werden, dass überhitztes Öl zwar als Unfallursache bei den befragten Senior*innen eine große Rolle spielte; auffällig ist hier

jedoch, dass ähnlich häufig auch defekte elektrische Geräte und offenes Feuer entscheidend für Brandunfälle bei den befragten Senior*innen waren.

„Achten Sie darauf, dass Sie elektrische Geräte wie Wasserkocher, Toaster oder den Herd regelmäßig auf Schäden und Überhitzung kontrollieren. Offenes Feuer sollte, wenn möglich, vermieden werden. Falls Sie Feuer entzünden, lassen Sie dieses niemals aus den Augen und halten Sie unbedingt eine Löschdecke oder einen Feuerlöscher griffbereit“, rät Dr. Armin Kaltenegger. Denn sogar der kleinste Brand kann zu einem Großeinsatz werden, wenn nicht rechtzeitig oder nicht richtig auf darauf reagiert wird.

Rauchwarnmelder in alle Haushalte

Eine aktuelle KFV-Studie des Fachbereichs Eigentumsschutz im KFV zeigt zudem, dass nur in 10 Prozent der Brandfälle die betroffenen Befragten durch einen Rauchwarnmelder alarmiert wurden. Das kann auch an der geringen Anzahl von Rauchwarnmeldern in Österreichs Haushalten liegen: Denn 37 Prozent der Haushalte hierzulande sind immer noch ohne Rauchwarnmelder ausgestattet.

Ein Rauchwarnmelder könnte im Notfall als Frühwarnsystem Leben, Hab und Gut retten. Auch Wärmewarnmelder in Küchen helfen, Schlimmeres zu verhindern. Das KFV fordert daher eine flächendeckende Nachrüstpflicht für Rauchwarnmelder in bestehenden Wohnungen und Häusern bzw. eine einheitliche Pflicht für Rauchwarnmelder in Österreich.

Präventionsplan für die sichere Küche

Dass die Befragten der KFV-Studie überhitztes Öl als Hauptursache der Küchenbrände angaben, weist darauf hin, dass eine verstärkte Sensibilisierung für die Gefahren in der Küche und den richtigen Umgang mit Öl und Fett notwendig sind. Zudem gilt es auch, die richtige Handhabung von Brandschutzgeräten weiter zu fördern. Dr. Kaltenegger empfiehlt dazu: *„Zehn Minuten Auseinandersetzung mit Brandschutz in den eigenen vier Wänden - auch gemeinsam mit den Eltern, Großeltern oder Senior*innen im Umfeld - kann im Notfall entscheidend sein. Machen Sie sich und Ihr Zuhause Feuerschutz-fit: Haben wir Rauchwarnmelder? Liegt die Feuerlöschdecke oder zumindest ein Pfannendeckel in Griffweite für den Ernstfall? Wie funktioniert ein Feuerlöscher? Es ist gut, wenn man diese Brandschutz-Helfer nicht braucht, aber wenn man sie im Fall des Falles benötigt – und eine Brandbekämpfung sicher möglich ist -, dann zählt jede Sekunde.“*

KFV-Präventionstipps zur Vermeidung von Küchenbränden

- Installieren Sie **Rauchwarnmelder in angrenzenden Bereichen von Küchen**, um frühzeitig vor Bränden gewarnt zu werden. In Küchen, wo Rauchwarnmelder zu unerwünschten Täuschungsalarmen neigen, können Wärmewarnmelder eingesetzt werden.
- **Sichern Sie Wärmequellen und warten Sie Geräte regelmäßig:** Halten Sie Kochgeräte wie Toaster, Mikrowellen und Öfen regelmäßig in Schuss. Überprüfen Sie dazu regelmäßig Ihre Kochgeräte und die elektrischen Anlagen in der Küche auf Defekte. Lassen Sie Reparaturen frühzeitig durchführen. Gut zu wissen: Synthetik und Kunststoff sowie mehr elektrische Geräte im Haushalt bergen eine höhere Brandgefahr.
- **Entfernen Sie Brandrisiken:** Entfernen Sie mögliche Brandquellen wie Papier oder Tücher in der Nähe von Wärmequellen.
- **Halten Sie Löschmittel bereit:** Ein Feuerlöscher oder eine **Löschdecke** sollten immer griffbereit und in gutem Zustand sein, um im Notfall schnell eingreifen zu können. Statt mit Wasser sollten Flammen des brennenden Fettes mit einem Topf- oder Pfannendeckel oder einer Löschdecke erstickt werden.
- **Vorsicht bei der Verwendung eines Feuerlöschers bei Fettbränden (CO₂-, Pulver- oder Fettbrandlöscher):** Herausspritzendes Fett kann zu schlimmen Verletzungen führen. Herd oder Fritteuse bei Überhitzung oder im Brandfall sofort abschalten und den Topf von der Herdplatte nehmen. Das Fett im verschlossenen Topf nach draußen bringen oder für längere Zeit verschlossen halten. Werden **Deckel oder Löschdecke** zu früh entfernt, besteht die Gefahr, dass sich das Fett erneut entzündet.
- **Seien Sie geschützt:** Mangelnde Vorbereitung auf einen Brandfall gehört zu den größten Mängeln. Achten Sie auf Ausstattung, frischen Sie Ihr Wissen auf, etwa zum Umgang mit Feuerlöschern, und reden Sie mit Ihrer Familie über einen Notfallplan. Auch der zunächst kleinste Brand kann sich rasch ausbreiten und Spuren der Verwüstung nach sich ziehen, von zerstörten Gegenständen bis hin zum Verlust von Leben. Eine gute Vorbereitung macht Ihr Zuhause brandsicherer.

KFV-Presskontakt:

Pressestelle KFV (Kuratorium für Verkehrssicherheit):
Tel.: 05-77077-1919, E-Mail: pr@kfv.at, www.kfv.at