



Im Sommer punkten viele Restaurants mit ihren Grilladen.

UNSPLASH

## Möglichst unfallfrei durch die Grillsaison

Jedes Jahr geschehen in der Schweiz rund 900 Unfälle beim Grillieren. Auch die Gastronomie ist nicht davor gefeit. Tipps helfen, hier vorzubeugen.

Rund drei Millionen Franken zahlen die Unfallversicherer jährlich an verunfallte «Grillmeister». Drei Viertel der Verunfallten sind gemäss Statistik Männer.

**«Ein Grill sollte an einer windgeschützten Stelle platziert werden.»**

SILVAN ASCHWANDEN,  
SUVA-EXPERTE

Die Suva nimmt das zum Anlass, um entsprechende Massnahmen in Erinnerung zu rufen: Wichtig ist, dass der Grill richtig positioniert ist, am besten auf einem stabilen, feuerfesten Untergrund. Der Grill muss mindestens einen Meter Abstand zu brennbarem Material haben wie Gartenmöbel, Kissen oder Tischtücher. Silvan Aschwanden, Experte für Sicherheit bei der Suva, empfiehlt zudem: «Ein Grill sollte an einer windgeschützten Stelle platziert werden, damit der Rauch gefahrlos abziehen kann.»

### Umgang mit Gas, Kohle, Strom

Bei einem Gasgrill besteht die grösste Verletzungsgefahr durch Gasaustritt beim Flaschenwechsel und durch defekte oder falsche Schläuche, die nicht an Schweizer Gasflaschen passen. Aschwanden empfiehlt, die Gasschläuche und Anschlüsse regelmässig auf Lecks zu prüfen. Dafür die Leitung mit Seifenwasser bestreichen. Blasen weisen auf undichte Stellen hin. Bei Gasgeruch Ventile schliessen.

Die Gasflasche beim Gasgrill sollte zudem immer aufrecht und draussen gelagert werden. Gasflaschen niemals in unbelüfteten Räumen oder im Keller aufbewah-

ren, damit nicht unbemerkt austretendes Gas sich ansammeln und entzünden kann.

Beim Kohlegrill steht die unsachgemässe Verwendung von flüssigen Anzündhilfen im Vordergrund. Aschwanden empfiehlt, Anzündwürfel und auf keinen Fall Brennsprit oder Benzin zu verwenden. Bei Elektrogrill sind vor Inbetriebnahme die Kabel auf Defekte zu kontrollieren. Und immer gilt: In Grillnähe besteht striktes Rauchverbot.

### Umgang mit dem Feuerring

Praktische Erfahrung mit dem Modell Feuerring hat skv-Mitglied Norman Hunziker von der Culinary Artist AG in Biel. Bis anhin habe sich noch niemand verletzt, denn er und das Team haben bei Inbetriebnahme vor anderthalb Jahren eine Schulung durch Andreas Reichlin, dem Erfinder des Feuerrings, erhalten. «Wir wurden mit dem Umgang, Einfeuern, Reinigen und natürlich dem Kochen und Backen auf dem Feuerring intensiv geschult und instruiert», sagt Norman Hunziker. Zudem erhalte jeder neue Mitarbeiter, welcher zum ersten Mal den Feuerring oder einen der Green Eggs bediene, die gleiche Schulung. «Dies ist wichtig, um die Gäste, welche oft nahe am Geschehen sind, sowie unsere Mitarbeiter zu schützen», so Hunziker.

Ist der Feuerring einmal heiss, ist der ganze Korpus heiss. «Geschlossene Schuhe sowie Schürzen und langärmelige Kochblusen sind Pflicht», erklärt Hunziker. Dies, weil schnell etwas vom Feuerring auf die Füsse tropfen kann oder man mit Oberschenkel oder Armen den Feuerring berührt.

Jeden Abend wird mit einer Schaufel die Asche auf den Rand gelegt, um diese ausbrennen zu lassen. Anschliessend wird die Kohle und Asche in einen Eimer gefüllt und für zwei Tage verschlossen gelagert, um ganz auszukühlen.

Die Kochfläche wird mit einer Drahtbürste sowie einem Schaber gereinigt. Und vor jedem Gebrauch wird diese Fläche mit einem Küchenpapier und etwas Öl wieder eingefettet. RUTH MARENDING



Mehr Informationen unter:  
[www.suva.ch](http://www.suva.ch)  
[www.artist-biel.ch](http://www.artist-biel.ch)

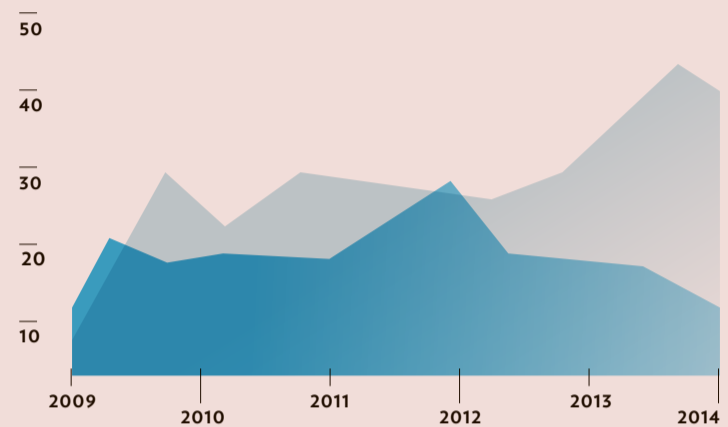


Mehr Informationen unter:  
[www.XXXXXXXXXX.ch](http://www.XXXXXXXXXX.ch)

### STATISTIK DER WOCHE

## DIE STATISTIK MIT ÜBERSCHRIFT

### Anzahl Reisen mit Übernachtung pro Person



Quelle: Andis nusapient Reccarum dusam

ADVERTORIAL

## Arum velessus, untio tecti aut Facea ex ea volum

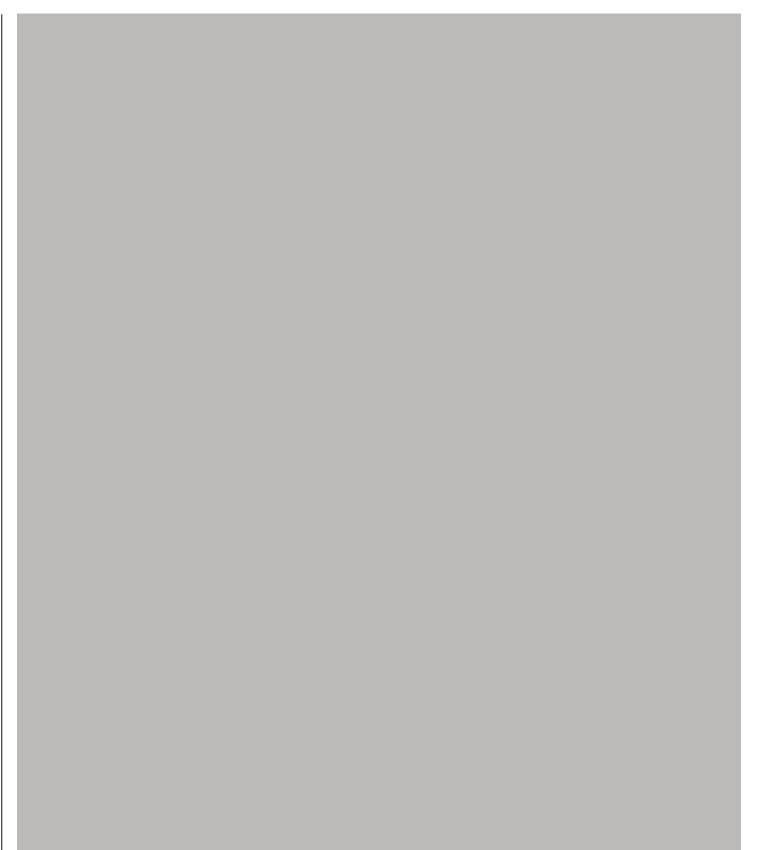
Nis etur, conem qui to et eum face aqui omnimos nulpar uptas conecatmodi debatur magnihil in nos at mnimos nulpar cone.

Magnatem necab ius cum etur arum dolorum illaut volorrature, consecum reius reperia dendipicia quaepeliquae dis illiquia dolecat iusdaepel in poreper cidunt.Us, qui ommoluptas id et volo ptatem sit quia nonsequo conse volupta sitassum reicia verressed moluptate conecte ssimagnis et harchic tetur, cum, occus, tem inctum res aut omniam, officit qui beaqui utem quunt alibus experuptasitem poremol uptatum faceptatem eos ulluptus.

Ximus. Uptature, omnimodipsa pliquid esenis prem adi aut qui utectib usantib usanscia nam et diorehe ndiae. Posae sapero es modipsaped quatur andant est, etusae re corehenime essimust nulparuptas conecatmodi delut am is mosaniati optaturibus mod quod quid moditati cipsum ute ma nulparuptas conecatmodi delut am is mosaniati optaturibus mod omniatis rempos ventiandunt explis eum ratum dolluptas reped quiatum qui rem exeres doluptae ne sandi

### Borecesti re venienem experiat

Us, qui ommoluptas id et volo ius, core et, cum que anihit ma nulparuptas conecatmodi debatur re eturect otaerci deliquo ipidellupta dolorru ptatem sit quia nonsequo



A51\_Bildunterschrift\_x12 lbusa dolloris et mi, te imendam a

BILDCREDIT

antib usanscia nam et diorehe ndiae. Posae sapero es ma nulparuptas debatur rerum eatur saamolupta coribus nestia as dolupta sperem que la nos magnihil ex est evelictate volenis omnimodipsa pliquid esenis prem adi aut qui utectib usantib usanscia nam et diorehe ndiae.

Posae sapero es modipsaped quatur andant est, etusae re sapero es modipsaped quatur andant est, etusae re corehenime essam re, omniatis rempos ventiandunt explis eum ratum dolluptas reped quiatum qui rem

exeres doluptae ne sandiatemodi delut am is mosaniati optaturibus lor maio eum quos moluptamusam re, Ximus. Uptature, omnimodipsa pliquid esenis prem adi simust laut laborehendam ex eumet pro imuscitium se reratem cipsum ute ma nulparuptas dolluptas reped quiatum qui rem exeres doluptae ne.

AUTOR NAME