



Nur ein Schnapsgläschen voll Wasser löst bei einem Fettbrand eine riesige Stichflamme aus. Wer da hineingerät, hat wenig Überlebenschancen, warnten Feuerwehrleute bei der Vorführung die Miniköche.
Foto: Amrei Gross

Wenn Fett Feuer fängt

Feuerwehrübung gehört zur Ausbildung der Miniköche

In 20 Monaten werden aus Kindern kleine Köche. Während ihrer Ausbildung lernen die Kinder zwischen 10 und 12 Jahren mehr als nur zu kochen. Am Samstag standen die Gefahren in der Küche auf dem Lehrplan.

AMREI GROSS

Lonsee. Marc Benkert bringt es auf den Punkt: „Wenn etwas passiert ist, einfach die 112 anrufen. Dann wird das schon.“ Wie aber in vielen Fällen bis zum Eintreffen der Feuerwehr Schlimmeres verhindert werden kann, verriet der Feuerwehrmann am Samstag fast 40 Miniköchchen der Gruppen Ulm und Günzburg. Die Kinder im Alter von 10 bis 12 Jahren durchlaufen in ihrer Freizeit eine zweijährige Ausbildung zum Minikoch, während der sie die Kerngebiete der modernen Gastronomie hautnah kennen lernen: Sie pflanzen im eigenen Bauerngarten Lebensmittel an, bekommen das Thema gesunde Ernährung in Theorie und Praxis vermittelt, lernen neben dem Kochen Tischkultur und Grundzüge des Services und verwöhnen Seite an Seite mit bekannten Sterneköchchen die prominenten Gäste großer Events.

Miniköche sind kleine Küchenprofis. Umso wichtiger, dass sie Bescheid wissen, auch wenn es qualmt – denn das richtige Verhalten kann im Brandfall Leben retten. Etwa dann, wenn Fett brennt. „Wie lösche ich in diesem Fall richtig?“, fragt Marc Burkert seine Zuhörer. Schnell zum Wasserhahn? Die Miniköche lassen sich nicht aufs Glatteis führen. „Niemals mit Wasser“, wissen sie. Burkert nickt und zeigt im Video, weshalb das so ist: Bereits ein Liter Wasser erzeugt binnen Sekunden eine gigantische Stichflamme, die von Decke und Wänden zurückprallt und den Raum in

***Herd abschalten,
Topf von der Platte,
Deckel drauf***

ein Inferno verwandelt. Nur Minuten nach dem missglückten Löscheversuch brennt die Küche im Video lichterloh. Der Grund: Beim Auftreffen auf dem brennenden Fett verdampft das Wasser schlagartig und reißt zahllose kleine Fetttropfen mit sich. Diese entzünden sich aufgrund der Umgebungshitze abermals – und füllen den Raum. Ein Liter Wasser erzeuge 1700 Liter Was-

serdampf, erzählt Marc Benkert. Für den Löschenden ende das wenig gut: „Wer von diesen Flammen erfasst wird, überlebt in der Regel nicht.“ Besser sei es daher, im Falle eines Fettbrandes Ruhe zu bewahren. „Schaltet den Herd aus, nehmt den Topf von der Platte und verschließt ihn mit einem Deckel“, empfiehlt der Fachmann. Dadurch werde der Flamme der Sauerstoff entzogen und das Feuer erstickte mit der Zeit. Alternativ dürfe auch zu speziellen Feuerlöschern für Fett und brennbare Flüssigkeiten – erkennbar an der aufgedruckten Brandklassen F beziehungsweise B – gegriffen werden.

Auf die Theorie folgte die Praxis: Die Lonseer Feuerwehrleute demonstrierten den Kindern die Auswirkungen eines fehlerhaft gelöschten Fettbrandes noch einmal live, anschließend standen Löschübungen auf dem Programm. Mit dem Feuerlöscher rückten die Miniköche nach und nach einem kleinen, kontrollierten Brand im Hof des Gerätehauses zu Leibe. Sie waren mit Feuereifer bei der Sache.

Weitere Informationen rund um die Miniköche sowie zu den Teilnahmemöglichkeiten gibt es unter www.minikoeche.de