



Die Küche – Brandentstehungsort Nr. 1

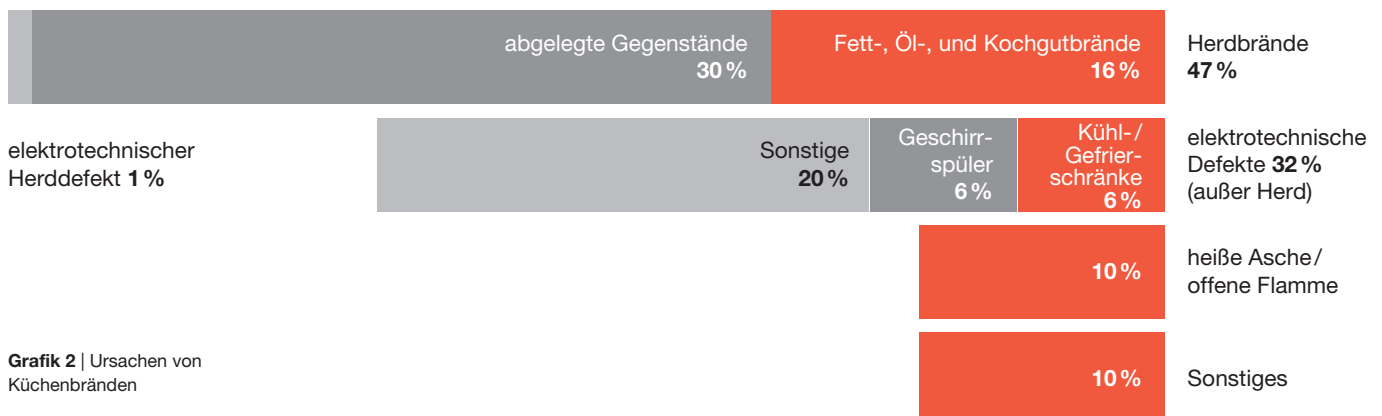
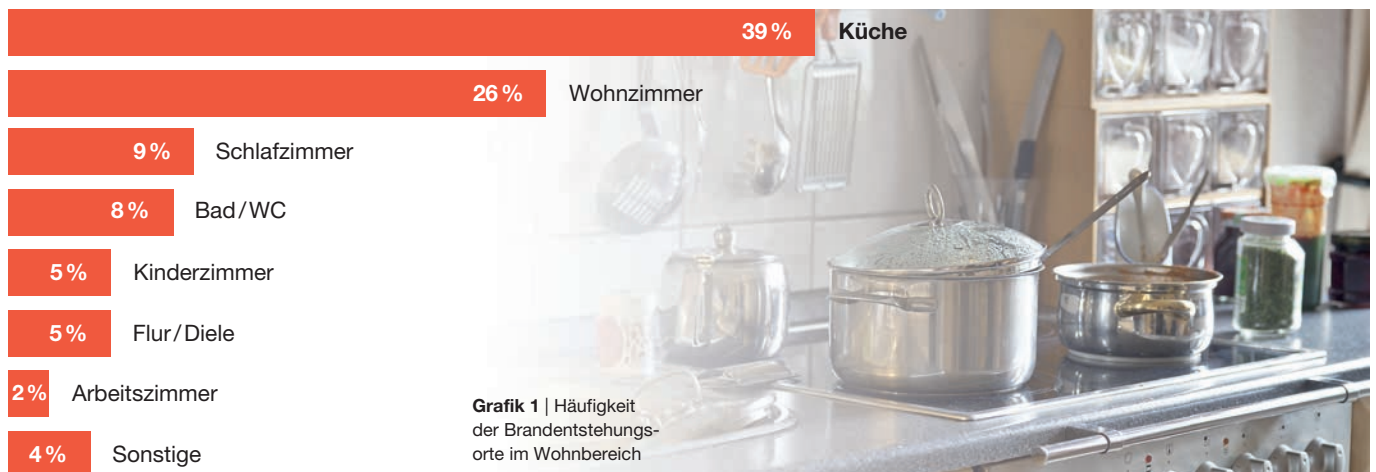
Seit 1999 werden die von den Gutachtern des IFS untersuchten Brandschäden systematisch in einer Schadendatenbank erfasst. Zurzeit dokumentiert diese Datenbank annähernd 10.000 Brandursachenermittlungen. Um typische Brandgefahren in privat genutzten Küchen ausfindig zu machen, wurde das Datenmaterial für den vorliegenden Artikel gezielt ausgewertet.

Für viele Menschen ist die Küche inzwischen der wichtigste Raum der Wohnung. Es ist ein Ort, an dem heutzutage nicht nur Speisen zubereitet werden. Mehr und mehr wird dieser Raum ein Ort der Gemütlichkeit, ein Treffpunkt zum Essen, zum Beisammensein oder zum Spielen. Wie eine

Auswertung der Schadendatenbank des IFS belegt, ist die Küche im Wohnbereich aber auch der Brandentstehungsort Nr. 1. 39% aller untersuchten Wohnungsbrände haben ihren Ursprung in der Küche. Mit 26% liegt das Wohnzimmer als Brandentstehungsort schon ein wenig abgeschlagen an zweiter Position. Wie man anhand von **Grafik 1** eindrucksvoll erkennen kann, nehmen andere Räume nur eine untergeordnete Rolle in der Statistik ein. Wie lässt sich die Verteilung erklären und was macht die Küche so brandgefährlich? Auch auf diese Frage gibt die Schadendatenbank des IFS eine Antwort.

Für 33% aller Küchenbrände sind elektrische Defekte verantwortlich. Dies lässt

sich sehr leicht mit der Vielzahl der elektrischen Verbraucher erklären, die in einer Küche betrieben werden. Zudem wird ein Teil dieser Verbraucher, wie Kühl-/Gefrierschränke und Geschirrspüler, in der Regel unbeaufsichtigt betrieben. In annähernd der Hälfte der Fälle werden Küchenbrände allerdings durch einen Herd verursacht. Nur in insgesamt 1% der Fälle konnte dabei ein elektrotechnischer Defekt des Herdes nachgewiesen werden. Alle anderen Herdbrände lassen sich auf menschliches Fehlverhalten (z. B. vergessene oder versehentlich eingeschaltete Herdplatte, auf dem Herd abgelegte Gegenstände) zurückführen. **Grafik 2** stellt die Zusammenhänge grafisch dar. ▶





Im Folgenden werden drei typische Schadenfälle eines Küchenbrandes vorgestellt, wie sie den Gutachtern des IFS immer wieder begegnen.

Schadenfall 1

Elektrotechnische Defekte

Eine Mutter schaltet gegen Mittag den Geschirrspüler ein und verlässt das Haus, um eines ihrer Kinder aus dem Kindergarten abzuholen. Als das andere Kind eine Dreiviertelstunde später nach Hause kommt, bemerkt es beim Öffnen der Haustür Rauch. Die Tochter informiert die Nachbarn, die sofort die Feuerwehr alarmieren. Bei Eintreffen der Feuerwehr ist der Brand bereits erloschen. Die Einsatzkräfte führen lediglich Nachlöscharbeiten und Kontrollen durch.

Einige Tage darauf untersucht ein Gutachter des IFS den Brandort (**Bild 1**). Der Brandausbruchsbereich entspricht dem Aufstellungsort des Geschirrspülers. Eine Untersuchung des Gerätes im Elektrolabor des IFS belegt einen geräteinternen Defekt am elektrischen Anschluss des Motors.

Bild 1 | Brandausbruchsbereich und Aufstellungsort des Geschirrspülers



Bild 2 | Die Überreste eines Wasserkochers und einer Kaffeemaschine liegen im unmittelbaren Bereich des Cerankochfeldes. Hier ist der Brand eindeutig entstanden.



Ein Brand durch einen elektrotechnischen Defekt kündigt sich meist im unmittelbaren Vorfeld durch eine Rauch- und Qualmentwicklung an. Wird ein elektrisches Gerät unbeaufsichtigt betrieben, kann auf solche Alarmsignale nicht mehr reagiert werden.

Schadenfall 2

Abgelegte brennbare Gegenstände

Immer wieder neigen Menschen dazu, Gegenstände auf oder in unmittelbarer Nähe des Herdes abzulegen. Ein fataler Fehler mit oftmals schwerwiegenden Folgen, wenn die Herdplatte noch eingeschaltet ist oder versehentlich eingeschaltet wird (**Bild 2**).

Am nächsten Tag ist der Brandgutachter des IFS am Schadenort und lokalisiert als Brandausbruchsbereich den Küchenherd. Die Mieterin gibt an, auf ihrem Cerankochfeld eine Kaffeemaschine und einen Wasserkocher abgestellt zu haben. Der Herd wäre aber zuletzt mehrere Stunden vor dem Schadenereignis ausgeschaltet worden. Die Untersuchung des Herdes belegt, dass brennbare Gegenstände auf dem Herd abgestellt und zwei Kochplatten zur Schadenzeit in Betrieb waren. Einsatzkräfte der Freiwilligen Feuerwehr, die als Erste den Brandraum betreten hatten, bestätigen das Untersuchungsergebnis.

Wie so oft müssen mehrere Umstände aufeinandertreffen, damit es zu einem Unglück kommt. Fehler zu machen, ist menschlich. Wer sich aber angewöhnt, grundsätzlich nichts auf dem Herd abzustellen, bei dem kommt es auch bei einem versehentlichen Einschalten oder Anlassen des Herdes nicht unbedingt zum Brand.

Schadenfall 3

Fett-, Öl- und Kochgutbrände

In der Ausgabe 4/2004 des Schadenprisma war bereits ein Artikel unter der Überschrift „Fettbrände – ein Dauerthema für Versicherer“ veröffentlicht. Der Artikel stellte die Ergebnisse von Laboruntersuchungen des IFS zum Entzündungsverhalten von Speisefetten und -ölen dar, die auf Elektroherden erhitzt wurden. Im Rahmen dieser Untersuchungen konnte gezeigt werden, dass unter ungünstigen Voraussetzungen schon innerhalb von vier Minuten nach Einschalten eines Herdes ein Fett- bzw. Ölbrand ausgelöst werden kann (**Bild 3 a–c**).

Eine ältere Dame will anlässlich des Geburtstages ihres Mannes Speisen anbraten. Nachdem Fett in eine Pfanne gegeben und die Herdplatte auf die höchste Erhitzungsstufe eingestellt ist, bemerkt die Dame, dass noch einige Zutaten fehlen. Sie begibt sich in den Vorratskeller, um den



Bild 3 a-c | Nachgestellter Fettbrand im Brandversuchshaus des IFS



Bild 4 | So präsentierte sich die Küchenzeile nach dem Fettbrand.



Misstand zu beheben. Bei ihrer Rückkehr in die Küche muss sie feststellen, dass bereits die Margarine in der Pfanne brennt und die Flammen auf die Dunstabzugshube übergreifen. Als sie die Pfanne vom Herd reißt, zieht sie sich Brandverletzungen zu. Ein Löschversuch mit einem Handfeuerlöscher ist leider vergeblich, da sie die Sicherungseinrichtung nicht lösen kann. Erst den alarmierten Einsatzkräften der Feuerwehr gelingt es, das Schadenfeuer einzudämmen und abzulöschen (**Bild 4**).

Fazit

Die mit Abstand meisten Brände im Wohnbereich haben ihren Ursprung in der Küche. Ein Drittel dieser Brände ist durch elektrotechnische Defekte begründet. Beim Umgang mit elektrischen Geräten empfiehlt sich die Beachtung folgender Grundsätze:

- Betreiben Sie keine defekten elektrischen Geräte und überprüfen Sie regelmäßig deren Funktionstüchtigkeit.
- Trennen Sie elektrische Verbraucher, wenn sinnvoll möglich, vom Stromnetz.
- Betreiben Sie elektrische Geräte grundsätzlich nicht unbeaufsichtigt.

Allerdings liegt die Ursache für etwa die Hälfte aller Küchenbrände im menschli-

chen Fehlverhalten beim Umgang mit dem Herd. In ca. 63% der Herdbrände sind abgelegte brennbare Gegenstände in unmittelbarer Nähe einer eingeschalteten Herdplatte die Brandursache. Bei weiteren 35% der Fälle sind Fett- und Ölbrände brandursächlich.

Der Herd ist eine gefährliche Hitzequelle. Schließlich ist er im modernen Haushalt der Nachfolger der „offenen Feuerstelle“. Das Einhalten einfacher Regeln reduziert die Brandgefahr durch den Herd auf ein Minimum:

- Verlassen Sie niemals die Küche bei eingeschaltetem Herd.
- Legen Sie niemals brennbare Gegenstände auf oder in unmittelbarer Nähe des Herdes ab.

Leider sind menschliches Fehlverhalten oder technische Defekte nie vollständig auszuschließen. Deshalb ist es grundsätzlich ratsam, im Haus Rauchmelder zu installieren, um frühzeitig auf Brände aufmerksam zu werden. Leider sind die Geräte für den Einsatz in Küchen meist nicht geeignet, da sie durch z. B. Wasserdampf Fehlalarme auslösen können. Hier hilft wirklich vorrangig die gesteigerte Aufmerksamkeit der Bewohner.

Das Vorhalten einer Feuerlöschdecke und eines Feuerlöschers ist sinnvoll, wenn man mit dem Gebrauch dieser Löschutensilien auch vertraut ist. Schauen Sie sich die Bedienungsanleitung nicht erst an, wenn es brennt, sondern machen Sie sich schon bei der Anschaffung damit vertraut.

Für Fettbrände sind aber nicht alle Feuerlöscher und ebenso die Löschdecke nur bedingt geeignet. Wer sich gut absichern möchte, der sollte einen speziellen Fettbrandlöscher anschaffen.

Solange der Brand noch klein ist, lässt er sich am besten durch das Auflegen eines Topfdeckels und das vorsichtige Entfernen der Pfanne/des Topfes vom heißen Kochfeld löschen.

Keinesfalls darf der Fettbrand mit Wasser gelöscht werden! Eine Fettexplosion wäre die unweigerliche Folge!

Das IFS hat zum Thema ein Video erstellt, das auf der Homepage www.ifs-ev.org angesehen werden kann. ■

Dr. Marcel Böhm
Institut für Schadenverhütung
und Schadenforschung
der öffentlichen Versicherer e. V.,
Standort Berlin