



## Jeder fünfte Brand im Haushalt

**Der eingeschaltete Herd als Brandursache – Mythos oder Wahrheit? Kennen Sie das auch: Kaum hat man die Haustür hinter sich geschlossen, fragt man sich, ob die Herdplatte auch ausgeschaltet ist. Eine übertriebene Vorsicht? Eine überholte Angst? Nein, ganz im Gegenteil! Denn hierauf gibt die Schadendatenbank des IFS eine klare Antwort. Demnach ist die Vorsicht sogar sehr berechtigt, denn fast jeder fünfte Wohnungsbrand wird durch einen eingeschalteten Herd verursacht! Ein neues Video klärt auf. Film ab!**

### Die Küche:

#### Der brandgefährlichste Ort im Haushalt

Wo brechen die meisten Brände in der Wohnung aus? Eine Antwort auf diese Frage gibt die Schadendatenbank des Instituts für Schadenverhütung und Schadenforschung der öffentlichen Versicherer e. V. (IFS). Sie enthält die Ergebnisse der vom Institut durchgeführten Brandursachenermittlungen. Nicht nur die Schadenursachen kennt das IFS, sondern auch den Ort, an dem das Feuer seinen Ursprung nahm. Der brandgefährlichste Raum im häuslichen Umfeld ist die Küche: **38 % aller Brände entstehen hier.**

### Der Herd:

#### Moderne Feuerstelle und Ausgangspunkt für die Hälfte aller Küchenbrände

Im nächsten Schritt wollen wir die Küchenbrände näher betrachten und der Frage nachgehen, wie die Brände in der Küche entstehen. Die IFS-Schadendatenbank nennt hierfür unterschiedliche Brandursachen, die nach Küchenbränden vorgefunden wurden. Allerdings fällt eine signifikante Häufung auf: **Etwa die Hälfte aller Küchenbrände entsteht auf dem Herd.**

### Der Mensch:

#### Die Hauptursache

Besonders deutlich wird es im Weiteren: Welches sind die konkreten Ursachen der Brände auf dem Herd? Nur ein verschwindend geringer Anteil der vom IFS untersuchten Brände, die im direkten Umfeld des Herdes ihren Ursprung nahmen, beruht auf einem technischen Defekt des Herdes (1 %). **Nahezu alle Herdbrände entstehen durch menschliches Fehlverhalten.**

**Ein Drittel „Vergessen“:** Etwa ein Drittel der Herdbrände entsteht dadurch, dass Kochgut auf den Herd gestellt und die entsprechende Herdplatte bestimmungs-



## entsteht auf dem Herd! Ursache: der Mensch.

gemäß eingeschaltet wird. Doch dann geschieht das, was wir wohl alle kennen: Das Telefon klingelt, die Kinder brauchen Betreuung oder es klopft an der Tür. Die Köchin bzw. der Koch werden abgelenkt und verlieren den Herd für eine Weile aus den Augen. So entstehen die gefährlichen Fettbrände, die bereits in einem eigenen Video des IFS thematisiert werden.

**Zwei Drittel „Versehen“:** Allerdings ist das oben beschriebene Fettbrand-Szenario noch nicht einmal das häufigste. Die anderen zwei Drittel der Herdbrände entstehen dadurch, dass eine Herdplatte versehentlich eingeschaltet wird und – das ist entscheidend! – sich gleichzeitig brennbares Material auf dem Herd befindet. Sachen, die dort nichts zu suchen haben.

### **Der Herd ist keine Abstellfläche!**

Töpfe und Pfannen brennen nicht. Aus gutem Grund. Aber viele andere Gegenstände in der Küche sind brennbar. Denken wir nur an Küchenutensilien aus Holz oder Kunststoff, an Zeitungen, Bücher, Wäsche. Auch Toaster, Kaffeemaschinen und Wasserkocher sind fester Bestandteil nahezu aller Küchen. Oft werden diese Gegenstände auf dem Herd abgestellt, meist aus

Platzmangel, manchmal aus Bequemlichkeit. Jeder kennt das. Kaum jemand denkt in diesem Moment aber an die konkrete Brandgefahr, die sich durch das Abstellen von Gegenständen auf dem Herd ergibt. Wird nun – aus welchem Grund auch immer – der Herd versehentlich eingeschaltet, ist das Feuer vorprogrammiert. Die wirksamste und gleichzeitig einfachste Maßnahme, um Herdbrände zu vermeiden, ist daher: **Keine Gegenstände auf dem Herd abstellen!**

### **Elektroherde sind besonders häufig vertreten**

Herdbrände entstehen nach Erkenntnissen des IFS nahezu ausschließlich im Zusammenhang mit Elektroherden, die entweder mit klassischen Kochplatten oder modernem Glaskeramik („Ceran“)-Kochfeld ausgestattet sind. Gasherde wurden in diesem Zusammenhang kaum festgestellt, genauso wenig wie Induktionsherde. Über die Gründe kann man nur spekulieren. Eine fundierte quantitative Betrachtung müsste auch die jeweiligen Marktanteile berücksichtigen. Allerdings lassen sich aus den unterschiedlichen technischen Konzepten der Wärmeübertragung generelle Risikobetrachtungen anstellen.

Induktionsherde erwärmen nur magnetische Materialien. Papier, Holz oder Kunststoff können von einem Induktionsherd in der Regel nicht bis zur Entzündungstemperatur erhitzt werden. Sie sind damit in Bezug auf die zuvor beschriebenen Gefahren als deutlich sicherer einzustufen. Gasherde nutzen zwar brennbares Gas als Energieträger. Unter der Voraussetzung, dass sie technisch einwandfrei funktionieren, stellen Sie aber vermutlich eine geringere Brandgefahr dar, weil sie sich bauartbedingt nicht so gut als Ablage eignen und das versehentliche Einschalten weniger einfach ist, als bei Elektroherden.

Zurück zu den Elektroherden: Elektroherde könnten mit technischen Sicherheitskomponenten ausgestattet werden, die die Wahrscheinlichkeit eines Herdbrandes durch vergessenes Kochgut oder abgelegte brennbare Gegenstände deutlich verringern. Entsprechende technische Vorrichtungen sind bekannt und am Markt verfügbar: z. B. Topferkennung und Abschaltautomatiken. Hier sind die Hersteller gefragt. Die Marktanteile solcher Herde sind allerdings noch sehr gering. ▶



## Der Film:

# Küchenbrand von der Entstehung bis zum Vollbrand



**Bild 1** | Passanten berichten von Ihren Erfahrungen mit abgestellten Gegenständen auf dem Herd.

Der neue IFS-Film veranschaulicht, wie leicht sich eine eingeschaltete Herdplatte zum Wohnungsbrand ausweiten kann.

Passanten kommen zu Wort und berichten von ihren persönlichen Erfahrungen (**Bild 1 und 2**). Jeder hat wohl schon einmal Gegenstände auf den Herd abgestellt, die dort eigentlich nicht hingehören. Durch die persönlichen Schilderungen wird deutlich, wie oft wir alle mit dieser Brandgefahr in unserem täglichen Leben konfrontiert sind.



**Bild 3** | Ein Versicherungsexperte berichtet von den Schadenerfahrungen.



**Bild 2** | Passanten reagieren erschrocken, als sie das Video der brennenden Küche sehen.

Ein Versicherungsexperte ergänzt und berichtet über die Schadenerfahrung (**Bild 3**). Jochen Herrmann, Pressesprecher Berufsfeuerwehr München gibt wertvolle Tipps, sowohl zur Prävention als auch zum richtigen Verhalten bei einem Brand (**Bild 4**).

Der Film dokumentiert das Verhalten von acht verschiedenen Gegenständen auf einem eingeschalteten Herd. Ob Rührschüssel, Toaster oder Laptop, es passiert immer das Gleiche: Sie alle gehen in Flammen auf.



**Bild 4** | Die Feuerwehr gibt wertvolle Tipps zum Verhalten während eines Brandes.





**Bild 5** | Häufigkeit der Brandentstehung in den Räumen einer Wohnung.

Das Feuer greift binnen weniger Minuten auf die Einrichtung über, die ganze Küche steht in Flammen. So wird die Hauptaussage des Films „Der Herd ist keine Abstellfläche“ in allen Facetten realitätsnah dargestellt. Sensibilität für diese Brandgefahr zu schaffen, ist eine wichtige Aufgabe der Brandschutzaufklärung, sowohl für den privaten als auch für den gewerblichen Bereich – denken wir nur an die zahlreichen Teeküchen in Betrieben und öffentlichen Einrichtungen.

**Das IFS meint: Aufklärung tut not. Diesem Zweck dient der neue Film.**

#### Weitere Filme zur Schadenverhütung

Regelmäßig veröffentlicht das IFS Aufklärungsvideos zu Brandgefahren im Haushalt. Bisher hat das IFS in dieser Reihe zahlreiche Kurzfilme zu Brandgefahren im Haushalt veröffentlicht. Jüngstes Beispiel in dieser Reihe ist ein Film über die Brandgefahren von Lithium-Akkus.

Auch zum Thema Leitungswasserschäden hat das IFS bereits Informationsmaterial im Filmformat erstellt. So werden die Ursachen von Leitungswasserschäden anhand von praktischen Beispielen erläutert und in einer weiteren Serie wird die Nachrüstung von automatischen Absperrventilen an realen Installationen gezeigt.

#### Bezugsquellen

Auf der IFS-Internetseite <http://www.ifs-ev.org> steht das Filmmaterial zur Ansicht bereit.

Alle Videos sind auch auf dem IFS-YouTube-Kanal eingestellt: [www.youtube.com/ifsev](http://www.youtube.com/ifsev).

Videos mit höherer Auflösung können Interessierte unter der Postadresse des IFS kostenfrei bestellen. Nur für größere Mengen der zum Versand bereitstehenden DVDs wird ein Unkostenbeitrag erhoben. ■

#### LITERATURVERWEISE

- [1] Die Küche: Brandentstehungsort Nr. 1, Dr. Marcel Böhm, schadenprisma 1/2013.
- [2] Feuer und Flamme für die Schadenverhütung, Dr. Rolf Voigtländer, schadenprisma 3/2010.
- [3] Versehentlich eingeschaltete Herdplatte, IFS, schadenprisma 3/2011.
- [4] Fettbrände – ein Dauerthema für Versicherer?, Jörg Lauterbach, Dr. Rolf Voigtländer, schadenprisma 4/2004.
- [5] Eingeschaltete Kochplatte als Brandursache, IFS, schadenprisma 3/2006.

Dr. Hans-Hermann Drews  
Geschäftsführer Institut für Schadenverhütung  
und Schadenforschung der  
öffentlichen Versicherer e. V.  
Kiel