

2.1. BRÄNNÄR

BRENNERAUFBAU

Der Brenner sollte auf einem feuerfesten, stabilen Untergrund stehen. Plasteböden schmelzen weg und Tische sind zu wackelig. Falls ihr drinnen kocht, braucht ihr genug Belüftungsmöglichkeiten. Wie gesagt, am besten ist Kochen immer im Freien.

Haltet beim Brenneraufbau einigen Abstand zu Wänden, nicht nur aus Sicherheit, sondern auch wegen Flecken. Gasflaschen im Vorhinein nicht zu dicht an die Töpfe stellen, sodass sie noch halbwegs erreichbar sind – gerade, wenn die mal ganz schnell zuge dreht werden müssen.

Zum Anschließen der Gasflasche zieht ihr das Verbindungsstück handfest an. Checkt die Schlauchverbindungen auf Dichtigkeit. Wenn die Luft nach Gas riecht, nachdem ihr die Gasflasche nicht aber schon

den Brenner aufgedreht habt, dann ist das ein Zeichen für ein Loch im Schlauch oder eine undichte Stelle an den Anschlüssen.

Test: Mit einem Schwamm Spüli-Wasser schön aufschäumen und den Schaum auf den Schlauch und die Anschlüsse tupfen, Gas andrehen und schauen, ob es irgendwo blubbert und zischt.



BRENNER ANZÜNDEN

Dreht die Gasflasche nie komplett auf, denn es braucht ewig, bis die in einem Notfall wieder zuge dreht ist. Ein, zwei Umdrehungen reichen aus. Nun erst Feuerzeug zünden und an den Brenner halten, dann Gas beim Brenner niedrig aufdrehen. Nun sollte er brennen.

VORSICHT: Je länger der Gashahn schon auf ist, desto mehr Gas strömt in die Leitung und könnte unkontrolliert verbrennen. Wenn das Gas anfangs nicht zündet, verpufft die aufgestaute Menge beim nächsten Zünden des Feuerzeugs mit einer Stichflamme.

Besser: Wenn es nicht gleich zündet, vor dem nächsten Versuch eine kurze Kunstpause einlegen, den Gashahn am Brenner zudrehen, damit das ausgeströmte Gas sich verzieht. Dann nochmal probieren, und nochmal, aber immer mit Pause!

Brennende Brenner nie alleine lassen und immer mal wieder kontrollieren, ob die Flamme noch brennt und kein Gas unverbrannt ausströmt! Habt Pulver-Feuerlöscher und/ oder eine Feuerlöschdecke in Griffweite.

TOPFVERANTWORTUNG

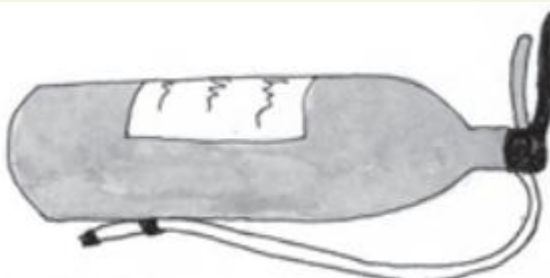
Wer einen Topf auf den Brenner setzt, ist dafür verantwortlich diesen im Blick zu behalten. Je nachdem kann die Verantwortung entweder weitergegeben werden oder der Brenner wird ausgemacht. Das ist besser als angebranntes Essen oder eine verqualmte Küche. Immer darauf achten, dass kein brennbarer Kram in der Nähe des Brenners steht.

LÖSCHTIPPS

IMMER: Sofort alle Gasflaschen zudrehen. Kleine Flammen ausklopfen oder mit der Löschdecke ersticken.

WENN ÖL IM TOPF BRENNT:

Niemals Wasser auf heißes Öl kippen! Wasser verdampft sofort, bringt das Öl zum Spritzen und schlägt vielleicht Stichflammen.



Deckel drauf! Der Deckel auf dem Topf drosselt die Sauerstoffzufuhr. Den Deckel noch so lange drauflassen, bis das Öl komplett abgekühlt ist. Beim zu frühen Wegnehmen des Deckels kann sich das Ganze womöglich wieder entzünden.

Keine zu kleine Löschdecke über das Öl werfen. Die kann sich selber mit Öl vollsaugen und Feuer fangen. Besser einen Feuerlöscher verwenden und zwar den richtigen von der

Brandklasse Pulverlöscher und keine wasserhaltigen Schaumlöscher. Immer in Windrichtung sprühen.

WENN KLEIDUNG BRENNT:

Kleinere Flammen ausklopfen. Wenn das nicht geht, eine Löschdecke oder einen Feuerlöscher verwenden. Manchmal sind Löschdecken ungeeignet, da die betroffene Person eventuell Angst hat unter der Decke zu sein. In diesem Fall die Kleidung vorsichtig mit einem Feuerlöscher löschen.

SPEZIALTIPPS:



#1 Feste Schuhe

#2 Schlaghosen sind ungünstig in der Küche lieber Karottenhosen.

#3 Baumwollkleidung statt Synthetikklamotte !!

Version #1

Erstellt: 2026-05-07 17:02:07 UTC von sasha

Zuletzt aktualisiert: 2026-05-07 17:02:53 UTC von sasha