



Presseinformation

## **Sicherheit am Grill – Nützliche Tipps für ein unfallfreies BBQ von Weber®**

**Wels, 5. Juli 2012 – Sommerzeit ist Grillzeit! Grillen ist mittlerweile eines der beliebtesten Freizeitvergnügen von Herr und Frau Österreicher. Die archaische Begeisterung der Menschen für die Beherrschung des Feuers spielt dabei genau so eine Rolle wie ernährungswissenschaftliche oder soziale Aspekte. Grillen ist nicht nur die ursprünglichste und gesündeste Art Speisen zuzubereiten, es steht auch für Qualitätszeit mit der Familie und Freunden. Gerade in hektischen Zeiten kann ein Barbecue im Kreis der Lieben ein wichtiger Beitrag zur Entschleunigung sein. Die Vorfreude, das Erlebnis und schließlich der gemeinsame Genuss – all das ist pure Lebensqualität!**

Leider trüben aber hunderte Grillunfälle jedes Jahr diese Freude. In den meisten Fällen handelt es sich um kleine Verbrennungen, nicht selten aber sind auch schlimme Verletzungen und Spitalsaufenthalte die Folge. „Das Traurige daran ist, dass so gut wie alle Grillunfälle vermieden werden könnten“, erklärt Christian Hubinger, Geschäftsführer von Weber Stephen Österreich. „Man muss nur ein paar Grundregeln beachten: Es beginnt schon bei der richtigen Aufstellung des Grillers. Auch die Frage, wie bzw. mit welchen Hilfsmitteln man den Grill anzündet, kann oft darüber entscheiden, ob es zum Abendessen ein saftiges Steak vom Grill oder Krankenhauskost gibt.“

Eigens geschulte Mitarbeiter bei den Weber® Partner-Händlern stehen nicht nur mit kulinarischen Ratschlägen zur Seite, sondern informieren gerne auch über Fragen der Sicherheit.

Hier ein paar Expertentipps für ein unfallfreies Grill-Vergnügen:

- Achten Sie schon beim Aufstellen des Grillers darauf, dass er kippsicher auf einem ebenen und feuerfesten Untergrund steht.
- Der Griller sollte nie in geschlossenen Räumen oder unter Sonnenschirmen stehen.
- Sorgen Sie für ausreichenden Abstand zu brennbaren Gegenständen, aber auch zu Sträuchern oder Bäumen, und beachten Sie die Windrichtung und -stärke (möglicher Funkenflug!).
- Verschieben Sie den Griller nicht während des Grillens.
- Verwenden Sie nur handelsübliche Grillkohle und Grillanzünder. Am sichersten sind feste Anzündhilfen wie Anzündwürfel.



- Nehmen Sie niemals Benzin oder Spiritus zum Anzünden!
- Gießen Sie keine brennbaren Flüssigkeiten auf die glühende Kohle – das erzeugt Stichflammen, die zu schweren Verbrennungen führen kann.
- Lassen Sie Ihren Griller nie unbeaufsichtigt – vor allem nicht, wenn Kinder in der Nähe sind.
- Legen Sie während des Grillens keine Kohle nach. Nur Holzkohle mit einer weißen Ascheschicht hat die richtige Temperatur für gleichmäßiges Grillen.
- In die Glut tropfendes Fett kann spritzen, zu schmerzhaften Verbrennungen führen und sogar Brände auslösen. Eine gute Lösung ist die Verwendung von Grillschalen, die abtropfendes Fett auffangen.
- Löschen Sie nach dem Grillen die Glut mit Wasser oder lassen Sie die Asche in einem Feuerfesten Behälter bis zum nächsten Tag auskühlen. Auf keinen Fall die Asche sofort im Mülleimer entsorgen oder zum Kompost geben.
- Achten Sie bei Elektrogrillern darauf, das Stromkabel stolperfrei zu verlegen.
- Überprüfen Sie bei Gasgrillern regelmäßig die Leitungen und Ventile. Bei Gasgeruch sofort die Ventile schließen!
- Verwenden Sie zum Schutz Ihrer Kleidung eine Grillschürze. Grillhandschuhe, Grillzangen und -besteck mit langen Griffen aus wärmeisolierendem und rutschfestem Kunststoff schützen die Hände zusätzlich vor der Hitze.

Und sollte trotzdem einmal etwas passieren, dann gilt es bei Verbrennungen folgendes für den Ernstfall zu beachten:

- Leichte bis mittelschwere Verbrennungen mindestens 15 Minuten – am besten mit kaltem Wasser – kühlen. Achtung: Eisbeutel können unter Umständen zusätzliche Gewebeschäden hervorrufen.
- Schwere Verbrennungen sind ein Fall für den Notarzt. Finger weg von „alten Hausmitteln“ wie Topfen, Mehl oder Butter! Diese können zu gefährlichen Infektionen und schlimmen Narben führen. Die offenen Brandwunden mit einem sterilen Tuch aus dem Verbandskasten abdecken. Brandsalben lindern die Schmerzen und beugen Narbenbildung vor.
- Sollte Kleidung von umstehenden Personen Feuer gefangen haben, dann die Flammen mit einer Decke (keine Kunstfaser!) ersticken.



Mit diesen Accessoires vom amerikanischen Premium-Grillhersteller Weber® steht einem sicheren Grillvergnügen nichts mehr im Wege:



**Grillschürze** aus 100% Baumwolle mit eingesticktem rotem Weber® Logo, UVP: 15,99 €



**Alu-Tropfschalen** erhältlich in verschiedenen Größen  
UVP: 7,99 – 18,99 €



**Grill-Zündhölzer**  
50 Stk./Packung  
UVP: 3,99 €



**Würstchen-Zange** aus Edelstahl mit schwarzem Kunststoffgriff, UVP: 19,99 €



Extra lang geschnittener  
**Grillhandschuh**  
UVP: 12,99 €



**Anzünd-Set** bestehend aus Anzündkamin, 12 Anzündwürfel und 2kg Weber® Long Lasting Premium Briquettes, UVP: 29,99 €



**Spizzange** aus Edelstahl mit schwarzem Kunststoffgriff – ideal für kleines Grillgut wie Gemüse, Fisch oder Meeresfrüchte, UVP: 19,99 €

**braune Anzündwürfel**  
aus Holzfasern, ökologisch, geruchlos und ohne Paraffin, 42 Stk./Packung, UVP: 4,99 €



#### **2-teiliges Spezial BBQ-Set**

bestehend aus Edelstahl-Zange und -Wender mit bunten Silikongriffen. Erhältlich in den Farben „Red“, „Brick Red“, „Ivory“, „Warm Grey“, „Lime“ und „Wedgewood Blue“. UVP: 39,90 €



## Über Weber Stephen

Ein bahnbrechender Einfall von George Stephen hat die Grillwelt revolutioniert: 1952 arbeitete der spätere Gründer der Grill-Marke Weber beim Bojenhersteller Weber Brother Metal Works in Chicago. Stephen fiel die Kugelform aus Metall auf und die Idee, die ihm in den Sinn kam, war ebenso simpel wie genial: Drei Beine an diese Schale montiert, einen Deckel darauf gesetzt, einen Griff daran befestigt und das moderne Holzkohle-Grillzeitalter war eingeläutet. Durch die Kugelform war es nun möglich, den Grill wie einen Umluftherd zu nutzen und schonendere Garmethoden – wie z.B. die indirekte Grillmethode – anzuwenden. Damit begann ein neues Grillzeitalter, das eine bis dahin nicht gekannte kulinarische Vielfalt mit sich brachte.

Seit nunmehr 35 Jahren sind die Griller von Weber Stephen in Österreich erhältlich. Im Jahr 2003 wurde die Weber Stephen Österreich GmbH gegründet. Der Firmensitz befindet sich im oberösterreichischen Wels. Seit 2007 lenkt Christian Hubinger als Geschäftsführer die Geschicke des Unternehmens. Ihm und seinen rund zwanzig Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern ist es gelungen, den Umsatz in Österreich in den letzten fünf Jahren zu vervierfachen.

### Weitere Auskünfte:

Denise Walchshofer, Marketing  
Weber Stephen Österreich GmbH  
Maria-Theresia-Str. 51, 4600 Wels  
Tel.: +43 (0)7242 89 01 35 – 36  
Email: [DWalchshofer@weberstephen.com](mailto:DWalchshofer@weberstephen.com)  
[www.weber.com](http://www.weber.com)

### Pressestelle:

Ursula Klaus, Senior PR Consultant  
4D Solutions  
Hasnerstr. 123, 1160 Wien  
Tel.: +43 (0)1 30 61 61 – 0  
Email: [klaus@4d-solutions.at](mailto:klaus@4d-solutions.at)  
[www.4d-solutions.at](http://www.4d-solutions.at)