



Ein Atemschutzträger war bei den Miniköchen zu Gast.

Dienstag, 19. März 2013

Wenn Fett Feuer fängt ...

Auch eine Feuerwehrrübung gehört zur Ausbildung

Aiterhofen. (ta) In 20 Monaten werden aus Kindern kleine Köche. Während ihrer Ausbildung mit einer Abschlussprüfung der IHK, lernen die Kinder zwischen zehn und zwölf Jahren mehr als nur zu kochen. Am Freitag stand im MD-Hotel Murrer in Aiterhofen die Gefahren in der Küche und wie man sie verhindern kann auf dem Lehrplan.

Stefan Altmann und Andreas Hofbauer von der Freiwilligen Feuerwehr in Steinach sind richtige Profis, wenn es um die Brand- und Schutz-erziehung in Schulen, Vereinen und sonstigen öffentlichen Einrichtungen geht. Denn nur wer die Gefahren kennt, kann sie verhindern! Eindrucksvoll wurde von den Profis die Entstehung eines Feuers demonstriert. In verschiedenen Experimenten wurde den Kindern gezeigt, dass Sauerstoff, Brennstoff und Wärme nötig sind, um ein Feuer zu entfachen. Bei den verschiedenen Materialien war man sich dann doch nicht so sicher, ob es brennt. Das Nudeln gut schmecken, wussten die Kinder, aber dass Nudeln wie zum Beispiel eine Spaghetti gut brennen, das war den Miniköchen neu. Ganz interessant wurde es für die Kinder, als der Feuerwehrmann die Oberfläche einiger Materialien veränderte. Mit dem Feuerzeug ein Stück Holz anzuzünden, gelingt fast nicht, aber ein Blatt von einer Zeitung brennt sofort lichterloh. Beim nächsten Experiment wurde als Erstes die Spannung einer Neun-Volt-Batterie getestet. Andreas meldete sich freiwillig und testete mit seiner Zungenspitze die Spannung der Batterie. Einhellig war man der Meinung, dass Metall nicht brennen kann, doch als Hofbauer die Oberfläche veränderte, indem er eine Stahlwolle hervorholte und die Wolle mit den Polen der Batterie in Berührung brachte, fing sie sofort lichterloh zu brennen an. Nicht auszudenken, wenn man beide Materialien achtlos nebeneinander in einer Küchenschublade lagert.

„Wenn etwas passiert ist, die Notrufnummer 112 anrufen. Dann wird das schon.“ Wie aber Schlimmeres verhindert werden kann, verriet der Feuerwehrmann den 21 interessierten Miniköchen der Gruppe Niederbayern. Die Kinder durchlaufen in ihrer Freizeit eine zweijährige Ausbildung zum Minikoch, während der sie die Kerngebiete der modernen Gastronomie hautnah kennenlernen: Sie pflanzen in ihrem eigenen Kräuter- und Gemüsegarten Lebensmittel an, pflegen Ihre Streuobstwiese und ihren Kartoffelacker, 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 Sternköchen 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. Eindrucksvoll präsentierte dies Altmann mit der Rauchentwicklung in einem aufgeschnittenen Puppenhaus. Etwa dann, wenn Fett brennt. „Wie lösche ich in diesem Fall richtig?“ Schnell zum Wasserhahn? Die

Miniköche lassen sich nicht auf Glatteis führen. „Niemals mit Wasser“, wissen sie. Altmann nickt und erklärt, weshalb das so ist. Bereits ein halber Liter Wasser erzeugt binnen Sekunden eine gigantische Stichflamme, die von Decke und Wänden zurückprallt und den Raum in ein Inferno verwandelt. Nur Minuten nach dem missglückten Löschkversuch brennt die Küche lichterloh. Der Grund: Beim Auftreffen auf dem 200 Grad heißen Fett verdampft das Wasser schlagartig und reißt zahllose kleine Fetttropfen mit sich. Diese entzünden aufgrund der Umgebungshitze abermals und füllen den Raum.

„Schaltet den Herd aus, nehmt den Topf von der Platte und verschließt ihn gut mit einem Deckel“, empfahl der Fachmann. Dadurch werde der Flamme der Sauerstoff entzogen und das Feuer erstickte mit der Zeit. Alternativ dürfe zu speziellen Feuerlöschern für Fett und brennbare Flüssigkeiten gegriffen werden.

Jugendwart Michael Seybold, der Aiterhofener Feuerwehr, demonstrierte ein Atemschutzgerät. Je nach körperlicher Anstrengung reicht der Sauerstoff bis 40 Minuten. Im Notfall kann so geschützt der Feuerwehrmann in einem verqualmten Haus nach Überlebenden suchen. Abschließend durften die Kinder mit dem Kommandanten Helmut Murrer der Feuerwehr Aiterhofen das Feuerwehrgerätehaus besichtigen. Das Feuerwehrauto mit all seinen Inhalten wurde vorgestellt.

Info

Näheres rund um die Miniköche sowie zu den Teilnahmemöglichkeiten gibt es unter www.minikoeche.eu

