

## RISK-INFO FEUER

# Hackschnitzel – Brennstoff oder Erntegut?

## Hackschnitzel richtig lagern und Brände vermeiden

In land- und forstwirtschaftlichen Betrieben werden Hackschnitzel als Brennstoff zum Heizen aber auch als reines Ernteerzeugnis gelagert. Diese Differenzierung ist wichtig, da jeweils andere Rechtsgrundlagen und Sicherheitsvorkehrungen gelten.

### HACKSCHNITZEL ALS BRENNSTOFF

Die Schadenerfahrung zeigt, dass Brände oft im Bereich der Feuerstätte entstehen. Bauliche und betriebliche Defizite, wie z. B. mangelhafte Rückbrandsicherungen oder ungesicherte Öffnungen in den Trennwänden und Decken, können dann zu einer unkontrollierten Brandausbreitung beitragen.

Die Bestimmungen zur Lagerung als Brennstoff sowie die baulichen Anforderungen an die Heiz- und Aufstellräume sind in den **Feuerungsverordnungen** der Länder geregelt. Zudem werden heute in **Brandschutznachweisen** die Einzelheiten zur Ausführung der betreffenden Gebäude/Räume verbindlich vorgegeben.

Der Betreiber muss dafür sorgen, dass die gelagerten Brennstoffe durch die Feuerstätte nicht entzündet werden. Deshalb sind feuerbeständig abgetrennte Brennstofflagerräume und **doppelte Rückbrandsicherungen\*** in den Brennstoffförderleitungen sinnvoll und auch technischer Standard.

Entsprechendes gilt auch für die Lagerung von Holzpellets als Brennstoff für Pelletheizungen.

### INSTANDHALTUNG VON FEUERUNGSANLAGEN

Feuerungsanlagen sind technische Einrichtungen, deren sicherer Betrieb vor der ersten Inbetriebnahme und in regelmäßigen Abständen vom bevollmächtigten Bezirksschornsteinfeger (bBSF) geprüft und bescheinigt werden müssen. Jede Feuerungsanlage muss zudem gemäß den Herstellerangaben installiert, betrieben, kontrolliert und instand gehalten werden.

### In einer Betriebsanleitung können zum Beispiel folgende Kontrollen festgelegt sein:

#### Wöchentliche Sichtkontrolle

der gesamten Anlage einschließlich der Brennstofflagerung, um erkennbare Mängel sofort zu beheben.

#### Monatliche Kontrolle, ob

- › Rückbrandsicherung voll funktionsfähig (z. B. zuverlässige und vollständige Schließung)
- › Löscheinrichtung inkl. Wasserzufuhr betriebsbereit
- › Rauchgaswege sauber und dicht
- › Störmelde- und Warneinrichtungen in Ordnung
- › Verbrennungsluft- und Saugluftventilatoren i. O.
- › Heizraum und zum Betrieb gehörende Räume i. O., z. B.
  - Durchbrüche in Wänden/Decken geschlossen
  - frei von unzulässiger Lagerung und Nutzung
  - Feuerschutzabschlüsse vorhanden und i. O., z. B. Brandschutztüren selbstschließend

#### Jährliche Kontrollen

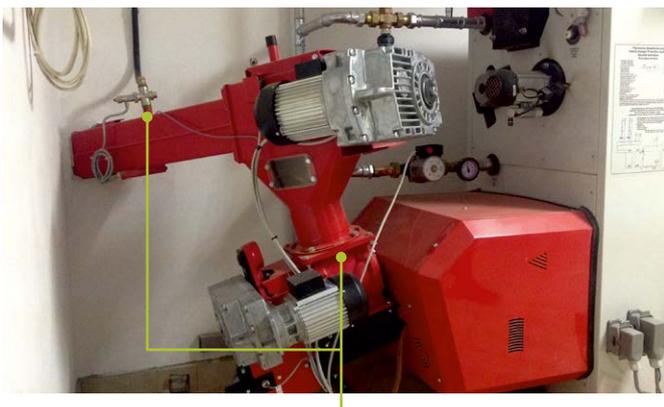
Fachkundige Wartung durch den Anlagenerrichter oder einen anderen Fachbetrieb.

#### \*Doppelte Rückbrandsicherung

Eine empfehlenswerte Lösung ist:

- › Zellenradschleuse und
- › selbsttätig auslösende Löscheinrichtung

Bild: Fa. Gilles, Biomasseheizungen



## HACKSCHNITZEL ALS ERNTEGUT

Werden die vom Landwirt erzeugten Hackschnitzel ohne jede Verbindung zu einer Feuerungsstätte ausschließlich als Erntegut in einem landwirtschaftlichen Anwesen gelagert, gelten:

- › Für das Gebäude, die **baurechtlichen Bestimmungen**
- › Für die Lagerung im Freien, in Bayern z. B. die Bestimmungen der **Verordnung über die Verhütung von Bränden (VVB)**

Gemäß § 14, Lagerung brennbarer fester Stoffe im Freien, VVB dürfen **maximal 3.000 m<sup>3</sup>** Lagergut in einem Lager gelagert und es muss ein **Mindestabstand von 10 m** zu Gebäuden oder anderen Lagern eingehalten werden.

In Gebäuden sind **ausreichende Abstände** zum Dach bzw. zu den Wänden einzuhalten, damit Wärme und Feuchtigkeit abgeführt werden können. Es ist auf eine gute Durchlüftung zu achten.

**Zündquellen**, wie z. B. elektrische Geräte, Arbeitsmaschinen oder Kraftfahrzeuge, sollten **keinesfalls im Hackschnitzel-lager** abgestellt sein.

## SELBSTENTZÜNDUNG

Durch biologische und chemische Prozesse kann es bei der Lagerung von Holz hackschnitzeln zur Selbstentzündung kommen. Wesentliche Einflussfaktoren sind hierbei Qualität und Feuchtigkeit der Hackschnitzel sowie Geometrie der Lagerhaufen und Lagerungszeit.

Selbstentzündungen sind vermeidbar, wenn Folgendes beachtet wird:

- › Keine stumpfen Schneidwerkzeuge verwenden
- › Durchgehend grobe Hackschnitzelstruktur
- › Größere Anteile von Nadeln oder Blättern vermeiden
- › Unterschiedliche Hackgutqualitäten getrennt lagern
- › Feuchtes Lagergut vermeiden
- › Hackschnitzel gut durchlüften; gegebenenfalls aktiv trocknen oder Belüftungskühlung anwenden
- › Schütthöhe unter 4 m
- › Geringer Lagerquerschnitt bei Außenlagern (z. B. Mietenbreite bis 6 m)
- › Lagerhaufen im Freien mit steilen Flanken ohne Mulden; gegebenenfalls Abdeckung mit einem luftdurchlässigen Vlies (Vermeidung von Wiederbefeuchtung)
- › Möglichst kurze Lagerzeit
- › Kein Befahren des Schüttguts mit Fahrzeugen (Verdichtung)
- › Temperatursonden zur Überwachung der Temperatur im Lager einsetzen und im Ernstfall richtig handeln

## ACHTUNG

Falls es im Lagergut zur **Selbstentzündung** oder einer gefährlichen Temperaturerhöhung kommt, kann Sauerstoffzutritt (durch Öffnen oder Abtragen der Haufen) zu einem offenen Feuer und einer schnellen Brandausbreitung führen. Die Brandbekämpfung (bei Temperaturen von mehr als 70 °C im Lagerhaufen) ist deshalb von der **Feuerwehr** zu koordinieren!



Die Verordnung über die Verhütung von Bränden sowie die Feuerungsverordnungen der Länder finden Sie im Internet, z. B.



VVB



FeuV Bayern



FeuVO Rheinland-Pfalz

Detaillierte Informationen zur Lagerung von Hackschnitzeln finden Sie unter anderem auf den Seiten

- › [www.lwf.bayern.de](http://www.lwf.bayern.de)
- › [www.tfz.bayern.de](http://www.tfz.bayern.de)
- › [www.fnr.de](http://www.fnr.de)

Unsere Broschüre *Verordnung über die Verhütung von Bränden* finden Sie unter [www.vkb.de/content/services/schaden-verhueten/](http://www.vkb.de/content/services/schaden-verhueten/)