VERSICHERUNGSKAMMER BAYERN

Ein Stück Sicherheit.

Hackschnitzel – Brennstoff oder Erntegut?

Die richtige Lagerung trägt zur Vermeidung von Bränden bei.

Hackschnitzel als Brennstoff

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

Lagerung der 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.

Bild: Fa. Gilles, Biomasseheizungen

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 instandgehalten 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 einem anderen Fachbetrieb.

***Doppelte Rückbrandsicherung**
Eine empfehlenswerte Lösung ist:
- **Zellenradschleuse** und
- selbsttätig auslösende **Löscheinrichtung**

337606; pdf 06/18

VERSICHERUNGSKAMMER BAYERN
Ein Stück Sicherheit.

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,** beispielsweise in Bayern die Bestimmungen der **Verordnung über die Verhütung von Bränden** (VVB)

Außerdem können bei der Lagerung von Holzhackschnitzeln ungünstige Umstände zur Selbstentzündung führen. **Selbstentzündungen** sind vermeidbar, wenn Folgendes beachtet wird:

- Unterschiedliche Hackgutqualitäten getrennt lagern
- Feuchtes Lagergut vermeiden
- Keine stumpfen Schneidwerkzeuge verwenden
- Durchgehend grobe Hackschnitzelstruktur
- Größere Anteile von Nadeln oder Blättern vermeiden
- Möglichst kurze Lagerzeit
- Hackschnitzel gut durchlüften; gegebenenfalls aktiv trocknen oder Belüftungskühlung anwenden
- Schütthöhe unter 4 m
- Geringer Lagerquerschnitt bei Außenlagern (z. B. Mietenbreite bis 6 m)
- Temperatursonden zur Überwachung der Temperatur im Lager einsetzen und richtig handeln (s. Hinweise)

Weitere Hinweise

Falls es dennoch 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!

Darüber hinaus sind bei der Lagerung von Hackschnitzeln im Freien in Bayern die Bestimmungen der VVB zu beachten: Gemäß §14 „Lagerung brennbarer fester Stoffe im Freien“ dürfen maximal 3 000 m³ Lagergut in einem Lager gelagert und es muss ein **Mindestabstand von 10 m** zu Gebäuden oder anderen Lagern eingehalten werden.

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

Informationen zu den Feuerungsverordnungen der Länder finden Sie im Internet unter „Feuerungsverordnungen“, z.B.

FeuV Bayern

FeuVO Rheinland-Pfalz

Weitere informative Seiten zur Lagerung von Hackschnitzel sind z.B.

- www.lwf.bayern.de/forsttechnik-holz/holzverwendung/055903/index.php
- www.carmen-ev.de/files/festbrennstoffe/Biomasseheizwerke/Selbstentzuendung.pdf
- www.vkb.de/content/services/schaden-verhueten/

LWF

Carmen

VVB

337606; pdf 06/18