Kreis warnt: Holzkohlegrill nicht in der Wohnung nutzen

Ein lauschiger Sommerabend im Garten, Köstlichkeiten auf dem Grill – so lässt es sich leben. Und weil es so schön ist, grillen viele im Winter weiter. Doch dies kann lebensgefährlich sein.

Da Grillen schön, der Winter aber oft kalt und auch nass ist, wechseln Grillfreunde auch mal von draußen in einen geschützten Raum und nehmen den Holzkohlegrill mit. Doch das vermeintliche Grillvergnügen ist riskant: „Die Zahl der Fälle von Kohlenmonoxidvergiftungen im Innenraum im Zusammenhang mit Holzkohlegrillen steigt jährlich“, warnt der Amtsarzt des Kreises, Dr. Bernhard Jungnitz.

Kohlenmonoxid (CO) entsteht als Produkt unvollständiger Verbrennung von kohlenstoffhaltigem Material, z. B. beim Grillen mit Holzkohle. Bei mangelhafter Luftzufuhr, wie etwa in geschlossenen Räumen, sind der Anteil der unvollständigen Kohleverbrennung und damit das Risiko einer Kohlenmonoxid-Vergiftung besonders hoch.

Kohlenmonoxid ist geruchlos und gelangt über die Lunge ins Blut. Gegenüber Sauerstoff besitzt CO eine etwa 200- bis 250-fach (beim noch Ungeborenen 600-fach) höhere Bindungskraft an den roten Blutfarbstoff, dessen Aufgabe die Sauerstoffbindung und der Sauerstofftransport zu den Organen des Körpers ist. „Schon bei einem CO-Anteil von 0,1 Prozent in der Atemluft wird etwa die Hälfte des roten Blutfarbstoffes für Sauerstoffbindung und -transport blockiert. Bei einem Atemluftanteil von über 1 Prozent tritt innerhalb von ein bis zwei Minuten der Tod durch Ersticken ein“, erläutert Dr. Bernhard Jungnitz.

Die Vergiftungserscheinungen sind abhängig von der

Vergiftungsintensität. Erste Symptome können Kopfschmerzen, Schwindel, Sehstörungen, Erbrechen, Herzschlagbeschleunigung und/oder eine hellrote oder blasse Hautverfärbung sein. Nach anfänglichen Erregungszuständen können Bewusstseinseintrübungen bis zum Koma eintreten. Krampfanfälle, Herzrhythmusstörungen oder Kollaps führen zu oberflächlicher Atmung, Übersäuerung des Blutes, Atemlähmung und schließlich zum Tode, wenn nicht frühzeitig Behandlungsmaßnahmen eingeleitet werden.

Vor diesem Hintergrund ist die Botschaft von Amtsarzt Dr. Jungnitz eindeutig: „Ein Holzkohlegrill darf wegen der Gefahr der Kohlenmonoxidvergiftung nicht in geschlossenen Räumen betrieben werden.“ Wer winterliches Grillvergnügen und warme Füße haben möchte, muss sich nicht in Verzicht üben. „Für das Grillen in geschlossenen Räumen eignen sich gut elektrisch betriebene Tischgrills“, hat Dr. Jungnitz einen Tipp für gesundes Grillen im Warmen parat.