



Kohlenmonoxidvergiftung durch Grillen in geschlossenen Räumen

Das Fleisch ist gekauft, die Gäste geladen. Alles ist für einen perfekten Grillabend gerichtet. Wenigstens fast alles, denn draußen ist es nass und kalt. Doch wie den Abend retten ? Egal wofür Sie sich entscheiden. Eines sollten Sie auf keinen Fall machen:

Betreiben Sie Ihr Barbecue nicht in Holzhütten, Zelten, auf dem Balkon oder gar geschlossenen Räumen. Zum einen können sich Brände leichter entwickeln und zum anderen atmen Sie die Brandgase in gesundheitsschädlicher Konzentration ein. Besonders Holzkohle entwickelt bei der Verbrennung jede Menge Kohlenstoffmonoxid (CO). Dieses farb- und geruchlose Gas setzt sich an den roten Blutkörperchen fest und blockiert den Sauerstofftransport des Blutes. Das Fatale: Anders als beim Sauerstoff wird das CO nur sehr langsam wieder vom Blut abgegeben. Die Folge: Sie ersticken langsam und unbemerkt.

[GGIZ200605814] So erreichte uns vor einigen Tagen ein Anruf aus einer Klinik, in der sich ein Mann mit seiner Frau vorgestellt hatten, die kurz im Freien gegrillt hatten. Weil es dann zu kalt war, wurde der Holzkohlegrill zum Wärmen in die Küche gestellt. Darauf kam es dann beim Ehepaar zu Kopfschmerzen, Übelkeit u. Druck auf den Ohren. In der Klinik wurden beim Mann eine Konzentration des am roten Blutfarbstoff gebundenen Kohlenmonoxids (CO-Hb) von 16,3% u. bei der Frau von 22,9% (normal 1-5%, Raucher 3-7%) gemessen. Das Ehepaar wurde stationär aufgenommen und erhielt eine Sauerstofftherapie.

Sollten Sie trotz obiger Empfehlung in geschlossenen Räumen gegrillt haben oder noch grillen und die oben genannten Symptome verspüren, raten wir Ihnen:

- **Den Grill sofort nach draußen an einen feuersicheren Ort bringen.**
- **Fenster und Türen öffnen.**
- **Sich sofort in ärztliche Behandlung begeben (Notruf 112) !**

Weitere Informationen zu Gefahren beim Grillen finden Sie unter:

http://www.ggiz-erfurt.de/aktuelles/akt_press_05_juni_grillkohlenanzuender_fluessig.htm

<http://www.bbbq.de/>