

Rund 800 Menschen verletzten sich 2025 beim Grillen krankenhausreif

Klettern die Temperaturen wieder nach oben, werden auch wieder vermehrt die Griller in Österreich angeworfen. Dabei endet für so manchen Hobby-Griller der gemütliche Grillabend mit einer Fahrt ins Krankenhaus: Rund 700 Personen verunfallen durchschnittlich jährlich bei Grillunfällen so schwer, dass sie in einem Spital behandelt werden müssen, zeigt die Unfalldatenbank der Präventionsinstitution KFV (KFV IDB-Austria 2021-2025). 2025 sind die Verletztanzahlen auf den höchsten Wert der letzten 10 Jahre gestiegen: Mit 800 Verletzten gab es damit doppelt so viele Verletzte wie 2016. Angesichts des Starts in die Grillsaison geben die KFV-Sicherheitsexpert*innen Tipps für ein (kinder-)sicheres Grillvergnügen.

Wien, 20. Mai 2026. Grillmeister und -meisterinnen dürfen sich auf laue Abende und heiße Grilltage im Garten freuen. Die Grillsaison geht wieder los. Wo Feuer und Hitze sind, können jedoch auch Unfälle passieren: Die meisten Unfälle ereigneten sich 2025 durch Verbrennungen (59%), gefolgt von Stich- und Schnittverletzungen (31%), etwa Schnitte an scharfen Kanten bei der Reinigung des Geräts oder beim Aufschneiden der Verpackungen von frischem Grillgut. Dass Grillen wohl weiterhin Männersache ist, zeigt die Unfallstatistik auch: 2025 waren rund 82 Prozent der im Krankenhaus behandelten Verletzten bei Grillunfällen männlich. Die meisten Grillunfälle (59%) ereignen sich dabei aufgrund von Ablenkung, Hektik oder Unachtsamkeit, gefolgt von Fehleinschätzung (32%) sowie Überforderung und Selbstüberschätzung (5%).

Häufige Grill-Gefahren: Achtung Stichflamme

Klassische Gefahrenquelle ist beim Grillen die Stichflamme, die etwa durch ungeeignete Grillanzünder wie Benzin, Alkohol oder Spiritus hervorgerufen werden kann: Durch die Verwendung von diesen Brandbeschleunigern können sich explosionsartig meterhohe und weit über 1.000 Grad heiße Flammenwände entwickeln. Ebenso sind Stichflammen durch herabtropfende Marinade oder Öl in die Glut möglich. „Grillanzünder sollten lieber aus festen Stoffen bestehen, etwa Trockenspirit, Anzündriegel oder Zündwürfel. Auch Anzünd-Öle in Spezialflaschen, Grillpasten und elektrische Grillanzünder sind geeignet“, weiß **Dr. Armin Kaltenegger, Leiter des Bereichs Eigentumsschutz und Chefjurist im KFV**. Des Weiteren können Stolpern und unachtsames Hingreifen zu Verletzungen und Verbrennungen führen.

Standort und Standfestigkeit: Kindersicherheit beim Grillen

Griller sollten immer standfest stehen und nach dem Anzünden nicht mehr bewegt werden: Alleine die Außenwand des Grills kann über 300°C heiß werden. Am besten steht der Griller stabil auf



einer ebenen Standfläche und windgeschützt, um zu verhindern, dass sich Rauch und Funken verteilen. „Ein wackeliger heißer Griller kann für schmerzhafte Verletzungen verantwortlich sein. Ein fester Stand, eine definierte Griller-Zone und genügend Abstand zu brennbaren Materialien sind dabei das A und O für ein sicheres Grillfest. Sind Kinder anwesend, sollten diese gut beaufsichtigt werden und auch eine sichere Spielzone in ausreichender Entfernung zum Griller definiert werden. Kindern kann auch altersgerecht erklärt werden, wie sie sich um den Griller verhalten sollen“, so **Kaltenegger**. Kinder sind aufgrund des Bewegungsdrangs und der Feuer-Faszination nämlich gefährdet. Auch aufgrund ihrer Größe können sich besonders schwere Verletzungen durch den heißen Griller in Gesicht-Nähe zutragen. Rund 10 Prozent der Verletzten, die im Spital nach Grillunfällen behandelt werden müssen, sind dabei Kinder bis 14 Jahre (KFV IDB-Austria, Durchschnitt 2021-2025).

Auf gute Nachbarschaft

Beim Grillen sollte man auch auf gute Nachbarschaft achten. Feuerpolizeiliche Vorschriften und Ruhezeiten (22-6 Uhr) müssen dabei beachtet werden: „Der Nachbar wird sich wenig freuen, wenn es zu ihm qualmt oder sogar gefährlicher Funkenflug passiert. Werfen Sie jedenfalls zuerst einen Blick in die Hausordnung und den Mietvertrag. Wenn Grillen erlaubt ist, suchen Sie sich einen windgeschützten Ort und achten Sie darauf, den Lärm- und Geruchspegel einzuschränken. Tatsächlich können eine andauernde Belästigung auch zur Vermietersache werden und bei Nichteinhaltung von Sicherheitsvorkehrungen auch rechtliche Konsequenzen drohen“, so der **KFV-Chefjurist**. Die Missachtung von Regeln kann etwa zur Kündigung des Mietvertrags führen. Gefahren und Auswirkungen sollten nicht unterschätzt werden. So reicht ein Funke auf brennbare Materialien, wie Schilfmatten, Gartenmöbel mit Sitzpolstern, Zelte und Holz, für einen Brand aus. Hier sollte genügend Abstand gelassen und stets ein Kübel Wasser, eine Löschdecke oder ein geeigneter Feuerlöscher bereitgehalten werden. Besonders wichtig ist es zudem, nicht im Wald oder in Waldnähe zu grillen, um keine Waldbrände zu verursachen. Für Balkone bzw. kleine bis mittelgroße Terrassen sollte man des Weiteren lieber auf einen Elektrogrill zurückgreifen.

Häufige Grillgefahren und wie man sie vermeiden kann, zeigen Feuerwehr-Profis im aktuellen KFV-Video: <https://youtu.be/3a0JslCUi4M> Video © KFV/Roland Töffel

Tipps zum sicheren Grillen mit Kindern

- Lassen Sie Kinder niemals unbeaufsichtigt mit dem Griller oder Lagerfeuer allein!
- Legen Sie einen Sicherheitsabstand zum Griller von mindestens zwei bis drei Metern fest – eine Zone, die von Kindern nicht betreten werden darf. Kleinkindern hilft eine Absperrung mit einem Seil.
- Verwenden Sie zum Anfeuern niemals flüssige Brandbeschleuniger wie Benzin, Alkohol oder Spiritus! In diesem Fall bildet sich ein gefährliches Luft-Gas-Gemisch über der Kohle, welches sich explosionsartig entzünden und blitzartig zu meterhohen Flammen führen kann. Bedenken Sie: Kinder sind durch ihre Größe besonders gefährdet, sich

Gesicht, Hals und Brust schwer zu verbrennen. Zudem verleiten Flüssigkeiten Kinder zum Trinken.

- Verwahren Sie Streichhölzer, flüssige Anzünder oder Feuerzug außerhalb der Reichweite der Kinder auf.
- Platzieren Sie Spielangebote für Kinder außerhalb dieses Bereichs. Ball-, Wurf- oder Laufspiele sind in der Nähe des Feuers tabu!
- Legen Sie Grillgut auf Grillschalen, z.B. aus emailliertem Metall, damit sich heraustropfendes Fett nicht entzünden kann.
- Löschen Sie nach dem Grillen die Glut und lassen sie diese samt Griller noch vollständig auskühlen. Glut ist unter der Asche noch viele Stunden extrem heiß. Den Grill deshalb auch dann noch stets im Auge behalten und Kinder nicht alleine damit lassen – auch, wenn der Grill schon Stunden aus ist.

Foto, Abdruck honorarfrei

Dr. Armin Kaltenegger, Leiter der Bereiche Eigentumsschutz sowie Recht und Normen im KFV © KFV/APA Fotoservice/Schedl

Rückfragehinweis:

Pressestelle KFV (Kuratorium für Verkehrssicherheit)
Tel.: 05-77077-1919 | E-Mail: pr@kfv.at | www.kfv.at