

## **Drama am Ballermann: Großbrand im beliebten „Deutschen Eck“ auf Mallorca!**

Am 19. Mai 2025 brach ein Küchenbrand im „Deutschen Eck“ auf Mallorca aus. Feuerwehr und Polizei konnten schnell eingreifen.



**Playa de Palma, Mallorca, Spanien** - Am Montagnachmittag, dem 19. Mai, brach gegen 14.40 Uhr ein Brand in der Küche des beliebten Lokals „Deutsches Eck“ an der Playa de Palma auf Mallorca aus. Die Flammen entstanden, als sich heißes Fett in einer Pfanne entzündete. Laut dem Küchenchef kam es infolgedessen zu einer raschen Ausbreitung des Feuers, das auch die Dunstabzugshaube erfasste. Die Feuerwehr und Polizei waren umgehend vor Ort und konnten die Flammen innerhalb kürzester Zeit eindämmen. So waren die Löscharbeiten gegen 15.10 Uhr bereits abgeschlossen, ohne dass es zu Verletzten gekommen war, wie der Betreiber Michael Bohrmann bestätigte.

Während des Vorfalls war eine große Rauchwolke über die gesamte Bierstraße sichtbar, die aufmerksame Passanten anzog, die die Löscharbeiten aus sicherer Entfernung beobachteten. Die Polizei arbeitet derzeit an der Klärung der genauen Brandursache. Infolge des Feuers wurde zunächst überlegt, das Restaurant für den Tag zu schließen, letztlich entschied man sich jedoch für eine eingeschränkte Betriebsaufnahme, bei der vorerst nur Getränke ausgeschenkt werden.

## **Folgen des Brandes**

Am Einsatzort war durch das Löschwasser ein Elektrokasten des „Deutschen Eck“ betroffen, was zusätzliche Schäden verursachte. Ein Elektriker wurde beauftragt, die Situation zu beheben. Das Restaurant gilt als eines der ältesten und beliebtesten Lokale auf der Bierstraße, das täglich von Hunderten von Urlaubern besucht wird. Daher bleibt unklar, wie sich die Vorfälle auf den Betrieb ab Dienstag auswirken werden.

Der Vorfall wirft auch ein Licht auf die Herausforderungen des Brandschutzes in gastronomischen Betrieben. In der Gastronomie spielen offene Flammen und heiße Öfen eine zentrale Rolle, was das Brandrisiko erhöht. Jährlich geschehen in Deutschland mehrere hundert Brände in gastronomischen Einrichtungen, häufig ausgelöst durch überhitztes Fett oder elektrische Mängel. Um solchen Vorfällen vorzubeugen, sind präventive Maßnahmen unerlässlich. Dies umfasst unter anderem die regelmäßige Schulung von Personal in Brandschutz und Erste-Hilfe sowie die Installation und Wartung von Brandschutzanlagen.

## **Wichtigkeit des Brandschutzes**

Brandschutz ist nicht nur eine rechtliche Pflicht, sondern trägt auch gemäß den **G-wie-Gastro**-Richtlinien zur Sicherheit von Gästen und Mitarbeitern bei. Im Falle von Bränden können unzureichende Sicherheitsvorkehrungen dramatische Folgen

nach sich ziehen, einschließlich hoher finanzieller Verluste und möglicherweise auch Gefahren für Menschenleben.

Insgesamt zeigt der Brand im „Deutschen Eck“, wie wichtig effiziente Brandschutzmaßnahmen und regelmäßige Schulungen sind, um sowohl das Personal als auch die Gäste zu schützen. Die Vorfälle an der Playa de Palma sind ein eindringlicher Appell an alle gastronomischen Betriebe, ihre Sicherheitskonzepte zu überprüfen und zu optimieren.

Für weitere Informationen zu den Geschehnissen am 19. Mai und den anschließenden Entwicklungen berichten **Der Westen** und **Mallorca Magazin** ausführlich über den Vorfall.

Details	
<b>Vorfall</b>	Brandstiftung
<b>Ursache</b>	entzündetes Fett, Dunstabzugshaube
<b>Ort</b>	Playa de Palma, Mallorca, Spanien
<b>Quellen</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• <a href="http://www.derwesten.de">www.derwesten.de</a></li><li>• <a href="http://www.mallorcamagazin.com">www.mallorcamagazin.com</a></li><li>• <a href="http://g-wie-gastro.de">g-wie-gastro.de</a></li></ul>

**Besuchen Sie uns auf: [n-ag.de](http://n-ag.de)**