



RECHTLICHES ZUM BÄUERLICHEN BUSCHENSCHANK

Ihr Wissen wächst 

www.lfi.at

Mit Unterstützung von Bund, Ländern und Europäischer Union

 Bundesministerium
Nachhaltigkeit und
Tourismus

LE 14-20
Entwicklung für den Ländlichen Raum

Europäischer
Landwirtschaftsfonds für
die Entwicklung des
ländlichen Raums.
Hier investiert Europa in
die ländlichen Gebiete.



VORWORT



Unsere Bäuerinnen und Bauern spielen ihre Stärken dort voll aus, wo sie im direkten Kontakt mit den Kunden stehen: Buschenschänken und Heurige können dabei mit der einzigartig schönen Lage ihres Betriebs, mit ehrlicher Gastfreundschaft und mit ausgezeichneten Produkten aufwarten.

Dennoch stellt es für unsere Betriebe eine ständige Herausforderung dar, auf vielfältige Trends und Kundenwünsche einzugehen, sich weiter zu entwickeln und gleichzeitig alle rechtlichen Anforderungen zu erfüllen.

Die Landwirtschaftskammer hilft dabei umfassend: Da gibt es Beratung und Bildung gleichermaßen für Neueinsteiger und etablierte Betriebe, wie die vorliegende Broschüre zeigt. Und wir setzen alles weiter daran, die Anforderungen in vertretbarem Rahmen zu halten. Dieses Nachschlagewerk beschreibt alle wichtigen Aspekte und Informationen rund um das Thema Buschenschank und Heuriger.

Ich möchte die Gelegenheit nutzen und mich bei allen bedanken, die mit ihrem Buschenschank oder ihrem Heurigenbetrieb dazu beitragen, dass die Konsumentinnen und Konsumenten eine so hohe Wertschätzung gegenüber unseren Lebensmitteln und unserer Landwirtschaft haben. Denn es ist klar: Wertschätzung bringt Wertschöpfung.

Viel Freude und wirtschaftlichen Erfolg und dass viele Menschen bei Ihnen eine gute Zeit verbringen mögen, wünscht Ihnen

Josef Moosbrugger

Landwirtschaftskammer Österreich-Präsident

INHALTSVERZEICHNIS

1 Einleitung	4
1.1 Voraussetzungen	4
1.2 Dialog Landwirtschaft – Gesellschaft	7
2 Gewerberechtliche Grundlagen	8
3 Landesspezifische Rechtsgrundlagen	9
3.1 Burgenland	9
3.2 Kärnten	12
3.3 Niederösterreich	13
3.4 Oberösterreich	16
3.5 Steiermark	17
3.6 Wien	19
3.7 Salzburg, Tirol, Vorarlberg	22
4 Bestimmungen zu Wein und Obstwein	23
4.1 Kellerbuchführung für Wein und Most	26
5 Schankgefäßverordnung – das richtige Glas	27
6 Lebensmittelhygiene	28
7 Information über Allergene in Speisen und Getränken	29
8 Datenschutzgrundverordnung	31
9 Betriebshaftpflicht	33
10 Bestimmungen, die in allen Bundesländern gelten	35
10.1 Musikabgabe AKM	35
10.2 Tourismusabgaben	35
10.3 Preisauszeichnung	35
10.4 Kein Alkohol an Jugendliche	36
10.5 Tabak- und Nichtraucherenschutzgesetz	36
11 Sozialrechtliche Grundlagen	37
11.1 Sozialversicherungsbeiträge	37
11.2 Sozialversicherungsrechtlicher Unfallversicherungsschutz	38
12 Steuerrechtliche Grundlagen	41
12.1 Abgrenzung Landwirtschaft – Gewerbe	41
12.2 Einkommensteuer	42
12.3 Umsatzsteuer	43
12.4 Einzelaufzeichnungs-, Belegerteilungs- und Registrierkassenpflicht	44
13 Gewerblich geführter Buschenschank – Gastgewerbe	46
13.1 Freies und Reglementiertes Gewerbe	46
13.2 Anmeldung des Gewerbes	47
13.3 Sozialversicherung	48
13.4 Steuern	49
13.5 Gründungskosten	50
13.6 Förderungen	50
13.7 Wirtschaftskammer Mitgliedschaft	50





Foto: Johannes Pröll

1. EINLEITUNG

Beratungsangebote:
lko.at/Beratung

Bildungsangebote:
www.lfi.at

Der vorliegende Leitfaden enthält Informationen rund um den bäuerlichen Buschenschank, um Betriebe zu unterstützen, die mit diesem Betriebszweig **Wertschöpfung** erzielen möchten.

Zur Erörterung betriebspezifischer Fragen können Beratungsleistungen der Landwirtschaftskammern in Anspruch genommen werden.

Die fachspezifischen Weiterbildungsangebote in den Bundesländern sind umfangreich und reichen von den rechtlichen Anforderungen bis hin zur Kalkulation von Speisenangeboten. Die umfangreichste Weiterbildung ist der **„Zertifikatslehrgang Bäuerlicher Buschenschank“**. In 128 Seminarstunden werden sämtliche Themenbereiche von der Persönlichkeitsbildung, Betriebswirtschaft, dem Getränke- und Speisenangebot bis hin zur Hygieneschulung behandelt. Der **Erfahrungsaustausch** mit Berufskolleginnen und Kollegen ist im Rahmen dieser Ausbildung besonders wertvoll.

1.1. Voraussetzungen

Passt ein Buschenschank zu uns und unserem Betrieb?

Werden Überlegungen für eine eigene Buschenschank angestellt, so sind sowohl persönliche, wie auch betriebliche Voraussetzungen zu analysieren. Mit der gesamten Familie ist zu erläutern, ob und wie ein Buschenschank als Betriebszweig für die Familie und für den Bauernhof passt.

Als Buschenschanker ist man Gastgeber – das bedeutet: man gibt dem Gast. Geselligkeit und **Gastfreundschaft** sind wichtige Voraussetzungen. Gute Gastgeber sind gegenüber den Bedürfnissen und Wünschen von Gästen offen und aufgeschlossen und sie bedienen gerne.

Ein Buschenschank kann keinesfalls nebenbei oder, wenn die Arbeitsbelastung ohnehin schon hoch ist, noch zusätzlich betrieben werden. Die Analyse der zeitlichen Möglichkeiten bzw. der freien Zeitreserven von Arbeitskräften ist wichtig.

Wesentlich sind auch **betriebswirtschaftliche Kenntnisse** und **kaufmännisches Geschick** bzw. die Bereitschaft sich in diesem Bereich weiterzubilden. Dem **Arbeitseinsatz und finanziellen Aufwand müssen entsprechende Einnahmen gegenüberstehen**. Von Beginn an sind alle **Aufwendungen** und Kosten **aufzuzeichnen** und die **Preise** für Speisen und Getränke exakt zu **kalkulieren**. Wer sich beginnend mit der Angebotsgestaltung bis hin zur Preisgestaltung nur an anderen Betrieben orientiert, kann weder Kosten noch Ertrag steuern.

Im Bereich Kulinarik und Gastronomie gibt es stets neue **Trends** und Entwicklungen, sowie viele geschickte Mitbewerber. Gutes Essen und Trinken alleine, reichen nicht aus, um langfristig erfolgreich zu sein. Zunehmend wichtig ist die Bereitschaft zur Spezialisierung, wobei **kreative Ideen** und **Kooperationen** maßgebend sind. Mitunter bedarf es neuer Ansätze und innovativer Angebote, um sich mit einem deutlichen Profil zu positionieren.

Den Trend Regionalität nutzen

Die Menschen sehnen sich nach dem Ursprünglichen und dem Echten, nach dem Kleinen und Überschaubaren. Das heißt für den Heurigen oder Buschenschank, nicht wie ein „Gasthaus“ erscheinen, sondern bewusst „bäuerlich“ sein. Zum Beispiel durch die geschmackvolle, für einen Bauernhof und die Region typische Einrichtung und Dekoration, sowie mit Speisen und Getränken, die ebenso typisch bäuerlich sind. Gefragt sind gute, selbst gemachte Spezialitäten, mit ehrlich ursprünglichem Geschmack, sowie saisonale Schmankerl oder allenfalls Spezialitäten von anderen Bauern und Betrieben aus der Region.

Persönliche Voraussetzungen

Mithilfe nachfolgender Fragen kann analysiert werden, ob ein Buschenschank zu uns und der Familie passt. ✕

Für einen erfolgreichen Buschenschank ist der Zusammenhalt in der Familie bedeutend.

- ☐ Haben alle Familienmitglieder eine positive Einstellung zum Buschenschank?
- ☐ Welche Auswirkungen bringt der Buschenschank für uns und die Familie, für die Partnerschaft, die Eltern und/oder Kinder?
- ☐ Wer wird von der Buschenschank und den damit verbundenen Arbeiten betroffen sein?
- ☐ Haben wir am Betrieb freie Zeitressourcen?
- ☐ Welche Arbeiten fallen mit welchem Zeitaufwand an und wer soll welche Aufgaben und Arbeiten übernehmen?
- ☐ Wie wirkt sich der Buschenschank auf andere Tätigkeiten am Hof aus? Stallarbeit (während der Produktions- und Öffnungszeiten), Kinderbetreuung, etc?
- ☐ Welche Hoffnungen setzen wir in den Buschenschank, welche Ziele möchten wir erreichen?
- ☐ Welche Hindernisse könnten sich ergeben?

Kontaktfreudigkeit und Kommunikationsfähigkeit zeichnen guten Gastgeber aus.

- ☐ Sind wir gerne mit Menschen zusammen?
- ☐ Hören wir anderen gerne zu?
- ☐ Unterhalten wir uns gerne mit Anderen?

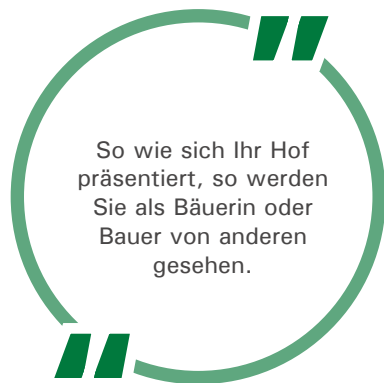
Hohe Arbeitsbelastung, unterschiedliche Kundenerwartungen erfordern eine hohe Belastbarkeit.

- ☐ Können wir Arbeitsspitzen, Druck und Stress körperlich und geistig bewältigen?
- ☐ Wie können wir mit Reklamationen und Kritik umgehen?



Regionale Spezialitäten - auf neue Art, mit neuen Produkten und Ideen schmackhaft umgesetzt!

Vor dem Entschluss zum eigenen Buschenschank, haben wir in der Familie diskutiert, ob der Betriebszweig für uns alle passt.



Gastfreundschaft und Bereitschaft Dienstleistungen zu erbringen sind Grundvoraussetzungen.

- ☐ Sind wir bereit, unseren Bauernhof für Gäste zu öffnen, ihnen den Hof zu zeigen?
- ☐ Liegt es uns Gäste zu bedienen?
- ☐ Können wir gut mit Sonderwünschen und anspruchsvollen Menschen umgehen?

Wissensdurst stillen und Lernwilligkeit erhalten.

- ☐ Sind wir bereit uns laufend weiterzubilden und wie gerne stellen wir uns auf Anforderungen und Änderungen ein?
- ☐ Haben wir betriebswirtschaftliches Know How? Wenn nicht, sind wir bereit uns dieses anzueignen?
- ☐ Interessiert es uns Aufzeichnungen über Kosten zu führen und sämtliche Preise für Speisen und Getränke zu kalkulieren?

Bereitschaft zu kreativen Lösungen und Spezialisierungen mitbringen.

- ☐ Liegt es uns neue Ideen und innovative Angebote auszudenken und umzusetzen? Interessieren uns Trends?
- ☐ Beschäftigen wir uns gerne damit was Gäste mögen?

Ein gepflegtes Erscheinungsbild vermittelt Qualität.

- ☐ Legen wir Wert auf unser Äußeres?
- ☐ Ist das Erscheinungsbild unseres Bauernhofes gepflegt?

Betriebliche Voraussetzungen

- ☐ Hat der Betrieb Wein- oder Obstbau, mit eigener Produktion von Wein bzw. Most?
- ☐ Ist unser Betrieb gepflegt und für Besucher attraktiv?
- ☐ Wie ist die Lage unseres Betriebes: ruhig, angenehm, mit schöner Aussicht?
- ☐ Kann man gut zufahren, gibt es ausreichend Parkmöglichkeiten bzw. können diese geschaffen werden?
- ☐ Könnten sich Nachbarn durch Lärm, Verkehr oder parkende Autos gestört fühlen?
- ☐ Wie sehr entsprechen unsere Räumlichkeiten den hygienischen, baulichen, gesundheits- und feuerpolizeilichen Anforderungen? Besteht Bedarf bzw. die Möglichkeit etwas zu bauen oder zu adaptieren?
- ☐ Gibt es die Möglichkeit für Sitzplätze im Freien, im Garten oder im Hof?
- ☐ Sollen bestimmte Zielgruppen erreicht werden? zB Eltern mit Kindern oder Exkursionsgruppen? Gibt es dafür entsprechend Platz bzw. entsprechende Ausstattung? (Zufahrt, Parkplatz für Busse, Bewegungsraum für Kinder, ...)
- ☐ Ist unser Hof sicher und barrierefrei?

Regionale Voraussetzungen

Meist gilt, je entlegener der Standort und je geringer die Angebote in der Region sind, umso attraktiver muss das eigene Angebot sein. Ist die Region sehr bekannt, gibt es eine starke touristische Ausrichtung mit vielen Freizeitangeboten, Attraktionen und Sehenswürdigkeiten in der Umgebung, so ist damit die Ausgangslage für den einzelnen Betrieb günstiger, es ist dafür aber umso wichtiger sich zu vernetzen und gute Partnerschaften zu leben (zB mit Gasthäusern, Hotels, Pensionen, Tourismusverband, Ausflugszielen etc.).

1.2 Dialog Landwirtschaft – Gesellschaft

Obwohl immer weniger Menschen eigene Erfahrungen oder Wissen über die Landwirtschaft haben, wird immer mehr darüber geredet, wie Landwirtschaft funktionieren soll. Da aber kaum jemand glaubwürdiger über die Landwirtschaft informieren kann, als Menschen, die selbst eine Landwirtschaft betreiben, ist es wichtig, dass Bäuerinnen und Bauern, einen Beitrag zu einem positiven Bild in der Öffentlichkeit leisten. Authentisches Auftreten und glaubwürdiges Handeln sind Voraussetzungen für eine gute Kommunikation mit Konsumenten. Nur wer gegenüber der eigenen Produkte und der Landwirtschaft insgesamt Wertschätzung zeigt, kann das auch von den Konsumentinnen und Konsumenten erwarten.

Für ein positives Image ist das Vertrauen und Verständnis der Gesellschaft entscheidend. Die positive Stimmung beeinflusst Kaufentscheidungen und die Bereitschaft der Bevölkerung, dass öffentliche Gelder in die heimische Landwirtschaft fließen. Das Interesse an der Landwirtschaft ist daher auch nachvollziehbar. Mit aktiver Öffentlichkeitsarbeit ergeben sich viele Chancen, weshalb der Dialog mit der Gesellschaft in der Betriebsentwicklung mehr denn je eine zentrale Rolle spielt.

Mein Hof – Mein Image

Die Redewendung „ein Bild sagt mehr als 1.000 Worte“ beruht auf der Tatsache, dass visuelle Eindrücke eine große Rolle spielen. Durch visuelle Wahrnehmungen haben wir blitzschnell vorgefasste Meinungen. Beim Ansehen eines Menschen, genauso wie beim Betrachten eines Hauses - wir ziehen unbewusst sofort Rückschlüsse. Der erste Eindruck des Hofes gilt daher auch für Bäuerin und Bauer, für den landwirtschaftlichen Betrieb und deren Produkte, sowie für das Image der Landwirtschaft.

Zum gesamten Erscheinungsbild gehören der Zustand der Gebäude und die Ordnung rund um Haus und Hof. Nicht nur die Wirtschaftsgebäude vermitteln einen Eindruck über die Arbeitsweise und die Qualität der erzeugten Produkte. Das Image der Produzenten von hochqualitativen, regionalen Lebensmitteln muss sich im ersten Eindruck widerspiegeln.



Bäuerinnen und Bauern sind Botschafter ihrer Produkte.

Illustrationen: LK NÖ/Eva Kail





2. GEWERBERECHTLICHE GRUNDLAGEN

Die Gewerbeordnung 1994 (GewO) gilt grundsätzlich für alle gewerbsmäßig ausgeübten und nicht gesetzlich verbotenen Tätigkeiten. Gewerbsmäßig ausgeübt gelten Tätigkeiten, wenn sie selbstständig, regelmäßig und in der Absicht betrieben werden, daraus einen Ertrag oder wirtschaftlichen Vorteil zu erzielen.

Die Gewerbeordnung (§ 2 GewO) nimmt jedoch zahlreiche Tätigkeiten von ihrem Anwendungsbereich aus, darunter auch den Buschenschank.

Als Buschenschank wird der Ausschank von Wein und Obstwein, von Trauben- und Obstmost, von Trauben- und Obstsaft sowie von selbst gebrannten geistigen Getränken durch Besitzer von Wein- und Obstgärten verstanden.

Die Ausübung eines bäuerlichen Buschenschanks ist in Landesgesetzen oder Erlassen geregelt.



3. LANDESSPEZIFISCHE BESTIMMUNGEN

3.1 Burgenland

Gesetz vom 20. Juni 1979 über den Ausschank von selbst erzeugtem Wein, Obstwein, von Trauben- und Obstmost und Trauben- und Obstsaft (Buschenschankgesetz LGBl Nr. 6/2019) Anmerkung: aktualisierte Form aufgrund Fassung vom 04.02.2019

Berechtigte Personen

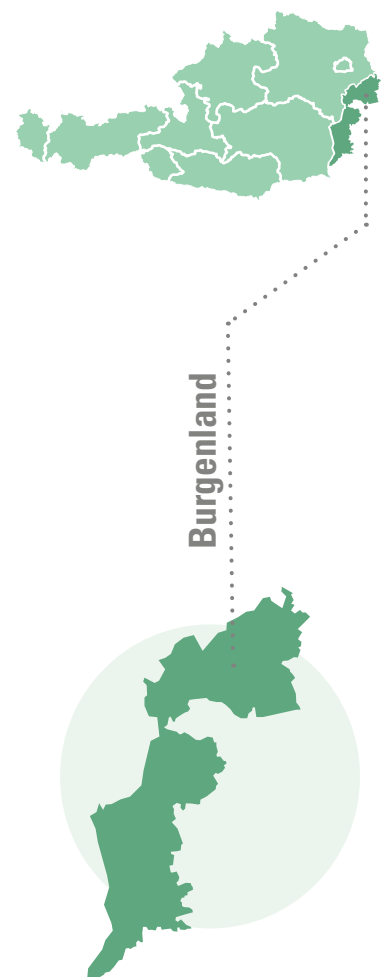
Zur Ausübung des Buschenschankes sind nur Besitzer von Weingärten und Obstgärten berechtigt. Nach Maßgabe der Bestimmungen dieses Gesetzes dürfen Wein und Obstwein, Trauben- und Obstmost, Trauben- und Obstsaft und Gemüsesäfte, sowie selbst gebrannte geistige Getränke entgeltlich ausgeschenkt werden, soweit es sich um eigene Erzeugnisse handelt.

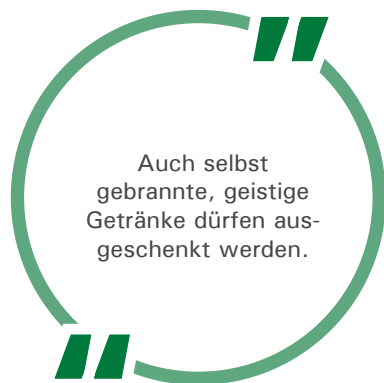
Standort

Der Buschenschank darf sowohl in der Gemeinde der Erzeugungsstätte als auch in der Gemeinde der landwirtschaftlichen Hauptbetriebsstätte oder Nebenbetriebsstätte ausgeübt werden. Als Erzeugungsstätte ist jene Liegenschaft gemeint, auf der das Rohprodukt erzeugt worden ist (Weingarten). Landwirtschaftliche Hauptbetriebsstätte ist jene Stelle, von der aus die Erzeugungsstätten als landwirtschaftliche Einheit bewirtschaftet werden. Als landwirtschaftliche Nebenbetriebsstätte ist der Wein- und Obstkeller (Presshaus) anzusehen.

Die Räume und sonstige Betriebsflächen, die der Ausübung des Buschenschankes dienen, müssen zum landwirtschaftlichen Betrieb des Buschenschankberechtigten gehören und den bau-, gesundheits- und feuerpolizeilichen Anforderungen entsprechen.

Wenn jedoch die landwirtschaftliche Hauptbetriebsstätte des Buschenschankberechtigten eine realgeteilte Liegenschaft ist, außerhalb des Ortsriedes liegt oder im Umbau begriffen ist, kann die Gemeinde dem Buschenschankberechtigten die Bewilligung erteilen, den Ausschank in nur für diesen Zweck gemieteten Räumen auszuüben, sofern diese den bau-, gesundheits- und feuerpolizeilichen Anforderungen entsprechen und vom Standort jedes einzelnen Gastgewerbebetriebes des Ausschankortes mindestens 150 m entfernt liegen. Dies gilt auch im Fall einer schweren Erkrankung eines Familienmitgliedes des Buschenschankberechtigten, wenn es sich in häuslicher Pflege befindet.





Zeitraum der Ausschank und Öffnungszeiten

Die Ausübung des Buschenschankes zwischen 24 und 6 Uhr und das Verweilen von Gästen in den Ausschankräumen und sonstigen Betriebsflächen während dieser Zeit ist nicht gestattet. Ausnahmen können von der Gemeinde allgemein aus besonderen Anlässen wie zB Ausstellungen, zu Silvester, im Fasching und während der Fremdenverkehrssaison oder auch aus berücksichtigungswürdigen Gründen in Einzelfällen bewilligt werden.

Der Buschenschank darf ohne Unterbrechung höchstens durch sechs Monate ausgeübt werden. Die gesamte Ausschankzeit pro Kalenderjahr darf jedoch neun Monate nicht überschreiten.

Speisen und Getränke

Ausgeschenkt werden dürfen:

- Wein, Sturm, Traubenmost und Traubensaft, ausgenommen versetzte Weine,
- Obstwein und Most, hergestellt durch begonnene oder vollendete alkoholische Gärung des Saftes oder der Maische von frischen Äpfeln, Birnen, Beerenobst oder Keltertrauben, die nicht der Art *Vitis vinifera* angehören oder nicht aus einer Kreuzung der Art *Vitis vinifera* mit anderen Arten der Gattung *Vitis* stammen, oder einem Gemenge dieser Obstarten, Obstsaft aus Äpfeln, Birnen und Beerenobst sowie Gemüsesäfte aus heimischen Gemüse,
- Selbst gebrannte geistige Getränke,
- Sekt und Frizzante, soweit es sich um eigene Erzeugnisse handelt.

Wein, Sturm, Traubenmost und Traubensaft dürfen nur ausgeschenkt werden, wenn deren Rohprodukt in Burgenland erzeugt worden ist.

Ist deren Rohprodukt zwar außerhalb des Landesgebietes aber innerhalb des Bundesgebietes erzeugt worden, dürfen Wein, Sturm, Traubenmost und Traubensaft jedoch dann ausgeschenkt werden, wenn der Weingarten oder der Obstgarten oder das Grundstück, auf dem er angelegt wurde, von einer im Burgenland gelegenen landwirtschaftlichen Hauptbetriebsstätte aus bewirtschaftet wird und von der Grenze der Gemeinde der landwirtschaftlichen Hauptbetriebsstätte nicht mehr als 10 km (Luftlinie) entfernt ist. Grundstücke, deren Fläche zum Teil über diese Entfernung reicht, gelten als mit der Gesamtfläche innerhalb dieser Entfernung gelegen.

Der Ausschank darf Mineralwasser, Sodawasser, kohlesäurehaltigen Erfrischungsgetränken (alkoholfrei) und Milch beinhalten.

Im Rahmen des Buschenschankes ist auch die Verabreichung von Schinken und geräuchertem Fleisch, allen heimischen Wurst- und Käsesorten, Speck, kaltem Fleisch und Geflügel, Salaten, Essiggemüse, hartgekochten Eiern, Brotaufstrichen aller Art, Gammeln, Salzmandeln, Erdnüssen, Weinbeißern, Kartoffelrohscheiben und Salzgebäck, Brot und Gebäck, sowie heimischen Obst und Gemüse in rohem Zustand gestattet. Zusätzlich dürfen selbst zubereitete kalte Speisen aus landwirtschaftlichen Produkten sowie nach bäuerlichen Rezepten selbst hergestellte Süßspeisen verabreicht werden, sofern diese dem Herkommen in Buschenschanken im Burgenland entsprechen. Das Speisenangebot darf jedoch keinem gewerblichen Betrieb, insbesondere keinem gastgewerblichen, entsprechen oder einen solchen annehmen lassen.

Die Verabreichung von warmen Speisen ist nicht gestattet.

Zukaufsbestimmungen

Der Ausschank von zugekauftem Wein oder von zugekauften Trauben hergestelltem Wein im Buschenschank ist grundsätzlich verboten. Im Falle von Ernteauffällen aufgrund von Elementarereignissen wie Hagel, Frost, Hochwasser, Hangrutschung, Vermurung, Erdbeben, Schneedruck, Orkan, Bergsturz, Dürre oder Hitze dürfen im Ausmaß des Ernteausfalls Trauben, maximal jedoch 2.000 kg pro Hektar bewirtschafteter Weinbaufläche, zugekauft und aus diesen zugekauften Trauben hergestellter Wein ausgeschenkt werden.

Anmeldung

Der Buschenschenker hat die Ausübung des Buschenschankes spätestens 2 Wochen vor Beginn des Ausschankes bei der Gemeinde des Ausschankortes anzu-melden.

Die Anmeldung hat zu enthalten:

- Name und Wohnort des Buschenschenkers
- Betriebsstandort (Erzeugungsstätte), die genaue Bezeichnung der Ausschank-räumlichkeiten oder allfälliger sonstiger Betriebsflächen
- Menge und Gattung der zum Ausschank bestimmten Getränke
- die kalendermäßige Bezeichnung der Ausschankzeit

Die Gemeinde hat über den Zeitpunkt der Anmeldung eine Bestätigung auszustel-len. Wenn der Ausübung des Buschenschankes im Sinne dieses Gesetzes Hinder-nisse entgegenstehen, so hat die Gemeinde die Ausübung des Buschenschankes binnen einer Woche nach Einlangen der Anmeldung zu untersagen. Erfolgt inner-halb dieser Frist keine Untersagung, so kann mit dem Buschenschank zum ange-meldeten Termin begonnen werden.

Die Gemeinde kann jedoch die Ausübung des Buschenschankes jederzeit untersa-gen, wenn ein Umstand eintritt oder hervorkommt.

Die einmalige Anmeldung aller Ausschankzeiten innerhalb eines Kalenderjahres im vorhinein ist zulässig. Nachträgliche Änderungen der gemeldeten Ausschankzeiten sind der Gemeinde spätestens fünf Werktage vor Beginn des Ausschankes am ge-änderten Termin anzuzeigen. Außerhalb der gemeldeten Ausschankzeiten ist die Ausübung des Buschenschankes nicht zulässig.

Auslobung

Der Buschenschenker hat während der Dauer des Ausschankes am Ausschanklokal das ortsübliche Buschenschankzeichen auszustecken. Zur Führung des Buschen-schankzeichens sind ausschließlich Buschenschenker berechtigt.

Arbeitskräfte

Die Regelung von Arbeitskräften im Buschenschank unterliegt im Falle der Beschäf-tigung von familieneigenen Arbeitskräften der sogenannten familienhaften Mit-arbeit. Es geht hier um eine entgeltfreie Mitarbeit von Ehepartnern, Kinder oder auch andere Familienangehörigen. Es gilt zu klären, unter welchen Voraussetzungen eine Gebietskrankenkasse in diesen Fällen ein Versicherungsverhältnis (Anmel-dung) herstellt und Beiträge verlangt oder nicht.

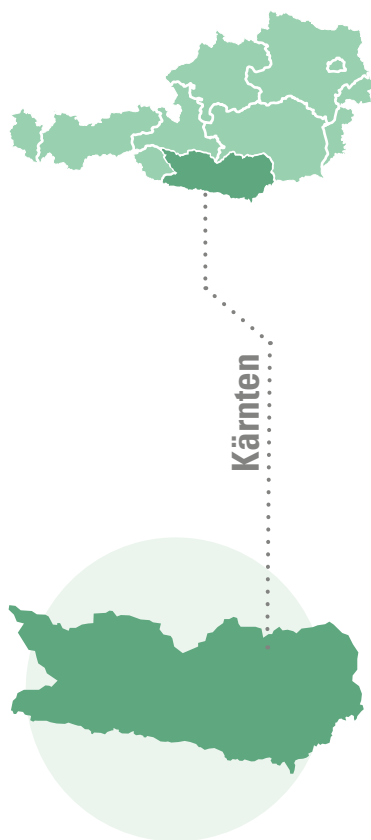
Das zwischen dem Hauptverband der österreichischen Sozialversicherungsträger, der Wirtschaftskammer Österreich sowie dem Bundesministerium für Finanzen akkordierte Merkblatt (www.wko.at) über die familienhafte Mitarbeit bietet eine gute Orientierungshilfe für die Einzelfallbeurteilung. Werden Fremdarbeitskräfte be-schäftigt, gelten die gesetzlichen Bestimmungen gemäß burgenländischer Land-arbeitsordnung (LArbO) und dem entsprechenden Kollektivvertragsbestimmungen.

Weitere landesspezifische Bestimmungen

Es ist dem Buschenschenker verboten, bei Ausübung des Buschenschankes Tanz-unterhaltungen sowie Spiele, mit Ausnahme von erlaubten Kartenspielen, zu ver-anstalten.



Foto: LVDV NÖ/Heidegger



3.2 Kärnten

Kärntner Buschenschankgesetz-K-BUG LGBl. Nr.85/2013

Berechtigte Personen

Das Kärntner Buschenschankrecht berechtigt Besitzer von in Kärnten gelegenen Wein- und Obstgärten, den aus der eigenen Ernte stammenden Wein und Obstwein, Trauben- und Obstmost, Glühwein und -most, Trauben- und Obstsaft sowie selbstgebrannte geistige Getränke entgeltlich auszuschenken. Dies gilt auch für Trauben, Äpfel und Birnen, die erntebedingt zugekauft werden müssen.

Standort

Dieses Recht gilt nur im Erzeugungsort oder am Standort der landwirtschaftlichen Hauptbetriebsstätte. Die Ausschankräume und sonstigen Betriebsflächen müssen zum landwirtschaftlichen Betrieb gehören und den bau-, gesundheits- und feuerpolizeilichen Anforderungen entsprechen.

Zeitraum der Ausschank und Öffnungszeiten

Die Ausschank darf ohne Unterbrechung höchstens 12 Woche und in einem Jahr an insgesamt höchstens 200 Tagen ausgeübt werden, wobei zwischen der Beendigung und dem Wiederbeginn ein Zeitraum von 10 Tagen liegen muss. Das Buschenschankrecht darf nur zwischen 9.00 und 23.00 Uhr ausgeübt werden.

Speisen und Getränke

Die Ausschank darf auch heimisches Tafel- und Mineralwasser beinhalten. Des weiteren dürfen kalte selbsterzeugte Speisen, einschließlich Germ- und Schmalgebäck, Butter, hartgekochte Eier, Salate, Essiggemüse sowie Brot und Gebäck angeboten werden. Die Verabreichung warmer Speisen ist nicht gestattet. [§4 Kärntner Buschenschankgesetz]

Anmeldung

Die Ausübung des Buschenschankrechts ist bei der Bezirksverwaltungsbehörde schriftlich anzumelden. Erlässt die Bezirksverwaltungsbehörde innerhalb von einer Frist von 4 Wochen keinen Bewilligungsbescheid, ist der Anmeldende dennoch berechtigt, das Buschenschankrecht auszuüben.

Anzuzeigen sind:

- a) Name und Wohnort,
- b) Bezeichnung des Erzeugungsortes, sowie Vorlage der entsprechenden Nutzungsberechtigung (Pachtvertrag), wenn es nicht die eigene Liegenschaft des Anmeldenden ist,
- c) Menge und Gattung der erzielten Fechsung, sowie die ernteausfallsbedingt zugekauften Trauben, Äpfel oder Birnen,
- d) Menge und Gattung, der für den Ausschank vorgesehenen Getränke,
- e) Bezeichnung der Ausschankräume oder sonstiger Betriebsflächen,
- f) kalendermäßige Angabe der Ausschankzeit,
- g) Zahl der am Erzeugungsort vorhandenen Obstbäume und Weinreben und deren Durchschnittsalter.

Auslobung

Der Name des Buschenschankberechtigten ist während der Dauer der Ausschank an den Räumlichkeiten anzubringen.

Arbeitskräfte

Es dürfen nur Arbeitskräfte eingesetzt werden, die üblicherweise in einem landwirtschaftlichen Betrieb beschäftigt werden sowie Schüler von landwirtschaftlichen Fachschulen und berufsbildenden höheren Schulen, welche ihr Pflichtpraktika im landwirtschaftlichen Betrieb des Ausschenkenden absolvieren.

Weitere landesspezifische Bestimmungen

Der Betrieb von Musik- und Spielautomaten und das Abhalten von Spielen und Tanzveranstaltungen sind nicht gestattet.

3.3 Niederösterreich

NÖ Buschenschankgesetz, LGBL 7045 – 4

Berechtigte Personen

Zur Ausübung des Buschenschankes sind nur Besitzer von Wein- und Obstgärten berechtigt, wobei als Besitzer nicht nur der bewirtschaftende Eigentümer gilt, sondern auch der Pächter oder Inhaber eines Fruchtgenussrechtes. Diese Personen sind berechtigt, Wein und Obstwein, Trauben- und Obstmost sowie Trauben- und Obstsaft aus eigener Fechsung sowie selbst gebrannte geistige Getränke entgeltlich auszuschenken.

Standort

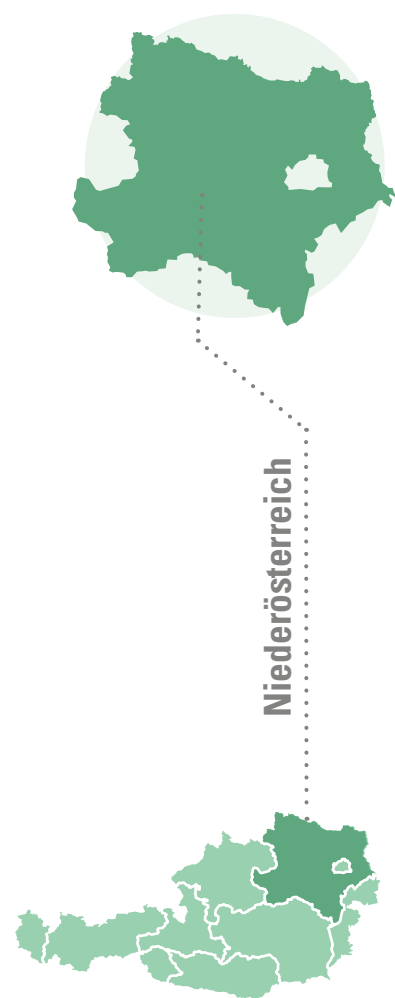
Grundsätzlich darf der Buschenschank nur in der Gemeinde der Erzeugungsstätte ausgeübt werden, d.h. dort, wo die Liegenschaft der Erzeugung des Rohproduktes ist (Wein- oder Obstgarten). Ist die Gemeinde der Erzeugungsstätte nicht auch die Gemeinde der landwirtschaftlichen Hauptbetriebsstätte oder Nebenbetriebsstätte, dann darf der Buschenschank auch in der Gemeinde der Hauptbetriebsstätte oder Nebenbetriebsstätte ausgeübt werden, wenn diese Gemeinden aneinander grenzen oder die Hauptbetriebsstätte oder Nebenbetriebsstätte von der Erzeugungsstätte nicht mehr als 10 Kilometer (Luftlinie) entfernt ist. Als landwirtschaftliche Hauptbetriebsstätte gilt jene Stelle, von der aus die Erzeugungsstätten als landwirtschaftliche Einheit bewirtschaftet werden. Das wird in der Regel das Wohn- und Wirtschaftsgebäude (Hofstelle) sein. Als landwirtschaftliche Nebenbetriebsstätte ist der Wein- oder Obstkeller (Presshaus) anzusehen.

Der Buschenschank darf zur gleichen Zeit nur in einem Standort ausgeübt werden. Räume oder allfällige sonstige Betriebsflächen, die der Ausübung des Buschenschankes dienen, müssen zum landwirtschaftlichen Betrieb des Buschenschankers gehören und den bau-, gesundheits- und feuerpolizeilichen Anforderungen entsprechen. Die Gemeinde kann jedoch den Buschenschank auch in anderen Räumen oder auf allfälligen sonstigen Betriebsflächen zulassen, wenn diese den bau-, gesundheits- und feuerpolizeilichen Anforderungen entsprechen.

Zeitraum der Ausschank und Öffnungszeiten

Der Buschenschank darf ohne Unterbrechung höchstens drei Monate ausgeübt werden. Zwischen den Ausschankzeiten muss, wenn der Buschenschank innerhalb der gleichen Gemeinde ausgeübt wird, ein Zeitraum von mindestens vier Wochen liegen. Die Gemeinde kann unter Bedachtnahme auf die örtlichen Verhältnisse des Weinbaues und des Fremdenverkehrs nach Anhörung der Bezirksbauernkammer und der zuständigen Gliederung der Kammer der gewerblichen Wirtschaft für Niederösterreich durch Verordnung die näheren Bestimmungen über die Dauer des Ausschankes und die Höchstzahl der den Buschenschank gleichzeitig Ausübenden erlassen.

Die Ausübung des Buschenschankes zwischen 24 Uhr und 6 Uhr und das Verweilen von Gästen in den Ausschankräumlichkeiten oder auf allfälligen sonstigen Betriebsflächen während dieser Zeit ist nicht gestattet (Sperrzeitregelung).



Sitzplätze

Die Sitzplätze sind nicht begrenzt.

Speisen und Getränke

An Speisen dürfen alle kalten Speisen, mit Ausnahme von Süßwaren, verabreicht werden. Folgende Mehlspeisen sind jedoch erlaubt: Grammel- und Schmergebäck, Bauern- und Schmerkrapfen, Prügelkrapfen, Pofesen sowie nach typischen bäuerlichen Rezepten hergestellte Obstkuchen aus eigener Erzeugung. Mit Ausnahme der Mehlspeisen dürfen die sonstigen Speisen auch zugekauft werden.

Ausgeschenkt werden dürfen:

- Wein, Sturm, Traubenmost und Traubensaft, ausgenommen versetzte Weine
- Obstwein (Obstmost), hergestellt durch begonnene oder vollendete alkoholische Gärung des Saftes oder der Maische von frischen Äpfeln, Birnen oder Beerenobst oder einem Gemenge dieser Obstsorten sowie Obstsaft aus Äpfeln, Birnen oder Beerenobst
- selbstgebrannte geistige Getränke

Es dürfen nur Wein und Obstwein, Trauben- und Obstmost sowie Trauben- und Obstsaft ausgeschenkt werden, deren Rohprodukt (Weintrauben, Äpfel, Birnen oder Beerenobst) in Niederösterreich erzeugt worden ist. Das Rohprodukt darf ausnahmsweise auch außerhalb des Landesgebietes erzeugt worden sein, wenn der Weingarten oder der Obstgarten oder das Grundstück, auf dem er angelegt wurde, spätestens seit dem Jahr 1965 von einer in Niederösterreich gelegenen landwirtschaftlichen Hauptbetriebsstätte aus bewirtschaftet wird und von der Grenze der Gemeinde der landwirtschaftlichen Hauptbetriebsstätte nicht mehr als 10 Kilometer (Luftlinie) entfernt ist.

Weiters dürfen Mineralwasser, Sodawasser, sowie höchstens zwei Sorten eines alkoholfreien, kohlesäurehaltigen Erfrischungsgetränkes ausgeschenkt werden. Diese Getränke dürfen zugekauft werden.

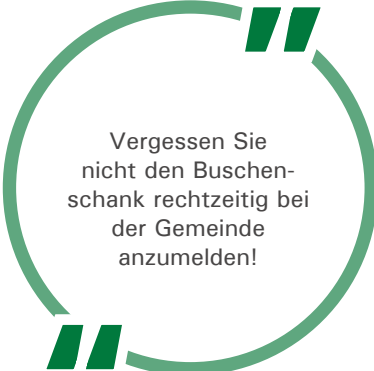
Zukaufsbestimmungen

Das von der Gewerbeordnung eingeräumte Recht des Buschenschänkers auf Zukauf von höchstens 1.500 Liter Wein oder 2.000 Kilogramm Trauben pro Hektar bewirtschafteter Betriebsfläche (Weinbau) und Kalenderjahr wird durch das Buschenschankgesetz nicht berührt. Der Buschenschänker darf heimischen haltbar gemachten Traubensaft zukaufen. Das Ausmaß des Zukaufes darf jedoch jene vergleichbare Menge an Trauben nicht übersteigen, die, gemessen an der eigenen Fechsung, nicht für die Erzeugung von Wein, sonstigen alkoholhaltigen Produkten, Most oder Sturm verwendet wird. Der Zukauf von nicht haltbar gemachtem Traubensaft, Most, Pressobst, Obstsaft oder Obstwein (Obstmost) ist nicht zulässig.

Anmeldung

Die Ausübung des Buschenschankes ist spätestens zwei Wochen vor Beginn des Ausschankes bei der Gemeinde des Ausschankortes anzumelden. Die Anmeldung hat folgende Angaben zu enthalten:

- Name und Wohnort des Buschenschänkers
- die Erzeugungsstätte, allenfalls die landwirtschaftliche Hauptbetriebsstätte oder Nebenbetriebsstätte
- den Nachweis über die Bewirtschaftung von Weingärten und Obstgärten
- den Nachweis über Menge und Gattung der zum Ausschank bestimmten Getränke gem. § 31 Weingesetz
- die genaue Bezeichnung der Ausschankräumlichkeiten oder allfälliger sonstiger Betriebsflächen
- die kalendermäßige Bezeichnung der Ausschankzeit



Vergessen Sie
nicht den Buschen-
schank rechtzeitig bei
der Gemeinde
anzumelden!

Die Gemeinde hat über den Zeitpunkt der Anmeldung eine Bestätigung auszustellen. Wenn der Ausübung der Buschenschank gesetzliche Hindernisse entgegenstehen, so ist die Ausübung binnen einer Woche nach Einlangen der Anmeldung zu untersagen. Erfolgt innerhalb dieser Frist keine Untersagung, kann der Buschenschank zum angemeldeten Termin geöffnet werden.

Die Gemeinde kann jedoch die Ausübung jederzeit untersagen, wenn ein Umstand eintritt oder hervorkommt, der bei der Anmeldung zur Untersagung verpflichtet hätte.

Auslobung

Der Buschenschanker hat während der Dauer des Ausschankes am Ausschanklokal das ortsübliche Buschenschankzeichen und eine Tafel auszustecken, die seinen Vornamen und Familiennamen enthält. Diese äußere Bezeichnung darf nicht so geartet sein, dass sie geeignet ist, einen gewerblichen Gast- und Schankbetrieb vorzutäuschen. Zur Führung des ortsüblichen Buschenschankzeichens sind ausschließlich Buschenschanker berechtigt.

Der Wortlaut des Buschenschankgesetzes sowie einer aufgrund dieses Gesetzes erlassenen Verordnung ist in den Ausschankräumlichkeiten oder auf allfälligen sonstigen Betriebsflächen deutlich sichtbar anzuschlagen (www.ris.bka.gv.at).

Arbeitskräfte

Beschäftigt ein Buschenschanker Arbeitskräfte, im Rahmen eines Dienstverhältnisses sind diese jedenfalls vor Arbeitsantritt zur gesetzlichen Sozialversicherung anzumelden und arbeitsrechtlichen Vorschriften zu beachten. Wichtigste Rechtsgrundlagen sind die NÖ Landarbeitsordnung 1973 i.d.g.F. und der Kollektivvertrag für die Dienstnehmer in den bäuerlichen Betrieben des Bundeslandes Niederösterreich. Im Kollektivvertrag finden sich die wichtigsten und für die Praxis bedeutsamen Bestimmungen (www.noe.lko.at).

Barrierefreiheit (NÖ Antidiskriminierungsgesetz 2017, gültig seit 14.3.2017)

Gemäß § 5 dieses Gesetzes müssen Zugangshindernisse und Zugangsbarrieren nach und nach beseitigt werden, um Menschen mit Behinderungen den Zugang zu Gütern und Dienstleistungen zu ermöglichen. Das bedeutet, dass auch bäuerliche Betriebe mit Buschenschank, Urlaub am Bauernhof und Direktvermarktung nach und nach dafür sorgen müssen, dass sie barrierefrei erreichbar sind. Auch wenn das NÖ Antidiskriminierungsgesetz 2017 keinen Zeitpunkt festlegt, bis wann die Barrierefreiheit letztendlich vorliegen muss, wird die Behörde im Beschwerdefall prüfen, ob schon Beseitigungsmaßnahmen gesetzt wurden.

Ausnahmen

- wenn Beseitigungsmaßnahmen rechtlich unzulässig wären (zB Denkmalschutz) oder
- wegen des damit verbundenen Aufwands zu einer unverhältnismäßigen Belastung für den Betrieb führen würde.

Bei der Prüfung der Frage, ob die Beseitigung von Zugangshindernissen zumutbar ist, ist zu berücksichtigen:

- der mit der Beseitigung der benachteiligten Umstände verbundene finanzielle oder sonstige Aufwand,
- die Größe und wirtschaftliche Leistungsfähigkeit des jeweiligen Betriebes sowie
- die Möglichkeit, Förderungen aus öffentlichen Mitteln für Menschen mit Behinderung in Anspruch zu nehmen,

Laut den Gesetzesmaterialien ist der finanzielle Aufwand für sich allein betrachtet nicht geeignet, die Verpflichtung abzuwenden. Neubauten sind natürlich barrierefrei zu errichten.

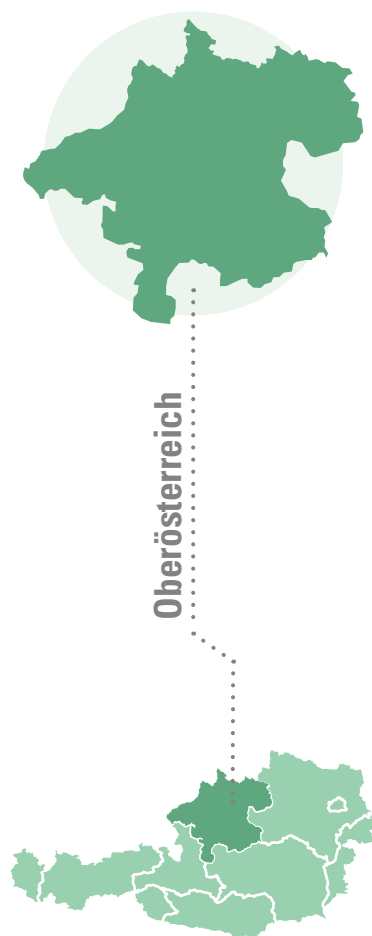
Weitere Bestimmungen

Das Abhalten von Spielen und Tanzveranstaltungen in den Ausschankräumlichkeiten oder auf allfälligen sonstigen Betriebsflächen ist nicht gestattet.



Das ortsübliche Buschenschankzeichen muss vor dem Lokal angebracht werden.

Foto: Niederösterreich Werbung/Rita Newman



3.4 Oberösterreich

Erlässe des Amtes der OÖ.Landesregierung (Zl. Ge-060051/33-1996/Pö/Ra vom 22.10.1966 und Ge-060051/45-1997/Pö/Ra vom 27.03.1997) über die Ausübung und Anmeldung des Buschenschanks in Oberösterreich

Berechtigte Personen

Bewirtschafter von Obstgärten, wenn sie Eigentümer, Pächter, Fruchtgenussberechtigte oder sonst Nutzungsberechtigte sind.

Standort

Der Mostbuschenschank kann entweder auf der landwirtschaftlichen Betriebsstätte oder beim Obstgarten betrieben werden. Beim Betrieb beim Obstgarten darf jedoch nur jene Menge Most bzw. Saft ausgeschenkt werden, die dem dort erzeugten Obst entspricht.

Zeitraum der Ausschank und Öffnungszeiten

Es bestehen vier mögliche Varianten:

1. Sieben zusammenhängende Monate pro Jahr (während dieser Zeit kann an jedem Tag offengehalten werden)
2. Ganzjährig drei im Vorhinein festzulegende Tage pro Woche
3. In 46 zusammenhängenden Wochen jeweils vier im Vorhinein festzulegende Tage pro Woche
4. Kleine Mostschankbetriebe mit max. 25 Sitzplätzen: ganzjährig fünf im Vorhinein festzulegende Tage pro Woche

Die tägliche Öffnungszeit gilt allgemein von 6 bis 24 Uhr, nur bei der kleinen Mostschank (Variante 4) von 15 bis 24 Uhr. Es ist ein Hinweisschild mit Öffnungszeiten anzubringen.

Sitzplätze

Es sind in Betriebsräumen max. 60 Plätze oder wahlweise im Freien max. 60 Plätze möglich. Ausnahmsweise können bei besonderem Schönwetter alle 120 Plätze genutzt werden. Kleine Mostschankbetriebe die max. 25 Plätze im Betriebsraum und im Freien haben können, dürfen bei besonderem Schönwetter als Ausnahmsweise max. 50 Plätzen nutzen.

Speisen- und Getränkeangebot

- Selbst erzeugter Most, Glühmost und Saft aus eigenen Obstgärten (Zukauf von Obst oder fertigen Most/Saft ist nicht erlaubt).
- Selbst erzeugte Milch, Milchmixgetränke und Buttermilch
- Selbst gebrannte geistige Getränke
- Selbst erzeugte kalte Speisen aus Urproduktion und lw. Nebengewerbe, zB Speck, Geselchtes, Aufstriche, Salat, Topfen, Erdäfelkäse, Rindfleischsalat, Fische,...
- Selbsterzeugte, typische bäuerliche Mehlspeisen (Zutatenzukauf möglich)
- Butter, Schwarzbrot, übliche kalte Beigaben, zB Gurkerl, Tomaten,...(Zukauf möglich)
- Eine weitere zugekaufte Sorte einer bestimmten kalten Speise
- Eine Sorte Mineralwasser und eine Sorte einer Limonade (Zukauf möglich)

Nicht angeboten werden dürfen:

- warme Speisen, Tee, Kaffee, Bier usw.
- Andere als oben angeführte Speisen und Getränke, dürfen auch bei Selbstmitnahme durch Gäste nicht verabreicht bzw. ausgeschenkt werden.

Arbeitskräfte

Es dürfen nur haushaltseigene Arbeitskräfte eingesetzt werden.

Tanz- und Musikveranstaltungen sind nicht erlaubt.

Auslobung

Um Verwechslungen mit Gastgewerbebetrieben auszuschließen, ist eine deutliche Kennzeichnung als Mostbauer bzw. Buschenschank, sowie eine Beschilderung der Öffnungszeiten im Eingangs- oder Ankunftsbereich anzubringen.

Anmeldung

Der Buschenschank muss einmalig bei der Bezirkshauptmannschaft/Magistrat angezeigt werden, maßgebliche Änderungen sind zu melden.

3.5 Steiermark

Steiermärkisches Buschenschankgesetz 1979, LGBl 42/1979 idgF

Berechtigte Personen

Bewirtschafter von in der Steiermark gelegenen Wein- und Obstgärten sind berechtigt, den aus ihrer eigenen Ernte stammenden und in ihrem eigenen Betrieb mit Kellerwirtschaft erzeugten Wein und Obstwein, Trauben- und Obstmost, Trauben- und Obstsaft, sowie selbst gebrannte geistige Getränke in der Gemeinde des Erzeugungsortes oder in der Gemeinde ihrer landwirtschaftlichen Hauptbetriebsstätte an Gäste entgeltlich auszuschenken (Buschenschankrecht). Nur zur Ausübung des Buschenschankrechtes befugte Betriebe dürfen Bezeichnungen wie „Buschenschank“ oder „Buschenschchenke“ oder entsprechende Wortverbindungen verwenden. Weinbuschenschank darf nur in einem Weinbaugebiet gemäß §21 Weingesetz 2009 (BGBl. I Nr. 111/2009 idgF, I 47/2016) ausgeübt werden. Most oder Obstweinbuschenschanken dürfen die genannten Bezeichnungen nur in Verbind mit dem Wort „Most“ oder „Obstwein“ verwenden. Unter Obstwein im Sinne dieses Gesetzes sind nur die aus Äpfeln und Birnen oder aus einem Gemisch von diesen hergestellten vergorenen Erzeugnisse zu verstehen, die landesüblich als Most bezeichnet werden, sowie der Beerenobstwein. Unter Erzeugungsort ist jener Ort zu verstehen, an dem entweder das Rohprodukt geerntet wurde oder die zum Ausschank vorgesehenen Getränke erzeugt worden sind, sofern diese zusammen eine landwirtschaftliche Einheit bilden und von einer Hofstelle aus bewirtschaftet werden. Unter landwirtschaftlichen Hauptbetriebsstätte ist jene Hofstelle zu verstehen, von der aus die Erzeugungsorte im Sinne des Abs. 3 als landwirtschaftliche Einheit bewirtschaftet werden.

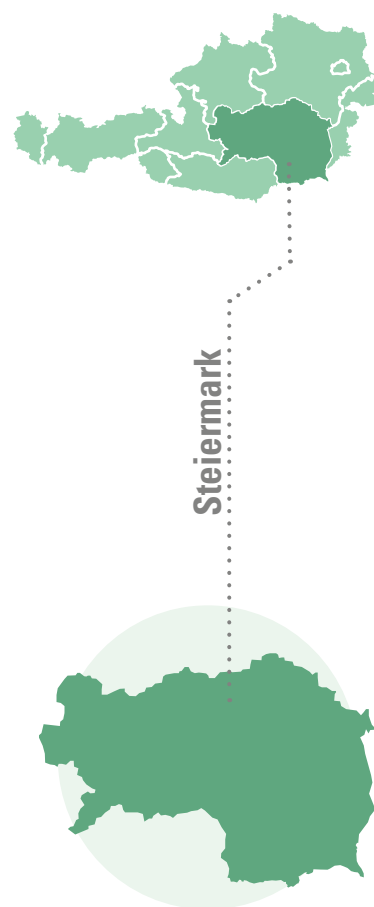
Das Buschenschankrecht erstreckt sich unter den Voraussetzungen der vorstehenden Absätze auch auf die aus im slowenischen Grenzgebiet zur Steiermark gelegenen Wein- und Obstgärten stammende Ernte, sofern sich die landwirtschaftliche Hauptbetriebsstätte des Bewirtschafter solcher Wein- und Obstgärten in der Steiermark befindet (sogenannter Doppelbesitzer im kleinen Grenzverkehr. Unter selbst erzeugtem Wein im Sinne des Abs. 1 ist auch jener aus im ernteausfallsbedingtem Umfang zugekauften Trauben zu verstehen. Dabei müssen diese aus der Weinbauregion Steiermark stammen. Die Landesregierung kann im Falle eines drohenden schwerwiegenden Ernteausfalls durch Verordnung festlegen, dass auch Trauben im ernteausfallsbedingtem Umfang aus anderen Bundesländern zeitlich begrenzt zugekauft werden können (LGBl. Nr. 97/2016).

Öffnungszeiten

Die Ausübung des Buschenschankrechtes ist täglich zwischen 8 und 24 Uhr gestattet; eine Verlängerung dieser Offenhaltezeiten ist unzulässig.

Speisen und Getränke

Neben den Ausschankbefugnissen ist auch die Verabreichung folgender Getränke und kalter Speisen erlaubt:



- a) Glühwein, Glühobstwein, heimische Mineralwasser, Sodawasser, heimische Fruchtsäfte und Milch;
 - b) Kalte Speisen aus bäuerlichen Produkten, sofern sie dem Herkommen in Buschenschenken in der Steiermark entsprechen;
 - c) Edelkastanien (gekocht oder gebraten) und Obst.
- Die Verabreichung von warmen Speisen ist nicht erlaubt.

Wird vom landesspezifischen Speisenangebot abgewichen, gelten die Bestimmungen der Gewerbeordnung - siehe Kapitel 13.

Zukaufsbestimmungen

Das von der Gewerbeordnung eingeräumte Recht des Buschenschänkers auf Zukauf von höchstens 1.500 Liter Wein oder 2.000 Kilogramm Trauben pro Hektar bewirtschafteter Betriebsfläche (Weinbau) und Kalenderjahr wird durch das Buschenschankgesetz nicht berührt. Der Buschenschänker darf heimischen haltbar gemachten Traubensaft zukaufen. Das Ausmaß des Zukaufes darf jedoch jene vergleichbare Menge an Trauben nicht übersteigen, die, gemessen an der eigenen Fechsung, nicht für die Erzeugung von Wein, sonstigen alkoholhaltigen Produkten, Most oder Sturm verwendet wird. Der Zukauf von nicht haltbar gemachtem Traubensaft, Most, Pressobst, Obstsaft oder Obstwein (Obstmot) ist nicht zulässig.

Anmeldung

Die beabsichtigte Ausübung des Buschenschankrechtes ist bei der Bezirksverwaltungsbehörde schriftlich anzumelden. Bei einem Wechsel des Ausschankortes oder der Ausschankräumlichkeiten ist die Anmeldung neu zu erstatten.

Die Anmeldung hat zu enthalten:

- a) Name und Wohnort des Anmeldenden
- b) die Bezeichnung des Ausschankortes sowie der Betriebsräumlichkeiten und -flächen,
- c) die Bezeichnung des Erzeugungsortes
- d) die Menge und Gattung der am Erzeugungsort insgesamt erzielten Fechsung,
- e) die Menge und Gattung der zum Ausschank vorgesehenen Weine und Obstweine,
- f) den Zeitraum für die Ausübung des Buschenschankrechtes.

Die Angaben a) bis e) sind durch eine Bestätigung der Gemeinde zu belegen. Die Erteilung dieser Bestätigung ist eine Angelegenheit des eigenen Wirkungsbereiches der Gemeinde.

Die Bezirksverwaltungsbehörde hat binnen vier Wochen nach erfolgter Anmeldung mit schriftlichem Bescheid die Ausübung des Buschenschankrechtes zu untersagen, wenn die gesetzlichen Voraussetzungen hierfür nicht vorliegen. Erlässt die Bezirksverwaltungsbehörde innerhalb der Frist keinen Untersagungsbescheid, so ist der Anmeldende nach Ablauf dieser Frist berechtigt, das Buschenschankrecht im Rahmen der in der Anmeldung enthaltenen Angaben auszuüben.

Arbeitskräfte

Bei Ausübung des Buschenschankrechtes dürfen nur die familieneigenen Arbeitskräfte des Buschenschankberechtigten, sowie die üblicherweise in seinem landwirtschaftlichen Betrieb beschäftigten Arbeitskräfte eingesetzt werden.

Auslobung

Während der Dauer der Ausschank ist das ortsübliche Buschenschankzeichen und eine Tafel mit der Vor- und Familienname auszustecken. Diese Bezeichnung darf nicht so geartet sein, dass sie geeignet ist, einen gewerblichen Gast- und Schankbetrieb vorzutäuschen. Das ortsübliche Buschenschankzeichen dürfen ausschließlich Buschenschänker verwenden.

Der Wortlaut des Buschenschankgesetzes sowie einer aufgrund dieses Gesetzes erlassenen Verordnung (erhältlich bei der zuständigen Bezirksbauernkammer oder unter www.ris.bka.gv.at) ist in den Ausschankräumlichkeiten oder auf allfälligen sonstigen Betriebsflächen deutlich sichtbar anzuschlagen.

Weitere landesspezifische Bestimmungen

In einer Buschenschank sind organisierte Tanz- und Musikveranstaltungen verboten, ausgenommen Veranstaltungen zur Brauchtumspflege und kulturübergreifende musikalische Veranstaltungen. Der Betrieb von Glücksspielen und der entgeltliche Betrieb von Automaten sind verboten.

3.6 Wien

Gesetz über den Ausschank von selbsterzeugtem Wein und Obstwein, von Trauben- und Obstmost und von Trauben- und Obstsaft (LGBl. Nr. 134/219)

Verordnung der Wiener Landesregierung betreffend die Festsetzung der täglichen Ausschankzeit in Buschenschankbetrieben

Gesetz über die Regelung des Veranstaltungswesens (LGBl. für Wien Nr. 12/1971)

Berechtigte Personen

Natürliche und juristische Personen, Personengesellschaften des Handelsrechts sowie eingetragene Erwerbsgesellschaften, die in Wien gelegene Wein- und Obstgärten besitzen und in Wien ihre Betriebsstätte haben, sind berechtigt, nach Maßgabe dieses Gesetzes Wein und Obstwein, Trauben- und Obstmost, Trauben- und Obstsaft aus betriebseigener Fechsung sowie selbst gebrannte geistige Getränke entgeltlich auszuschenken (Buschenschank).

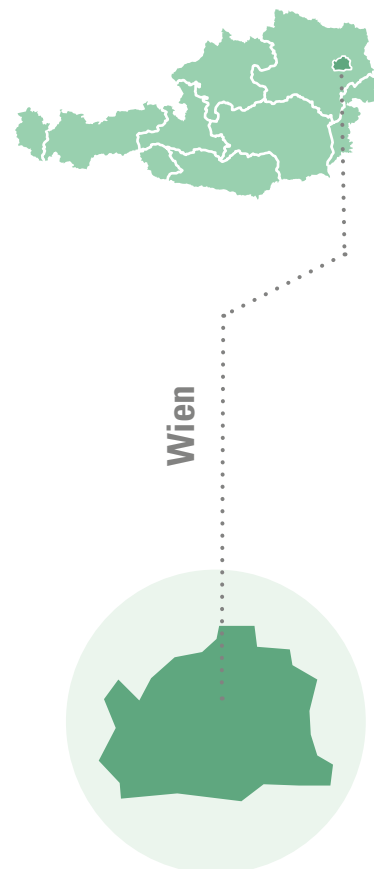
Bewirtschaften Personen von ihrer in Wien gelegenen Betriebsstätte auch Wein- oder Obstgärten außerhalb des Bundeslandes Wien, so ist das auf diesen Flächen erzeugte Rohprodukt dann gleichzuhalten, wenn der betreffende Wein- oder Obstgarten in der Luftlinie nicht mehr als zehn Kilometer von der Wiener Landesgrenze entfernt ist. Grundstücke, deren Fläche zum Teil diese Entfernung überschreiten, gelten als mit der Gesamtfläche innerhalb dieser Entfernung gelegen

Standort

Der Buschenschank darf nur in einem definierten Heurigengebiet und nur im Betriebsstandort oder auf anderen Betriebsflächen ausgeübt werden, wenn diese zum landwirtschaftlichen Betrieb des Buschenschankers gehören.

Heurigengebiete

- im 10. Bezirk das Gebiet der Katastralgemeinden Oberlaa-Land, Oberlaa-Stadt, Unterlaa und Rothneusiedl
- im 16. Bezirk das Gebiet westlich der Verbindungsbahn
- im 17. Bezirk das Gebiet der Katastralgemeinden Dornbach und Hernals
- im 18. Bezirk das Gebiet westlich der Verbindungsbahn
- das gesamte Gebiet des 19. Bezirkes
- im 21. Bezirk das Gebiet der Katastralgemeinden Stammersdorf, Strebersdorf und Groß-Jedlersdorf
- im 22. Bezirk das Gebiet der Katastralgemeinde Breitenlee, eingegrenzt auf das von den Straßenzügen Ziegelhofstraße, Mittelfeldweg, Hausfeldstraße, Lackenjöchelgasse, verlängerte Mayredergasse, Agavenweg, Oleandergasse und Rautenweg umschlossene Gebiet,
- im 23. Bezirk das Gebiet der Katastralgemeinden Atzgersdorf, Liesing, Rodaun, Mauer und Kalksburg





Tradition und Moderne beim Wiener
Heurigen

Weitere Standorte:

- a) Wenn ein Buschenschenker nachweist, dass ihm eigene für den Ausschank geeignete Betriebsräume nicht zur Verfügung stehen, so darf er für die Dauer dieses Mangels auch in anderen Betriebsräumen (Betriebsflächen) in einem Heurigengebiet den Buschenschank ausüben.
- b) Der Buschenschank darf außerhalb des Betriebsstandortes nur vorübergehend aus Anlass besonderer Gelegenheiten (Volksfeste, Straßenfeste, Weinfeste, Kirchweihfeste und dgl.), die in einem Heurigengebiet stattfinden, ausgeübt werden.
- c) Der Buschenschank darf außerhalb des Betriebsstandortes zwischen 15. April und 31. Oktober, nur am Freitag, Samstag, Sonntag und an Feiertagen in der Zeit zwischen 8.00 Uhr und 23.00 Uhr, auch an einem weiteren Standort, und zwar in einem in einem Heurigengebiet gelegenen Wein- und Obstgarten, der zum landwirtschaftlichen Betrieb des Buschenschenkers gehört, ausschließlich im Freien auf einer 1.000 m² nicht übersteigenden Fläche ausgeübt werden.

Zeitraum der Ausschank und Öffnungszeiten

Buschenschänken können ganzjährig, dh 365 Tage im Jahr ausgesteckt haben. Die täglichen Öffnungszeiten sind in der Verordnung der Wiener Landesregierung betreffend die Festsetzung der täglichen Ausschankzeit in Buschenschankbetrieben geregelt. Es kann täglich von 8 Uhr bis 24 Uhr, am 24. Dezember bis 14 Uhr geöffnet werden. Am 1. Jänner darf der Buschenschank ohne zeitliche Beschränkung ausgeübt werden.

Sitzplätze

Die Sitzplätze sind grundsätzlich nicht begrenzt. Eine Buschenschank im Weingarten darf ausschließlich im Freien auf einer 1.000 m² nicht übersteigenden Fläche ausgeübt werden.

Speisen und Getränke

Gestattet ist der Ausschank von:

- Wein, Sturm, Traubenmost und Traubensaft, ausgenommen versetzte Weine;
- Obstwein und Obstmost, hergestellt durch begonnene oder vollendete alkoholische Gärung des Saftes oder der Maische von frischen Äpfeln, Birnen oder Beerenobst oder einem Gemenge dieser Obstarten, sowie Obstsaft von Äpfeln, Birnen oder Beerenobst;
- selbst gebrannte geistige Getränke
- Leitungswasser, Mineralwasser, Sodawasser und kohlenensäurehaltigen Getränken
- Die Buschenschenker sind verpflichtet, mindestens eine Sorte eines kalten nicht-alkoholischen Getränkes zu einem nicht höheren Preis auszuschenken als das am billigsten angebotene kalte alkoholische Getränk (ausgenommen Obstwein) und dieses nach Maßgabe der Bestimmungen des Preisauszeichnungsgesetzes besonders zu kennzeichnen.

Speisen:

Buschenschenkern ist ferner auch die Verabreichung von allen heimischen Wurst- und Käsesorten, Schinken und geräuchertem Fleisch, Speck, kaltem Fleisch und kaltem Geflügel, kaltem Wild und Wiener Schnecke, kalten und geräucherten heimischen Fischen, Sardinen, Sardellenringen und Rollmöpsen, Salaten, Essiggemüse, hartgekochten Eiern, Brotaufstrichen aller Art, Butter und Schmalz, Grammeln, Salzmandeln und Erdnüssen, Weingebäck wie Weinbeißern, Kartoffelrohscheiben und Salzgebäck, Brot und Gebäck, Waffeln, nach typischen bäuerlichen Rezepten hergestellten Mehlspeisen aus eigener Erzeugung sowie heimischem Obst und Gemüse unter Ausschluss aller warmen Speisen gestattet.

Wird vom landesspezifischen Speisenangebot abgewichen, gelten die Bestimmungen der Gewerbeordnung - siehe Kapitel 13.

Anmeldung

Buschenschenker haben die Ausübung des Buschenschankes spätestens drei Wochen vor Beginn des Ausschankes beim Magistrat anzumelden. Die einmalige Meldung aller Ausschankzeiten innerhalb eines Kalenderjahres im Vorhinein ist zulässig.

Die Anmeldung hat zu enthalten:

- a) Urkunden, die dem Nachweis über Vor- und Familien- oder Nachnamen und Hauptwohnsitz des Buschenschenkers, in dessen Namen und auf dessen Rechnung der Ausschank erfolgen soll, dienen; falls eine juristische Person oder eine eingetragene Erwerbsgesellschaft die Anmeldung erstattet, deren Namen und Sitz sowie den Nachweis ihres Bestandes, bei Personengesellschaften des Handelsrechts die Glaubhaftmachung des Abschlusses des Gesellschaftsvertrages; ein als solcher Nachweis vorgelegter Auszug aus dem Firmenbuch darf nicht älter als sechs Monate sein,
- b) Betriebsstandort (Erzeugungsstätte) und Ausschankort unter genauer Angabe und Beschreibung der Ausschankräumlichkeiten,
- c) kalendermäßige Bezeichnung der Ausschankzeiten,
- d) Lage und Ausmaß der bewirtschafteten Flächen, auf denen das Rohprodukt erzeugt wurde,
- e) Gattung und Menge der im Buschenschank zum Ausschank gelangenden eigenen Erzeugnisse,
- f) Angabe der im Buschenschank beschäftigten familieneigenen (einschließlich des eingetragenen Partners) und fremden Arbeitskräfte,
- g) evtl. Zukaufserklärung
- h) evtl. Nachweis über das Ausmaß des Ernteauffalls und der Menge der im Weinbaugebiet der Weinbauregion Wien zugekauften Trauben.

Das Magistrat hat über den Zeitpunkt der Anmeldung der Ausübung des Buschenschankes eine Bestätigung auszustellen. Stehen der Ausübung des Buschenschankes Hindernisse entgegen, hat das Magistrat die Ausübung des Buschenschankes binnen zwei Wochen nach Einlangen der Anmeldung zu untersagen. Erfolgt innerhalb dieser Frist keine Untersagung, kann mit dem Buschenschank zum angemeldeten Termin begonnen werden.

Auslobung

Der Buschenschenker hat während der Dauer des Ausschankes am Ausschanklokal das Buschenschankzeichen und eine Tafel auszustecken, die seinen Vor- und Familien, bei einer juristischen Person, Personengesellschaft des Handelsrechts oder eingetragenen Erwerbsgesellschaft deren Namen, enthält. Diese äußere Bezeichnung darf nicht so geartet sein, dass sie geeignet ist, einen Gastgewerbebetrieb vorzutäuschen. Das Buschenschankzeichen hat aus einem Föhren-, Tannen- oder Fichtenbuschen zu bestehen. Zur Führung des Buschenschankzeichens sind ausschließlich Buschenschenker berechtigt.

Arbeitskräfte

Bei der Anmeldung ist die Anzahl der familieneigenen und fremden Arbeitskräften anzugeben. Buschenschankpersonal (Servicekraft, Reinigungskraft) wird laut eigener Lohnkategorie im Wiener Kollektivvertrag entschädigt. EU-Bürger sind Inländern gleichgestellt.

Weitere landesspezifische Bestimmungen

In den traditionellen Zentren für die Unterhaltung im Freien bildenden Wiener Heurigengebieten, müssen musikalische Veranstaltungen im Freien im Rahmen von Buschenschanken und Gastgewerbebetrieben, soweit die Darbietungen ausschließlich durch anwesende Musiker in hergebrachter Art erfolgen, erst um 23 Uhr, an Freitagen und Samstagen erst um 23.30 Uhr beendet sein. Veranstaltungen dürfen vor 6 Uhr nicht beginnen. (Gesetz über die Regelung des Veranstaltungswesens (Wiener Veranstaltungsgesetz) § 26 (1) und (2)).



3.7 Salzburg, Tirol, Vorarlberg

In den Bundesländern Salzburg, Tirol und Vorarlberg gibt es keine Buschenschankgesetze. Eine Verabreichung von selbsterzeugten Produkten, sowie von ortsüblichen, in Flaschen abgefüllten Getränken, ist im Rahmen der Almausschank möglich, wobei dies durch die Gewerbeordnung geregelt ist, die bundesweit gültig ist. Die Almausschank im Rahmen der Almbewirtschaftung, gehört zum landwirtschaftlichen Nebengewerbe und ist bei Vorliegen der Voraussetzungen ohne Gewerbeberechtigung möglich. Berechtigte Personen können sowohl Privatpersonen als auch Agrargemeinschaften sein. Der Bewirtschafter muss nicht der Eigentümer der Alm sein. Es gibt keine Einschränkung hinsichtlich der Anzahl von Sitzplätzen.

Es muss sich tatsächlich um eine Alm handeln, die im Almkataster verzeichnet ist oder von der Marktstelle der AMA als Alm definiert ist und bewirtschaftet wird. Der Ausschank darf auch nur während der Zeit der üblichen landwirtschaftlichen Almbewirtschaftung ausgeübt werden.

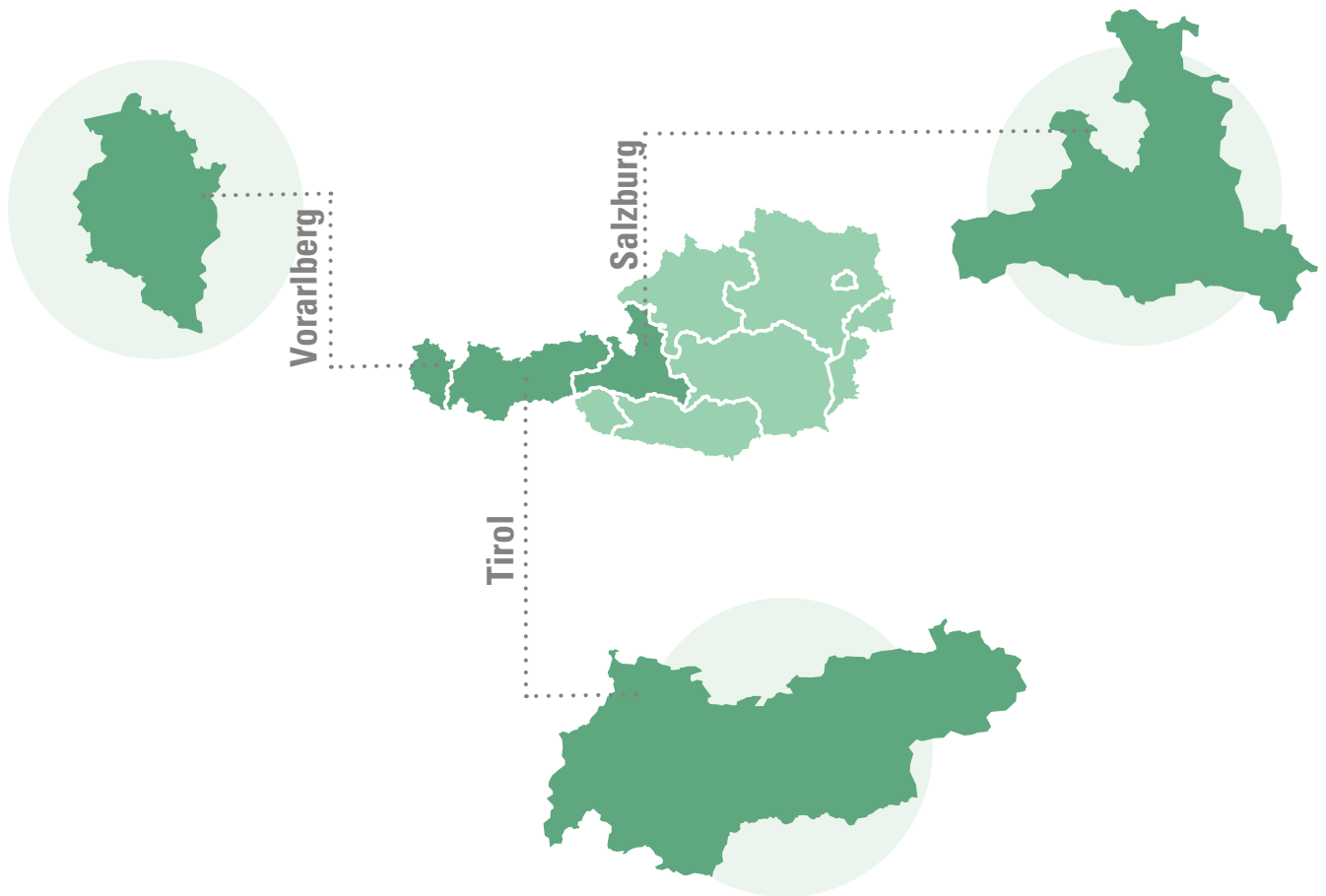




Foto: Jenny Sturm/stock.adobe.com

4. GESETZLICHE BESTIMMUNGEN ZU WEIN UND OBSTWEIN

Neben den Buschenschankgesetzen der Länder sind auch andere Gesetze, wie beispielsweise das Bundesgesetz über den Verkehr mit Wein und Obstwein (Österreichisches **Weingesetz**) in Verbindung mit den entsprechenden **EU-Verordnungen**, bzw. spezielle **Landesweinbaugesetze** oder die **Obstweinverordnung** zu beachten.

Nationale Gesetze sind unter www.ris.bka.gv.at/bundesrecht, Landesgesetze unter www.ris.bka.gv.at/Land. Die Bundeskellereinspektion (BKI) bietet unter www.bundeskellereinspektion.at neben den rechtlichen Grundlagen wie dem Weingesetz oder den DAC-Verordnungen auch Hilfestellung mit leicht verständlichen Etikettierungsvorschriften, Erläuterungen zur Ernte- und Bestandsmeldung oder Formelsammlungen für die Praxis.

Im Jahre 1848 wurden in Österreich erstmals gesetzliche Bestimmungen zum Wein erlassen, 2009 wurde ein neues Weingesetz geschaffen. Es hat, verändert durch mehrere Novellen, heute noch Gültigkeit und stellt die Weinerzeugung, die Bezeichnungen und die Kontrolle auf eine neue Grundlage. Eine Anpassung an die EU-Standards wurde vorgenommen.

Das EU-Weinrecht wird in der Verordnung Nr. 1308/2013 über eine gemeinsame Marktorganisation für landwirtschaftliche Erzeugnisse geregelt. In dieser Verordnung des Europäischen Parlaments und des Rates sind für alle Mitgliedsländer der EU verbindlich die Grundlagen des Weinrechts geregelt, wie zB das System der Pflanzrechte, die Markteingriffe (Destillationen, Rodung, etc.), die erlaubten önologischen Verfahren, der Schutz der Herkünfte oder das Wein-Bezeichnungsrecht.

Im Weingesetz sind auch die Bestimmungen zum Obstwein geregelt. Weitere Bestimmungen zum Obstwein finden sich in der Obstwein-Verordnung, welche im Jänner 2014 in Kraft getreten ist. Fruchtsäfte sind im Lebensmittelbuch Codexkapitel B7 „Fruchtsäfte“ geregelt. (www.verbrauchergesundheit.gv.at)

Das Weingesetz enthält folgende Bestimmungen:

- **Herstellung** und richtige önologische Behandlung von Wein (Anreichern, Entsäuern, Süßen, Verschneiden, etc. werden geregelt)
- Definitionen und Bestimmungen zu den verschiedenen **Qualitätsstufen** (Wein, Wein mit Angabe von Sorte oder Jahrgang, Landwein und Qualitätswein einschließlich der Prädikatsweine wie zB Spätlese, Auslese oder Eiswein)
- **Geografische Angaben**, Weinbaugebiete, Bezeichnungsvorschriften und Kennzeichnungsbestimmungen

Rechtstexte sind
abrufbar unter:
www.ris.bka.gv.at

- Regeln über die **Kontrolle** des Weinsektors (Erntemeldung, Bestandsmeldung, Rebflächenverzeichnis, Weinbaukataster, Banderole, Führung des Kellerbuches, Festlegung der Kompetenzen und Organisation der Bundeskellereiinspektion)
- **Obstwein** (Begriffsbestimmungen, Behandlung, Bezeichnungen – Verordnungsermächtigung, Ein- und Ausgangsbücher)
- Verwaltungstechnische Bestimmungen (zB Strafbestimmungen, Regeln zur Förderung der Weinwirtschaft)

Auszug aus den rechtlichen Bestimmungen zum Wein

Wein im Sinne des Österreichischen Weingesetzes ist das durch alkoholische Gärung aus dem Saft frischer und für die Weinbereitung geeigneter Weintrauben hergestellte Getränk.

Staatliche Prüfnummer

Die staatliche Prüfnummer dient als Zeichen der Kennzeichnung von österreichischem Qualitäts- und Prädikatswein. Zur Erlangung dieser Prüfnummer muss der Wein eine sensorische und analytische Prüfung bestehen. Fünf Untersuchungen, die insgesamt 20.000 l nicht überschreiten dürfen, sind pro Betrieb und Jahr kostenlos – eine positive Erledigung vorausgesetzt. Die staatliche Prüfnummer darf nur zur Bezeichnung jenes Weines verwendet werden, von dem die Probe gezogen wurde.

Banderole

Qualitätswein in Flaschen ist verpflichtend mit einer „staatlichen“ Banderole zu kennzeichnen. Die Banderole ist über dem Flaschenverschluss in einer die Wiederbefüllung oder Weiterverwendung der Banderole ausschließenden Form anzubringen.



Österreichischer Qualitätswein wird u.a. mit der rot-weiß-roten Banderole gekennzeichnet.

Auszug aus den rechtlichen Bestimmungen zum Obstwein

Obstweine im Sinne dieses Bundesgesetzes sind die durch alkoholische Gärung des Saftes oder der Maische von frischem und dafür geeignetem Kern-, Stein-, Beeren- oder sonstigem Obst hergestellten Getränke, die einen Gehalt an vorhandenem Alkohol von mind. 1,2% vol. aufweisen.

Qualitätsmost mit staatlicher Prüfnummer

Mit der Obstweinverordnung aus dem Jahr 2014 wurde der Grundstein zum Qualitätsobstwein mit staatlicher Prüfnummer gelegt. Die staatliche Prüfnummer gibt dem Mostliebhaber die Sicherheit, ein qualitativ hochwertiges Produkt erworben zu haben. Wie wird ein Most zum Qualitätsmost? Eine Mostprobe wird in das Bundesamt für Wein- und Obstbau nach Klosterneuburg oder Eisenstadt zur amtlichen Kontrolle im Labor sowie zur kommissionellen Verkostung durch eine staatlich geprüften Verkostungsjury eingereicht. Vollständig in Österreich erzeugte Obstweine, deren Obst (nicht Trauben) ebenfalls aus Österreich oder aus einem ausgewiesenen kleineren geografischen Gebiet (Spezifikation notwendig) stammen und deren Verarbeitung im angegebenen Bundesland erfolgt, können mit dem Qualitätsobstwein Gütesiegel ausgezeichnet werden. Die analytische als auch die kommissionelle Prüfung des Mostes muss positiv ausfallen. (Labor: Alkoholgehalt, Zucker, Säure, freier- und Gesamt Schwefel, flüchtige Säure, usw.) Mittels Bescheid wird dem Mostbauern beim Erreichen der geforderten Qualitätsstandards das Prüfzeugnis und die staatliche Prüfnummer zugesandt. Die Prüfnummer muss dann am Etikett und das Qualitätsgütesiegel am Flaschenverschluss angebracht werden.



Gütesiegel für Qualitätsmost mit staatlicher Prüfnummer.

Bezeichnungsvorschriften für Wein, Obstwein und Fruchtsäfte

Jede Flasche, in der Wein, Obstwein oder Fruchtsäfte in Verkehr gebracht werden, muss etikettiert sein. Die Angaben dürfen **nicht irreführend** sein und sind in **leicht lesbaren, unverwischbaren** und ausreichend großen Schriftzeichen so anzubringen, dass sie sich vom Hintergrund, auf dem diese aufgedruckt sind, sowie von allen anderen schriftlichen Angaben und Bildzeichen deutlich abheben. Auf unterschiedlich vorgeschriebene Schriftgrößen ist zu achten. Alle Bezeichnungsvorschriften für Wein sind im Österreichischen Weingesetz, die Bezeichnungsvorschriften für Obstwein sind in der Obstwein Verordnung und die Bezeichnungsvorschriften für Fruchtsäfte sind in der Lebensmittelinformationsverordnung (EU) Nr. 1169/2011 („LMIV“) geregelt. Weitere Informationen finden Sie auch unter: **www.bundeskellereiinspektion.at**.

Außerdem steht als Hilfestellung zur richtigen Kennzeichnung von Produkten eine Reihe von **Musteretiketten** zur Verfügung, die unter www.gutesvombauernhof.at/intranet/home.html abrufbar sind. Die Beratungsstellen für Direktvermarktung sowie für Wein- und Obstbau in den Landwirtschaftskammern bieten Beratungen zur richtigen Kennzeichnung an. Nähere Informationen dazu unter: **www.lko.at** – Auswahl des jeweiligen Bundeslandes – Menüpunkt Beratung.

Musteretikette mit den gesetzlichen Mindestanforderungen als Vorlage für eine korrekte Kennezeichnung

Fruchtsaft (z.B. Apfelsaft)	Bezeichnung des Lebensmittels
Franz Muster Obstweg 1, 1234 Garten	Lebensmittelunternehmer
1 l	Nettofüllmenge
L-011006	Losnummer/Chargennummer
mindestens haltbar bis Ende MM/JJ oder mindestens haltbar bis TT/MM/JJ	Mindesthaltbarkeitsdatum
nach dem Öffnen gekühlt lagern und bald verbrauchen	Temperatur- und Lagerbedingungen
Zutaten: Apfelsaft, Antioxidationsmittel: Ascorbinsäure	Zutaten

4.1 Kellerbuchführung

Nach dem österreichischen Weingesetz müssen alle Erzeuger bzw. Inverkehrbringer von Weinbauerzeugnissen vollständige Aufzeichnungen (Ein- Ausgangsbücher) führen. Darunter fällt auch Most sowie Schaumwein aus Obst wie zB Birnen und Äpfel. Folgend werden die Vorschriften für das sogenannte „**Kellerbuch**“ für Kleinerezeuger von unter 100.000 Liter Jahresproduktion beschrieben.

Die ordnungsgemäße Führung des Kellerbuches sieht eine Gliederung in drei Teilen vor: Die **Basisdaten** in Teil 1 bestehen aus Stammdaten, Ernte- und Bestandsmeldungen, Behälterverzeichnis, Prüfnummern, Mostwägerbestätigung, Transportbescheinigung, Begleitpapieren und Banderolen. Die **Belegsammlung** bildet den Teil 2 und die **Maßnahmenblätter** befinden sich im Teil 3.

Die **Form der Aufzeichnungen ist vorgeschrieben**. Eine eigene Kellerbuchmappe (roter Ringordner) mit allen Formularen zum einfachen Ausfüllen wird angeboten und ist bei den meisten Lagerhäusern erhältlich. Am eigenen PC selbst „nachgebaute“ Formulare wie das Maßnahmenblatt zum Eintragen von allen Behandlungen (zB Anreicherung, Schwefelung, Süßung, Verschnitt, Schönung, Flaschenfüllung, ...) sind erlaubt, müssen aber der Form des offiziellen Formulars entsprechen. Die Ausdrucke müssen in der Kellerbuchmappe abgelegt werden. Alternativ bieten auch die Firmen „LBG Österreich“ und „Das Kellerbuch“ geeignete und verschiedene Softwarelösungen an, die von der Bundeskellereiinspektion anerkannt werden.

Alle Belege sind zeitlich geordnet aufzubewahren. Die Eintragungen bzw. Ablagen haben unmittelbar zu erfolgen, damit das Kellerbuch **stets aktuell** ist. Aufzeichnungen der Verkäufe sind im Kellerbuch nicht erforderlich, vorhandene Rechnungen sind jedenfalls aufzubewahren. Die **Kellerbücher müssen sieben Jahre aufbewahrt werden**.

Muster für ein Behälterverzeichnis

Betriebsnummer: 1893327
Name: Max Mustermann
Adresse: Musterort, Obere Kellergasse 13

Behälter Nummer	Art	Inhalt in Liter	Aufstellungsort
1	Plastik	400	Hauskeller
2	Stahl	5000	Hauskeller
3	Holzfass	600	Hauskeller
4	Stahl	2000	Kellergasse
5	Stahl	2000	Kellergasse
6	Stahl	2000	Kellergasse
7	Stahl	500	Kellergasse
8	Stahl	3000	Kellergasse
usw.			
14	Plastik	5000	Bei Maier, Unterort 13
15	Holzfass	1500	Bei Maier, Unterort 13
16	25 Stück Barrique	Ca. 5000	Hauskeller



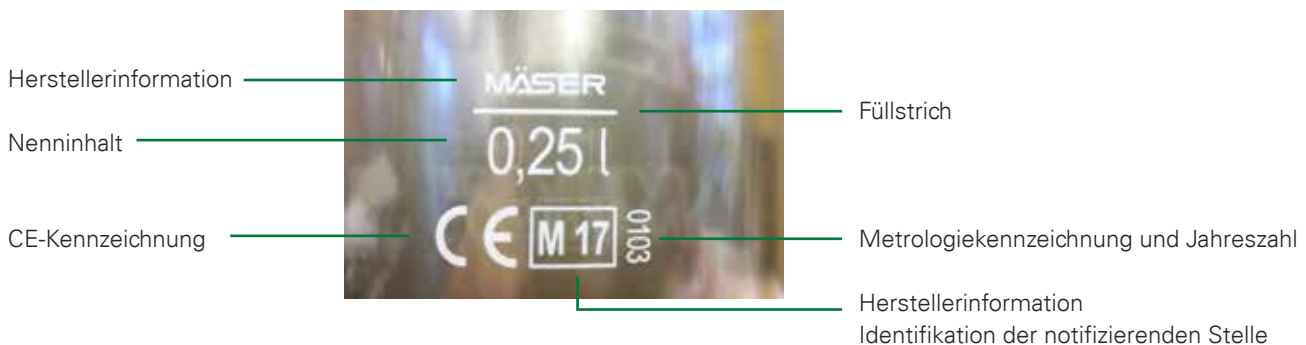
5. SCHANKGEFÄSSVERORDNUNG – DAS RICHTIGE GLAS

Die im Herbst 2016 aktualisierte Schankgefäßverordnung ist besonders beim Neukauf von Gläsern zu beachten.

- Der Ausschank von Getränken aller Art, außer Tee, Kaffee und Milchmischgetränken muss in **Schankgefäßen** erfolgen. (Hinweis: Ein Ausschank von Tee, Kaffee und Milchmischgetränken ist im bäuerlichen Buschenschank ohnehin nicht erlaubt.)
- Ein Schankgefäß ist ein Ausschankmaß (zB Glas, Becher), das zum **entgeltlichen Ausschank** von Getränken zum sofortigen Verbrauch vorgesehen ist.
- Schankgefäße für den dauernden Gebrauch müssen aus formfesten Werkstoffen hergestellt sein. Für den einmaligen Gebrauch sind Papierbecher und Becher aus Kunststoff ebenfalls zulässig.
- Zur Begrenzung des Nenninhalts (Volumen) muss auf jedem Schankgefäß ein waagrecht verlaufender **Füllstrich** angegeben sein.
- Der Nenninhalt des Schankgefäßes ist, deutlich sichtbar, in unmittelbarer Nähe des Füllstriches anzugeben.
- Folgende Nenninhalte sind zulässig: 0,01 l, 0,02 l, 0,025 l, 1/32 l, 0,04 l, 0,05 l, 1/16 l, 0,1 l, 1/8 l, 0,2 l, 0,25 l oder 1/4 l, 0,3 l, 0,4 l, 0,5 l, 0,75 l, 1 l, 1,5 l, 2 l, 3 l, 4 l, 5 l. Anstelle des „l“ dürfen auch folgende Zeichen verwendet werden: dm³, cm³, dl, cl, ml, L. Die Angabe des Nenninhaltes ist an das verwendete Zeichen anzupassen.
- Der Hersteller muss mittels Herstellerinformation erkennbar sein.
- Die CE Kennzeichnung, die Metrologiekennzeichnung „M“ und die Jahreszahl der Anbringung der Kennzeichnung, sowie eine vierstellige Zahl, die eindeutige Identifikation jener notifizierten Stelle, die das Konformitätsbewertungsverfahren durchgeführt hat, sind anzubringen.

Hinweis: Bereits in Verwendung stehende Schankgefäße, die vor dem 31. 10. 2016 angeschafft wurden, müssen nicht entsorgt werden, sondern können weiter verwendet werden.

Beispiel für die richtige Kennzeichnung von Schankgefäßen





6. LEBENSMITTELHYGIENE

Jeder Buschenschenker ist **Lebensmittelunternehmer** und trägt die **Verantwortung** für die von ihm in Verkehr gebrachten Produkte und zwar von der Herstellung der Rohstoffe bis zur Abgabe der Endprodukte. Zur Erreichung der größtmöglichen Lebensmittelsicherheit muss der Lebensmittelunternehmer ein **Eigenkontrollsystem** für seinen Betrieb erstellen und umsetzen.

Zu einem **vollständigen Eigenkontrollsystem** gehören folgende Bereiche:

- entsprechende bauliche und räumliche Ausstattung
- entsprechende Einrichtung und Ausstattung mit Gerätschaften
- Trinkwasserversorgung (Untersuchungspflicht bei eigenem Brunnen)
- Lagerung und Transport von Lebensmitteln
- allgemeine Lebensmittelhygiene (Reinigung, Desinfektion, Schädlingsbekämpfung)
- persönliche Hygiene und Gesundheit
- gute Hygienepraxis beim Umgang mit Lebensmitteln
- entsprechende Aufzeichnungen und allenfalls Produktuntersuchungen

Die gesetzlichen Grundlagen dafür sind die VO (EG) 178/2002, die VO (EG) 852/2004 und das Österreichische Lebensmittelsicherheits- und Verbraucherschutzgesetz (LMSGV) samt Durchführungsverordnungen. Leitlinien helfen bei der Umsetzung der Hygienebestimmungen in die Praxis (www.verbrauchergesundheit.gv.at).

Für bäuerliche Betriebe, die mit Lebensmitteln umgehen gibt es ein **Handbuch zur Eigenkontrolle**, indem alle Anforderungen samt praktischer Tipps und Dokumentationsvorlagen zur Verfügung stehen. Dieses Handbuch ist Grundlage bei Hygieneschulungen und kann bei ihrer Landwirtschaftskammer angefordert bzw. im Zuge der Onlineschulung auf www.hygiene-schulung.at heruntergeladen werden.



Im Handbuch zur Eigenkontrolle sind alle Anforderungen, praktische Tipps und Dokumentationsvorlagen dargestellt.

Regelmäßige Schulungspflichten

Personen, die mit Lebensmitteln umgehen, sind entsprechend ihrer **Tätigkeit** und bezüglich **Hygiene** regelmäßig zu schulen. **Hygieneschulungen** werden von den Landwirtschaftskammern angeboten, bzw. können diese auch via Internet unter www.hygiene-schulung.at absolviert werden. Die **Onlineschulung** wird mit einem Test abgeschlossen und der Schulungsnachweis kann danach selbst ausgedruckt werden. Jedenfalls ist der **Schulungsnachweis** aufzubewahren und bei Kontrollen durch die Lebensmittelaufsicht vorzuweisen.



7. INFORMATION ÜBER ALLERGENE IN SPEISEN UND GETRÄNKEN

Lebensmittelunternehmer müssen gemäß der EU-Verordnung Nr. 1169/2011 über allergene Zutaten in Lebensmitteln informieren, damit sich Personen mit **Allergien oder Nahrungsmittelunverträglichkeiten** leichter über Allergene in Lebensmitteln informieren können. Die Liste enthält derzeit **14 Allergene Stoffe**: glutenhaltiges Getreide (Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, etc.), Krebstiere (Shrimps, Garnelen, etc.), Eier, Fisch, Erdnüsse, Sojabohnen, Milch, Schalenfrüchte, Senf, Sesam, Schwefeldioxid und Sulfite, Lupinen, Weichtiere und bei allen aus bzw. mit Allergene hergestellten Erzeugnissen. Näheres unter www.verbrauchergesundheit.gv.at.

Buschenschenker haben ihre Kunden über allenfalls enthaltene Allergene in Speisen und Getränken zu informieren. **Ob** die Allergeninformation **mündlich oder schriftlich** erfolgt, **entscheidet der Lebensmittelunternehmer**.

Information bei verpackten Lebensmitteln

Bei verpackten Produkten erfolgt die Allergeninformation über Angaben auf dem Etikett, wobei die Allergene in der Zutatenliste optisch hervorgehoben sein müssen, beispielsweise für fette Schrift.

Information bei offen angebotenen Lebensmitteln

Bei offen angebotenen Waren oder bei einem Verpflegungsangebot hat die Allergeninformation schriftlich oder mündlich zu erfolgen.

Schriftliche Information

Die schriftliche Information in der Speisekarte kann durch Buchstabencodes erfolgen, mit denen Speisen und Getränke gekennzeichnet sind. Die Buchstabencodes müssen in einer Legende erklärt werden.

Mündliche Information

Im Falle der mündlichen Allergeninformation ist an einer gut sichtbaren Stelle darauf hinzuweisen, beispielsweise durch einen Aushang bzw. einen Aufkleber oder einen Vermerk in der Speisekarte.

Schulungspflicht: Wenn sich Buschenschenker **für die mündliche Allergeninformation** entscheiden, müssen jene Personen, die die Information an Gäste weitergeben, eine Schulung absolvieren. Schulungen werden von den Landwirtschaftskammern angeboten, bzw. kann die Schulung auch via Internet auf www.allergene-schulung.at ab-

Ob die Allergeninformation schriftlich oder mündlich gegeben wird, entscheidet der Buschenschenker selbst.

solviert werden. In der Schulung wird über die Wichtigkeit der Allergeninformation, die Auslösung von Allergien und Unverträglichkeiten und die 14 allergenen Stoffe informiert, sowie die praktische Durchführung der Allergeninformation im Betrieb erläutert. Die Onlineschulung dauert etwa 90 Minuten und nach erfolgreicher Absolvierung eines Tests kann der Schulungsnachweis selbst ausgedruckt werden. Schulungsnachweise müssen im Betrieb aufliegen und sind bei Kontrollen vorzuweisen.

Dokumentationspflichten im Hintergrund

Grundlage für die Information über Allergene ist eine schriftlich geführte Dokumentation (zB Excel-Liste) über die Speisen und den darin enthaltenen Zutaten oder Hilfsstoffen. Es ist daher wichtig, sich gründlich mit den Rezepturen von Produkten und Speisen auseinanderzusetzen. Vorlagen und Beispiele werden sowohl bei der Anwesenheitsschulung, wie auch bei der Onlineschulung zur Verfügung gestellt.

Tabelle zur Dokumentation der eingesetzten Zutaten

Produkt	Kurzbezeichnung der Stoffe oder Erzeugnisse, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können Buchstaben-Code (gemäß Empfehlung Allergeninformation der Codex-Unterkommission Kennzeichnung)																		
	glutenhaltiges Getreide A		Krebstiere B	Ei C	Fisch D	Erdnuss E	Soja F	Milch, Laktose G	Schalenfrüchte H					Sellerie L	Senf M	Sesam N	Sulfite O	Lupinen P	Weichtiere R
	Alle Weizenarten und Weizenabkömmlinge (Dinkel, Kohlrasan- weizen, Emmer, Einkorn, Grünkern)	Roggen	Gerste	Hafer						Mandeln	Haselnüsse	Walnüsse	Kaschunüsse	Pecannüsse	Paranüsse	Pistazien	Macadamia- oder Queenslandnüsse		

Liebe Gäste! Liebe KundInnen!

Bei Fragen zu unseren Produkten und Speisen
und darin enthaltenen Stoffen,
die Allergien oder Unverträglichkeiten
auslösen können*, geben wir gerne Auskunft.

*gemäß Allergeninformationsverordnung

Ein Service von



www.lfi.at



www.gutesvombauernhof.at



Aufkleber sind bei den Landwirtschaftskammern erhältlich



8. DATENSCHUTZGRUNDVERORDNUNG

„Personenbezogene Daten“ genießen ein Recht auf Geheimhaltung. Durch die seit 25. Mai 2018 geltende sogenannte Datenschutz-Grundverordnung der Europäischen Union wird der Datenschutz noch verbessert.

Personenbezogene Daten

Anwendbar ist die Datenschutz-Grundverordnung auf die Verarbeitung personenbezogener Daten natürlicher Personen (zB Franz Huber). Unter personenbezogenen Daten sind in sehr weitem Sinne alle Informationen zu verstehen, die sich auf bestimmte oder bestimmbare natürliche Personen beziehen (sogenannte betroffene Personen). Darunter fallen beispielsweise der Name, die Anschrift und das Geburtsdatum einer Person, aber auch deren KFZ-Kennzeichen, eine Ohrmarkennummer oder Bankdaten.

Eigenverantwortung

Die bisherige Meldepflicht von bestimmten Datenverwendungen bei der Datenschutzbehörde entfällt. Stattdessen werden der Verantwortliche (diejenige Person, die die Daten erhebt, speichert, usw.) und auch der Auftragsverarbeiter (diejenige Person, die im Auftrag des Verantwortlichen als Dienstleister mit Daten hantiert) stärker zur Verantwortung gezogen. Verantwortliche und Auftragsverarbeiter müssen ein **Verzeichnis von Verarbeitungstätigkeiten führen**. Darin ist zu dokumentieren, **welche Daten zu welchem Zweck** verarbeitet werden, innerhalb welcher Frist die Daten gelöscht werden und welche **Datensicherheitsmaßnahmen** zur Herabsetzung des Risikos von Datenmissbrauch getroffen worden sind.

Betroffene Personen

Betroffene Personen sind solche, deren personenbezogene Daten von einer anderen Person verarbeitet werden (zB Kunden, Lieferanten, Mitarbeiter, Vereinsmitglieder etc.).

Wer ist verantwortlich?

Ein Verantwortlicher ist eine natürliche oder juristische Person, Behörde oder andere Stelle die allein oder gemeinsam mit anderen über Zwecke und Mittel der Verarbeitung von personenbezogenen Daten entscheidet (Land- und Forstwirt, Buschenschenker, Direktvermarkter, Verein etc.).

Auftragsverarbeiter

Auftragsverarbeiter im Sinne der Datenschutz-Grundverordnung sind Personen oder andere Stellen, die die personenbezogenen Daten im Auftrag des Verantwortlichen verarbeiten (zB eine Druckerei, die mit der Versendung der Weihnachtspost beauftragt wird). Aufgrund der besonderen Gefahren, die mit der Auslagerung von Daten verbunden sind, ist hierfür ein spezieller **Vertrag zwischen dem Verantwortlichen und Auftragsverarbeiter** erforderlich.

Berechtigung zur Datenverarbeitung

Werden personenbezogene Daten verarbeitet, muss in jedem Einzelfall eine sogenannte Berechtigung vorliegen. Hiefür kommen in Betracht:

- die Einwilligung des Betroffenen (zB Newsletterversand)
- die Verarbeitung für die Erfüllung eines Vertrages (zB Zustellung von Wein durch einen Dritten)
- und berechtigte Interessen des Verantwortlichen (zB bestehende Direktvermarktungskunden werden über die Neueröffnung des Buschenschanks informiert)

Rechte der Betroffenen

Die Betroffenen haben das Recht auf Auskunft, auf die Berichtigung unrichtiger Daten, das Recht auf Löschung von Daten sowie ein Widerspruchsrecht gegen die Verarbeitung von Daten (zB Streichung von der Liste für die Zusendung von Newslettern).

Diverse Muster (Muster eines Verarbeitungsverzeichnisses, Zustimmungserklärung für den Versand von Newslettern...) finden Sie auf der Homepage der Landwirtschaftskammer Österreich (www.lko.at).

Einwilligung zum Newsletterempfang / Info-Mail / Information über Termine

☐ Hiermit willige ich ein, die Newsletter/die Info-Mails/Information über Termine zu erhalten.

Ich kann meine Einwilligung jederzeit widerrufen; am einfachsten, indem ich den Widerruf an folgende E-Mail-Adresse schicke: [E-Mail-Adresse einfügen, an die der Widerruf gesendet werden kann]. Durch den Widerruf wird die Rechtmäßigkeit der aufgrund der Einwilligung bis zum Widerruf erfolgten Verarbeitung nicht berührt.

Unsere Datenschutzerklärung finden Sie unter [https://-Adresse einfügen].

Datum, Unterschrift

Hinweis: Sollte keine eigene Website vorhanden sein, entfällt der Satz: „Unsere Datenschutzerklärung finden Sie unter [https://-Adresse einfügen],“ dann muss stattdessen folgender Hinweis hinzugefügt werden:

Datenschutzrechtlich verantwortlich: [Unternehmen XY]. Wenn Sie Fragen haben, kontaktieren Sie uns unter: [E-Mail-Adresse einfügen]. Die Rechtsgrundlage für die Datenverarbeitung zum Zweck des Newsletter-Versandes / Info-Mail-Versandes ist Ihre Einwilligung. Wir verarbeiten Ihre Daten zum Zweck des Versandes bis zum Widerruf Ihrer Einwilligung. Ihnen stehen bezüglich Ihrer bei uns gespeicherten Daten grundsätzlich das Recht auf Auskunft, Richtigstellung, Einschränkung und Widerspruch zu einer Datenverarbeitung sowie Löschung und Übertragbarkeit Ihrer Daten zu. Wenn Sie glauben, dass wir gegen datenschutzrechtliche Vorschriften verstoßen, können Sie sich bei uns [E-Mail-Adresse einfügen] / unserem Datenschutzbeauftragten oder bei einer Datenschutzbehörde beschweren.

Beispiel für ein Muster zur Einwilligung zum Newsletterempfang



9. BETRIEBSHAFTPFLICHT

Die land- und forstwirtschaftliche Betriebshaftpflichtversicherung bietet dem Landwirt Versicherungsschutz für seine unternehmerische Tätigkeit im Umfang des §2 der Gewerbeordnung. Darunter fällt auch der bäuerliche Buschenschank.

Die landwirtschaftliche Betriebshaftpflichtversicherung deckt pauschal **Personen- und Sachschäden** sowie daraus resultierenden Vermögensschäden, die eintreten:

- auf allgemein zugänglichen Straßen, Wegen, Zufahrten, Parkplätzen,
- in Räumlichkeiten (Gastraum, Gänge, WC, Waschraum) und Gebäuden,
- auf zusätzlichen Einrichtungen wie Kinderspielplatz, Kürbislabyrinth, Strohbürg, Fischteich, Streichelzoo, Ringelspiel, Sandkiste, Rutsche, etc.
- bei Veranstaltungen wie Stallführung, Maschinen-, Gerätevorführung, Kutschenfahrt, Brotbacken, Strohbasteln, Holzschnitzen,
- bei erbrachten Serviceleistungen wie zB Kinderbetreuung (wenn Buschenschanker die Aufsicht übernimmt),
- bei der Garderobe der Gäste. Der Buschenschanker haftet nicht für das Abhandenkommen von Kleidungsstücken, die der Gast auf Kleiderhaken selbst deponiert.

Die landwirtschaftliche Betriebshaftpflichtversicherung umfasst den **Versicherungsnehmer, die mittätigen Familienangehörigen, Arbeitnehmer** (zB Fremdarbeitskräfte beim Buschenschank) **und Personen**, die kurzfristig für landwirtschaftliche Tätigkeiten beauftragt werden.

Höhe der Versicherungssumme

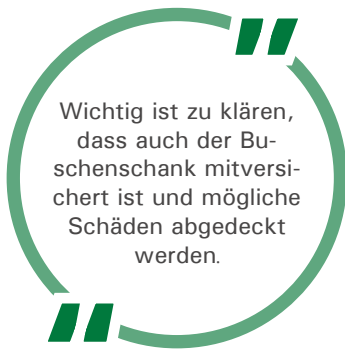
Die Schadenersatzforderungen, insbesondere bei Personenschäden, werden immer höher. Es können auch mehrere Personen geschädigt sein. Die Höhe der Versicherungssumme sollte daher mindestens 3.000.000 € betragen.

Wann sind besondere Vereinbarungen mit dem Haftpflichtversicherer zu treffen?

- Wenn der Buschenschank in Form eines konzessionierten oder freien Gastgewerbes (Anmeldungsgewerbe) erfolgt.
- Die Garderobe der Gäste in einem separaten Raum verwahrt wird.

Wann gibt es keinen Versicherungsschutz aus der landwirtschaftlichen Betriebshaftpflichtversicherung?

- Wenn die Räumlichkeiten zur Verfügung gestellt werden, zB jemand anderer veranstaltet eine Feier. Der Veranstalter muss die Veranstaltung selbst versichern.
- Wenn ein Gast die Einrichtung beschädigt. Versicherungsschutz besteht durch Haushaltsversicherung des Gastes.



- Wenn Schäden durch die Verwendung von Kraftfahrzeugen oder Anhängern mit behördlichem Kennzeichen entstehen. Versicherungsschutz besteht durch Kraftfahrzeughaftpflichtversicherung – Achtung: nur bei landwirtschaftlicher Verwendung.
- Für den Personentransport auf Anhängern, die von Fahrzeugen, die kein behördliches Kennzeichen tragen müssen (zB ein Traktor mit einer 10 km/h Tafel), gezogen werden, ist eine separate Haftpflichtversicherung abzuschließen.
- Wenn ein Weinbauer mit einem Traktor mit 10 km/h Tafel am Anhänger Gäste durch den Weingarten oder zum Weinkeller führt, fällt dieses Risiko nicht unter die Betriebshaftpflicht!

Wer haftet für Schäden, die von Kindern verursacht wurden?

- Für Kleinkinder besteht nur Haftung bei mangelnder Beaufsichtigung durch die Aufsichtsperson (zB Eltern). Ältere Kinder haften eigenständig. Ein Versicherungsschutz besteht aus einer Haushaltsversicherung der Eltern.

Wer haftet für verlorene Sachen der Gäste?

- Der Gast selbst muss für diesen Schaden (Eigenschaden) aufkommen.

Was passiert bei grober Fahrlässigkeit des Buschenschankers?

- Die landwirtschaftliche Betriebshaftpflichtversicherung deckt Schadensfälle, die der Versicherungsnehmer (=Buschenschanker) durch fahrlässiges oder grob fahrlässiges Verhalten dem Geschädigten zugefügt hat.

Welche Folgen haben Personenschäden?

Wenn ein Verschulden des Buschenschankers oder mitversicherter Personen nicht ausgeschlossen werden kann, wird von der Behörde ein Strafverfahren eingeleitet. Bei schuldhaftem Verhalten kann es zu einer Verurteilung meist in Form einer Geldstrafe kommen. Es entstehen außer der Strafe auch erhebliche Anwalts- und Gerichtskosten. Hier wird der Abschluss einer Rechtsschutzversicherung empfohlen. Kutschenfahrten sind bei einigen Versicherungen nur mit einer besonderen Vereinbarung mitversichert. Speziell in der Haftpflichtversicherung ist ein Schaden immer anhand des Einzelfalles zu prüfen. So kann etwa die grobe Fahrlässigkeit für einen Deckungsausschluss ausreichend sein, wenn zugleich bewusst gegen Vorschriften verstoßen wurde und zwischen Verstoß und Schaden ein kausaler Zusammenhang besteht.

Auch Veranstaltungen (zB ein Hoffest über einige Tage) können im Einzelfall über das versicherte Risiko hinausgehen! In Summe kann daher der vorangegangene Text mit Einschränkungen behaftet sein. Also bei Unklarheiten sicherheitshalber immer beim Versicherer anfragen.



10. WEITERE BESTIMMUNGEN FÜR BUSCHENSCHENKEN, DIE IN ALLEN BUNDESLÄNDERN GELTEN

10.1 Musikabgabe AKM

Musik kann auf verschiedene Arten „genutzt“ werden, wobei die Urheber das Recht haben durch die Nutzung ihrer Werke durch Dritte Vergütungen (Tantiemen) zu erhalten. Zur Durchsetzung der im Urheberrechtsgesetz verankerten Rechte und Ansprüche, haben sich die Autoren, Komponisten und Musikverleger zur „AKM“ zusammengeschlossen. Die AKM hebt das Entgelt für die Nutzung des geistigen Eigentums ein. Jeder der geschützte Musik oder Texte öffentlich aufführt, ist verpflichtet eine Nutzungsgebühr zu bezahlen. Die Entgeltspflicht an die AKM liegt beispielsweise vor, wenn im Buschenschanklokal das Radio läuft. Durch den Kauf eines Tonträgers (zB CD, MP3, DVD) oder durch die Bezahlung der ORF-Gebühren ist das Entgelt für die Nutzung des geistigen Eigentums durch eine öffentliche Wiedergabe nicht abgegolten.

Durch eine Meldung bei der zuständigen Geschäftsstelle der AKM und die Bezahlung des Nutzungsentgeltes kann die Nutzungsbewilligung zur Aufführung bzw. Wiedergabe geschützter Werke erworben werden. (Weitere Infos: www.akm.at)

10.2 Tourismusabgaben

Laut Tourismusgesetz sind bestimmte Gemeinden ermächtigt, von Buschenschenkern sogenannte „Interessentenbeiträge“ einzuhoben. Diese Beiträge sind in festgelegten Promillebeträgen von innerhalb der Gemeinde erzielten Jahresumsatz zu entrichten und von der Gemeinde zur Förderung des Tourismus zu verwenden. Nähere Informationen bei der zuständigen Gemeinde bzw. unter www.ris.bka.gv.at in der Kategorie Landesrecht.

10.3 Preisauszeichnung

Der Verkauf von Speisen und Getränken im Rahmen des Buschenschankes unterliegt dem Preisauszeichnungsgesetz.

Die Buschenschenker sind verpflichtet die Preise für Sachgüter auszuzeichnen:

- a) bei sichtbar ausgestellten Produkten, wie beispielsweise beim Selbstbedienungsbuffet oder im angeschlossenen Hofladen. Die Preise müssen leicht zu lesen und den Produkten zuordenbar sein (zB Preisschilder)
- b) bei Speisen und Getränken, die in den Geschäftsräumlichkeiten in anderer Weise zum Verkauf bereitgehalten werden (zB bei Bestellung und Tischservice) durch

Für hochwertige Produkte ist eine ansprechend gestaltete Speise- bzw. Getränkekarte ein MUSS.

Verzeichnisse, wie Speisen- und Getränkekarten, die im Lokal aufliegen;
Die Preise sind in österreichischer Währung und einschließlich der Umsatzsteuer, sowie aller sonstigen Abgaben und Zuschläge (Bruttopreise) auszuzeichnen.
Wird der Nettopreis zusätzlich angegeben, so ist der Bruttopreis in dessen unmittelbarer Nähe auszuzeichnen.

Der Preis ist für die Verkaufseinheit eines Sachgutes unter Angabe der handelsüblichen Gütebezeichnung und Verkaufseinheit (zB Preis für eine Portion Liptauer) anzugeben. Bei vorverpackten und vorportionierten Waren (zB Produkte zum Mitnachhausnehmen) ist der Preis der Packung auszuzeichnen.

10.4 Kein Alkohol und Tabak an Jugendliche

In Österreich ist der Jugendschutz Angelegenheit der Bundesländer und nicht bundesweit einheitlich geregelt. Es gelten die Bestimmungen desjenigen Bundeslandes, in dem sich das Kind bzw. der Jugendliche gerade aufhält.

Bis zum vollendeten 18. Lebensjahr ist in allen Bundesländern der Erwerb und Konsum von Tabak, tabakähnlichen Produkten und alkoholischen Getränken, wenn diese gebrannten Alkohol (Spirituosen) beinhalten (auch in Form von Mischgetränken) an allgemein zugänglichen Orten und bei öffentlichen Veranstaltungen verboten. Das bedeutet jungen Menschen bis zur Vollendung des 18. Lebensjahres darf dies weder angeboten, noch verkauft werden. Auch ein „Überlassen“, „Schenken“, „Abgeben“ oder „Weitergegeben“ ist nicht erlaubt.

Zwischen 16 und 18 Jahren dürfen in einigen Bundesländern (zB NÖ, Burgenland, OÖ) „leichte“ alkoholische Getränke wie Wein oder Most, erworben, konsumiert und verabreicht werden.

Buschenschenker haben die landesrechtlichen Bestimmungen einzuhalten und deutlich sichtbar darauf hinzuweisen. Die Landesregierungen können per Verordnung festlegen, welche Hinweise auf notwendige Beschränkungen in Betrieben, Lokalen und Räumlichkeiten oder bei Veranstaltungen anzubringen oder zu verlautbaren sind.

10.5 Tabak- und Nichtrauchererschutzgesetz

Das für 1. Mai 2018 vorgesehene generelle Rauchverbot in Räumen der Gastronomie ist nicht in Kraft getreten. Die Möglichkeiten einen Raucherbereich zu betreiben bleiben aufrecht:

- Hat ein Betrieb mehrere Räume, so besteht die Möglichkeit, einen abgetrennten Bereich als Raucherraum zu deklarieren, wenn zB durch eine Tür - gewährleistet ist, dass kein Rauch in die vom Rauchverbot geschützten Bereiche tritt und es sich beim Raucherbereich nicht um den „Hauptraum“ des Betriebes handelt.
- Bei Lokalen bis zu 50 m² bzw. zwischen 50 m² und 80 m², bei denen eine Abtrennung von Raucherbereichen aufgrund verpflichtender baurechtlicher, feuer- oder denkmalschutzrechtlicher Vorgaben nicht möglich ist, kann der Betrieb als Ganzes als Raucherbetrieb geführt werden.



Foto: LK NÖ/Eva Lechner

Jugendschutz ist Landessache daher die jeweiligen Landesbestimmungen beachten.



Foto: jcomp/stock.adobe.com

11. SOZIALRECHTLICHE GRUNDLAGEN

11.1 Sozialversicherungsbeiträge

Meldepflicht

Grundsätzlich ist im Hinblick auf den erforderlichen Unfallversicherungsschutz der Beginn und die Beendigung der Ausübung des Buschenschankes, als sogenannte land(forst)wirtschaftliche Nebentätigkeit, innerhalb eines Monats der Sozialversicherungsanstalt der Bauern (SVB) zu melden (gilt für Wein- und Mostbuschenschänker).

Weinbuschenschank

Die Einnahmen aus einem Weinbuschenschank (Speisen und Getränke) sind in der vom Einheitswert abgeleiteten **pauschalen Beitragsgrundlage** des landwirtschaftlichen Betriebes (Versicherungswert) enthalten und führen daher zu **keinen zusätzlichen Sozialversicherungsbeiträgen**.

Mostbuschenschank

Die **Einnahmen aus** der Direktvermarktung von überwiegend eigenen be- und verarbeiteten Naturprodukten (zB Ab Hof-Verkauf, Bauernmarkt), aus einem **Mostbuschenschank** und einem sog. Almausschank **sind** auch für Zwecke der Sozialversicherung **aufzuzeichnen**. Die Bruttoeinnahmen aus diesen Nebentätigkeiten sind bis 30. April des Folgejahres der Sozialversicherungsanstalt der Bauern zu melden und es kommt zur Bildung einer eigenen Beitragsgrundlage, sofern die Summe der Einnahmen aus den angeführten Tätigkeiten einen **Freibetrag von 3.700 € im Jahr** übersteigt.

Von den Jahreseinnahmen wird in einem ersten Schritt der Freibetrag von 3.700 € abgezogen. Danach wird eine Ausgabenpauschale von 70 Prozent abgezogen, sodass 30 Prozent als Beitragsgrundlage verbleiben. Von dieser Beitragsgrundlage werden nach den allgemeinen Beitragssätzen des BSVG (2019: Pensionsversicherung 17 %, Krankenversicherung 7,65 %, Unfallversicherung 1,9 %) zusätzliche Beiträge – insgesamt jedoch nur bis zur Höchstbeitragsgrundlage (2019: 6.090 € pro Monat) – eingehoben.



Beispiel der pauschalen Ermittlung der SV-Beiträge bei Mostbuschenschank:

Jahresbruttoeinnahmen	10.000,00
minus 3.700 EUR Freibetrag	- 3.700,00
.....	6.300,00
minus 70 % Ausgabenpauschale.....	- 4.410,00
Beitragsgrundlage (30 %)	1.890,00
davon 26,55 % Beiträge	€ 501,79

Kleine Option

Anstelle der beschriebenen **Pauschalbemessung** kann der Versicherte auch beantragen, die im **Einkommensteuerbescheid** für (alle) Nebentätigkeiten des Betriebes ausgewiesenen Einkünfte heranzuziehen. Diese „kleine Option“ gilt unabhängig von der Beitragsberechnung für den Flächenbetrieb, das heißt, dass bei Ausübung der kleinen Option der **Flächenbetrieb im pauschalen System** (Einheitswert bzw. Versicherungswert) verbleiben kann und nur für die **Nebentätigkeiten** (Mostbuschenschank) die Beiträge **aufgrund** des jeweils relevanten **Einkommensteuerbescheides** ermittelt werden.

Ein Antrag auf Bemessung nach dem Steuerbescheid kann bis jeweils 30. April des dem Beitragsjahr folgenden Jahres gestellt werden und kann auch jährlich bis zum 30. April des Folgejahres ohne weitere besondere Voraussetzungen widerrufen werden, sodass ein jährlicher Wechsel zwischen den beiden Berechnungssystemen möglich ist. Als Beitragsgrundlage gelten die Einkünfte aus den Nebentätigkeiten laut Einkommensteuerbescheid zuzüglich der im Beitragsjahr für Nebentätigkeiten vorgeschriebenen Beiträge zur Kranken- und Pensionsversicherung. Ein Freibetrag kommt hier nicht zur Anwendung.

Bei Ausübung der „kleinen Option“ wird für die Nebentätigkeiten eine eigene Mindestbeitragsgrundlage von 824,51 € monatlich (Wert 2019) herangezogen. Dieser Mindestbetrag kommt daher auch dann zur Anwendung, wenn die im Steuerbescheid ausgewiesenen Einkünfte geringer sind oder gar kein Einkommensteuerbescheid erlassen wurde.

Große Option

Wurde für den gesamten landwirtschaftlichen Betrieb eine Beitragsgrundlagenoption gem. § 23 Abs. 1 a BSVG beantragt („große Option“), so umfasst diese den Flächenbetrieb und auch sämtliche Nebentätigkeiten des Betriebes. Die Beiträge werden aufgrund des Einkommensteuerbescheides ermittelt.

11.2 Sozialversicherungsrechtlicher Unfallversicherungsschutz

Grundsätzlich sind im Hinblick auf den erforderlichen Unfallversicherungsschutz der Beginn und die Beendigung der Ausübung des Buschenschankes als so genannte land(forst)wirtschaftliche Nebentätigkeit innerhalb eines Monats der Sozialversicherungsanstalt der Bauern (SVB) zu melden. Das gilt sowohl für Wein- als auch für Mostbuschenschanker. Unterjährige Unterbrechungen sind nicht zu melden.

Für das Vorliegen einer land(forst)wirtschaftliche Nebentätigkeit müssen folgende Grundvoraussetzungen gegeben sein:

- Führung eines land(forst)wirtschaftlichen Betriebes, durch welche bereits eine

Versicherung nach dem Bauern-Sozialversicherungsgesetz (BSVG) begründet wird.

- Wahrung des Charakters als land(forst)wirtschaftlicher Betrieb
- Vorliegen eines Naheverhältnisses der Nebentätigkeit zum land(forst)wirtschaftlichen Betrieb

Übt nicht der Betriebsführer selbst, sondern etwa die im Betrieb hauptberuflich beschäftigte Ehegattin oder ein im Betrieb hauptberuflich beschäftigtes Kind die Nebentätigkeit aus, unterliegt die Nebentätigkeit nur dann der Pflichtversicherung nach dem BSVG, wenn sie ausdrücklich „im Auftrag“ des Betriebsführers erfolgt und die Erträge aus dieser Tätigkeit als Betriebseinkommen dem land(forst)wirtschaftlichen Betrieb zufließen.

Gesonderte Sozialversicherungsbeiträge müssen nur für den Mostbuschenschank geleistet werden (Aufzeichnungs- und Meldepflicht der Bruttoeinnahmen). Die Einkünfte aus dem Weinbuschenschank sind vom Einheitswert des land- und forstwirtschaftlichen Betriebes umfasst, es sind daher keine zusätzlichen Beiträge zu bezahlen.

Von der Unfallversicherung geschützter Personenkreis

Der in der bäuerlichen Unfallversicherung geschützte Personenkreis umfasst die Betriebsführerin bzw. den Betriebsführer sowie bestimmte mittätige Angehörige. Mittätige Angehörige sind die Ehegattin bzw. der Ehegatte oder die eingetragene Partnerin bzw. der eingetragene Partner, die Kinder, Enkel, Wahl-, Stief- und Schwiegerkinder, die Eltern, Wahl-, Stief-, Schwieger- und Großeltern sowie die Geschwister der Betriebsführerin bzw. des Betriebsführers. Eine Lebensgefährtin bzw. ein Lebensgefährte kann durch freiwillige Selbstversicherung für einen monatlichen Beitrag von ca. 12 € in den Schutz der bäuerlichen Unfallversicherung einbezogen werden.

Für welche Tätigkeiten besteht Unfallversicherungsschutz?

Die gesetzliche Unfallversicherung erbringt Leistungen bei Arbeitsunfällen und Berufskrankheiten. Arbeitsunfälle sind Körperschäden, die sich im örtlichen, zeitlichen und ursächlichen Zusammenhang mit der die Versicherung begründenden Beschäftigung ereignen. Der Versicherungsschutz der bäuerlichen Unfallversicherung deckt alle Tätigkeiten ab, die zum Berufsbild des selbständigen Bauern gehören sofern diese nicht eine Dienstnähmeregenschaft begründen, eine Gewerbeberechtigung erfordern oder zu einer Pflichtversicherung als neuer Selbständiger nach dem GSVG (Gewerblichen Sozialversicherungsgesetz) führen.

In erster Linie umfasst der Schutz der bäuerlichen Unfallversicherung Tätigkeiten, die in unmittelbarem Zusammenhang mit der betrieblichen Arbeit im Betrieb stehen. Des Weiteren sind auch bestimmte Unfälle geschützt, die sich nicht unmittelbar bei einer Betriebsarbeit ereignen (zB Unfälle, die sich auf Wegen mit Bezug zur Betriebstätigkeit ereignen, Nachbarschaftshilfe zwischen Landwirten). Soweit die Erträge der Tätigkeit als Betriebseinkommen dem land(forst)wirtschaftlichen Betrieb zufließen, stehen auch Unfälle, die sich bei betrieblichen Nebentätigkeiten (zB Buschenschank) ereignen, unter dem Schutz der bäuerlichen Unfallversicherung. Zu beachten ist jedoch, dass Gesundheitsschädigungen, die nur auf körperlicher Veranlagung beruhen (d.h. nur auf eine innere Ursache zurückzuführen sind), in keinem Zusammenhang mit einem Arbeitsunfall stehen.

Nicht geschützt sind Unfälle, die sich bei eigenwirtschaftlichen Tätigkeiten (zB Zuzich-Nehmen von Mahlzeiten, Körperpflege, Spiel-, Sport- und Freizeitaktivitäten) ereignen oder wenn der Zusammenhang mit dem Betrieb nicht mehr gegeben ist (zB bei Alkoholisierung).



Die Betriebsführer sowie bestimmte mittätige Angehörige sind unfallversichert.

Arbeitsunfälle sind der SVB binnen fünf Tagen zu melden

Der Eintritt eines Arbeitsunfalls ist der SVB binnen fünf Tagen zu melden. Das Formular für die Unfallmeldung liegt bei den Gemeindeämtern, Bezirksbauernkammern und bei der SVB auf. Es kann auch aus der Formularübersicht auf der Homepage der SVB unter www.svb.at abgerufen werden.

Leistungen der bäuerlichen Unfallversicherung

Das Leistungsspektrum der bäuerlichen Unfallversicherung umfasst die **Unfallheilbehandlung** (Arztkosten, Spital, etc.), die Beistellung von **Ersatzarbeitskräften** (Betriebshilfe), die **Rehabilitation** und die Erbringung von **Geldleistungen** (Versehrtengehalt, Betriebsrente sowie bei tödlichen Arbeitsunfällen Hinterbliebenenrenten). Weitere wichtige Aufgaben der Unfallversicherung sind die Verhütung von Arbeitsunfällen oder Berufskrankheiten und die Vorsorge für Erste-Hilfe-Leistung nach Arbeitsunfällen.



12. STEUERRECHTLICHE GRUNDLAGEN

12.1 Abgrenzung Landwirtschaft – Gewerbe

Der Buschenschank im Rahmen eines Wein- bzw. Obstbaubetriebes gehört unter bestimmten Voraussetzungen zur Land- und Forstwirtschaft. Auf Grund der engen Verbindung gehören sowohl der Getränkeausschank als auch die Verabreichung von Speisen zum landwirtschaftlichen Hauptbetrieb. Werden daher **bäuerliche Urprodukte für Zwecke der Verabreichung im Rahmen des Buschenschanks be- und/oder verarbeitet**, handelt es sich um keinen Nebenbetrieb, sodass auch die **Einnahmengrenze** (für die Einstufung als Gewerbebetrieb) von EUR 33.000,- pro Jahr **nicht zu beachten** ist.

Ein eigenständiger Gewerbebetrieb liegt hingegen vor, wenn innerhalb des Buschenschanks (einschließlich Buffet) überwiegend zugekaufte Speisen und Getränke veräußert werden. Dabei ist die Zukaufsgrenze in Höhe von 25 % des Einkaufswertes der zugekauften Erzeugnisse bezogen auf den Umsatz aus dem Betriebszweig Weinbau bzw. Obstbau (Weinverkauf und Buschenschank) zu beachten. Außerdem ist die Zukaufsgrenze von 1.500 Liter Wein bzw. 2.000 kg Trauben/ha Weinbaufläche maßgeblich.

Beispiel:

Der Umsatz eines Weinbaubetriebes (Ab-Hof Verkauf und Buschenschank) beträgt 100.000 €. Der Einkaufswert für die zugekauften Erzeugnisse (Zukaufwein, Mineralwasser, Brot, Gemüse, etc.) darf daher 25.000 € nicht übersteigen, andernfalls ist steuerlich von einem Gewerbebetrieb auszugehen. Außerdem muss auch die Zukaufsgrenze von 1.500 Liter Wein bzw. 2.000 kg Trauben jeweils pro ha Weinbaufläche eingehalten werden.

Weiters ist für die Einstufung als bäuerlicher Buschenschank erforderlich, dass die jeweiligen (Landes)Buschenschankgesetze und die Vorschriften der Gewerbeordnung für den Buschenschank eingehalten werden. Eine darüber hinausgehende Tätigkeit gehört nach der Verkehrsanschauung nicht zur Land- und Forstwirtschaft und führt daher auch steuerlich zu Einkünften aus Gewerbebetrieb.

Ausnahmsweise können bei einem bloßen Anmeldungsgewerbe (Gewerbeschein gemäß § 111 Abs. 2 Z 5 GewO) im Zusammenhang mit dem Buschenschank, wenn sowohl das Anmeldungsgewerbe als auch der Weinbaubetrieb (Obstbaubetrieb) vom selben Unternehmer geführt werden und bei untergeordneten Zukauf, Ein-

künfte aus Land- und Forstwirtschaft vorliegen.

In der überwiegenden Zahl wird der Weinbaubetrieb (Obstbaubetrieb) und das Anmeldungsgewerbe aber nicht vom gleichen Unternehmer geführt (zB ein Ehepaar führt den Weinbaubetrieb, ein Ehepartner das Anmeldungsgewerbe). In diesem Fall sind die aus dem Buffet erzielten Einkünfte jedenfalls den Einkünften aus Gewerbebetrieb zuzurechnen.

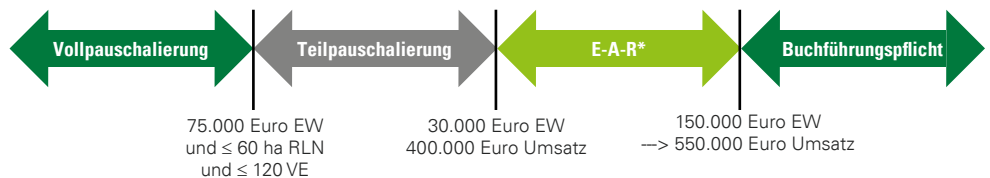
Außerdem wäre bei „**zwei Betrieben unter einem Dach**“ auf eine **klare** auch für die Gäste **erkennbare Trennung zu achten**, wenn nicht der gesamte Betrieb als Gewerbebetrieb eingestuft werden soll. Eine einheitliche Beurteilung wird insbesondere bei einem engen wirtschaftlichen, technischen oder organisatorischen Zusammenhang vorzunehmen sein, bloß getrennte Verrechnungskreise reichen nicht aus. Bei nahen Angehörigen sind zusätzlich besondere Grundsätze zu beachten. Dazu gehören insbesondere klare und eindeutige nach außen hin zum Ausdruck kommende Vereinbarungen und Vorgangsweisen wie sie auch zwischen Fremden üblich sind.

12.2 Einkommensteuer

Die Einkünfte aus der Land- und Forstwirtschaft sind durch:

- Buchführung,
- Einnahmen-Ausgaben-Rechnung (Formular E 1a) oder
- im Wege der Pauschalierung zu ermitteln (Formular E 1c).

Buchführungspflicht besteht grundsätzlich nur für Betriebe über 150.000 € Einheitswert oder über 550.000 € Umsatz. Bei kleineren Betrieben ist eine Einnahmen-Ausgaben-Rechnung (Anlageverzeichnis für AfA nicht vergessen) zu führen oder es die Pauschalierung Anwendung finden.



* Einnahmen-Ausgaben-Rechnung

Die **Einnahmen** aus dem **Most- bzw. Weinbuschenschank** sind für steuerliche Zwecke **immer gesondert zu erfassen**, d.h. diese sind aufzuzeichnen und zwar auch bei vollpauschalisierten Betrieben unter 60 Ar Weinbaufläche. Im Rahmen der Pauschalierung können von den Bruttoeinnahmen aus dem Weinbau (inkl. Buschenschank) 70 % als pauschale Betriebsausgaben (mindestens aber 5.000 € pro ha Weinbaufläche) abgezogen werden.

Beispiel:

Die Einnahmen aus dem Weinbau und Buschenschank (Speisen und Getränke) betragen 100.000 € pro Jahr. Von den Einnahmen zieht man 70% (70.000 €) ab. Somit ergeben sich Einkünfte in Höhe von 30.000 €.

Formulare unter:
www.bmf.gv.at

Der Gewinn aus Mostbuschenschank ist ebenfalls gesondert zu ermitteln. Die Betriebsausgaben sind mit 70% der Betriebseinnahmen (einschließlich Umsatzsteuer) anzusetzen. Bei pauschalisierten Weinbaubetrieben und bei Mostbuschenschänken sind die Einnahmen aus dem Buschenschank auf dem Formular Komb 24 anzugeben.

Zusätzlich sind die Sozialversicherungsbeiträge, die betrieblichen Schuldzinsen, die bezahlten Pachtzinse und die Ausgedingelasten (Formular E 1c für Einzelunternehmer bzw. E 6c für Mitunternehmerschaften) absetzbar.

Die Steuererklärungen in Papierform sind grundsätzlich bis zum 30. April des Folgejahres abzugeben. Bei Übermittlung über Internet (FinanzOnline unter www.bmf.gv.at) verlängert sich die Frist bis zum 30. Juni des Folgejahres. Bei technischer Zumutbarkeit sind die Steuererklärungen grundsätzlich per Internet beim Finanzamt einzureichen. Die Einkommenssteuerpflicht beginnt ab einem Gesamteinkommen von 11.000 €.

Einkommensteuertarif

Steuertarif		
Tarifstufe		
über	bis	Steuersatz
0 €	11.000 €	0 %
11.000 €	18.000 €	25 %
18.000 €	31.000 €	35 %
31.000 €	60.000 €	42 %
60.000 €	90.000 €	48 %
90.000 €	1 Mio. €	50 %
1 Mio. €	0 €	55 %
		befristet

12.3 Umsatzsteuer

Regelbesteuerung

Freiwillig regelbesteuerte Betriebe oder verpflichtend regelbesteuerte Betriebe mit einem Einheitswert über 150.000 € bzw. einem Umsatz über 400.000 € haben die Umsatzsteuer („Mehrwertsteuer“) **monatlich** mit dem Finanzamt zu **verrechnen** (Formular U 30). Der Umsatzsteuersatz im Buschenschank beträgt in diesem Fall für **Speisen 10 %** und für **Getränke 20 %, Ab Hof Verkauf von zB Wein 13 %**.

Umsatzsteuerpauschalierung

Umsatzsteuerpauschalierte Betriebe, welche die obigen Grenzen nicht überschreiten, haben hinsichtlich ihrer Ausgaben (Betriebsmittel, Investitionen, etc.) **kein Recht zum Vorsteuerabzug**, müssen dafür aber auch hinsichtlich ihrer Einnahmen – mit Ausnahmen bei den Getränken – **keine Umsatzsteuer** an das Finanzamt **entrichten**. Ein umsatzsteuerpauschalierter Betrieb kann freiwillig zur Regelbesteuerung optieren. Der **Bindungszeitraum für die Option** beträgt mindestens **5 Jahre**, danach ist ein Widerruf bis zum 31. Jänner erforderlich.

Es gelten bei umsatzsteuerpauschalierten Betrieben folgende Steuersätze:

	Speisen	Getränke
an Nichtunternehmer	10 %	20 % (inkl. Zusatzsteuer 10 %)
an Unternehmer	13%	20 % (inkl. Zusatzsteuer 7%)

Entrichtung der Umsatzsteuer

Umsatzsteuerpauschalierte Betriebe haben für die im Buschenschank verkauften Speisen (Steuersatz: 10% beim Verkauf an Nichtunternehmer, 13 % beim Verkauf an Unternehmer) keine Umsatzsteuer zu entrichten. Für die Getränke gilt ein Umsatzsteuersatz von 20 %, wobei beim Ausschank an Letztverbraucher (genauer ausgedrückt: Nichtunternehmer) 10 % Umsatzsteuer und beim Ausschank an Unternehmer 7 % Umsatzsteuer an das Finanzamt abzuführen sind.

Termin für die Entrichtung der Umsatzsteuer (Umsatzsteuervoranmeldung, Formular U 30) ist der 15. Tag des zweitfolgenden Monats, d. h. beispielsweise, dass die Umsatzsteuer für den Monat Jänner bis zum 15. März zu entrichten ist. Bei Betrieben mit einem gesamtbetrieblichen Umsatz unter 100.000 € besteht ein vierteljährlicher Voranmeldungszeitraum (15. Mai, 15. August, 15. November und 15. Februar). Außerdem ist bis zum 30. April des Folgejahres für das abgelaufene Jahr beim Finanzamt die Umsatzsteuer(jahres)erklärung (Formular U 1) einzureichen.

Hinweis: Als im Buschenschank veräußert gelten ausschließlich Produkte, die zu bestimmten Zeiten zum sofortigen Verzehr vor Ort bestimmt sind. Dazu zählen nicht an Buschenschankbesucher veräußerte Waren, die üblicherweise auch außerhalb der Buschenschankzeiten verkauft werden.

Beispiel:

Ein umsatzsteuerpauschalierte Landwirt verkauft im Mai 2019 Getränke im Buschenschank um 1.000 € (brutto) an Privatkunden.

Im Abgabepreis sind 20 % Umsatzsteuer enthalten, das sind 166,67 € (aufgerundet). Davon ist die Hälfte (10 % USt) an das Finanzamt zu entrichten. Die Zahllast beträgt somit 83,33 € (abgerundet).

Berechnung:

Bruttopreis dividiert durch 1,2 ergibt Nettopreis:

1.000 € / 1,2 = 833,33 €

davon 10 % = 83,33 €

12.4 Steuerliche Aufzeichnungen – Einzelaufzeichnungs-, Belegerteilungs- und Registrierkassenpflicht

Die Einnahmen aus dem Buschenschank sind für steuerliche Zwecke immer vollständig aufzuzeichnen. Wer nach anderen Vorschriften zur Führung von Aufzeichnungen verpflichtet ist (zB Kellerbuch), hat diese Verpflichtungen auch im Interesse der Abgabenerhebung zu erfüllen, andernfalls ergibt sich eine Schätzungsbefugnis für die Finanzverwaltung.

Kann von der Ausgabenpauschalierung wegen Überschreitens der Teilpauschalierungsgrenzen kein Gebrauch gemacht werden, sind auch die tatsächlichen Ausgaben des Betriebes erforderlich und daher aufzuzeichnen (vollständige Einnahmen-Ausgaben-Rechnung mit Anlageverzeichnis, sofern nicht ohnedies Buchführungspflicht besteht).

Weisen Bücher oder Aufzeichnungen (insbesondere bei Buschenschank, Be- und Verarbeitung, Nebentätigkeiten) formelle Mängel auf, die geeignet sind, die Richtigkeit in Zweifel zu ziehen, dann sind die Grundlagen für die Steuererhebung (zB Gewinn, Umsatz) zu schätzen.

Einzelaufzeichnung- und Belegerteilungspflicht

Seit Anfang 2016 gelten für Betriebe neue Pflichten für die **Erfassung von Bareinnahmen** (Einzelaufzeichnungs-, Registrierkassen- und Belegerteilungspflicht). Daher sind alle **Bareingänge** und (soweit keine Ausgabenpauschalierung in Anspruch genommen wird) **Barausgänge täglich einzeln festzuhalten**.

Dem Kunden ist ein Beleg über die empfangene Barzahlung (auch bei Bankomat- und Kreditkartenzahlung, Zahlung mit Gutschein etc.) zu erteilen. Die **Belegerteilungspflicht gilt ab dem ersten Barumsatz** und es gibt keine betragliche Untergrenze. Das heißt auch für Kleinstbeträge gilt Belegerteilungspflicht.

Der Mindestinhalt eines handschriftlichen Belegs:

- eine eindeutige Bezeichnung des liefernden oder leistenden Unternehmers
- eine fortlaufende Nummer mit einer oder mehreren Zahlenreihen, die zur Identifizierung des Geschäftsvorfalles einmalig vergeben wird,
- den Tag der Belegausstellung,
- die Menge und die handelsübliche Bezeichnung der gelieferten Gegenstände oder die Art und der Umfang der sonstigen Leistung,
- den Betrag der Barzahlung (wobei es genügt, dass dieser Betrag aufgrund der Belegangaben rechnerisch ermittelbar ist).

Seit 2017 muss der Beleg, wenn er mit Registrierkasse erstellt wird, weitere Belegdaten enthalten (Kassenidentifikationsnummer, Uhrzeit der Belegausstellung, Betrag der Barzahlungen nach Umsatzsteuersätzen getrennt, maschinenlesbarer Code).

Registrierkassenpflicht

Bei Überschreiten gewisser Umsatzgrenzen schreibt der Gesetzgeber vor, dass Betriebe ihre Bareinnahmen zum Zweck der Losungsermittlung zwingend durch ein elektronisches Aufzeichnungssystem (kurz Registrierkasse) zu erfassen haben:

- ab einem **Jahresumsatz von 15.000 €** je Betrieb **und**
- die **Barumsätze** dieses Betriebes **7.500 €** übersteigen.

Soweit der Gewinn von der Vollpauschalierung erfasst ist, ist zur Berechnung der 15.000 € - Grenze eine Schätzung mit dem 1,5 fachen des Einheitswertes zulässig. Für die Berechnung der Barumsatzgrenze des Betriebes (7.500 €) sind laut Erlass die als Folge der Vollpauschalierung nicht belegerteilungspflichtigen Umsätze (Umsätze aus Verkauf von Urprodukten) nicht heranzuziehen.

Die Verpflichtung zur Verwendung einer Registrierkasse entsteht mit Beginn des viertfolgenden Monats nach Ablauf jenes Monats (bei Umsätzen des gesamten Betriebes unter 100.000 €: jenes Kalendervierteljahres), in dem die maßgebenden Grenzen (15.000 € und 7.500 €) erstmals überschritten werden.

Von jedem Beleg ist eine Durchschrift oder Zweitschrift anzufertigen. Als Zweitschrift gilt auch die **Speicherung im Datenerfassungsprotokoll**. Die Aufbewahrungsfrist beträgt sieben Jahre ab Ende des Kalenderjahres, in dem der Beleg ausgestellt wurde.

Erleichterung für kleine Buschenschankbetriebe

Umsätze im Rahmen des bäuerlichen Buschenschankes sind dann von der Einzelaufzeichnungs-, Registrierkassen- und Belegerteilungspflicht ausgenommen, wenn der Betrieb an nicht mehr als **14 Tagen im Jahr geöffnet** hat und der **Jahresumsatz** gesamtbetrieblich **30.000 € nicht überschreitet**.

In die 30.000 € Grenze nicht einzurechnen sind begünstigte Umsätze im Freien und begünstigte Hüttenumsätze. Da hierfür die gesamtbetrieblichen Umsätze des landwirtschaftlichen Betriebes heranzuziehen sind, ist diese Erleichterung nur für Kleinstbetriebe relevant.

Beim Buschenschank besteht jedenfalls Einzelaufzeichnungs- und Belegerteilungspflicht.

Registrierkassenpflicht besteht ab einem Jahresumsatz von 15.000 Euro und bei Überschreitung der Barumsätze von 7.500 Euro.

13. GEWERBLICH GEFÜHRTER BUSCHENSCHANK - GASTGEWERBE

13.1 Freies und Reglementiertes Gewerbe

Wenn die länderspezifischen Voraussetzungen für einen bäuerlich geführten Buschenschank nicht ausreichend sind und damit die Ausnahme aus der Gewerbeordnung nicht mehr zutrifft, ist ein Gewerbe anzumelden. Das zutreffende Gastgewerbe ist je nach Umfang ein freies oder reglementiertes Gewerbe. (www.wko.at)

Freie Gastgewerbe - kein Befähigungsnachweis erforderlich - berechtigt zu:

- Verabreichung von Speisen in einfacher Art und Ausschank von nichtalkoholischen Getränken und Bier in handelsüblichen verschlossenen Gefäßen, wenn hierbei nicht mehr als acht Verabreichungsplätze bereitgestellt werden.
- Ausschank von nichtalkoholischen Getränken und Verkauf dieser Getränke in unverschlossenen Gefäßen, wenn Ausschank oder Verkauf durch Automaten erfolgt
- Schutzhütten

Buschenschankbuffet - freies Gewerbe - kein Befähigungsnachweis erforderlich:

Darunter versteht man den bäuerlichen Buschenschank in Kombination mit dem freien Gastgewerbe. Hier dürfen zusätzlich zu den unter den landesspezifischen Bestimmungen angeführten Speisen und Getränken folgende Speisen und Getränke verabreicht werden:

- Gebratene, gegrillte oder gesottene Würste
- Gebratenes oder gegrilltes Fleisch (ausgenommen Innereien) von Rindern und Schweinen, gegrilltes Geflügel und Fisch
- Pommes frites, Fleisch- und Wurstsalate, Fleisch- und Wurstmayonnaisesalate
- Brotaufstriche und belegte Brötchen, übliche kalte Beigaben wie Essiggemüse, Mayonnaise, Senf, Kren, Brot und Gebäck in einfacher Art
- Vorverpackt angeliefertes Speiseeis
- Ausschank von Milchmodiggetränken und anderen nichtalkoholischen kalten Getränken und Flaschenbier.

Hinweis: Sitzplatzbeschränkungen von acht Verabreichungsplätzen entfällt, es sind die für den Buschenschank geltenden Bestimmungen (zB Sitzplätze, Zeitmodelle,...) maßgeblich. Alle Folgen eines Gewerbes treten ein, wie zB Betriebsanlagenrecht, Gewerbeanmeldung, Pflichtversicherung GSVG,...

Reglementiertes Gastgewerbe – Befähigungsnachweis erforderlich

Will man die Einschränkungen bei den freien Gewerben nicht hinnehmen, ist das reglementierte Gastgewerbe anzumelden. Hier dürfen grundsätzlich alle im Gastgewerbe erlaubten Getränke und Speisen angeboten werden. Erlaubt sind Kaffee, Tee und Bier und es besteht keine Einschränkung beim Zukauf.

13.2 Anmeldung des Gewerbes

Die Gewerbeanmeldung ist bei jener Bezirkshauptmannschaft oder jedem Magistrat vorzunehmen, wo das Gastgewerbe ausgeübt werden soll. Gewerbeanmeldungen können auch vom Gründer-Service der Wirtschaftskammer an die zuständige Behörde weitergeleitet werden. Erforderliche Unterlagen wie Art der Gewerbeausübung, Betriebsstandort, beabsichtigte Betriebsart, Identitätsnachweis, Befähigungsnachweis bei reglementierten Gewerbe und eventuell auch eine NeuFöG-Bestätigung sind beizubringen.

Allgemeine Voraussetzungen

- Eigenberechtigung – wird mit der Volljährigkeit (18 Jahre) erreicht
- Fehlen von Ausschlussgründen, wie zB gerichtliche Verurteilung wegen betrügerischer Krida, um nur ein Beispiel zu nennen.
- Befähigungsnachweis bei reglementierten Gewerbe

Befähigungsnachweis

Die Befähigung kann durch Zeugnisse, die in der Gastgewerbeordnung BGBl. II 2003/51 geregelt sind nachgewiesen werden. Nahstehend werden einige angeführt: Zeugnisse einer Fachakademie für Tourismus, einschlägige Studienrichtungen an Universitäten oder Fachhochschul-Studiengängen oder Höherer Lehranstalten für Tourismus oder Fremdenverkehrsberufe, Zeugnisse über Lehrabschlussprüfungen in einem gastgewerblichen Lehrberuf, Zeugnisse einer mindestens dreijährigen berufsbildenden mittleren oder einer berufsbildenden höheren Schule in der schwerpunktmäßig gastgewerbliche Fähigkeiten und Kenntnisse vermittelt wurden in Verbindung mit einem dreimonatigen Praktikumsnachweis.

Zeugnisse über einschlägige Lehrabschlussprüfungen sowie eine ununterbrochene dreijährige Tätigkeit in leitender Stellung im Gastgewerbe oder auch das Zeugnis der erfolgreich abgelegten Befähigungsprüfung können vorgelegt werden.

Kann die Befähigung nicht erbracht werden, bleibt die Feststellung einer individuellen Befähigung durch die Bezirkshauptmannschaft/Magistrat oder die Bestellung eines gewerberechtl. Geschäftsführers mit Befähigungsnachweis.

Betriebsanlagengenehmigung

Eine gewerbliche Betriebsanlage (BA) ist jede örtlich gebundene Einrichtung, die der Entfaltung einer gewerblichen Tätigkeit regelmäßig zu dienen bestimmt ist und unterliegt einer Genehmigungspflicht, wenn sie „geeignet“ ist, Gefährdungen, Belästigungen oder sonstige nachteilige Einwirkungen hervorzurufen. Eine abstrakte Gefährdungsmöglichkeit reicht.

Errichtet oder betrieben dürfen genehmigungspflichtige BA erst werden, wenn alle erforderlichen Bewilligungen vorliegen.

Für die Gewerbeanmeldung ist die BA-Genehmigung noch nicht erforderlich.

Zwei Genehmigungsverfahren – je nach Projekt

Ordentliches Verfahren: Nach Antragstellung eine Vorprüfung durch die Behörde, danach ein Lokalaugenschein mit den Nachbarn, bei dem eine Verhandlungsschrift erstellt wird. Die Entscheidung erfolgt mittels Bescheid.

Vereinfachtes Verfahren: Eine „Augenscheinverhandlung“ im Betrieb ist nicht verpflichtend, und die Parteistellung der Nachbarn ist auf die Frage beschränkt, ob die Voraussetzungen für ein vereinfachtes Verfahren vorliegen. Dh. sie können keine inhaltlichen Einwendungen und auch keine inhaltliche Berufung gegen den Bescheid erheben. Sie können aber wegen Anwendung des vereinfachten Verfahrens an Stelle eines ordentlichen Verfahrens berufen. Inhaltlich steht Ihnen nur das Anhörungsrecht durch die Behörde zu.

Für welche Betriebe gilt das vereinfachte Verfahren?

- Gastronomiebetriebe mit bis zu 200 Verabreichungsplätzen, in denen weder musiziert noch zB mit einem Tonbandgerät Musik wiedergegeben wird
- Beherbergungsbetriebe mit nicht mehr als 100 Fremdenbetten
- Mischbetrieb der Gastronomie und Beherbergung, die den oben angeführten Kriterien jeweils entsprechen
- Freie Gastgewerbe, Schutzhütten, Gästebeherbergung bis 10 Fremdenbetten,...

Überprüfung der Betriebsanlage (BA): Inhaber einer BA haben alle 5 Jahre zu prüfen oder überprüfen zu lassen, ob sie dem Genehmigungsbescheid und den sonst für diese Anlage geltenden Vorschriften entspricht. BA mit einer Genehmigung nach dem vereinfachten Verfahren müssen dies alle 6 Jahre überprüfen.

Einreichunterlagen: eine Reihe von Unterlagen sind teils in einfacher, teils in vierfacher Ausfertigung dem Ansuchen beizulegen:

- Antrag mit Inhaltsverzeichnis, Name und Anschrift des Eigentümers des Betriebsgrundstückes/Grundbuchauszug sowie der Eigentümer der an das Betriebsgrundstück unmittelbar angrenzenden Grundstücke
- Ausschnitte aus dem Flächenwidmungs-, Bebauungs- oder Katasterplan
- Lageplan, Grundrisspläne, Gebäudeschnitt und gegebenenfalls Einrichtungspläne
- Baubeschreibung und Angaben zum Brandschutz
- Betriebsbeschreibung, Maschinenaufstellungsplan und Maschinenverzeichnis
- Angaben zum Arbeitnehmerschutz
- Hygienebestimmungen
- Emissionsangaben zu Lärm, Luft und Wasser sowie ein Abfallwirtschaftskonzept

Sonstige Bestimmungen: Im Betriebsanlageverfahren werden nur die gewerblichen Voraussetzungen überprüft. Besondere Auflagen können sich aber auch aus den bau- und naturschutzrechtlichen Vorschriften ergeben. Zu berücksichtigen sind daher zusätzlich die länderspezifischen Vorgaben bei Bauordnung, Flächenwidmung, Naturschutzgesetz und Denkmalschutzbestimmungen.

13.3 Sozialversicherung

Gewerbetreibende sind in der Kranken-, Pensions- und Unfallversicherung pflichtversichert. Diese beginnt mit dem Tag der Erlangung der Gewerbeberechtigung und ist innerhalb eines Monats an die Sozialversicherungsanstalt der gewerblichen Wirtschaft zu melden.

Beitragsgrundlage (BGL): für die Versicherungsbeiträge sind die Einkünfte aus Gewerbebetrieb laut Einkommenssteuerbescheid zuzüglich der vorgeschriebenen Beiträge zur Kranken- und Pensionsversicherung.

Krankenversicherung: beträgt 7,65 % der BGL. Sonderregelung in den ersten beiden Beitragsjahren–Fixbeitrag. Jährliche Mindest- und Höchstbeitragsgrundlage beachten.

Pensionsversicherung: beträgt 18,50 % der BGL. Jährliche Mindest- und Höchstbeitragsgrundlage beachten.

Unfallversicherung: beträgt unabhängig vom Gewinn 9,79 € monatlich.
Selbständigenvorsorge: beträgt 1,53 % der vorläufigen KV-Beitragsgrundlage.
Freiwillige Arbeitslosenversicherung: seit 1.1. 2009 möglich

Kleinunternehmerregelung: unter bestimmten Voraussetzungen besteht für Kleingewerbetreibende eine Ausnahme von der Kranken-, Pensionsversicherung und der Selbstän-

digenvorsorge mit der Folge, dass nur der Unfallversicherungsbeitrag zu bezahlen ist. Kleingewerbetreibende sind Personen,

- deren jährliche Einkünfte 5.361,72 € und
- deren jährlicher Umsatz 30.000 € nicht übersteigen.

Antrag auf Ausnahme von der Vollversicherungspflicht – eingeschränkter Personenkreis.

Mehrfachversicherung: Bei Führung eines gewerblichen und land- und forstwirtschaftlichen Betriebes sind Beiträge an beide Versicherungsanstalten (Mindestbeitragsgrundlagen) bis zur jährlichen gemeinsamen Höchstbeitragsgrundlage von 73.080 € zu zahlen.

13.4 Steuern

Einkommensteuer: beim gewerblichen Buschenschank liegen Einkünfte aus Gewerbebetrieb vor. Die Gewinnermittlung kann abhängig von Gesellschaftsform und Umsatz mittels Doppelter Buchführung, Einnahmen-Ausgaben-Rechnung oder Pauschalierung erfolgen.

Umsatzsteuer: grundsätzlich gelten folgende Umsatzsteuersätze: Speisen 10%, Getränke 20% oder 10%.

Besondere Pauschalierungsmöglichkeit: Gaststätten- und Beherbergungsbetriebe können unter bestimmten Voraussetzungen ihre Betriebsausgaben mittels Teilpauschalen im Rahmen eines modularen Systems ermitteln.

Kleinunternehmer: Unternehmer, deren jährlicher Nettoumsatz 30.000 € nicht übersteigt, gilt umsatzsteuerlich als Kleinunternehmer und die Umsätze unterliegen nicht der Umsatzsteuer, können jedoch auch keinen Vorsteuerabzug geltend machen. Diese Umsatzgrenze darf innerhalb von 5 Jahren einmal um max. 15 % überschritten werden. Mittels Antrag kann auf die Kleinunternehmerregelung verzichtet werden und die Umsatzsteuer nach den allgemeinen Regeln des Umsatzsteuergesetzes verrechnet werden, in diesem Fall ist er auch Vorsteuerabzugsberechtigt. Achtung bei Einkünften aus Gewerbebetrieb und Land- und Forstwirtschaft – Unternehmeridentität beachten!

Steuerliche Aufzeichnungen, Einzelaufzeichnungs-, Registrierkassen- und Belegerteilungspflicht: Bei Überschreiten der Grenzen 15.000 € gesamtbetrieblicher Umsatz und 7.500 € Barumsatz ist eine Registrierkasse zu führen, unabhängig davon gelten die Einzelaufzeichnungs- und Belegerteilungspflicht.

Gewerbebetriebe (Einnahmen-Ausgaben-Rechnung) haben auch ein Anlageverzeichnis (zur Abschreibung der im Betrieb verwendeten Wirtschaftsgüter des Anlagevermögens über die Nutzungsdauer) und ein Wareneingangsbuch (Eintragung der erworbenen Waren) zu führen.

Das Anlageverzeichnis (Anlagekartei) sollte die genaue Bezeichnung jedes (auch schon in der Vergangenheit angeschafften, noch einen Restwert habenden) Anlagegutes („Investitionen“), den Tag der Anschaffung, die Belegnummer, den Lieferanten, die Anschaffungs- oder Herstellungskosten, die betriebsgewöhnliche Nutzungsdauer, die jährliche Absetzung für Abnutzung und den Restwert enthalten. Geringwertige Wirtschaftsgüter des Anlagevermögens (bis 400 €) können gleich im Jahr der Anschaffung voll abgesetzt werden.

In das Wareneingangsbuch sind das Datum des Wareneinganges oder der Rechnungsausstellung, der Name und die Anschrift des Lieferanten, die Bezeichnung der Ware und der Preis sowie der Hinweis auf die entsprechende Belegnummer (Lieferschein) einzutragen.

13.5 Gründungskosten

Die Gründungskosten hängen davon ab, ob ein Einzelunternehmen oder eine Gesellschaft gegründet wird. Bei Gesellschaften fallen neben den Gebühren für die Gewerbeanmeldung und eventuell Kosten hinsichtlich der Betriebsanlagengenehmigung in der Regel auch Kosten für einen Gesellschaftsvertrag und die Firmenbucheintragung an.

13.6 Förderungen

Durch das Neugründungs-Förderungsgesetz (NeuFöG) werden unter bestimmten Voraussetzungen Unternehmensgründungen von diversen in diesem Zusammenhang stehenden Abgaben und Gebühren (zB Gewerbeanmeldung, Firmenbucheintragung, Feststellung der individuellen Befähigung,...) sowie im ersten Jahr von bestimmten Lohnnebenkosten befreit. Überblick über gewerbliche Förderungen bietet die Förderdatenbank der Wirtschaftskammer unter <http://wko.at/foerderungen>.

13.7 Wirtschaftskammer Mitgliedschaft

Mit der Gewerbeanmeldung ist man automatisch Pflichtmitglied.

Grundumlage: ist für jede Berechtigung zum selbständigen Betrieb eines Unternehmens, die in den Wirkungsbereich einer Fachgruppe fällt, jährlich zu entrichten, in diesem Fall in die Fachgruppe Gastronomie. (Beträgt zB derzeit in OÖ 119 € jährlich.)

Kammerumlage 1 (KU1): Beträgt der Nettoumsatz aus einer gewerblichen Tätigkeit jährlich mehr als 150.000 €, ist eine vorsteuerabhängige Umlage quartalsmäßig zu berechnen und zu bezahlen. Die KU1 beträgt derzeit 0,3% der Bemessungsgrundlage, diese richtet sich dabei nach den in der Umsatzsteuervoranmeldung ermittelten Beträgen für Vorsteuer, Einfuhrumsatzsteuer und Erwerbssteuer abzüglich der USt auf den Eigenverbrauch.

Kammerumlage 2 (KU2): Werden am gewerblichen Betrieb Arbeitnehmer beschäftigt und Gehälter von insgesamt mehr als 1.095 € pro Monat bezahlt, ist monatlich die lohnabhängige KU2 zu entrichten. Diese liegt derzeit beispielsweise in OÖ bei 0,36% der Brutto-Lohn und Gehaltssumme.

Ansprechpartner bei Gewerbegründungen
Wirtschaftskammer <http://wko.at> und das Gründerservice der WKO
www.gruenderservice.at

Impressum

Eigentümer, Herausgeber und Verleger:

Ländliches Fortbildungsinstitut Österreich, Landwirtschaftskammer Österreich, A-1015 Wien, Schauflergasse 6,

Tel.: 01/53441-0, E-Mail: lfi@lk-oe.at, www.lfi.at

Bildungsprojekt Direktvermarktung

Projektleitung:

- Dr. Martina Ortner, Landwirtschaftskammer Österreich

Gesamtkoordination:

- Alexandra Bichler BBEd, Landwirtschaftskammer Niederösterreich

Redaktion:

- Alexandra Bichler BBEd, Landwirtschaftskammer Niederösterreich (Einleitung, Voraussetzungen, Schankgefäßverordnung – das richtige Glas, Tourismusabgaben, Kein Alkohol an Jugendliche, Tabak- und Nichtrauchererschutzgesetz)
- DI Elmar Feigl, MA, Landwirtschaftskammer Wien (Landesspezifische Rechtsgrundlagen – Wien, Kellerbuchführung für Wein und Most)
- Dr. Martina Ortner, Landwirtschaftskammer Österreich (Gewerberechtliche Grundlagen, Lebensmittelhygiene, Information über Allergene in Speisen und Getränken, Landesspezifische Rechtsgrundlagen – Salzburg, Tirol, Vorarlberg)
- Ing. Gabriela Stein, Landwirtschaftskammer Oberösterreich (Landesspezifische Rechtsgrundlagen – Oberösterreich)

Autoren:

- Mag. Christiane Gassner, Sozialversicherungsanstalt der Bauern (Sozialversicherungsrechtlicher Unfallversicherungsschutz)
- DI Johann Grassl, DI Gerald Kneissl, Daniel Hugl MBA, Ing. Andreas Ennser, Ing. Wolfgang Lukas, Landwirtschaftskammer Niederösterreich (Bestimmungen zu Wein und Obstwein)
- Dr. Martin Jilch, Mag. Christine Habertheuer, Landwirtschaftskammer Niederösterreich (Steuerrechtliche Grundlagen, Musikabgabe AKM, Preisauszeichnung)
- Mag. Michael Maschl, Landwirtschaftskammer Niederösterreich (Datenschutzgrundverordnung)
- Markus Parteder, NÖ Versicherung (Betriebshaftpflicht)
- Ing.in Roswitha Plösch BEd., Landwirtschaftskammer Kärnten (Landesspezifische Rechtsgrundlagen – Kärnten)
- Mag. Dr. Gerhard Putz, Landwirtschaftskammer Steiermark (Landesspezifische Rechtsgrundlagen – Steiermark)
- Rechtsabteilung Landwirtschaftskammer Oberösterreich (Landesspezifische Rechtsgrundlagen – Oberösterreich, Gewerblich geführter Buschenschank – Gastgewerbe)
- DI Julia Scharner, Landwirtschaftskammer Niederösterreich (Dialog Landwirtschaft-Gesellschaft)
- Dipl.-Päd. Ing. Friederike Schmitl, Landwirtschaftskammer Burgenland (Landesspezifische Rechtsgrundlagen – Burgenland)
- Dr. Heinz Wilfinger, Landwirtschaftskammer Niederösterreich (Landesspezifische Rechtsgrundlagen – Niederösterreich, Sozialversicherungsbeiträge)

Die vorliegende Unterlage wurde sorgfältig erstellt. Es ist jedoch zu bedenken, dass es sich bei den behandelten Materien um komplexe und schwierige Rechtsgebiete handelt, die einem ständigen Wandel durch gesetzliche Änderungen und neue Interpretationsversuche unterliegen. Es wird daher um Verständnis ersucht, dass alle Angaben ohne Gewähr erfolgen und eine Haftung der Verfasser in jeder Hinsicht ausdrücklich ausgeschlossen werden. Die Reproduktion ohne ausdrückliche Zustimmung der Verfasser ist unzulässig!

Layout:

Sonja Hießberger, Landwirtschaftskammer Niederösterreich

Alle Inhalte vorbehaltlich Druck- und Satzfehler. Hinweis im Sinne des Gleichbehandlungsgesetzes: Im Sinne einer leichteren Lesbarkeit sind die verwendeten Begriffe, Bezeichnungen und Funktionstitel zum Teil nur in einer geschlechtsspezifischen Formulierung ausgeführt. Sie gelten selbstverständlich für beide Geschlechter.

1. Auflage, März 2019



LFI Österreich
Schauflegasse 6
1015 Wien

www.lfi.at