

Info Direktvermarktung



Besenwirtschaft

1 Anzeigepflicht

Zum Betrieb einer Besenwirtschaft ist nach der Gaststättenverordnung keine Gaststättenerlaubnis erforderlich. Der Betrieb muss jedoch bei der Gemeinde als Gewerbe angemeldet werden. Außerdem besteht die Pflicht, die jeweilige Öffnung unter folgenden Angaben mindestens zwei Wochen vorher bei der Gemeinde anzuzeigen:

- Zeitraum, in dem der Ausschank stattfinden soll,
- Ort und Lage, aus denen die zur Herstellung des Weines verwendeten Trauben stammen,
- Ort, an dem die verwendeten Trauben gekeltert worden sind und der Wein ausgebaut wurde und
- die zum Betrieb der Besenwirtschaft bestimmten Räume.

2 Betriebliche und räumliche Voraussetzungen

Es darf nur in Räumen ausgeschenkt werden, die am Ort des landwirtschaftlichen Betriebes gelegen sind, und zwar unter der Voraussetzung, dass es sich um eigene Räume handelt. Die Benutzung angemieteter Räume ist nur in besonderen Härtefällen zulässig. Die Besenwirtschaft darf nicht mit einer anderen Schank- oder Speisewirtschaft oder mit einem Beherbergungsbetrieb verbunden sein. Es dürfen bis zu 40 Sitzplätze vorhanden sein.

- Durch den Betrieb der Besenwirtschaft darf die **Straßensicherheit** nicht gefährdet werden. Wenn das Grundstück an einer Bundes-, Landes- oder Kreisstraße liegt, gilt folgendes:
 - **Innerhalb von Ortschaften** sind die Belange der Sicherheit und Leichtigkeit des Verkehrs zu beachten.
 - **Außerhalb von Ortschaften** dürfen neue Zufahrten und Parkplätze nur nach Erteilung einer Ausnahmegenehmigung durch die für die jeweilige Straße zuständige Behörde angelegt werden.
- Beim Anbringen von **Werbe- oder Hinweisschildern** ist folgendes zu beachten:

Innerhalb von Ortschaften

- ist eine straßenrechtliche Erlaubnis nicht erforderlich, wenn die Sicherheit und Leichtigkeit des Verkehrs nicht beeinträchtigt wird;
- ist das Aufstellen von Werbeschildern bis zu einer Größe von 0,5 m² auf dem eigenen Grundstück nach der Landesbauordnung genehmigungsfrei; größere Schilder sind dann genehmigungsfrei, wenn sie nur vorübergehend aufgestellt werden.

Außerhalb von Ortschaften

- wird an Bundes-, Landes- oder Kreisstraßen eine straßenrechtliche Ausnahmegenehmigung benötigt;
- in der freien Landschaft braucht man eine naturschutzrechtliche Zulassung bzw. Ausnahmegenehmigung;
- und grundsätzlich muss eine Baugenehmigung vorliegen.

Aus **steuerrechtlicher Sicht** wird der Betrieb einer Besenwirtschaft dann noch als zur Land- und Forstwirtschaft zugehörig betrachtet, wenn der Umsatzanteil aus Speisen und zugekauften Getränken 50 % des Umsatzes der Besenwirtschaft nicht übersteigt und außerdem nicht mehr als 51.500,- € im Wirtschaftsjahr beträgt.

3 Öffnungszeiten

Die Besenwirtschaft darf höchstens vier Monate im Jahr in höchstens zwei Zeitabschnitten betrieben werden. Für die Öffnung gibt es keine besonderen Bestimmungen, d. h. innerhalb eines Zeitabschnittes kann auch jeweils z. B. nur am Wochenende geöffnet sein. Es sind die für Gaststätten allgemein geltenden Sperrzeiten einzuhalten. Personen, die in einem gemeinsamen Haushalt leben, dürfen insgesamt nur vier Monate im Jahr eine Besenwirtschaft betreiben. Dies gilt auch dann, wenn es sich z. B. um drei Miteigentümer an den zum Betrieb gehörenden Rebflächen handelt, denn sonst könnten diese 12 Monate offen haben. Eine Überschreitung der zeitlichen Begrenzung hat zur Folge, dass aus der Besenwirtschaft ein erlaubnispflichtiger Gaststättenbetrieb wird und der Betrieb wegen fehlender Gaststätten-erlaubnis untersagt werden kann.

4 Sonstiges

- Angeboten werden muss neben Wein und/oder Apfelwein auch mindestens ein alkoholfreies Getränk, jedoch kein reines Leitungswasser.
An Speisen dürfen **nur kalte sowie einfach zubereitete warme Speisen** verabreicht werden. Darunter sind Gerichte zu verstehen, deren Zubereitung keine besonderen Fertigkeiten und außerdem wenig Zeit und Mühe erfordert, z. B. heiße Würstchen, Rippchen mit Sauerkraut und Fertiggerichte einfacher Art.
- Alle Personen, die in Besenwirtschaften mit Speisen und Getränken oder Bedarfsgegenständen in Berührung kommen, dürfen die Tätigkeit erst dann ausüben, wenn sie durch das Gesundheitsamt oder einen durch das Gesundheitsamt beauftragten Arzt belehrt wurden (§ 43 Infektionsschutzgesetz). Die Belehrung ist nachzuweisen und durch den Arbeitgeber alle zwei Jahre nachweislich zu wiederholen.
- Die Früchte zur Herstellung des Weines müssen selbst erzeugt worden sein, wobei es keine Rolle spielt, ob sie auf eigenem oder aufgrund eines sonstigen Nutzungsrechtes (z. B. Pacht oder Nießbrauch) genutzten Grund und Boden produziert worden sind.
- Bei der Angabe von Preisen für Speisen und Getränke auf der Speise- und Getränkekarte sind die Bestimmungen der **Preisangabenverordnung** zu beachten. Es ist der Endpreis in Verbindung mit der Verkaufseinheit anzugeben.
- Beim Inverkehrbringen von Wein aus eigener Erzeugung sind die einschlägigen Vorschriften für die Weinbuchführung zu beachten. Diese umfassen die Führung eines Herbstbuches, einer Keller- bzw. Weinbuches sowie die ordnungsgemäße Erstattung der erforderlichen Ernte- und Erzeugungsmeldung.
Wird **nicht abgefüllter Wein** abgegeben, so ist dieser als „**Deutscher Wein**“ zu bezeichnen. Sofern das Erzeugnis die hierfür erforderlichen geschmacklichen und analytischen Voraussetzungen erfüllt, kommt auch eine Bezeichnung als Landwein unter Verwendung der zugehörigen Gebietsbezeichnung in Frage.
- Die **Bezeichnungen "Schillerwein" und "Weißherbst"** sind ebenso wie die Verwendung von Gemeinde- und Lagennamen den deutschen Qualitäts- und Prädikatsweinen vorbehalten. Werden solche Weine offen vom Fass oder abgefüllt - jedoch ohne amtliche Prüfung - angeboten, dürfen sie nur als "**Rotling**" bzw. "**Roséwein**" verkauft werden. Gleiches gilt für die Angabe der Bezeichnungen „Baden“ oder „Württemberg“.
- Erzeugnisse dürfen nur dann als Qualitätsweine oder Prädikatswein vermarktet werden, wenn sie bei der Amtlichen Qualitätsweinprüfung positiv beschieden wurden.
- Gäste müssen verpflichtend über in Speisen und Getränken vorhandene **allergene Zutaten und Stoffe** informiert werden. Beim Ausschank von Wein, aromatisierten Weinerzeugnissen sowie weinhaltigen Getränken gilt das insbesondere im Hinblick auf einen möglichen Gehalt an Schwefeldioxid in Höhe von mehr als 10 mg/l. Die Informationen können schriftlich, z. B. auf Speise- und Getränkekarten, mit Hilfe einer Kladder oder durch Aushänge im Gastraum, erfolgen. Sie sind auch mündlich möglich unter der Voraussetzung, dass eine schriftliche Dokumentation für die Gäste (und Behörden) vorliegt und per Aushang auf diesen Informationsweg hingewiesen wird.

Hinweis:

Weitere Einzelheiten zu rechtlichen Vorschriften, Hygiene und Kennzeichnung finden Sie in den Merkblättern der Arbeitsgemeinschaft Direktvermarktung „Recht 1, 2, 3 und 4“, im Merkblatt „Hygiene im Betrieb“ sowie im Merkblatt „Kennzeichnung von Lebensmitteln“.