

## „Bäuerlicher Buschenschank“: Ein neuer Betriebszweig als Chance für meinen Betrieb

Welche Voraussetzungen sind einzuhalten? Welche Schritte sind zu beachten? Im Artikel erfahren Sie wichtige Eckpunkte für einen Einstieg in einen neuen Betriebszweig.



Mit Überzeugung sowie einer Portion Zielstrebigkeit und Motivation steht einem erfolgreichen Buschenschank nichts mehr im Weg. © LVDV - Eva Lechner

### Produktion und Verkauf gut kombiniert

Ein bäuerlicher Buschenschank verbindet Produktion und Verkauf der eigenen Produkte auf eine besondere Weise: Im eigenen Buschenschanklokal, wo der Erzeuger im direkten Dialog zum Konsumenten, die selbst produzierten Weine und Moste präsentieren und ausschenken kann. Geschätzte 1.500 landwirtschaftliche Betriebe nutzen in NÖ diesen Verkaufsweg als Betriebskonzept, wo der persönliche Kontakt zwischen Produzent und Gast im Mittelpunkt steht.

### Ausnahme in der Gewerbeordnung

Ein Privileg an sich: eigenen Wein und Most im Rahmen des bäuerlichen Buschenschanks ausschenken zu dürfen. Die Gewerbeordnung gilt für alle gewerbsmäßig ausgeübten Tätigkeiten, wenn diese selbstständig, regelmäßig und mit Ertragsabsicht betrieben werden. Jedoch gibt es in der Gewerbeordnung die Ausnahme, die es auch bäuerlichen Buschenschänkern ermöglicht, Weine sowie Moste aus eigener Fechsung an Gäste auszuschenken. Die Rahmenbedingungen für die Verabreichung von Speisen und Getränken findet man im NÖ Buschenschankgesetz. Dieses Gesetz gibt die Regeln für das Betreiben eines bäuerlichen Buschenschanks vor.

### Trend zu Regionalität

Die Menschen sehnen sich nach dem Ursprünglichen und Echten. Das heißt für den Heurigen oder Buschenschank bewusst „bäuerlich“ sein, wie etwa durch eine natürliche sowie für die Region typische Einrichtung und Dekoration. Gefragt sind selbst gemachte Spezialitäten, mit ehrlichem Geschmack sowie saisonale Schmankerl oder allenfalls Spezialitäten von anderen Bauern aus der Region.

### Schritt für Schritt zum Buschenschank

#### Schritt 1: Lernen Sie ...

... von Berufskolleginnen und Berufskollegen und bereichern Sie sich von dieser langjährigen Erfahrung. Viele Betriebe finden Sie unter [top-heuriger.at](http://top-heuriger.at), die Ihnen einen praktischen Einblick ermöglichen können.

#### Schritt 2: Die Broschüre ...

... „Rechtliches zum bäuerlichen Buschenschank“ gibt wegweisende Erkenntnisse über sämtliche Bereiche im Buschenschank, wie beispielsweise betriebliche und persönliche Voraussetzungen sowie gewerbe-, sozial- und steuerrechtliche Grundlagen. Machen Sie sich mit dem NÖ Buschenschankgesetz vertraut.

### Schritt 3: Nutzen Sie das Angebot ...

... einer Beratung der Landwirtschaftskammer NÖ. Bei einer betriebsindividuellen „Einstiegsberatung Buschenschank“ erfahren Sie die wichtigsten Rahmenbedingungen zum bäuerlichen Buschenschank. Bei der Planung neuer Räumlichkeiten für den Buschenschank unterstützt Sie auch gerne das Baureferat.

Alle Beratungsangebote finden Sie hier. Für weitere Informationen zur Einstiegsberatung kontaktieren Sie das Referat Direktvermarktung der LK NÖ unter [direktvermarktung@lk-noe.at](mailto:direktvermarktung@lk-noe.at) oder T. 05 0259 26500

### Schritt 4: Weiterbildung ist die halbe Miete

Eine umfassende Weiterbildung im Bereich Buschenschank ist der „Zertifikatslehrgang Bäuerlicher Buschenschank“. Für bestehende Buschenschänker, die diesen Betriebszweig optimieren möchten oder diejenigen, die einen Buschenschank als Erwerbskombination anstreben, gibt es von Herbst 2022 bis Frühjahr 2023 in St. Pölten teilweise online die Möglichkeit am Zertifikatslehrgang teilzunehmen. In 128 Seminarstunden an 16 Tagen aufgeteilt auf Zwei-Tagesblöcke werden sämtliche Themenbereiche wie Persönlichkeitsbildung, Betriebswirtschaft, Getränke- und Speisenangebot bis hin zur Hygieneschulung behandelt. Der Erfahrungsaustausch mit Berufskollegen ist im Rahmen dieser Ausbildung besonders wertvoll.

Nähere Infos und Aufnahme in die Interessentenliste zum Zertifikatslehrgang bei Christine Haghofer unter T. 05 0259 26107, E-Mail: [christine.haghofer@lk-noe.at](mailto:christine.haghofer@lk-noe.at)

