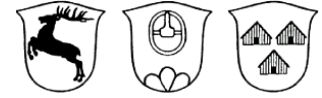




HIRZEL · SCHÖNENBERG · HÜTTEN



---

# **Reglement über die Gästebewirtung und Direktvermarktung auf dem Bauernhof**

**vom 18. Oktober 2004  
mit Teilrevision 2009**

---

**Ausgabe 2009**



## Inhaltsverzeichnis

### **A. Grundlagen**

### **B. Begriffe**

### **C. Allgemeine Bedingungen für Besenbeiz und Gästebewirtung**

- C1 Bewilligungsverfahren / Patent
- C2 Versorgung / Entsorgung
- C3 Produktionsräume
- C4 Hygiene und Reinigung
- C5 Sicherheit
- C6 Produktebezeichnung / -Informationen
- C7 Selbstbedienung
- C8 Selbstkontrolle
- C9 Alkoholabgabe / -verkauf
- C10 Zugang / Zufahrt

### **D Besenbeiz**

- D1 Grundvoraussetzungen
- D2 Betrieb
- D3 Produkte
- D4 Toiletten

### **E Gästebewirtung**

- E1 Grundvoraussetzungen
- E2 Betrieb
- E3 Produkte
- E4 Toiletten

### **F Direktvermarktung**

- F1 Allgemeines
- F2 Produktebezeichnung
- F3 Hygiene
- F4 Alkoholabgabe
- F5 Selbstkontrolle

### **G Rechtsschutz**

- G1 Rechtsmittel
- G2 Strafbestimmungen
- G3 Inkrafttreten



## **Die wichtigsten Gesetze und Verordnungen**

### **Anhang 1**

Gesetzliche Bestimmungen

### **Anhang 2**

Verfahren Baurechtliche Bewilligung (Flussdiagramm)

### **Anhang 3**

Gastwirtschaftsbetriebe



Gestützt auf die Bestimmungen der Gemeindeordnungen Hirzel, Hütten und Schönenberg sowie in Ergänzung zur übergeordneten Gesetzgebung wird nachstehendes Reglement für Besenbeizen, die Gästebewirtung und die Direktvermarktung auf dem Bauernhof erlassen:

## A. Grundlagen

1. Die Begriffe „Besenbeiz“, „Gästebewirtung“ und „Direktvermarktung“ existieren nicht in den Gesetzen und Verordnungen über die Lebensmittelkontrolle und das Gastwirtschaftswesen. Sie gelten als betriebsnahe, nichtlandwirtschaftliche bzw. landwirtschaftliche Nebenbetriebe und es gelten die nachstehenden Bestimmungen in Anlehnung an die übergeordnete Gesetzgebung von Bund und Kanton für diese Bereiche.
2. Besenbeizen, die Gästebewirtung und die Direktvermarktung auf dem Bauernhof (Landwirtschaftszone) sind nach vielfältigen Aspekten zu beurteilen, zu begutachten, zu bewilligen und zu kontrollieren. Es betrifft dies insbesondere das öffentliche Baurecht, den Gesundheitsbereich sowie die Gastwirtschaftsgesetzgebung.
3. Bei der rechtlichen Rangordnung hat das Baurecht klar Priorität (Entscheid der Baubewilligungsbehörde). Hinsichtlich der betrieblichen Aspekte und der Hygiene sind die Gastwirtschaftsgesetzgebung sowie die Lebensmittel- und Gesundheitshygienevorschriften massgebend.

## B. Begriffe

Im Reglement werden die nachstehenden Begriffe behandelt:

<u>Begriff</u>	<u>Definition/Beschrieb</u>
• Besenbeiz	betriebsnaher, nichtlandwirtschaftlicher Nebenbetrieb in bestehenden oder neuen Bauten und Anlagen eines Landwirtschaftsbetriebes
• Gästebewirtung	analog Besenbeiz jedoch nur für geschlossene Gesellschaften
• Direktvermarktung	betriebsnaher, landwirtschaftlicher Nebenbetrieb in bestehenden oder neuen Bauten und Anlagen eines Landwirtschaftsbetriebes

## C. Allgemeine Bedingungen für Besenbeiz und Gästebewirtung

### C1 Bewilligungsverfahren / Patent

1. In baurechtlicher Hinsicht handelt es sich, selbst wenn keine baulichen Massnahmen erforderlich sind, um eine Nutzungsänderung, welche grundsätzlich bewilligungspflichtig ist (Zonenkonformität / Erschliessung / Wasser und Abwasser / Bauvor-



- schriften inkl. Feuerpolizei). Die dafür erforderlichen Bewilligungen werden im Rahmen des koordinierten Baubewilligungsverfahrens durch die kommunale Baubewilligungsbehörde und die dafür zuständigen kantonalen Amtsstellen auf entsprechendes Gesuch hin erteilt (Verfahren siehe Anhang 2).
2. Parallel in das Verfahren eingeschlossen ist auch die Beurteilung durch die für das Gesundheitswesen zuständige Fachstelle und die Ausfertigung der erforderlichen Bewilligungen mit Auflagen bezüglich der Bereiche Betriebsführung, Lebensmittelkontrolle und Gastwirtschaftswesen.
  3. Für die Führung eines betriebsnahen, nichtlandwirtschaftlichen Nebenbetriebes ist ein Patent erforderlich. Auf entsprechendes Gesuch hin wird dieses an die betriebsverantwortliche Person durch den Gemeinderat erteilt.

## **C2 Versorgung / Entsorgung**

1. In unmittelbarer Nähe zur Ausgabestelle muss Trinkwasser zur Verfügung stehen. Wird das Trinkwasser nicht von der kommunalen Wasserversorgung bezogen (z.B. eigene Quelle), muss die Qualität regelmässig, je im Frühjahr und Herbst, überprüft werden. Der diesbezügliche Nachweis ist der Lebensmittelkontrolle unaufgefordert zuzustellen.
2. Die Abwasserentsorgung hat gemäss den geltenden gewässerschutzrechtlichen Vorschriften zu erfolgen (Bewilligung durch Gemeinde/Kanton).
3. Für Abfälle sind geeignete, verschliessbare Behälter in genügender Zahl zur Verfügung zu stellen. Diese sind mindestens einmal täglich, von Vorteil nach Arbeitschluss, zu leeren.
4. Für Toiletten gelten nachstehende Vorschriften:
  - Gästetoiletten: Der Zugang zu den Gästetoiletten muss frei zugänglich sein. Keine Doppelnutzung oder Verquickung mit einer Dusche (Stall).

## **C3 Produktionsräume**

1. Allgemeines

Für die Produktionsräume gelten nachstehende Auflagen:

  - Sicherstellung einer genügenden Belichtung (wenn möglich Tageslicht) und Belüftung (künstliche Belüftung/ Abluft).
  - In den Produktionsräumen ist das Rauchen verboten und Tiere sind fern zu halten.
  - Die Arbeitsflächen müssen glatte, leicht zu reinigende Oberflächen aufweisen.
  - Für Wände und Decken sind leicht zu reinigende Materialien vorzusehen.
2. Vorbereitungsraum
  - Der Vorbereitungsraum muss eine geeignete Spülvorrichtung (Doppelspültrog mit Kalt- und Warmwasser oder Spültrog und Abwaschmaschine) enthalten.
  - Der Vorbereitungsraum darf nur für diesen Zweck benützt werden. Eine Doppelnutzung als Veloraum, Waschküche oder privater Keller ist verboten.
  - Der Raum ist durch geeignete Massnahmen (z.B. gut schliessende Türen oder Fliegengitter) so zu schützen, dass Schädlinge (wie beispielsweise Mäuse oder Fliegen) keinen Zugang finden und eine nachteilige Beeinflussung durch diese ausgeschlossen ist.



- Eine genügende Anzahl Kühl- und Tiefkühlbehältnisse sind bereit zu stellen und private Behältnisse sind als solche zu bezeichnen.
- Die private Küche darf bei der Besenbeiz und der Gästebewirtung als Vorbereitungsraum benützt werden.

#### **C4 Hygiene und Reinigung**

1. Bei der Herstellung, Lagerung, Zubereitung und Verteilung der Lebensmittel ist grösste Ordnung und Reinlichkeit zu beachten.
2. Lebensmittel, Geschirr, Geräte etc. sind durch geeignete Massnahmen vor Verunreinigung (Staub, Schmutz, Witterungseinflüsse usw.) zu schützen. Beim Aufbewahren von Lebensmitteln muss zudem ein genügender Bodenabstand eingehalten werden.
3. Für begrenzt haltbare und leicht verderbliche Lebensmittel, insbesondere Fleisch und Fleischwaren muss eine lückenlose Kühlung sicher gestellt werden. Dabei muss eine konstante Kühltemperatur von max. +2°C für Fleisch/Fisch und max. +5°C für leicht verderbliche Lebensmittel sowie -18°C für Tiefkühlprodukte gewährleistet sein.
4. Hygienestationen (Küche, Vorbereitungsraum, Personal- und Gästetoiletten) sind mit mischbarem Kalt- und Warmwasser, Flüssigseife und Papierhandtücher für die Händehygiene zu bestücken.
5. Personen, die krank sind (Fieber, Erbrechen, Durchfall, eitrige Wunden, etc), dürfen nicht im Betrieb arbeiten, resp. mit geeignetem Schutz nur in einem nicht heiklen Bereich eingesetzt werden.
6. Reinigungsgeräte sind in einem zweckmässigen Putzschrank aufzubewahren.

#### **C5 Sicherheit**

1. Neben heiklen Geräten, wie beispielsweise Friteusen oder Grill, ist eine geeignete Vorrichtung für eine Feuerbekämpfung (Brandschutzdecke) vorzusehen.
2. Die baulichen und feuerpolizeilichen Anforderungen sind zu berücksichtigen.

#### **C6 Produktbezeichnung /-Informationen**

1. Eine Speise- und Getränkekarte, inkl. Preisen ist gut sichtbar anzubringen. Ein spezielles Angebot, das beispielsweise nur auf Bestellung serviert wird, ist im Hygienekonzept (Selbstkontrolle) zu regeln.
2. Alle notwendigen Produkteinformationen müssen den Gästen in geeigneter Form mitgeteilt werden (Sachbezeichnung, Mengenangaben, Volumen-Prozent, Fleisch nach LMV, VAPR und LDV, weitere Kennzeichnungsvorschriften nach LMV).

#### **C7 Selbstbedienung**

1. Ein zusätzliches Selbstbedienungsangebot (Direktvermarktung) mit hofeigenen Produkten ist gestattet. Die Kennzeichnung und die produktspezifischen Anforderungen sind zu berücksichtigen.
2. Beim Selbstbedienungsangebot ist die Abgabe von alkoholischen Getränken verboten.



## **C8 Selbstkontrolle**

1. Es ist eine Selbstkontrolle zu führen. Diese hat mindestens folgende Unterlagen zu beinhalten:
  - Betriebsbeschreibung mit Hygiene- und Betriebskonzept
  - Temperaturkontrolllisten
2. Auf das Führen von Reinigungsplänen kann verzichtet werden, sofern keine Beanstandungen angebracht werden müssen.

## **C9 Alkoholabgabe / -verkauf**

Die gesetzlichen Vorschriften über die Angabe von alkoholischen Getränken, insbesondere an Jugendliche und Kinder, sind einzuhalten. Die entsprechenden Hinweise sind an gut sichtbarer Stelle, mind. in der Grösse A4, anzubringen (siehe auch Ziffer C7-2).

## **C10 Zugang/Zufahrt**

Die Sicherstellung des erforderlichen Zuganges/Zufahrt liegt in der ausschliesslichen Verantwortung des Betreibers.



## D. Besenbeiz

### D1 Grundvoraussetzungen

1. Eine Besenbeiz ist ein betriebsnaher, nichtlandwirtschaftlicher Nebenbetrieb im Sinne des bundesrechtlichen Begriffs gemäss Art. 7 Bundesgesetz über das bäuerliche Bodenrecht (BGBB) vom 04.10.1991.
2. Eine Besenbeiz muss die Grundsätze von Art. 6 NHG (Bundesgesetz über Natur und Heimatschutz) einhalten.
3. Für den Betrieb einer Besenbeiz sind die Vorschriften von Art. 24b des BG über die Raumplanung (Raumplanungsgesetz RPG) vom 22.06.1979 sowie der Raumplanungs-Verordnung (RPV) vom 28.06.2000 massgebend (siehe Anhang 1).
4. Als nichtlandwirtschaftlicher Nebenbetrieb muss die Besenbeiz den gleichen gesetzlichen Anforderungen genügen, wie vergleichbare Gewerbebetriebe in den Bauzonen.
5. Für den Betrieb einer Besenbeiz ist die Bewilligung der örtlichen Baubewilligungs- und Gesundheitsbehörde erforderlich sowie eine Anmerkung im Grundbuch. Es sollen nur minimale bauliche Veränderungen des Hofes nötig sein, um die Besenbeiz betreiben zu können.
6. Die unter vorstehender Ziffer C aufgeführten Bedingungen sind vollumfänglich einzuhalten.

### D2 Betrieb

1. Die Besenbeiz ist räumlich und betrieblich unselbständig und darf nur im direkten Zusammenhang mit der Führung eines Landwirtschaftsbetriebes als Hauptbetrieb und nur innerhalb des Hofbereiches des landwirtschaftlichen Gewerbes liegend betrieben werden. Der Hauptbetrieb muss auf den Nebenbetrieb finanziell angewiesen sein.
2. Der landwirtschaftliche Charakter des Standortbetriebes und die Bewirtschaftung des landwirtschaftlichen Gewerbes muss gewahrt bleiben.
- 3.. Der Betrieb ist eine allgemein zugängliche Örtlichkeit und es gelten die üblichen Öffnungszeiten gemäss Polizeiverordnung.
4. Der Betrieb darf max. 200 Tage pro Jahr (exkl. Selbstbedienungstage der Direktvermarktung) <sup>1</sup>geöffnet sein und maximal gesamthaft 40 Sitzplätze (gedeckte und nicht gedeckte) aufweisen. Die Selbstdeklaration ist im Betriebskonzept festzuhalten.
5. Die Besenbeiz darf nur durch Familienmitglieder betrieben werden, dh. es dürfen keine Personen angestellt werden, die überwiegend für den nichtlandwirtschaftlichen Nebenbetrieb tätig sind (ausgenommen Anstellungen für zeitlich befristete Arbeitseinsätze).
6. Bei Abwesenheit der Betriebsverantwortlichen sind geeignete Massnahmen vorzunehmen, dass für Drittpersonen der Zutritt zu Küche, Lager etc. verunmöglich ist.

### D3 Produkte

---

<sup>1</sup> Revision gemäss GRB vom 19.01.2009 Hirzel, 16.12.2008 Hütten, 02.12.2008 Hirzel



1. Die verarbeiteten und angebotenen Produkte müssen zu mehr als der Hälfte auf dem Standortbetrieb oder auf in einer Produktionsgemeinschaft zusammengeschlossenen Betrieben aus der Region erzeugt sein.
2. Der Zukauf von Ergänzungsprodukten ist gestattet und zur Deckung von Versorgungsengpässen dürfen auch Vor- und Halbfabrikate gelagert werden. Die Lagerung von Mineralwasser und alkoholischen Getränke ist erlaubt.
3. Aufbereitung, Lagerung oder Verkauf der Produkte darf nicht industriell-gewerblicher Art sein.
4. Für die Selbstbedienung besteht ein absolutes Alkoholabgabeverbot.

#### **D4 Toiletten**

1. Personaltoilette:  
Es muss mindestens eine Personaltoilette zur Verfügung stehen. Die familieneigenen Sanitäreinrichtungen dürfen dazu benützt werden; hingegen nicht die Gästetoiletten.
2. Gästetoiletten:  
Bis 25 Plätze muss eine Gästetoilette zur Verfügung gestellt werden.  
Für 25 bis 40 Plätze ist eine zusätzliche Gästetoilette erforderlich (Toiletten nach Geschlechtern getrennt).



## E. Gästebewirtung

### E1 Grundvoraussetzungen

Hier gelten die Grundvoraussetzungen gemäss Ziffer D Besenbeizen sinngemäss.

### E2 Betrieb

1. Die Gästebewirtung ist räumlich und betrieblich unselbständig und darf nur im direkten Zusammenhang mit der Führung eines Landwirtschaftsbetriebes geführt werden.
2. Die Gästebewirtung ist nur auf angemeldete Gesellschaften beschränkt, dh die Gäste müssen sich zum voraus anmelden und ein Angebot vereinbaren.
3. Die Bewirtung darf nur in einem eigens dafür umgenutzten Raum stattfinden (z.B. einer Scheune).
4. Die Gästebewirtung darf nur durch Familienmitglieder betrieben werden, dh. es dürfen keine Personen angestellt werden, die überwiegend für den nichtlandwirtschaftlichen Nebenbetrieb tätig sind (ausgenommen Anstellungen für zeitlich befristete Arbeitseinsätze).

### E3 Produkte

1. Die verarbeiteten und angebotenen Produkte müssen zu mehr als der Hälfte auf dem Standortbetrieb oder auf in einer Produktionsgemeinschaft zusammengeschlossenen Betrieben aus der Region erzeugt sein.
2. Der Zukauf von Ergänzungsprodukten sowie die Lagerung von Mineralwasser und alkoholischen Getränke ist gestattet.
3. Aufbereitung, Lagerung oder Verkauf der Produkte darf nicht industriell-gewerblicher Art sein.

### E4 Toiletten

1. Personaltoilette:  
Es muss mindestens eine Personaltoilette zur Verfügung stehen. Die familieneigenen Sanitäreinrichtungen dürfen dazu benützt werden; hingegen nicht die Gästetoiletten.
2. Gästetoiletten:  
Bis 50 Plätze muss eine Gästetoilette zur Verfügung gestellt werden.  
Pro weitere 50 Plätze ist eine zusätzliche Gästetoilette erforderlich (Toiletten nach Geschlechtern getrennt).



## **F Direktvermarktung**

### **F1 Allgemeines**

1. Für die Direktvermarktung ist die Bewilligung des örtlichen Gesundheitsorganes erforderlich.
2. Die Erforderlichkeit der Lebensmittelkontrolle richtet sich nach der Art der angebotenen Produkte gemäss der übergeordneten Gesetzgebung.
3. Massgebend und verbindlich ist das separate Merkblatt zur Direktvermarktung des Schweiz. Bauernverbandes SBV (auch zu beziehen bei der Gemeinde).

### **F2 Produktbezeichnung**

1. Alle notwendigen Produkteinformationen müssen in geeigneter Form mitgeteilt werden (Sachbezeichnung, Mengenangaben, Volumen-Prozent, Fleisch nach LMV, VAPR und LDV, weitere Kennzeichnungsvorschriften nach LMV).
2. Konventionelle Produkte und Bio-Produkte müssen getrennt angeboten werden (Labelprodukte vorhanden? Zertifizierungsscheine vorhanden?).
3. Es muss mindestens eine geeichte Waage vorhanden sein.

### **F3 Hygiene**

1. Leichtverderbliche Lebensmittel dürfen nur in Vitrinen oder Kühlschränken angeboten bzw. gelagert werden.
2. Für heikle und unverpackte Lebensmittel muss ein Sputumschutz angebracht werden.

### **F4 Alkoholabgabe**

Beim Selbstbedienungsangebot ist die Abgabe von alkoholischen Getränken verboten.

### **F5 Selbstkontrolle**

Es ist eine Selbstkontrolle zu führen. Diese hat mindestens folgende Unterlagen zu beinhalten:

- Betriebsbeschreibung mit Hygiene- und Betriebskonzept
- Temperaturkontrolllisten



## **G. Rechtsschutz / Schlussbestimmungen**

### **G1 Rechtsmittel**

Das Rechtsmittel geht jeweils aus den für den Vollzug massgebenden Entscheiden und Verfügungen hervor.

### **G2 Strafbestimmungen**

Zuwiderhandlungen gegen diese Bestimmungen werden mit Entzug des Patentes bzw. gemäss den einschlägigen Bestimmungen des übergeordneten Rechtes geahndet.

### **G3 Inkrafttreten**

Das vorliegende Reglement tritt nach Genehmigung durch den Gemeinderat auf den 01. Januar 2005 in Kraft.

8816 Hirzel, 18. Oktober 2004 /mw

Genehmigt mit GRB-Nr. 119 vom 18.10.2004

#### **GEMEINDERAT HIRZEL**

Der Präsident: Der Schreiber:

B. Bürgler

M. Wild

Genehmigt mit GRB vom 19.10.2004

#### **GEMEINDERAT HÜTTEN**

Der Präsident: Der Schreiber:

O. Ritter

A. Hauser

Genehmigt mit GRB vom 05.10.2004

#### **GEMEINDERAT SCHÖNENBERG**

Die Präsidentin:

Der Schreiber:

M. Schönbächler

W. Bürgler



## **DIE WICHTIGSTEN GESETZE UND VERORDNUNGEN:**

LMG	Lebensmittelgesetz
LMV	Lebensmittelverordnung
VAPR	Rohstoffdeklarationsverordnung
LDV	Landwirtschaftliche Deklarationsverordnung
HyV	Hygieneverordnung
EiV	Eierverordnung
GGG	Gastgewerbegesetz
RPG	Bundesgesetz über die Raumplanung
RPV	Raumplanungsverordnung
BBV	Besondere Bauverordnung
FFG	Gesetz über die Feuerpolizei
USG	Umweltschutzgesetz
ArG	Arbeitsgesetz



## Anhang 1

Die Beurteilung der Bewilligungsfähigkeit einer Besenbeiz in der Landwirtschaftszone richtet sich ausschliesslich nach dem Bundesrecht, d.h. dem RPG und der RPV sowie dem BGGB und dem NHG. Es sind die nachfolgenden Bestimmungen relevant:

<b>Bundesgesetz</b> <b>über die Raumplanung</b> <b>(Raumplanungsgesetz, RPG)</b> vom 22. Juni 1979 (Stand am 13. Mai 2003)	<b>700</b>
---	------------

**Art. 24<sup>b12</sup>** Nichtlandwirtschaftliche Nebenbetriebe ausserhalb der Bauzonen

- 1 Können landwirtschaftliche Gewerbe ohne eine zusätzliche Einkommensquelle nicht weiterbestehen, so können bauliche Massnahmen zur Einrichtung eines betriebsnahen nichtlandwirtschaftlichen Nebenbetriebs in bestehenden Bauten und Anlagen bewilligt werden. Die Anforderung nach Artikel 24 Buchstabe a muss nicht erfüllt sein.
- 2 Der Nebenbetrieb darf nur vom Bewirtschafter des landwirtschaftlichen Gewerbes geführt werden.
- 3 Die Existenz des Nebenbetriebs ist im Grundbuch anzumerken.
- 4 Nichtlandwirtschaftliche Nebenbetriebe bilden Bestandteile des landwirtschaftlichen Gewerbes und unterstehen dem Realteilungs- und Zerstückelungsverbot nach den Artikeln 58–60 des Bundesgesetzes vom 4. Oktober 1991<sup>13</sup> über das bäuerliche Bodenrecht.
- 5 Die Bestimmungen des Bundesgesetzes vom 4. Oktober 1991 über das bäuerliche Bodenrecht betreffend die nichtlandwirtschaftlichen Nebengewerbe finden auf die Nebenbetriebe keine Anwendung.

<b>Raumplanungsverordnung</b> <b>(RPV)</b> vom 28. Juni 2000 (Stand am 22. Dezember 2003)	<b>700.1</b>
---	--------------

**Art. 40** Nichtlandwirtschaftliche Nebenbetriebe (Art. 24<sup>b</sup> RPG)

- 1 Die Möglichkeit, in landwirtschaftlich nicht mehr benötigten Bauten und Anlagen einen betriebsnahen nichtlandwirtschaftlichen Nebenbetrieb einzurichten, steht ausschliesslich landwirtschaftlichen Gewerben im Sinne des bundesrechtlichen Begriffs gemäss Artikel 7 des Bundesgesetzes vom 4. Oktober 1991<sup>3</sup> über das bäuerliche Bodenrecht offen. Diese müssen, um weiterbestehen zu können, auf das dadurch erzielte Zusatzeinkommen angewiesen sein. Die Gesuchstellerin oder der Gesuchsteller hat dies mit einem Betriebskonzept nachzuweisen.
- 2 Als betriebsnah gilt ein nichtlandwirtschaftlicher Nebenbetrieb, wenn er:
  - a. innerhalb des Hofbereichs des landwirtschaftlichen Gewerbes liegt;
  - b. so beschaffen ist, dass die Bewirtschaftung des landwirtschaftlichen Gewerbes gewährleistet bleibt;
  - c. der Hofcharakter im Wesentlichen unverändert bleibt.
- 3 Nichtlandwirtschaftliche Nebenbetriebe müssen den gleichen gesetzlichen Anforderungen genügen wie vergleichbare Gewerbebetriebe in den Bauzonen.
- 4 Es dürfen keine Personen angestellt werden, die überwiegend für den nichtlandwirtschaftlichen Nebenbetrieb tätig sind. Vorbehalten bleiben Anstellungen für zeitlich befristete Arbeitseinsätze.
- 5 Die Bewilligung fällt dahin, sobald die Bewilligungsvoraussetzungen nicht mehr erfüllt sind. Die zuständige Behörde stellt dies durch Verfügung fest. Auf Gesuch hin ist in einem neuen Bewilligungsverfahren zu entscheiden, ob der nichtlandwirtschaftliche Nebenbetrieb gestützt auf eine andere Bestimmung bewilligt werden kann.



**Bundesgesetz**

**211**

**über das bäuerliche Bodenrecht  
(BGBB)**

vom 04. Oktober 1991 (Stand am 02. Dezember 2003)

**Art. 7** Landwirtschaftliches Gewerbe; im Allgemeinen

<sup>1</sup> Als landwirtschaftliches Gewerbe gilt eine Gesamtheit von landwirtschaftlichen Grundstücken, Bauten und Anlagen, die als Grundlage der landwirtschaftlichen Produktion dient und zu deren Bewirtschaftung, wenn sie landesüblich ist, mindestens drei Viertel einer Standardarbeitskraft nötig sind. Der Bundesrat legt die Faktoren und die Werte für die Berechnung einer Standardarbeitskraft in Abstimmung mit dem Landwirtschaftsrecht fest.

<sup>2</sup> Unter den gleichen Voraussetzungen gelten auch Betriebe des produzierenden Gartenbaus als landwirtschaftliches Gewerbe.

<sup>3</sup> Bei der Beurteilung, ob ein landwirtschaftliches Gewerbe vorliegt, sind diejenigen Grundstücke zu berücksichtigen, die diesem Gesetz unterstellt sind (Art. 2).

<sup>4</sup> Zudem sind zu berücksichtigen:

- a) die örtlichen Verhältnisse;
- b) die Möglichkeit, fehlende betriebsnotwendige Gebäude zu erstellen oder vorhandene umzubauen, instand zu stellen oder zu ersetzen, wenn die entsprechenden Aufwendungen für den Betrieb tragbar sind;
- c) die für längere Dauer zugepachteten Grundstücke

<sup>5</sup> Ein gemischtes Gewerbe gilt als landwirtschaftliches Gewerbe, wenn es überwiegend landwirtschaftlichen Charakter hat.

**Bundesgesetz**

**451**

**über den Natur- und Heimatschutz  
(NHG)**

vom 01. Juli 1966 (Stand am 22. Dezember 2003)

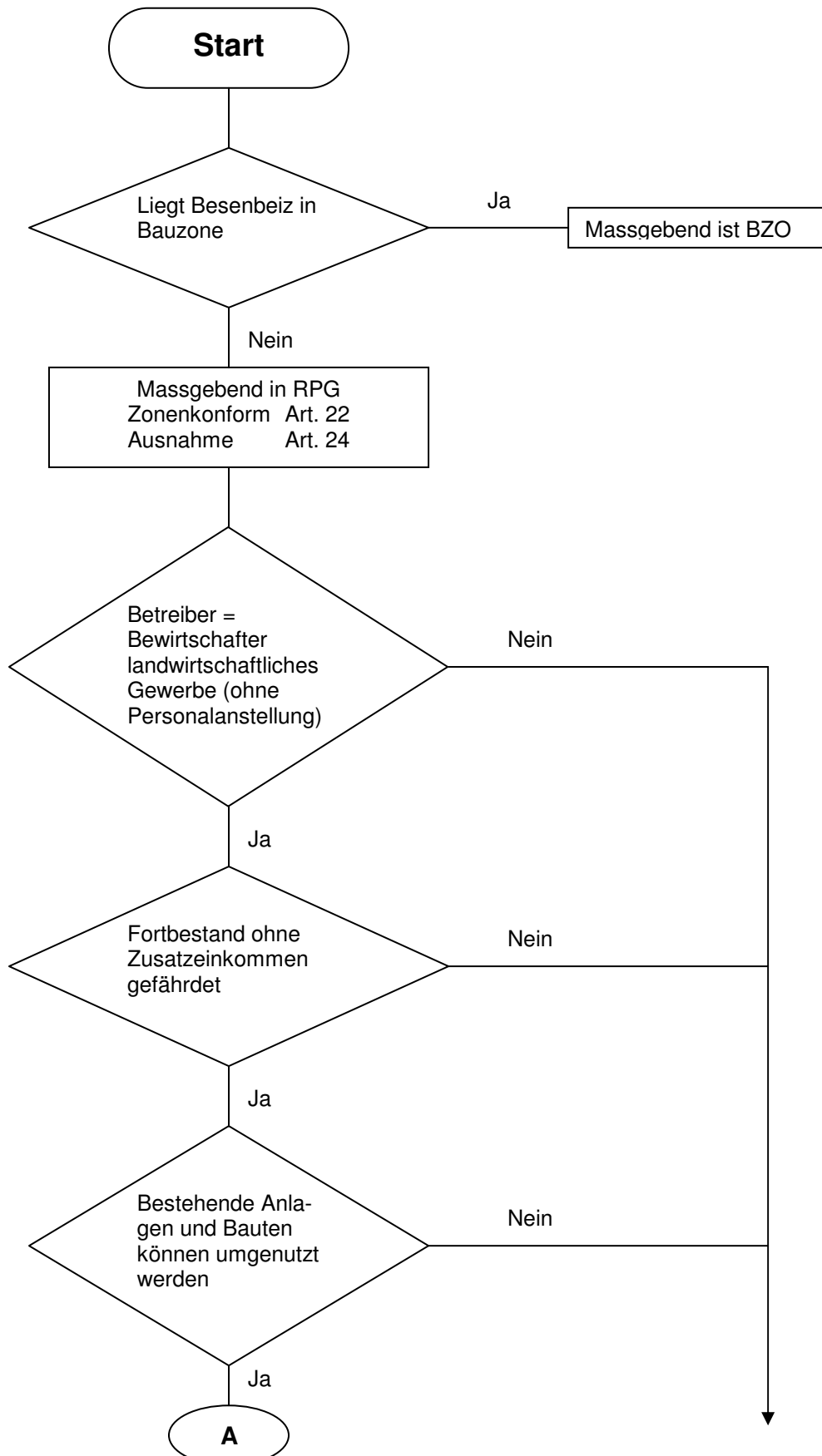
**Art. 6** Bedeutung des Inventars

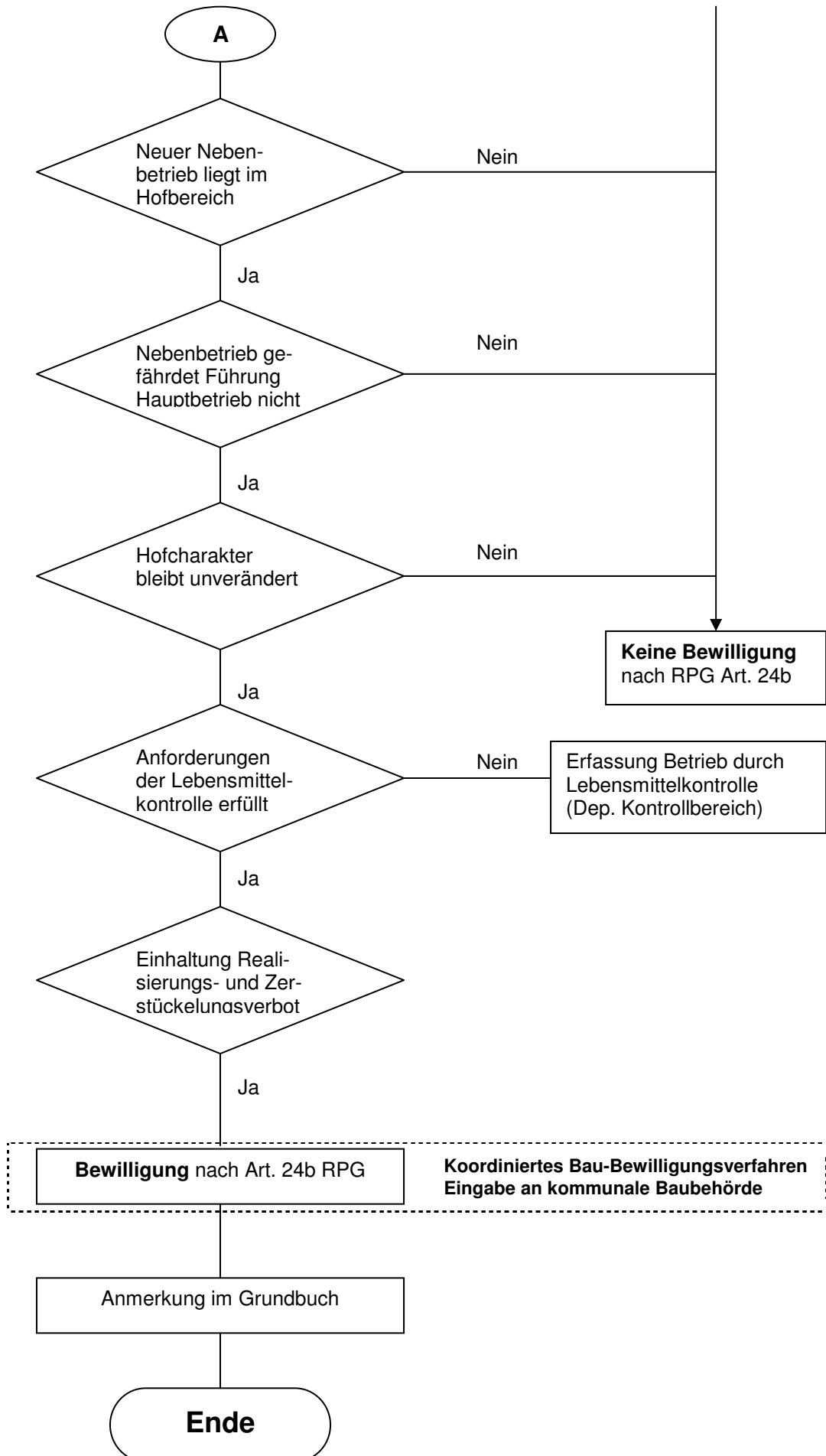
<sup>1</sup> Durch die Aufnahme eines Objektes von nationaler Bedeutung in ein Inventar des Bundes wird dargetan, dass es in besonderem Masse die ungeschmälerte Erhaltung, jedenfalls aber unter Einbezug von Wiederherstellungs- oder angemessenen Ersatzmassnahmen die grösstmögliche Schonung verdient.

<sup>2</sup> Ein Abweichen von der ungeschmälerten Erhaltung im Sinne der Inventare darf bei der Erfüllung einer Bundesaufgabe nur in Erwägung gezogen werden, wenn ihr bestimmte gleich- oder höherwertige Interessen von ebenfalls nationaler Bedeutung entgegenstehen.

## Anhang 2

## Verfahren Baurechtliche Bewilligung







## Anhang 3

## Gastwirtschaftsbetrieb

### Allgemeines

1. Bei einer Abweichung von den vorstehend aufgeführten Bestimmungen über die Besenbeiz und die Gästebewirtung, handelt es sich um einen Gastwirtschaftsbetrieb. In solchen Fällen gelten zur Vermeidung einer Wettbewerbsverzerrung die Anforderungen an Gastwirtschaftsbetriebe gemäss geltender Gesetzgebung.
2. Grundsätzlich ist anzumerken, dass es jeder Person freisteht, einen Gastwirtschaftsbetrieb zu eröffnen und zu führen, unter der Voraussetzung, dass alle einschlägigen Vorschriften erfüllt sind und alle notwendigen Bewilligungen vorliegen (insbesondere bezüglich Nutzungsänderung von Gemeinde und Kanton / Patent der Gemeinde). Diesbezüglich ist mit den örtlichen Amtsstellen (Baubewilligungsbehörde und Gesundheitsorgan) Kontakt aufzunehmen.

### Betrieb

Für einen Gastwirtschaftsbetrieb müssen separate Räumlichkeiten gemäss „Leitfaden Gastwirtschaftsbetriebe“ (zu beziehen bei der Gemeinde) zur Verfügung stehen und diese müssen künstlich belüftet sein.