

# Mostbuschenschank – eine Überlegung für Most- und Saftbetriebe

*Der Mostbuschenschank hat im Mostland Oberösterreich einen besonderen Stellenwert und kann die ideale Ergänzung zur Most- und Saftproduktion sein.*

ING. GABRIELA STEIN

Als Mostbuschenschank wird das Ausschanken von Obstwein, Obstmost, Obstsft sowie von selbst gebrannten geistigen Getränken durch Besitzer von Obstgärten verstanden. Berechtigte Personen sind Bewirtschafter von Obstgärten, nicht nur der Eigentümer, sondern auch Pächter oder Fruchtgenussberechtigte oder sonstige Nutzungsberechtigte. Der bäuerliche Mostbuschenschank ist von der Gewerbeordnung ausgenommen, bedingt aber die Einhaltung der in den Erlässen der OÖ Landesregierung geregelten Voraussetzungen wie zB Standort, Öffnungszeiten, Sitzplatzanzahl, Speisen und Getränkeangebot. Einmalige Anmeldung bei der Bezirkshauptmannschaft ist erforderlich. Seitens der SVB besteht eine gesonderte Beitragspflicht.

## *Bäuerlich geführter Mostschank Familie Hofer*

Der Mostschank von Ma-



Maria und Fritz Hofer betreiben seit 2002 einen bäuerlichen Mostbuschenschank in Stroheim, Bezirk Eferding, und wurden so wieder zum Vollerwerbsbetrieb.

FOTOS: LK OÖ/STEIN



Der Familienbetrieb von Christine und Andreas Moser aus Mitterkirchen nutzt die Vorteile des gewerblich geführten Mostschanks.

ria und Fritz Hofer in Stroheim wird seit 2002 als bäuerlicher Mostschank geführt. „Für uns sind die Rahmenbedingungen, die uns durch das Buschenschankgesetz in OÖ vorgegeben sind, ausreichend. Wir produzieren die ‚kalte Jause‘ zur Gänze am Betrieb. Die Most- und Edelbrandproduktion wird am Betrieb durchgeführt, die Saftproduktion lagern wir aus. Besonders geschätzt werden von unseren Gästen die „Goldenen Nudeln“, ein spezielles Germteiggebäck nach altem Hausrezept. In Sichtweite unseres Mostschanks ist die beliebte Aussichtswarte Mayrhoferberg, die sich positiv auf unsere Besucherzahl auswirkt. Die Öffnungszeiten haben wir so gewählt, dass sich

auch die Produktion noch gut ausgeht. Durch den Mostschank wurde unser Betrieb wieder zum Vollerwerbsbetrieb und passt sich gut in unseren Familienbetrieb ein“, berichtet Fritz Hofer.

## *Gewerblich geführter Mostschank Familie Moser*

Der Mostschank der Familie Moser ([www.radlerbauernhof-moser.at](http://www.radlerbauernhof-moser.at)) in Mitterkirchen wurde von 2003 bis 2007 als bäuerlicher Mostschank geführt. Die Umstellungsgründe zu einem gewerblichen Mostschank ab 2007 schildert Andreas Moser folgend: „Als Mostschank direkt am Radweg und Wanderweg Donausteig wurden wir immer wieder nach Kaffee und Kuchen, einer warmen Mahlzeit wie zB einer Suppe gefragt. Dies ist als bäuerlicher Mostschank nicht erlaubt. Radfahrer wollten bei uns frühstücken, auch das durften wir nicht anbieten. Wichtig war uns daher, durch erweiterte rechtliche Möglichkeiten, die Kundenwünsche leichter zu erfüllen. Deshalb absolvierte ich 2007 die Befähigungsprüfung für Gastronomie und Hotellerie. Rückblickend ist der

Umstieg auf einen gewerblich geführten Mostschank für uns sehr positiv. Durch die verpflichtenden Aufzeichnungen haben wir einen exakten Überblick, welches Produkt wieviel bringt und steuern damit unser Angebot. Die im pauschalierten landwirtschaftlichen Betrieb qualitativ hochwertig erzeugten Urprodukte können in den eigenen Gewerbebetrieb verkauft werden – und damit ist der Kreislauf am Betrieb geschlossen. Ein guter Steuerberater ist ein wichtiger Partner. Auch unser Betriebszweig Urlaub am Bauernhof mit 20 Betten wird seit 2007 gewerblich geführt. Hier ist das Anbieten von warmen Speisen ein wichtiger Erfolgsfaktor. „Ruhig schlafen zu können, weil wir mit gutem Gewissen alles anbieten, was im rechtlichen Rahmen ist“ ist für Christine Moser besonders wichtig. „Der Umstieg in das Gewerbe ist gut überlegt kein Risiko und steigert die Wettbewerbsfähigkeit“, ist das Fazit von Christine und Andreas Moser.

Informationen zum Mostbuschenschank sind bei den Direktvermarktungsberatern im Bezirk erhältlich. Die Broschüre „Bäuerliche Mostbuschenschank-Gastgewerbe“, Handbuch zur Eigenkontrolle und der OÖ Erlass stehen als Download in lko-online auf [www.ooe.lko.at](http://www.ooe.lko.at) unter OÖ/Betrieb&Familie/Erwerbskombination/Direktvermarktung zur Verfügung.

Mit Beratung  
zum Erfolg

lk Landwirtschaftskammer  
Oberösterreich