

Auszug aus dem Protokoll des Regierungsrates des Kantons Zürich

KR-Nr. 198/2006

Sitzung vom 25. Oktober 2006

1483. Postulat (Besenbeizen)

Kantonsrat Robert Brunner, Steinmaur, und Kantonsrätin Esther Hildebrand, Illnau-Effretikon, haben am 10. Juli 2006 folgendes Postulat eingereicht:

Der Regierungsrat wird eingeladen, Regelungen zu erlassen, mit denen die Anforderungen an den Betrieb von Besenbeizen als Betriebsteil in der Landwirtschaft erleichtert werden können, ohne dass Wettbewerbsverzerrungen entstehen.

Begründung

Der Begriff Besenbeizen ist im Gastgewerbegesetz (GGG) des Kantons nicht enthalten. Mit der absehbaren Revision des Eidg. Raumplanungsgesetzes werden der Landwirtschaft Erleichterungen gegeben. Besenbeizen, also Gastgewerbebetriebe ohne regelmässige Öffnungszeiten, können von einfachen Bewirtungsmöglichkeiten an einem Wanderweg bis zu Massenveranstaltungen alles umfassen. Investitionen, zum Beispiel in die sanitären Anlagen gemäss Besonderer Bauverordnung (BBV), sind für Kleinstbetriebe unverhältnismässig und werden von der Kundschaft auch nicht gefordert. Diskutiert wurde in anderen Kantonen eine Unterteilung nach Anzahl Sitzplätzen. Bis zu einer gewissen Anzahl Sitzplätzen werden Erleichterungen gewährt, wird diese Anzahl Sitzplätze überschritten, gelten die normalen Vorschriften für das Gastgewerbe.

Heute werden zur Umgehung dieser Vorschriften auch befristete Patente abgegeben gemäss Art. 10 GGG und beide Augen zugedrückt, was die bauliche Ausstattung betrifft. Das ist unbefriedigend. Eine sinnvolle und verhältnismässige Regelung wäre für die Landwirtschaft des Kantons Zürich eine Möglichkeit, eine erhöhte Wertschöpfung zu generieren und den Kanton Zürich touristisch zu bereichern.

Auf Antrag der Volkswirtschaftsdirektion

beschliesst der Regierungsrat:

I. Zum Postulat Robert Brunner, Steinmaur, und Esther Hildebrand, Illnau-Effretikon, wird wie folgt Stellung genommen:

Die Bezeichnung «Besenbeiz» wurde ursprünglich für improvisierte Alpwirtschaften verwendet. Heute zeigen sich so genannte Besenbeizen in vielfältigen Formen. Es gibt sie beispielsweise in Kellern, offenen Scheunen oder als Gartenwirtschaften.

Bewährte bau-, feuer-, lebensmittel- und hygienerechtliche Regelungen

Es muss im Einzelfall beurteilt werden, ob die betrieblichen Voraussetzungen gemäss § 13 des Gastgewerbegesetzes (GGG, LS 935.11) erfüllt sind. Für Ausschankflächen mit geringer Anzahl Steh- und Sitzplätze können im Sinne der Verhältnismässigkeit angemessene Erleichterungen in baulicher und lufttechnischer Hinsicht gewährt werden. Desgleichen können Erleichterungen in baulicher und Lüftungstechnischer Hinsicht bei Saisonbetrieben gewährt werden. Indessen dürfen dabei keine hygienischen Missstände auftreten. Grundsätzlich haben Besenbeizen die hygienischen Anforderungen der Lebensmittelgesetzgebung zu erfüllen. Sie gelten als Lebensmittelbetriebe im Sinne von Art. 2 der Lebensmittelverordnung (LGV, SR 817.02), weshalb auf sie die Bestimmungen der Hygieneverordnung des Eidgenössischen Departements des Innern (HyV, SR 817.024.1) anwendbar sind. Der Vollzug an Ort und Stelle erfolgt betriebsangepasst und verhältnismässig. Stellt der Gastronomiebetrieb nicht die Haupttätigkeit des Betriebes dar, bestehen bereits heute erleichterte Anforderungen. Diese sind im Leitfaden für Gastwirtschaftsbetriebe der Finanzdirektion des Kantons Zürich vom 18. Juli 1997 in Kapitel IV geregelt und werden einheitlich umgesetzt. Aus lebensmittelrechtlicher Sicht ergibt sich kein weiterer Regelungsbedarf.

Sofern eine (wenn auch sehr bescheidene) Gastwirtschaft betrieben wird, sind minimale sanitäre Anlagen, wie sie in der HyV und der besonderen Bauverordnung I (BBV I, LS 700.21) umschrieben sind, unabdingbar. Sanitäre Anlagen sind in dem Mass erforderlich, wie sie auch in jedem noch so kleinen Betrieb in der Schweiz üblich sind und im Kanton auch für Nebenwirtschaften verlangt werden. Insbesondere handelt es sich dabei um Toilettenanlagen mit Wasserspülung und Handwaschbecken mit Warmwasseranschluss, um Material für das hygienische Händewaschen und Händetrocknen für das Personal sowie (allenfalls auch nur mobile) Toiletten mit Händewaschgelegenheit für die Gäste.

In baulicher und feuerpolizeilicher Hinsicht werden die Betriebe von den zuständigen Gemeindebehörden beurteilt. Die Beurteilung, ob die gesetzlichen Anforderungen an Produktionsräume, in denen kalte und warme Speisen zubereitet werden, aus hygienischer Sicht erfüllt sind, erfolgt durch das kantonale Laboratorium und die kommunalen Lebensmittelkontrolleure. Die bestehenden Regelungen bewähren sich in der Praxis, zusätzliche Normen sind nicht notwendig.

Zonenkonformität

«Echte» Besenbeizen lassen sich oft kaum vom (zonenkonformen) Verkauf hofeigener Produkte abgrenzen. Sie haben wetter- und saisonbedingt unregelmässige Öffnungszeiten. Die Bewirtung findet – zumindest auch – im Freien statt, was ihnen einen provisorischen Charakter gibt und sie dementsprechend je nach Besucherzahl improvisiert ausbaubar macht, man denke etwa an das zusätzliche Aufstellen von ein paar Festbänken bei grossem Andrang. Nach geltendem Recht werden gastronomische Einrichtungen als nicht landwirtschaftlicher Nebenerwerb in bestehenden Bauten bewilligt, auch wenn sie nicht im genannten Sinne «echte» Besenbeizen sind. Die Platzzahl muss beschränkt sein und der Betrieb darf keine erheblichen neuen Auswirkungen auf Raum und Umwelt und insbesondere hinsichtlich Verkehr mit sich bringen.

«Unechte» Besenbeizen in Form grösserer und dauernder gastronomischer Einrichtungen auf Bauernhöfen sind normale Restaurationsbetriebe. Als solche würden die gemäss laufender Revision des Raumplanungsgesetzes (RPG, SR 700) vorgesehenen Betriebe mit Anbauten bis zu 100m² jedenfalls gelten, auch wenn sie umgangssprachlich ebenfalls als Besenbeizen bezeichnet werden. Sie sind auf dem Weg der kantonalen oder regionalen Erholungsplanung mit Mitteln der Richt- und Nutzungsplanung zu lokalisieren. Diese Verfahren stellen sicher, dass derartige Einrichtungen in sachlicher Hinsicht auch im öffentlichen Interesse liegen (Erholungszweck, z. B. an abgelegenen Aussichtspunkten an Wanderwegen) und dass sie demokratisch legitimiert sind (die Gemeindeversammlung beschliesst über den Nutzungsplan). Andernfalls stellen derartige Einrichtungen eine unzulässige Konkurrenzierung von Restaurationsbetrieben in der Bauzone dar, die überdies in der Regel ein nicht erwünschtes Verkehrsaufkommen generieren. Diese Haltung lässt sich auch im Fall eines Inkrafttretens der vorgesehenen bundesrechtlichen Lockerungen als Praxis vertreten. Denn die direkte Anwendbarkeit der bundesrechtlichen Bestimmungen über das Bauen ausserhalb der Bauzonen (Art. 22/24 in Verbindung mit 25 Abs. 2 RPG) schliesst die Erfassung derartiger Einrichtungen mit Mitteln der Richt- und Nutzungsplanung nicht aus (Planungspflicht gemäss Art. 2 RPG). Zudem sieht die aktuelle Revisionsvorlage ausdrücklich vor, dass die Kantone einschränkende Bestimmungen erlassen können (Art. 27a gemäss Vorlage des Bundesrates, vgl. BBl 2005, 7097 ff.).

Bei solchen Restaurationsbetrieben gibt es keinen Grund für eine Spezialbehandlung, auch wenn sie in Landwirtschaftsbetrieben und deshalb unter der Bezeichnung «Besenbeiz» betrieben werden. Vergleichbare Einrichtungen gibt es auch innerhalb der Bauzone (Kebap-Stände,

Crèpestände, fliegende Verkaufsstände und ähnliches). Es ist nicht ersichtlich, weshalb gleichartige einfache Formen der Restauration unterschiedlich behandelt werden sollten, je nachdem, ob sie innerhalb oder ausserhalb der Bauzonen liegen. Auch hinsichtlich Wasser, Abwasser und Abfallbeseitigung besteht kein Grund für eine Spezialbehandlung von Besenbeizen.

Aus diesen Gründen beantragt der Regierungsrat dem Kantonsrat, das Postulat KR-Nr. 198/2006 nicht zu überweisen.

II. Mitteilung an die Mitglieder des Kantonsrates und des Regierungsrates sowie an die Gesundheitsdirektion, die Baudirektion und die Volkswirtschaftsdirektion.

Vor dem Regierungsrat

Der Staatsschreiber:

Husi