



## b) Beschreibung der Schankräume

Lage, Stockwerk (bspw. „Hoffläche“ oder „Raum im 1. OG“)	Größe der Schankräume	Anzahl der Sitzplätze
	ca. qm	ca. Plätze

## c) Beschreibung für die Gäste bereitgestellten Toiletten

Anzahl Damentoiletten	Anzahl Herrentoiletten	Anzahl Urinale

## Speisen und Getränke

Eine Aufstellung der zum Ausschank vorgesehenen Weine mit der zum Ausschank vorgesehener Menge und dessen Bezeichnung ...  liegt dem Antrag bei.

wird per Post, per Fax oder per E-Mail nachgereicht.

Der Einfachheit halber kann auch gerne die Speise- und Getränkekarte beigelegt werden.

## Zulässigkeit einer Straußwirtschaft

Ich, bzw. mein Ehepartner, bzw. Verwandte oder Verschwägte betreiben einen Betrieb der folgenden Art: Schank- und Speisewirtschaft  ja  nein  
Beherbergungsbetrieb  ja  nein

Sofern ein solcher Betrieb betrieben wird: Wer ist der/die Inhaber/in und wo befindet sich dieser?

Name, Vorname	
Straße, Hausnummer	Postleitzahl, Ort
Name / Bezeichnung des Betriebs	

Die auf dem Infoblatt (Seite 3) auszugsweise abgedruckten gesetzlichen Bestimmungen und Erläuterungen sind mir bekannt und werden von uns beachtet. Ich versichere ausdrücklich, dass die umseitig abgedruckten gesetzlichen Bestimmungen für meinen Weinbaubetrieb zutreffen, insbesondere dass ich Haupterwerbwinzer/in bin.

---

Datum und Unterschrift

Sofern Sie die Voraussetzungen für den Betrieb einer Straußwirtschaft erfüllen, ist der Betrieb lediglich zwei Wochen vor Beginn anzuzeigen. Sollten sich aus dem Antrag Fragen ergeben, werden wir uns an die oben genannten Kontaktdaten wenden.

# Infoblatt zur Anzeige einer Straußwirtschaft nach § 13 GastVO

## Rechtliche Grundlage

---

[Auszug aus der Gaststättenverordnung –GastVO– des Landes Rheinland-Pfalz vom 02.12.1971]

### § 10 - Erlaubnisfreiheit

- (1) Der Ausschank von selbst erzeugtem Wein in einer Ausschankstelle bedarf für die Dauer von vier zusammenhängenden Monaten oder zwei zusammenhängenden Zeitabschnitten von insgesamt vier Monaten im Jahr keiner Erlaubnis (Straußwirtschaft).
- (2) Zur Führung einer Straußwirtschaft sind nur natürliche Personen befugt, die hauptberuflich im eigenen Weinbau tätig sind (Winzer). Weinhändler und Weinkommissionäre sind, auch wenn sie Weinbau betreiben, zur Führung einer Straußwirtschaft nicht befugt.
- (3) Wird der Weinbau von mehreren Personen gemeinschaftlich betrieben, insbesondere von einer Familie oder einer Erbengemeinschaft, so dürfen diese insgesamt nur eine Straußwirtschaft unterhalten.

### § 11 - Räumliche Voraussetzungen

- (1) Der Ausschank ist nur in Räumen zulässig, die am Ort des Weinbaubetriebes gelegen sind.
- (2) Der Ausschank darf nicht in Räumen stattfinden, die eigens zu diesem Zweck angemietet sind.
- (3) Eine Straußwirtschaft darf nicht mit einer Schank- oder Speisewirtschaft oder mit einem Beherbergungsbetrieb verbunden werden.
- (4) Der Betrieb einer Straußwirtschaft kann untersagt werden und seine Fortsetzung verhindert werden, wenn die Voraussetzungen des § 4 Abs. 1 Nr. 2 oder 3 des Gaststättengesetzes vorliegen.

### § 12 - Verabreichen von Speisen, Nebenleistungen

- (1) In einer Straußwirtschaft dürfen nur einfach zubereitete Speisen verabreicht werden.
- (2) Für Nebenleistungen gilt § 7 Abs. 2 des Gaststättengesetzes. Der Straußwirt darf jedoch alkoholfreie Getränke, die er in seiner Straußwirtschaft nicht verabreicht, Flaschenbier und Süßwaren auch nicht über die Straße abgeben.

### § 13 - Anzeige

Wer eine Straußwirtschaft betreiben will, hat dies mindestens zwei Wochen vor Beginn des Betriebes anzuzeigen und dabei eine Aufstellung der zum Ausschank vorgesehenen Weine nach Menge und Bezeichnung mitzuteilen.

## Was ist „Wein“ im Sinne der erlaubnisfreien Straußwirtschaft?

---

„Wein“ im Sinne der Straußwirtschaft ist Wein in allen Entwicklungsstufen – auch ungegorener Wein (Federweißer, Most).

## Was ist *kein* „Wein“ im Sinne der erlaubnisfreien Straußwirtschaft?

---

Nicht erfasst sind sämtliche Sekte (Schaumweine), Seccos (Perlweine), sowie Liköre, Brände, Geiste u. ä. Werden derartige Erzeugnisse dennoch ausgeschenkt, ist eine Erlaubnis nach § 2 Abs. 1 Gaststättengesetz notwendig – eine Gaststättenkonzession. Diese kann auf Antrag auch befristet erteilt werden. Wer derartige Erzeugnisse ohne Erlaubnis ausgeschenkt, begeht eine mit bis zu 5.000 Euro zu ahndende Ordnungswidrigkeit.

## Was sind „einfach zubereitete Speisen“?

---

Kleinere, zum Wein passende Gerichte, die schnell zubereitet bzw. gut vorbereitet werden können und die einen regionalen oder saisonalen Bezug haben. Geeignete warme Gerichte sind z.B. Zwiebelkuchen, Flammkuchen, Backeskartoffeln, Gemüse- und Kartoffelaufläufe, Winzersteak. Bestimmte Beilagen gelten zweifelsohne als traditionelle Beilagen der Winzerküche, z.B. Kartoffeln, Bratkartoffeln, Krautsalat oder Brot. Nicht dazu gehören Beilagen, wie Reis, Nudeln oder Pommes). Ebenfalls für die Winzerküche untypisch sind Aufläufe und Salate mit nicht regionaltypischen Bestandteilen, wie Shrimps, Thunfisch oder Lachs).

[Auszugsweise aus dem Merkblatt „Speisen in Straußwirtschaften“ der Landwirtschaftskammer RLP, Aug. 2013]

Die Speisen sollen also den Weinausschank abrunden – der Weinausschank selbst muss im Vordergrund stehen!

## Allgemeine Hinweise

---

Auch für Straußwirtschaften gelten die Bestimmungen über die Sperrzeit des § 17 GastVO: Die Sperrzeit für Schank- und Speisewirtschaften sowie für öffentliche Vergnügungstätten beginnt um 5.00 Uhr und endet um 6.00 Uhr. In der Nacht zum Samstag, zum Sonntag, zu einem gesetzlichen Feiertag, zum Rosenmontag und zum Fastnachtsdienstag ist die Sperrzeit aufgehoben.

Der Betrieb der Straußwirtschaft kann mit Auflagen nach § 5 GastG verbunden werden.