



ZUM KIRCHENWIRT BIERWIRTSCHAFT OBERREDWITZ

INFOMAPPE

DER KIRCHENWIRT VON A – Z

Sehr geehrte Gäste,

wir freuen uns über Ihr Interesse am Kirchenwirt und hoffen, dass Sie sich in den Stunden bei uns wohl fühlen! Damit wir Ihren Aufenthalt bei uns so angenehm wie möglich gestalten können, haben wir häufig gestellte Fragen und weitere Informationen zur Bedienung verschiedener Gerätschaften auf den nächsten Seiten für Sie zusammengefasst.

Sollte es dennoch Fragen oder Unklarheiten geben, können Sie uns gerne jederzeit kontaktieren!

Wir wünschen eine gute Zeit!
Grüße vom Kiwi-Team

INHALTSVERZEICHNIS

ANFAHRT	1
ANSCHRIFT	1
KONTAKT	1
PARKMÖGLICHKEITEN	1
 VEREIN	 2
VEREINSZWECK	2
FÖRDERMITGLIEDSCHAFT	2
STAMMTISCH	2
ÜBER DEN KIRCHENWIRT	3
SATZUNG	4
HAUSORDNUNG	8
 SICHERHEIT	 12
BRANDSCHUTZ	13
BARRIEREFREIHEIT	13
ERSTE HILFE	13
NOTRUF	14
 ENERGIEVERSORGUNG	 14
BELEUCHTUNG	14
STROM	15
WASSER	16
HEIZUNG	16
 INTERNET	 16
WLAN	16
SOCIAL-MEDIA	16

MIETVERHÄLTNIS	16
ALKOHOLVERBOT	16
RAUCHVERBOT	16
RUHEZEITEN	17
HAFTUNG	17
MIETVERTRAG	17
SCHLÜSSELÜBERGABE	17
KAUTION	17
GESCHIRR	18
GETRÄNKE	18
KÜHLMÖGLICHKEITEN	18
TISCHDECKEN	18
TISCHORDNUNG	19
REINIGUNG	20
MÜLLENTSORGUNG	20
FENSTER & LÜFTEN	21
 GEBRAUCHSHINWEISE	 22
GESCHIRRSPÜLER	22
GASHERD	26
SOUND-SYSTEM	29
 WIRTSHAUSKULTUR	 31
REINHEITSGEBOT	31

ANFAHRT

ANSCHRIFT

Zum Kirchenwirt e. V.
Kirchstr. 9
95615 Marktrechwitz



KONTAKT

Wenden Sie sich bei Fragen oder Unklarheiten bitte an eine der folgenden Personen:

Sebastian Malzer	-	+49 173 / 140 65 90
Marcel Musch	-	+49 171 / 715 60 27

E-Mail

info@kirchenwirt-oberredwitz.de

PARKMÖGLICHKEITEN

Geparkt werden kann im Innenhof der Gaststätte „Zum Kirchenwirt“ sowie auf freien Bereichen vor dem Gebäude. Des Weiteren stehen 6 zusätzliche Stellplätze auf der Parkfläche, ca. 150 m oberhalb der Gaststätte Max-Reger-Str. / Ecke Mozartstraße zur Verfügung. Diese sind nicht gekennzeichnet.

VEREIN

VEREINSZWECK

Der Zweck des Vereins „Zum Kirchenwirt e.V.“ ist die Erhaltung der Gaststätte „Zum Kirchenwirt“ als traditionelle Oberredwitzer / Marktreidwitzer Bierwirtschaft sowie die Pflege der bayerischen Bier- und Wirtshauskultur.

Da die bayerische (und somit auch die Marktreidwitzer) Gastronomie in Ihrer Vielfältigkeit ein einzigartiges Kulturgut darstellt, gilt es diese zu erhalten. Somit steht - im bayerischen Sinne - die Förderung der Heimatpflege im Vordergrund.

FÖRDERMITGLIEDSCHAFT

Um die Gastwirtschaft erhalten und weiter renovieren zu können, sind wir immer auf der Suche nach Gleichgesinnten! Auch Menschen denen der Fortbestand der traditionellen bayerischen Wirtshauskultur ebenso am Herzen liegt wie uns, sind gerne willkommen!

Sie können uns als Fördermitglied nach Ihren Möglichkeiten mit einem jährlichen Beitrag ab 30,00 € oder einem Betrag Ihrer Wahl finanziell unterstützen. Nutzen Sie hierzu unseren Mitgliedsantrag oder sprechen Sie uns persönlich an.

Fördermitglieder sind Vereinsmitglieder und können somit auch jederzeit gerne an unseren vereinsinternen Aktivitäten teilnehmen (wöchentlicher Stammtisch, etc.). Außerdem können Fördermitglieder unsere Räumlichkeiten zu günstigeren Konditionen mieten.

Wir freuen uns über jeden Euro, jede helfende Hand und jede interessierte Person welche die bayerische Wirtshauskultur genauso feiert wie wir!

STAMMTISCH

Jeden Mittwoch findet ab 18 Uhr ein Stammtisch im Vereinslokal „Zum Kirchenwirt“ statt. Diesen nutzen wir gerne um mit allen Vereinsmitgliedern ein paar gesellige Stunden in unserer bayerischen Bierwirtschaft zu verbringen. Auch Fördermitglieder sind hierzu jederzeit gerne willkommen!

ÜBER DEN KIRCHENWIRT

In Oberredwitz gab es bis 1797 kein bürgerliches Braurecht. Getrunken wurde das Bier, das von der – dem Gutsbesitzer gehörenden – Schlossbrauerei gebraut wurde. Dort gab es auch eine Schänke, wo die Oberredwitzer ihr Bier trinken oder auch für den häuslichen Genuss kaufen konnten. Seit 1639 sind die vom Schlossherrn eingesetzten Wirte auf der Schlossschänke namentlich belegt.

Im 18. Jahrhundert wurde die Schänke erst von der Familie Heuschmann, später von der Familie Schübel betrieben. Vermutlich handelt es sich hier um die Familie Mattias Wilhelm Schübel, den Brauereibesitzer und Wirt des „Goldenen Löwen“ in Dörflas, dessen Mutter aus Oberredwitz stammte.

1860 übernahm Johann Michael Martin das Wirtshaus. Sein Sohn, der Schreinermeister Johann Simon Martin, renovierte das Wirtshaus von Grund auf und eröffnete 1895 die „Bierwirtschaft Simon Martin“ gegenüber der Kirche in Oberredwitz. 1911 (bzw. 1938 – das Archivmaterial ist hier widersprüchlich) führte sein Schwiegersohn Johann Wilhelm Hanold und danach sein Enkel die Gastwirtschaft weiter die in späteren Jahren nicht mehr regelmäßig betrieben wurde.

Im Oktober 1980 eröffnete die Brauerei Otto Nothhaft & Söhne, nach umfangreichen Renovierungen und Umbauarbeiten im Inneren des Gebäudes, die Gaststätte „Zum Kirchenwirt“. Auf dem oberen Foto ist das Haus in seinem Bestand um die Jahrhundertwende zu sehen. Erbaut wurde es sicher viel früher, möglicherweise bereits im 18. Jahrhundert. Die Fassade des giebelseitig zur Straße stehenden Hauptgebäudes hatte im Erdgeschoss und ersten Stock drei Fensterachsen mit Galgenfenstern, im Giebel zwei Fenster mit mehrfacher Sprosseneinteilung. Alle Fenster besaßen ein Putzgewände, An der Südoststrecke prangte eine Gaslaterne, an der Fassade war die Aufschrift „Bierwirtschaft von Simon Martin“ zu lesen. Das Traufgesims bestand aus einer ausgeprägten Holzkonstruktion. Das Krüppelwalmdach war schiefergedeckt. Auf dem Dach des anschließenden Rückgebäudes saß traufseitig ein Zwerggiebel mit einem rundbogigen Fenster. Im Erdgeschoss befanden sich zwei Eingänge, im ersten Stock drei ebenfalls rundbogige Fenster mit mehrfacher Sprossenunterteilung.

Das komplette Gebäude ist bis heute im Wesentlichen erhalten. Die Fenster wurden einflügelig, sprossenlos erneuert. Zwei der rundbogigen Fenster des Rückgebäudes wurden zugemauert, das mittlere Fenster begradigt. Der Zwerggiebel wurde entfernt. Alle Eingangsbereiche sind an ursprünglicher Stelle geblieben, wurden jedoch ebenfalls erneuert. Zwischen erstem und zweitem Geschoss der Hauptfassade befindet sich heute ein sehr ausgeprägtes Wirtshauschild mit der Aufschrift „Zum Kirchenwirt“.

Im November 2019 ging die Bierwirtschaft an eine private Käufergruppe über, welche zum Zwecke des Erwerbs bzw. Erhalts des Gasthauses und der Förderung der bayerischen Bier- und Wirtshauskultur den Verein „Zum Kirchenwirt e.V.“ gegründet hat. Namentlich sind dies die Herren Marc Preuß, Hannes Preuß, Thomas Müller, Andreas Meier, Andy Schill, Roland Hausladen, Andreas Jänsch, Jochen Jänsch, Wolfgang Jänsch, Marcel Musch, Sebastian Malzer, Georg v. Waldenfels und Manfred Wohlrab.

SATZUNG

§ 1 Name, Sitz, und Gründungsmitglieder

- 1.1 Der Verein führt den Namen „Zum Kirchenwirt“.
- 1.2 Er führt nach Eintragung in das Vereinsregister den Namenszusatz „eingetragener Verein“ in der abgekürzten Form e.V.
- 1.3 Der Verein hat seinen Sitz in Marktredwitz.
- 1.4 Gründungsmitglieder sind wie folgt:

Marc Preuß, Hannes Preuß, Thomas Müller, Andreas Meier, Andy Schill, Roland Hausladen, Andreas Jänsch, Jochen Jänsch, Wolfgang Jänsch, Marcel Musch, Sebastian Malzer, Georg v. Waldenfels, Manfred Wohlrab

§ 2 Vereinszweck

2.1 Zweck des Vereins ist die Wiedereröffnung und Erhaltung der Gastwirtschaft "Zum Kirchenwirt" als traditionelle Oberredwitzer / Marktredwitzer Bierwirtschaft. Da die bayerische (und somit die Marktredwitzer) Gastronomie in Ihrer Vielfältigkeit ein einzigartiges Kulturgut ist, gilt es diese zu erhalten. Somit steht, im bayerischen Sinne, die Förderung der Heimatpflege im Vordergrund. Des Weiteren soll es Sinn und Zweck sein, den Marktredwitzer Vereinen ein Vereinsheim zu bieten. Dazu erwirbt der Verein „Zum Kirchenwirt e.V.“ das Anwesen Kirchstraße 9, 95615 Marktredwitz und verpachtet / vermietet das Gebäude dem Vereinszweck entsprechend. Ein wirtschaftlicher Geschäftsbetrieb wird dahingehend ausgeschlossen, da der Verein selbstlos tätig ist. Er verfolgt also in erster Linie lediglich eigenwirtschaftliche Ziele. Mittel des Vereins dürfen nur für den satzungsgemäßen Zweck verwendet werden.

§ 3 Mitgliedschaft

- 3.1 Mitglied kann werden, wer als Vollmitglied, Fördermitglied, Gastmitglied, oder Ehrenmitglied den Zweck des Vereins unterstützt. Der Verein kann also Vollmitglieder, Gastmitglieder, Fördermitglieder, sowie Ehrenmitglieder haben.
- 3.2 Vollmitglieder können sein: Volljährige natürliche Personen, juristische Personen, rechtsfähige oder nicht rechtsfähige Vereine, Unternehmen oder Vereinigungen.
- 3.3 Über eine Aufnahme von Vollmitgliedern können nur weitere Vollmitglieder entscheiden.
- 3.4 Fördermitglied können sein: Volljährige natürliche Personen, Personenzusammenschlüsse und juristische Personen.
- 3.5 Gastmitglied können sein: Volljährige, natürliche Personen.
- 3.6 Ehrenmitglieder können lediglich durch Vollmitglieder bestimmt werden. Ehrenmitglieder haben allerdings nach Aufnahme in den Verein keine Rechte sowie keinerlei Pflichten.
- 3.7 Die Mitgliedschaft beginnt, wenn die Beitrittserklärung vom Vorstand angenommen worden ist und bei Vollmitgliedern das satzungsmäßige Mitgliederdarlehen auf dem Konto des Vereins eingegangen ist.
- 3.8 Über die Aufnahme entscheidet die Vorstandschaft.
- 3.9 Die Mitgliedschaft entsteht durch Eintritt in den Verein.
- 3.10 Die Ablehnung durch den Vorstand ist nicht anfechtbar.

3.11 Eine Mitgliedschaft kann nicht übertragen werden.

3.12 Ein Aufnahmeanspruch besteht nicht.

§ 4 Rechte der Mitglieder

4.1 Vollmitglieder haben ein Antrags- und Stimmrecht, sowie alle satzungsgemäßen und gesetzlichen Rechte aus der Mitgliedschaft. Sie sind berechtigt, in den Versammlungen Anträge zu stellen und die Einrichtungen des Vereins in Anspruch zu nehmen.

4.2 Fördermitglieder haben lediglich Antragsrecht bei Mitgliederversammlungen. Die Fördermitgliedschaft schließt eine Vollmitgliedschaft aus.

4.3 Jedes Vollmitglied hat bei Versammlungen eine Stimme.

4.4 Ist das Mitglied eine juristische Person oder eine Personenvereinigung, übt sie das Antrags- und Stimmrecht in diesem Verein durch ihr satzungsgemäß bestelltes Vertretungsorgan aus, soweit sie nicht ausdrücklich gegenüber dem Verein eine andere Vertretungsperson bestimmt.

4.5 Die Bestimmung der Vertretungsperson hat schriftlich gegenüber dem Vorstand zu erfolgen und hat Gültigkeit solange sie nicht schriftlich gegenüber dem Vorstand widerrufen wird.

4.6 Gastmitglieder haben Anwesenheits- und Rederecht in der Mitgliederversammlung, jedoch kein Antrags- und Stimmrecht. Sie sind weder aktiv noch passiv wahlberechtigt. Die Gastmitgliedschaft schließt eine Voll- und Fördermitgliedschaft aus.

4.7 Rechte aus der Mitgliedschaft sind nicht übertragbar. Mitgliedern, die mit ihren Beiträgen länger als 6 Monate im Rückstand sind, kann die Ausübung ihrer Mitgliedsrechte verweigert werden.

4.8 Die Mitglieder erkennen die Satzung des Vereins an. Sie sind verpflichtet, die satzungsgemäßen Bestimmungen und die von den Vereinsorganen gefassten Beschlüsse zu beachten, sowie die sich aus der Satzung und dem Vereinszweck ergebenden Pflichten zu erfüllen. Sie sind verpflichtet die satzungsgemäß bestimmten Mitgliedsbeiträge zu leisten.

4.9 Neue Mitglieder beantragen ihren Beitritt schriftlich beim Vorstand. Beginn der Mitgliedschaft ist der Tag, an dem die Mitgliedschaft beantragt wurde und der Mitgliedsbeitrag bezahlt wurde.

4.10 Mitspracherecht und Entscheidungsträger, bezüglich des Grundstückes sowie dem darauf stehenden Gebäude, haben und sind lediglich die Vollmitglieder.

§ 5 Ende der Mitgliedschaft

5.1 Die Mitglieder sind zum Austritt aus dem Verein berechtigt.

5.2 Die Mitgliedschaft endet durch Austritt, Ausschluss oder Tod des Mitgliedes oder bei juristischen Personen mit der Stellung eines Insolvenzantrages über deren Vermögen oder deren Auflösung.

5.3 Die Mitgliedschaft kann zum Ende eines Kalenderjahres, frühestens jedoch zum 31.12.2022 durch schriftliche Kündigung gegenüber dem Vorstand gekündigt werden. Diese Erklärung muss bis zum 01. Juli des Jahres beim Vorstand schriftlich eingegangen sein.

5.4 Für später als dem 01.01.2020 eintretende Vollmitglieder gilt Minimum eine 3-jährige Mitgliedschaft.

5.5 Ein Mitglied kann ausgeschlossen werden, wenn es den Interessen des Vereins zu wieder handelt oder seine Verpflichtungen gegenüber dem Verein nicht erfüllt. Über den

Ausschluss entscheidet die Mitgliederversammlung.

§ 6 Mitgliederdarlehen

6.1 Zur Finanzierung des Vereines gewährt jedes Vollmitglied mit dem Beitritt dem Verein ein unverzinsliches Mitgliederdarlehen in Höhe von 3.000,00 € welches ausschließlich für den Vereinszweck verwendet wird.

6.2 Die Rückzahlung des Darlehens erfolgt mit dem Ende des Kalenderjahres in dem die Mitgliedschaft endet. Ist sie dem Verein ohne Gefährdung des Vereinszwecks zu diesem Zeitpunkt nicht möglich, entsteht der Rückzahlungsanspruch erst zu dem Zeitpunkt zu dem dieses möglich ist, spätestens jedoch 2 Jahre nach Beendigung der Mitgliedschaft.

6.3 Erträge des Vereins, die nicht zur Erhaltung des Vereinszwecks benötigt werden, können durch Beschluss der Mitgliederversammlung zu einer anteiligen Darlehensrückzahlung an die Mitglieder verwendet werden.

§ 7 Mitgliedsbeitrag

7.1 Es ist ein Mitgliedsbeitrag zu leisten.

7.2 Seine Höhe bestimmen die Vollmitglieder und halten diesen in einer gesonderten Satzung fest.

7.3 Der Betrag ist monatlich im Voraus zu zahlen und für den Eintrittsmonat voll zu entrichten.

7.4 Eine Aufnahmegebühr wird nicht erhoben.

§ 8 Organe des Vereins

8.1 Organe des Vereins sind die Mitgliederversammlung, der Vorstand und der Kontrollausschuss.

§ 9 Mitgliederversammlung

9.1 Die Mitgliederversammlung entscheidet in allen Angelegenheiten des Vereins, soweit diese nicht dem Vorstand oder dem Kontrollausschuss übertragen sind. Sie findet mindestens einmal im Jahr statt. Sie ist auch dann einzuberufen, wenn ein Drittel der Mitglieder des Vereins oder die Mehrheit der Mitglieder des Kontrollausschusses dies verlangt.

9.2 Die Einberufung erfolgt durch den Vorstand, mindestens vier Wochen vor dem Versammlungstermin schriftlich an alle Mitglieder. Die Gegenstände, über die Beschluss gefasst werden soll, sind in der Einladung anzugeben.

9.3 Die Mitgliederversammlung entscheidet mit der Mehrheit der erschienenen Mitglieder in offener Abstimmung. Für Änderungen der Satzung ist eine Mehrheit von drei Viertel der erschienenen Mitglieder erforderlich. Die Beschlüsse werden vom Vorstand in einem Protokoll festgehalten. Der Versammlungsleiter und der Protokollführer haben das Protokoll zu unterzeichnen. Die Einsicht in die Protokolle steht allen Mitgliedern offen.

§ 10 Vorstand

10.1 Der Vorstand des Vereins besteht aus dem ersten Vorsitzenden, dem stellvertretenden Vorsitzenden, dem Schriftführer und dem Kassier. Die Mitgliederversammlung kann zwei weitere Personen als Beisitzer in den Vorstand wählen.

10.2 Zwei Vorstandsmitglieder vertreten den Verein gerichtlich und außergerichtlich und führen die laufenden Geschäfte des Vereins.

10.3 Die Amtszeit des Vorstandes beträgt 5 Jahre.

§ 11 Kontrollausschuss

11.1 Der Kontrollausschuss besteht aus mindestens drei Mitgliedern, die nicht dem Vorstand angehören und von der Mitgliederversammlung für die Dauer der Amtszeit des Vorstandes gewählt werden.

11.2 Der Kontrollausschuss überwacht die Tätigkeit des Vorstandes und prüft die Kassengeschäfte des Vereins. Über das Ergebnis berichtet er der Mitgliederversammlung, deren Einberufung er verlangen kann.

§ 12 Auflösung des Vereins

12.1 Der Verein kann durch Beschluss der Mitgliederversammlung mit einer Mehrheit von drei Vierteln der erschienenen Mitglieder aufgelöst werden.

12.2 Mitgliederdarlehen nach §5 der Satzung werden mit gleichen Teilbeträgen zurückgezahlt, wenn das Vermögen des Vereins zu einer vollständigen Rückzahlung nicht ausreicht.

12.3 Das nach Rückzahlung der Darlehen und sonstigen Verbindlichkeiten verbleibende Vermögen des Vereins wird zu gleichen Teilen auf die Mitglieder aufgeteilt, deren Mitgliedschaft zum Zeitpunkt des Auflösungsbeschlusses noch besteht. Die Mitgliederversammlung kann mit einer Mehrheit von drei Vierteln der erschienenen Mitglieder eine andere Verwendung des verbleibenden Vermögens beschließen.

HAUSORDNUNG

§ 1 Vertragsgegenstand

1.1 Vertragsgegenstand ist die Vermietung (Überlassung) des Festsaals der Gaststätte „Zum Kirchenwirt“ inklusive Inventar und Einrichtungen nebst Küche und sanitären Anlagen (Mietgegenstand genannt) für eine zeitlich begrenzte Veranstaltung zuzüglich jeweils ein halber Tag für Aufbau und Abbau mit Reinigung.

§ 2 Mietzins und Kautions

2.1 Der Mietzins wird für jeden Mieter individuell festgelegt und an dessen Bedürfnisse angepasst. Er setzt sich zusammen aus dem Grundpreis, benötigten Zusatzpaketen und eventuellen Rabatten je nach Status der Mitgliedschaft und der Veranstaltungsart.

2.2 Die **Kautions** beträgt für Mitglieder und Nichtmitglieder **250,00 Euro**.

§ 3 Zuständigkeiten und Weisungsbefugnis

3.1 Die Vorstandschaft des Vereins „Zum Kirchenwirt e.V.“ trägt die Verantwortung für die Gaststätte „Zum Kirchenwirt“ und übt das Hausrecht aus. Den Anweisungen dieser Personen ist Folge zu leisten.

§ 4 Pflichten des Mieters

4.1 Der im Mietvertrag genannte Mieter der Räume ist verantwortlich für die Einhaltung der Hausordnung. Er trägt gleichermaßen die Verantwortung für den pfleglichen Umgang mit dem Mobiliar und der Einrichtung. Änderungen an der Einrichtung und Mobiliar sind nur nach ausdrücklicher Einwilligung des Vermieters gestattet.

4.2 Werden Veränderungen gestattet, so sind diese im Vorfeld in Art und Umfang schriftlich im Anhang zum Mietvertrag festzuhalten. Sie müssen im Regelfall ohne ausdrückliche

Aufforderung wieder in den ursprünglichen Zustand zurückversetzt werden. Werden Beanstandungen festgestellt, so sind diese noch vor Beginn der Veranstaltung bzw. wenn diese bereits begonnen hat unverzüglich nach Feststellung vom Mieter beim Vermieter anzuzeigen.

4.3 Die Untervermietung an Dritte ist ausgeschlossen.

4.4 Des Weiteren ist der Mieter für die Einhaltung und Umsetzung der einschlägigen gesetzlichen Bestimmungen und Verordnungen (z. B. Sperrstunde, Jugendschutz usw.) auch bezüglich seiner Gäste verantwortlich.

§ 5 Pflichten des Vermieters

5.1 Der Vermieter stellt dem Mieter die vereinbarten Räumlichkeiten für den genannten Zweck zur Verfügung. Mängel des Mietgegenstandes sind unverzüglich dem Vermieter zu melden.

§ 6 Haftung

6.1 Der Mieter haftet für das Verschulden seiner Gäste wie für sein eigenes Verschulden!

§ 7 Küche und Theke

7.1 Die Küche und die dortigen Geräte sowie die Theke mit Zapfeinrichtung und Musikanlage dürfen nur nach Einweisung durch den Vermieter benutzt werden.

7.2 Auf Sauberkeit ist hier besonders zu achten. Gläser und Geschirr müssen im gespülten und abgetrockneten Zustand hinterlassen werden. Geschirr ist nach Benutzung wieder so in die Schränke einzuräumen, wie es vorgefunden wurde. Ebenso ist mit sämtlichen Gläsern zu verfahren.

7.3 In den vereinbarten Preisen ist das in üblicher Menge notwendige Verbrauchsmaterial für den Geschirrspüler und das Handspülen bereits enthalten. Andere als für den Geschirrspüler beigestellte Spülmittel dürfen nicht verwendet werden.

7.4 Der Mieter ist verantwortlich für die Einhaltung der einschlägigen lebensmittelrechtlichen Besetze und Verordnungen.

7.5 Lebensmittelreste und angebrochene Lebensmittel sind vollständig zu entsorgen und / oder mitzunehmen.

§ 8 Getränke

8.1 Sämtliche Getränke und Speisen werden vom Mieter auf eigene Kosten besorgt sofern nichts anderes vorab vereinbart wurde. Im Einzelfall kann der Vermieter auch die Getränke (soweit bevorratet) vom Vermieter beziehen. Hierzu händigt der Vermieter dem Mieter eine Liste mit sämtlichen verfügbaren Getränken aus.

§ 9 Reinigung und Müllentsorgung

9.1 Die angemieteten Räumlichkeiten sind ordentlich gereinigt zurückzugeben. Die Böden der benutzten Räume müssen nach der Veranstaltung besenrein übergeben werden. Die Kücheneinrichtung und der Thekenbereich sind komplett zu reinigen, die Herde sind fettfrei und gereinigt zu übergeben.

9.2 Für die Edelstahleinrichtung im Küchen- und Thekenbereich sind zur Reinigung nur die dafür beigestellten Reinigungsmittel zu verwenden.

9.3 Die Zapfeinrichtung wird vom Vermieter gereinigt!

9.4 Jeglicher Müll ist vom Mieter mitzunehmen und sachgerecht zu entsorgen.

Dabei sind die örtlichen Mülltrennungsvorschriften einzuhalten.

9.5 Kosten die aufgrund unvollständiger Müllentsorgung oder mangelnder Reinigung entstehen, werden dem Mieter zusätzlich in Rechnung gestellt.

§ 10 Versorgung

10.1 Der Vermieter stellt Heizung, Wasser und Strom im üblichen Umfang wie besichtigt zur Verfügung. Auf weitergehende Versorgung besteht kein Anspruch. Der Mieter sorgt für Sparsamkeit beim Strom-, Wasser- und Wärmeverbrauch.

§ 11 Rauchen und Brandverhütung

11.1 Im gesamten Gebäude gilt ein absolutes Rauchverbot!

11.2 Jeder Mieter hat sich so zu verhalten, dass es durch sein Tun oder Unterlassen keine Ursache für einen Brand gibt.

11.3 Jeder hat die Pflicht brandgefährliche Handlungen anderer so gut er kann, zu verhüten und zu unterbinden. Der Mieter haftet für seine Gäste.

11.4 Es ist insbesondere nicht erlaubt, im Hause Wunderkerzen oder ähnliches Indoor-Feuerwerk abzubrennen!

§ 12 Schlüssel

12.1 Die Schlüssel werden vom Vereinsvorstand oder dessen Vertreter ausgegeben und sind innerhalb der vereinbarten Frist wieder vollzählig abzugeben.

12.2 Eine Überlassung der Schlüssel an Dritte ist ausgeschlossen, es sei denn dass der Dritte namentlich im Mietvertrag vermerkt ist.

12.3 Gehen Schlüssel verloren bzw. werden diese nach Mietende nicht unverzüglich, spätestens bis 18 Uhr des übernächsten Tages zurückgegeben, wird die Schließanlage auf Kosten des Mieters ausgewechselt.

12.4 Werden Schlüssel beschädigt, so wird ein neuer Schlüssel auf Kosten des Mieters angefertigt.

§ 13 Parken und Anlieferung

13.1 Geparkt werden darf im Innenhof der Gaststätte „Zum Kirchenwirt“ sowie auf freien Bereichen vor dem Gebäude. Des Weiteren stehen 6 zusätzliche Stellplätze auf der Parkfläche, ca. 150 m oberhalb der Gaststätte Max-Reger-Str. / Ecke Mozartstraße zur Verfügung. Diese sind nicht gekennzeichnet.

13.2 Fluchtwege sind zu jederzeit freizuhalten!

§ 14 Ruhezeiten

14.1 Damit die in der Nachbarschaft wohnenden Personen nicht stärker als zumutbar belästigt werden, sind ab 22.00 Uhr die Fenster und Türen weitestgehend zu schließen. Ergänzend gelten die gesetzlichen Bestimmungen die ggfs. Vorrang haben.

14.2 Die von der Gemeinde genehmigten Sperrstunden müssen eingehalten werden.

14.3 Eventuelle Anzeigen wegen Lärmbelästigung hat der Mieter soweit als möglich abzuwehren und die entstandenen Kosten zu tragen.

§ 15 Sonderregelungen

15.1 Dekorationsmaterialien und Ähnliches dürfen auf keinen Fall mit Nägeln, Reißzwecken, Schrauben oder Klebstoffen angebracht werden.

15.2 Eine zum vorab angegebenen und vereinbarten Zweck widersprüchliche Veranstaltung darf nicht abgehalten werden. Der Vermieter hat in solch einem Fall das unabdingbare Recht eine derartige Veranstaltung sofort abubrechen.

15.3 Der Vermieter behält sich das Recht vor, zu jederzeit die Einhaltung des oben genannten Regelwerks zu kontrollieren bzw. diese sicherzustellen.

§ 16 Genehmigungen

16.1 Der Mieter meldet die Veranstaltung (falls erforderlich) rechtzeitig bei den zuständigen Behörden an (z.B. GEMA, etc.) und hat selbst für die eventuell erforderlichen Genehmigungen / Ausnahmegenehmigungen wie z.B. Sperrstundenverlängerung, Tageskonzessionen, etc. zu sorgen.

16.2 Der Mieter gilt als Veranstalter für den vereinbarten Zweck (Veranstaltung).

§ 17 Ausschluss und Hausverbot

17.1 Bei Zuwiderhandlung gegen die Bestimmungen dieses Mietvertrags kann der Mieter von einer weiteren Nutzung ausgeschlossen werden. Im Einzelfall werden Entschädigungsleistungen in Rechnung gestellt.

17.2 Bei kleineren Beschädigungen bzw. bei Nichteinhaltung von vorgeschriebenem Reinigungsverhalten kann die ausgelegte Kautions zu einem Teil oder ganz einbehalten werden.

§ 18 Zahlung des Mietzinses und der Kautions

18.1 Der Mietpreis einschließlich der Kautions ist bei Schlüsselübergabe in Bar zu entrichten oder vorher auf folgendes Konto einzuzahlen:

Zum Kirchenwirt e.V.
Sparkasse Hochfranken

IBAN: DE85 7805 0000 0222 7005 85
BIC: BYLADEM1HOF

18.2 Wenn die Veranstaltung frei von Beanstandungen durchgeführt wurde, wird die Kautionserstattung, bzw. mit der Getränkeabrechnung verrechnet, andernfalls entsprechend einbehalten.

§ 19 Salvatorische Klausel

19.1 Sollte sich eine der oben aufgeführten Bestimmungen als rechtsunwirksam erweisen, so sind die Parteien verpflichtet, die unwirksame Regelung durch eine wirksame zu ersetzen, welche dem Willen der Vertragsparteien in wirtschaftlicher, organisatorischer und rechtlicher Hinsicht am nächsten kommt.

§ 20 Gerichtsstand

20.1 Gerichtsstand ist Amtsgericht Hof-Saale, Registernummer: VerR 200489

SICHERHEIT

BRANDSCHUTZ

Jeder Mieter hat sich so zu verhalten, dass es durch sein Tun oder Unterlassen keine Ursache für einen Brand gibt! Weiterhin hat jeder die Pflicht, brandgefährliche Handlungen anderer so gut er kann, zu verhüten und zu unterbinden. Der Mieter haftet für seine Gäste!

Es ist insbesondere nicht erlaubt, im Hause Wunderkerzen oder ähnliches Indoor-Feuerwerk abzubrennen!

Bitte beachten Sie, dass in den Räumlichkeiten Rauchmelder installiert und aktiviert sind. Für den Brandfall stehen **Feuerlöschgeräte** in der **Küche** hinter der **Eingangstür** und neben dem **Treppenaufgang** in den Festsaal zur Verfügung.



BARRIEREFREIHEIT

Unsere Räumlichkeiten befinden sich vollständig im Erdgeschoss und sind ohne Treppen zu erreichen. Lediglich der Festsaal ist durch 2 Stufen vom Eingangsbereich getrennt. Verwenden Sie bei Bedarf bitte die zur Verfügung gestellten Holzrampen (hinter der Bar) um diese Räumlichkeiten für Rollatoren und Rollstühle zugänglich zu machen.



ERSTE HILFE

In der **Küche** an der Wand der Spüle steht ein **Erste-Hilfe-Kasten** zur Erstversorgung zur Verfügung. Im Notfall können Sie über die einheitliche **Notrufnummer 112** rund um die Uhr Hilfe durch Feuerwehr und Rettungsdienst anfordern. In Bayern werden Sie über diese Notrufnummer mit der örtlichen integrierten Leitstelle verbunden.



NOTRUF

Europaweit einheitliche Notrufnummer: 112

Mit der Notrufnummer 112 können die Notfall-Dienste (Rettungsdienst, Feuerwehr, Polizei) in ganz Deutschland und in den Ländern der Europäischen Union aus dem Festnetz und vom Mobiltelefon aus kostenlos erreicht werden.

Ärztlicher Bereitschaftsdienst Bayern: 116117

Damit Sie auch nachts, an Wochenenden und an Feiertagen nicht ohne ärztliche Hilfe auskommen müssen, beteiligen sich die bayerischen Ärzte neben der Arbeit in ihrer Praxis am „Ärztlichen Bereitschaftsdienst Bayern“. Er vermittelt Ihnen telefonisch den passenden Arzt in Ihrer Nähe.

Gift-Notruf München: 089 19240

Gift-Notruf Nürnberg: 0911 398-2451 oder 0911 398-2665

Beratung bei allen Vergiftungs- und Vergiftungsverdachtsfällen an allen Tagen des Jahres rund um die Uhr.

Polizeiinspektion Marktredwitz: 09231 96760

ENERGIEVERSORGUNG

BELEUCHTUNG

Sobald Sie den Eingangsbereich über den Flur betreten, wird das Deckenlicht automatisch über einen Bewegungsmelder angeschaltet – es gibt hierfür keinen Lichtschalter. Nach ein paar Minuten ohne Personenverkehr erlischt das Deckenlicht automatisch. Die Beleuchtung für die Räumlichkeiten wird wie folgt gesteuert:

- **Gaststube**

Im hinteren Thekenbereich der Gaststube befindet sich ein Set an Lichtschaltern, mit denen Sie die gesamte Lichtanlage der Gaststube nach Wünschen bedienen können. Achten Sie hierzu bitte auf die Beschriftung der Schalter.



- **Festsaal**

Die Beleuchtung für den Festsaal ist voreingestellt und kann über den Schlüsselschalter im Eingangsbereich ein- und ausgeschaltet werden. Im Festsaal selbst ist es nicht notwendig, die Schalterstellung zu verändern. Bitte verwenden Sie nur diesen Schlüsselschalter.



- **Küche**

Der Strom für die Küche kann ebenfalls über den Schlüsselschalter im Eingangsbereich ein- und ausgeschaltet werden. Für die Beleuchtung selbst gibt es einen Lichtschalter hinter der Küchentür. Dieser funktioniert unabhängig vom Schlüsselschalter im Flur. Geräte wie z. B. der Kühlschrank stehen unter Dauerstrom und können nicht abgeschaltet werden.



- **Toiletten**

Die Beleuchtung für die Damen- und Herren-Toilette wird ebenfalls über den Schlüsselschalter im Eingangsbereich ein- und ausgeschaltet. Die Spülung der Herren-Toiletten ist ebenfalls an diesen Schlüsselschalter gekoppelt.

STROM

Wichtige Gerätschaften wie z. B. Kühlschränke stehen unter Dauerstrom und können nicht abgeschaltet werden. Alle anderen Steckdosen und Deckenbeleuchtungen werden über die Schlüsselschalter im Flur oder die Hauptschalter in der Gaststube gesteuert. Beachten Sie hierzu bitte das vorherige Kapitel „Beleuchtung“. Der Stromverbrauch ist in den Mietpreis pauschal integriert. Für Sie fallen keine zusätzlichen Kosten an!

WASSER

Die Versorgung mit Kalt- und Warmwasser ist in den Mietpreis bereits pauschal integriert. Es fallen keine zusätzlichen Kosten an! Die Warmwasser-Temperatur wird über die Heizung geregelt und ist voreingestellt.

HEIZUNG

Um das Heizen müssen Sie sich nicht kümmern! Wir sorgen dafür, dass bis zum Beginn Ihrer Veranstaltung in den von Ihnen genutzten Räumlichkeiten eine angenehme Temperatur herrscht. Es fallen keine separaten Heizkosten an. Diese sind in Ihren Mietpreis pauschal integriert!

INTERNET

WLAN

In all unseren Räumlichkeiten steht Ihnen ein kostenfreier Internetzugang mittels WLAN zur Verfügung. Suchen Sie hierzu nach dem WLAN „Zum Kirchenwirt e. V.“. Ein Zugangscode wird auf Anfrage gerne bereitgestellt.

SOCIAL-MEDIA

Bleiben Sie bei Neuigkeiten, Umbauarbeiten oder Events rund um den Kirchenwirt immer auf dem neuesten Stand! Besuchen Sie hierzu unsere Social-Media-Kanäle:

WEBSITE	-	www.kirchenwirt-oberredwitz.de
FACEBOOK	-	www.facebook.com/kirchenwirtoberredwitz
INSTAGRAM	-	www.instagram.com/zum_kirchenwirt_e.v

MIETVERHÄLTNIS

ALKOHOLVERBOT

Kleiner Scherz! Gibt's natürlich keins 😊

RAUCHVERBOT

Im gesamten Gebäude gilt ein absolutes Rauchverbot!

Bitte verwenden Sie die bereitgestellten Aschenbecher vor dem Eingangsbereich.

RUHEZEITEN

Damit die in der Nachbarschaft wohnenden Personen nicht stärker als zumutbar belästigt werden, sind ab 22.00 Uhr die Fenster und Türen weitestgehend zu schließen. Ergänzend gelten die gesetzlichen Bestimmungen die ggf. Vorrang haben.

Außerdem müssen die von der Gemeinde genehmigten Sperrstunden eingehalten werden. Eventuelle Anzeigen wegen Lärmbelästigung hat der Mieter soweit als möglich abzuwehren und die entstandenen Kosten zu tragen.

HAFTUNG

Der im Mietvertrag genannte Mieter der Räumlichkeiten ist verantwortlich für die Einhaltung der Hausordnung. Er trägt gleichermaßen die Verantwortung für den pfleglichen Umgang mit dem Mobiliar und der Einrichtung und haftet auch für entstandene Schäden.

Grundsätzlich gilt: Der Mieter haftet für das Verschulden seiner Gäste wie für sein eigenes Verschulden! Alle Details können Sie der Hausordnung entnehmen.

MIETVERTRAG

Vor Veranstaltungsbeginn muss von Vermieter und Mieter ein Mietvertrag unterzeichnet werden. Damit bestätigt der Mieter die Einhaltung geltender Bedingungen zur Verwendung der Räumlichkeiten (sind der Hausordnung zu entnehmen), hinterlegt die Kautions und bekommt den Schlüssel für die Dauer der Veranstaltung sowie der zugehörigen Endreinigung ausgehändigt. Der Vermieter quittiert den Vorgang seinerseits und vermerkt eventuelle Sonderkonditionen.

SCHLÜSSELÜBERGABE

In der Regel erfolgt die Schlüsselübergabe an den Mieter einen Tag vor Veranstaltungsbeginn. Stehen aufwändigere Dekorationsarbeiten oder Ähnliches an, kann auch eine frühere Schlüsselübergabe vereinbart werden soweit es die Terminplanung des Vereins zulässt.

Übergabeort ist immer die Vereinsgaststätte in der Kirchstr. 9 in 95615 Marktredwitz. Zu diesem Termin wird normalerweise auch die Kautions ausgehändigt und der Mietvertrag unterzeichnet.

KAUTION

Die Kautions ist eine vom Mieter zu hinterlegende Sicherheitsleistung um im Schadensfall schnell und unkompliziert Entschädigung leisten zu können. Sollte die Kautions nicht ausreichen um entstandene Schäden beglichen zu können, wird die Kautions einbehalten bis der gesamte Vorgang abgewickelt wurde (z. B. im Versicherungsfall oder bei Restzahlung der Schadenshöhe).

Wurden alle Schäden beglichen, so wird die Kautions zurückerstattet oder auf Wunsch mit dem Restbetrag verrechnet. In den meisten Fällen ist dies aber nur eine Absicherung seitens des Vermieters. Ist kein nennenswerter Schaden bei einer Veranstaltung entstanden, so wird die Kautions sofort bei Rückgabe der Schlüssel zurückerstattet!

GESCHIRR

Geschirr und Besteck für ca. 70 Personen steht im Kirchenwirt zur freien Verwendung zur Verfügung! Voraussetzung hierfür ist, dass das Küchen-Paket vom Mieter in Anspruch genommen wird. Dies kann gegen Aufpreis zu gebucht werden. Fördermitglieder können diesen Service kostenlos nutzen. Nach Verwendung sind Geschirr und Küche zu reinigen und wieder am ursprünglichen Platz zu lagern.

GETRÄNKE

Grundsätzlich bleibt es Ihnen selbst überlassen, ob Sie sich um die Getränkeversorgung selbst kümmern wollen oder ob wir diese Aufgabe für Sie übernehmen sollen. Gerne stellen wir Ihnen die gewünschte Menge einer umfangreichen Auswahl alkoholischer und alkoholfreier Getränke zu einem fairen Preis zur Verfügung. Sprechen Sie uns einfach an!

Hinweis: Bestellungen sollten rechtzeitig, d. h. einige Tage vor Veranstaltungsbeginn, angefragt werden. Die Abrechnung erfolgt dann transparent über das vorhandene Leergut.

KÜHLMÖGLICHKEITEN

Die Küche ist ganzjährig nicht beheizt und bietet deshalb immer genügend Platz um größere Mengen an Ware für einen gewissen Zeitraum kühl zu lagern. Außerdem steht in der Küche auch ein Kühlschrank zur Verfügung, der auf Nachfrage zur Kühlung eigener Produkte verwendet werden kann. Voraussetzung hierfür ist die Buchung des Küchen-Pakets.

Im Thekenbereich der Gaststube steht ebenfalls ein Kühlschrank zur Verfügung, der bei Buchung der Gaststube nach Bedarf verwendet werden kann.

TISCHDECKEN

In beschränktem Maße können Tischdecken vom Verein zur Verfügung gestellt werden. Diese müssen nach Verwendung entweder selbst gereinigt werden oder wir geben die Tischdecken auf Wunsch in eine Reinigung. In diesem Fall sind die Kosten vom Mieter zu tragen. Sprechen Sie uns bei Bedarf gerne darauf an!

TISCHORDNUNG

Bei größeren Veranstaltungen im Festsaal können Sie die Tischordnung nach Belieben ändern. Bitte versetzen Sie in diesem Fall die Räumlichkeiten nach der Endreinigung wieder in Ihren ursprünglichen Zustand. Ein Beispiel der derzeitigen Tischordnung finden Sie anbei.



REINIGUNG

Die angemieteten Räumlichkeiten sind ordentlich gereinigt – und im selben Zustand wie vorgefunden - zurückzugeben. Die Böden der benutzten Räume müssen nach der Veranstaltung besenrein übergeben werden. Bei starker Verschmutzung wird darum gebeten, die benutzten Räumlichkeiten feucht durchzuwischen. Die Kücheneinrichtung und der Thekenbereich sind nach Verwendung komplett zu reinigen, die Herde sind fettfrei und gereinigt zu übergeben.

Für die Edelstahleinrichtung im Küchen- und Thekenbereich sind zur Reinigung nur die dafür beigestellten Reinigungsmittel zu verwenden. Generell können die vom Vermieter zur Verfügung gestellten Reinigungsmittel und Utensilien nach Bedarf verwendet werden.

Die Zapfeinrichtungen werden vom Vermieter gereinigt.



MÜLLENTSORGUNG

Jeglicher Müll ist vom Mieter mitzunehmen und sachgerecht zu entsorgen. Dabei sind die örtlichen Mülltrennungsvorschriften einzuhalten. Kosten die aufgrund unvollständiger Müllentsorgung oder mangelnder Reinigung entstehen, werden dem Mieter zusätzlich in Rechnung gestellt oder ein Teil der Kautions wird einbehalten.

FENSTER & LÜFTEN

Vor dem Verlassen der Räumlichkeiten sollte noch einmal gelüftet und die Fenster danach geschlossen werden. Bitte beachten Sie hierbei, dass die Griffstellungen der Fenster im Festsaal und der Küche vom Standard abweichen! Verwenden Sie folgende Stellungen um die Fenster zu öffnen / kippen / schließen. Die Fenster in der Gaststube können wie gewohnt bedient werden.

Fenster Schließen



Fenster Kippen



Fenster Öffnen



GEBRAUCHSHINWEISE

GESCHIRRSPÜLER

Schritt 1: Im ausgeschalteten Zustand leuchtet der Einschalt-Knopf Rot. Sollte hier keine Lampe aufleuchten, so müssen Sie noch den Schlüsselschalter im Flur für die Küche betätigen (nach rechts drehen). Erst dann werden die vorhandenen Küchengeräte mit Strom versorgt.



Schritt 2: Stecken Sie den Stopsel in den Abfluss, damit der Waschraum mit Wasser gefüllt werden kann und dieses nicht wieder abfließt.

Schritt 3: Schließen Sie die Spülmaschine und halten Sie den roten Einschalt-Knopf gedrückt bis dieser Grün leuchtet. Der Waschraum wird nun mit Wasser gefüllt und der Spüler wird aufgeheizt. Dieser Vorgang dauert einige Minuten.



Schritt 4: Warten Sie bis die Spülmaschine keine Geräusche mehr macht und die Spültemperatur erreicht ist.

Geschirr sollte vor dem Spülen immer von den größten Resten befreit werden, damit das Wasser im Waschraum nicht ständig erneuert werden muss und die Maschine nicht verstopft!



Schritt 6: Um das Waschprogramm zu ändern, halten Sie den Start-Knopf lange gedrückt. Das Standard-Programm 2 ist voreingestellt und muss in der Regel nicht geändert werden.



Schritt 5: Bestücken Sie den Spülkorb mit dem Geschirr und stellen Sie den Korb in den Waschraum. Bitte beachten Sie, dass immer nur ein Korb gleichzeitig gespült werden kann!



Schritt 7: Halten Sie den Start-Knopf kurz gedrückt um den Spülvorgang zu starten.

Hinweis: Spülmittel und Entkalker wird automatisch zugegeben. Während der Dauer des Spülvorgangs leuchtet der Start-Knopf Grün.

Schritt 8: Ist der Spülvorgang abgeschlossen, so wird dies mit dem Hinweis „END“ auf dem Display angezeigt.



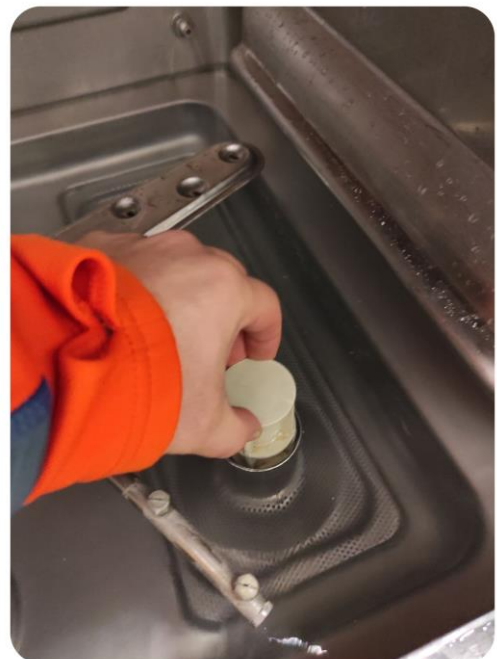
Schritt 10: Entfernen Sie den Korb aus dem Waschraum und entnehmen Sie den Stöpsel damit das Wasser abgepumpt werden kann.



Schritt 9: Entnehmen Sie den Korb und schließen Sie die Spülmaschine wieder um die Temperatur für den nächsten Spülvorgang zu erhalten.

Hinweis: Aufgrund der hohen Spültemperatur trocknet das Geschirr innerhalb kurzer Zeit von selbst.

Wiederholen Sie die Schritte 7 – 9 für alle weiteren Spülvorgänge. Wird die Spülmaschine nichtmehr benötigt, fahren Sie bitte mit Schritt 10 fort.



Schritt 11: Halten Sie den Einschalt-Knopf so lange gedrückt bis die Leuchte von Grün auf Rot wechselt. Die Anzeige für das Waschprogramm und die Spültemperatur erlischt nun ebenfalls.



Schritt 12: Erst nachdem die Maschine ausgeschaltet wurde, kann das Wasser abgepumpt werden. Halten Sie hierzu den rechten Knopf mit dem Abpump-Symbol gedrückt bis dieser Grün leuchtet.

Hinweis: Der Vorgang ist erst dann abgeschlossen wenn die Maschine in einen geräuschlosen Zustand übergeht.

Schritt 13: Klemmen Sie den Stopfel in die Verschlussklappe, damit die Spülmaschine ausdampfen kann und die Resttemperatur vollständig entweicht.

Bitte überzeugen Sie sich, dass der Waschraum sauber ist und keine Essensreste zurückbleiben! (Hinweis aus Schritt 4 beachten) Die Spülmaschine sollte so wie vorgefunden zurückgelassen werden!



GASHERD

Achtung! Bitte beachten Sie, dass es sich hierbei um ein mit Gas betriebenes Küchengerät handelt! Bitte handeln Sie verantwortungsbewusst um Unfälle und Verletzungen zu vermeiden! Lüften Sie nach Möglichkeit während des Betriebs!

Herdplatten

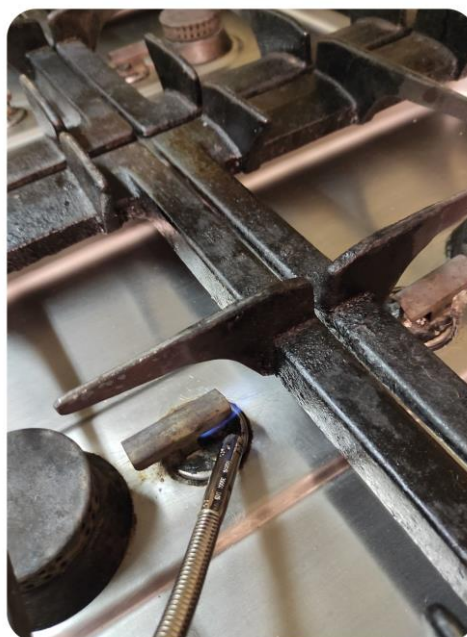
Schritt 1: Wählen Sie zwischen den verfügbaren Herdplatten 1-6 aus und verwenden Sie anschließend die zugehörigen Drehknöpfe. Der linke Drehknopf gehört jeweils immer zur oberen Herdplatte, der rechte zur Unteren.



Schritt 2: Drehen Sie den zugehörigen Knopf auf Zündung.

Hinweis: Wenn Sie den Drehknopf auf der Zündungsposition gedrückt halten, hören Sie an der zugehörigen Herdplatte an leichtes Zischen. In diesem Fall ist der Gasaustritt gewährleistet.

Schritt 3: Halten Sie den Drehknopf auf der Zündstellung gedrückt und verwenden Sie parallel dazu ein Feuerzeug an der Gasaustrittsöffnung bis die Flamme von selbst brennt. Gegebenenfalls muss der Vorgang wiederholt werden.





Schritt 4: Vergewissern Sie sich, dass an der Gasaustrittsöffnung auf beiden Seiten eine Flamme brennt. Falls nicht, zünden Sie auch eine Flamme an der betroffenen Seite!



Schritt 5: Drehen Sie den Knopf von der Zündstellung nach unten Richtung Flammen-Symbol um die Temperatur nach Belieben anzupassen.

Schritt 6: Um die Herdplatte abzuschalten und die Gaszufuhr zu unterbrechen, halten Sie den Drehknopf gedrückt und drehen Sie diesen ganz nach oben bis der weiße Strich die Neutralstellung erreicht hat und lassen Sie erst dann den Knopf los.

Hinweis: Nach einigen Sekunden ist ein leises Klickgeräusch zu hören. Erst danach ist die Gaszufuhr vollständig unterbrochen.

Bitte achten Sie unbedingt darauf, dass nach Gebrauch kein weiteres Gas austritt!

Röhre



Schritt 1: Die Röhre ist ausgeschaltet. Dies erkennen Sie daran, dass sich der Drehknopf in Neutralstellung ganz oben befindet.



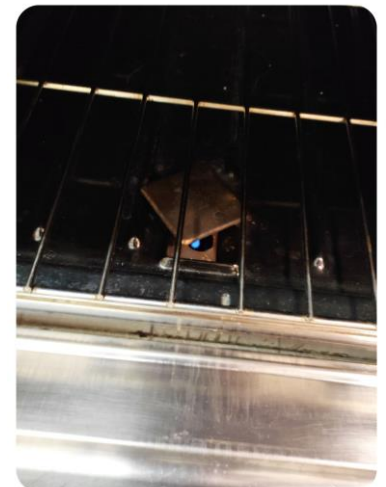
Schritt 2: Schieben Sie die Abdeckung in der Röhre auf die Seite, um den Zündvorgang kontrollieren zu können.



Schritt 3: Halten Sie den Knopf gedrückt und drehen Sie diesen auf die Zündstellung. Hier muss er solange gehalten werden, bis die Flamme unter der Abdeckung in der Röhre dauerhaft an bleibt. Erst danach kann der Knopf losgelassen werden. Gegebenenfalls muss dieser Vorgang wiederholt werden.

Schritt 4: Nach dem Zündvorgang brennt die Flamme dauerhaft. Schieben Sie den Deckel anschließend wieder über die Öffnung, sodass die Flamme verdeckt wird.

Achtung! Hier entwickeln sich schnell hohe Temperaturen!



Schritt 5: Drehen Sie den Knopf von der Zündstellung nach unten Richtung Flammen-Symbol und passen Sie die Temperatur über den zugehörigen Regler an.

Schritt 6: Um die Röhre abzuschalten und die Gaszufuhr zu unterbrechen, halten Sie den Drehknopf gedrückt und drehen Sie diesen ganz nach oben bis der weiße Strich die Neutralstellung erreicht hat und lassen Sie erst dann den Knopf los.

SOUND-SYSTEM

Einschalten

Schalten Sie **zuerst** das **Mischpult** mit dem Schalter auf der Rückseite an. Schalten Sie **danach** den **Sub-Woofer** mit dem Schalter auf der Rückseite an. **Bitte halten Sie diese Reihenfolge unbedingt ein, um Schäden an der Anlage zu vermeiden!**



Verbinden

Verwenden Sie den Klinken-Stecker auf Kanal 3 oder 4 und verbinden Sie damit Ihr Endgerät (Notebook, Mobiltelefon, etc.)

Starten Sie anschließend Ihre gewünschte Musik und regeln Sie alle weiteren Einstellungen wie Lautstärke und Bass anschließend mit dem Mischpult.

Verwenden Sie hierzu nur die Regler die zu Ihrem gewählten Kanal gehören. Diese sind vertikal übereinander angeordnet.

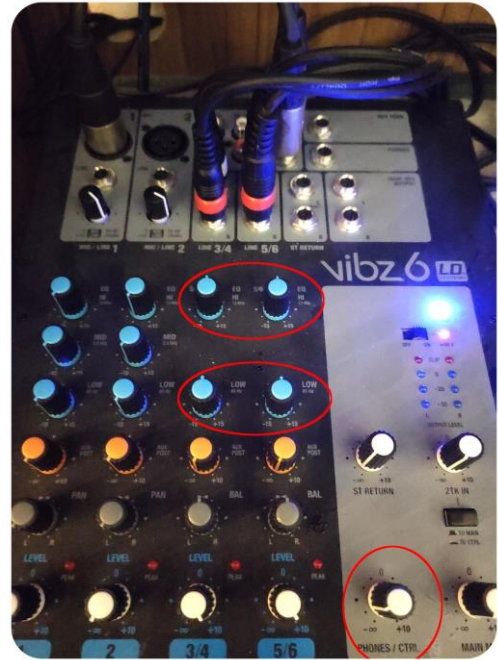


Bedienung

Verwenden Sie die **Weißten Regler** zur Steuerung der **Lautstärke**. Jeder Regler ist für einen anderen Kanal zuständig. Über den **Weißten Regler rechts unten** neben den Kanälen kann die **Gesamtlautstärke** über alle Kanäle gesteuert werden. Sie haben also 2 Möglichkeiten die Lautstärke nach Ihren Wünschen anzupassen.

Die **Grauen Regler** sind für die **Balance** des linken und rechten Lautsprechers zuständig. Lassen Sie diesen auf mittig stehen. **Orange Regler** sind für Ihre Einstellungen **unbedeutend** und können **ignoriert** werden.

Darüber befindet sich ein **Blauer Regler** mit dem Hinweis **LOW**. Hiermit kann der **Bass** eingestellt werden. Darüber befindet sich ein **weiterer Blauer Regler** mit dem Hinweis **EQ**. Dieser steuert die **Höhen** der Lautsprecher.



Ausschalten

Gehen Sie hier umgekehrt zum Einschalten vor: Bitte **zuerst** den **Sub-Woofer** ausschalten und **danach** das **Mischpult**. Es muss nichts abgesteckt werden.

WIRTSCHAUSKULTUR

REINHEITSGEBOT

Geschichte

Die erste Erwähnung der Bezeichnung „Reinheitsgebot“ ist in einem Sitzungsprotokoll des bayerischen Landtags vom 4. März 1918 belegt. Der Abgeordnete und zugleich Leiter der Buchstelle bei der Akademie für Landwirtschaft und Brauerei Weihenstephan Hans Rauch hob bereits damals eine Vorschrift von 1516 als Tradition hervor. Laut dem Leiter des Bayerischen Hauptstaatsarchivs Erich Stahleder wurde der Vorschrift mit der neuen Bezeichnung „Reinheitsgebot“ bewusst eine neue Aufgabe übertragen, „die des Promotors in einer zunehmend von der Werbung abhängigen Branche“. Die Bezeichnung setzte sich jedoch erst allmählich durch, außerhalb Bayerns erst während des Streits um das sogenannte „Süßbier“ in den 1950er-Jahren. Sowohl bayerische als auch außerbayerische Zeitungen berichteten häufig sehr emotional über eine Reihe von gerichtlichen Auseinandersetzungen aufgrund steigender Importe zuckerhaltiger Biere aus anderen Bundesländern nach Bayern. In Bayern war der Zusatz von Zucker bei der Herstellung von Bier nicht zugelassen. Unter Berufung auf ein „bayerisches Reinheitsgebot“ erreichte schließlich der Bayerische Brauerbund in Zusammenarbeit mit der bayerischen Staatsregierung, dass zuckerhaltiges Bier nicht mehr unter der Bezeichnung Bier nach Bayern importiert werden durfte.

Zunächst wurde noch ausschließlich von einem „bayerischen Reinheitsgebot“ gesprochen. Dies änderte sich mit Bestrebungen der Europäischen Wirtschaftsgemeinschaft in den 1960er-Jahren zur Harmonisierung des Rechts zur Bierherstellung. Der Deutsche Brauer-Bund wehrte sich gemeinsam mit Vertretern der deutschen Regierung gegen eine Importerlaubnis für Biere aus anderen Mitgliedstaaten der Europäischen Wirtschaftsgemeinschaft unter Berufung auf ein „deutsches Reinheitsgebot“. Vor allem in den 1980er-Jahren wurde dieses durch ein umfangreiches Aktionsprogramm der Brauwirtschaft und die mediale Berichterstattung beworben und ausländische Biere als „Chemiebiere“ gebrandmarkt.

Seit 1995 findet jährlich am 23. April ein sogenannter *Tag des Deutschen Bieres* statt, mit dem die deutsche Brauwirtschaft an das Reinheitsgebot erinnern möchte. Dieses Datum wurde gewählt, da am 23. April 1516 für das Herzogtum Bayern eine neue Landesordnung erlassen wurde, die eine Textpassage enthält, auf die sich zumeist bezogen wird, wenn von einem Reinheitsgebot die Rede ist:

„Wir wollen auch sonderlichen, das füran allenthalben in unnsern Steten, Märckten und auf dem Lannde, zu kainen Bier merer Stückh, dann allain Gersten, Hopffen unnd Wasser, genommen und gepraucht sollen werden.“

Inzwischen wird jedoch auch häufig auf andere historische Verordnungen Bezug genommen, um eine lange Tradition des Reinheitsgebots zu betonen. Dabei werden zum Teil auch weitere Wortverbindungen verwendet wie „Münchner Reinheitsgebot“ oder „Weißenseer Reinheitsgebot“.

Brauordnungen

Brauordnungen waren im Mittelalter weit verbreitet und wurden von Stadträten, Zünften oder Landesherren erlassen. Viele sind heute nicht mehr erhalten. Folgende Aufzählung enthält nur Regelungen, die aus heutiger Sicht im Sinne des Reinheitsgebots interpretiert werden. Die meisten mittelalterlichen und frühneuzeitlichen Brauordnungen entsprachen jedoch nicht der heutigen Vorstellung des Reinheitsgebots.

Als Friedrich Barbarossa am 21. Juni 1156 der Stadt Augsburg das Stadtrecht verlieh, fand in der Rechtsverordnung auch die Bierqualität Erwähnung. So heißt es in einem Paragraphen der *Justitia Civitatis Augustensi*, des ältesten deutschen Stadtrechts überhaupt: „Wenn ein Bierschenker schlechtes Bier macht oder ungerechtes Maß gibt, soll er gestraft werden...“

Der Nürnberger Stadtrat erließ 1303 aufgrund einer Hungersnot, dass zum Bierbrauen nur Gerste und kein anderes Getreide verwendet werden darf. Dieses Gerstengebot wurde in späteren Ratserlassen mehrfach bekräftigt und hatte Bestand bis zum Ende der Reichsherrlichkeit Nürnbergs und der damit verbundenen Einführung der Gewerbefreiheit im Jahr 1806.

Am 25. November 1319 wurde von Philipp von Rathsamhausen, dem damaligen Fürstbischof des Hochstifts Eichstätt, ein Gesetz erlassen, das nur Gerste, Hopfen und Wasser zum Bierbrauen erlaubt.

Eine Verordnung der Stadt Weimar aus dem Jahr 1348 besagt unter anderem, dass kein Brauer etwas anderes als Malz und Hopfen zu seinem Bier tun soll. Dagegen war zu dieser Zeit in einigen Städten, insbesondere im Rheinland, Hopfen als Bierzusatz noch verboten. So verbot z. B. 1381 der Erzbischof von Köln, der das Monopol auf Grut besaß, das Brauen und die Einfuhr von Hopfenbier.

1363 wurde in München 12 Stadträten die Bieraufsicht übertragen, und 1447 wurde vom Stadtrat verordnet, dass die Brauer der Stadt allein Gerste, Hopfen und Wasser zur Bierherstellung verwenden dürfen, also dieselben Inhaltsstoffe, die später auch in der bayerischen Landesordnung von 1516 erwähnt werden. Am 30. November 1487 erließ dann Herzog Albrecht IV. eine Norm gleichen Inhalts zunächst für München, die später auf Oberbayern ausgedehnt wurde. Neben Preisfestsetzung und Festlegung der erlaubten Zutaten enthielt das Gesetz auch die Verordnung, dass das Bier beschaut werden musste. Dieser Erlass Albrechts wurde später, ab den 1980er-Jahren, von den Münchner Brauereien als „Münchner Reinheitsgebot“ bezeichnet.

Im Wirtshausgesetz der Stadt Weißensee (Thüringen), der *Statuta thaberna* (1434), sind „mannigfaltige Gesetze“ über das „Benehmen in Wirtshäusern“ und das Brauen von Bier enthalten. Die Bestandteile für das Bierbrauen wurden darin auf Wasser, Malz und Hopfen eingeschränkt.

1469 verordnete der Stadtrat in Regensburg, dass nur Gerstenmalz, Hopfen und Wasser zum Bierbrauen verwendet werden darf.

1493 erließ Herzog Georg der Reiche für das Herzogtum Bayern-Landshut die Vorschrift, dass die Brauer nur Malz, Hopfen und Wasser verwenden durften – „bei Vermeidung von Strafe an Leib und Gut“.

Die bayerische Landesordnung von 1516

Nach dem Landshuter Erbfolgekrieg und der Wiedervereinigung der bayerischen Teilherzogtümer mussten auch die bis dahin unterschiedlichen bayerischen Landrechte harmonisiert werden. Die von Leonhard von Eck verfasste neue Landesordnung wurde am 23. April 1516 durch die bayerischen Herzöge Wilhelm IV. und Ludwig X. in Ingolstadt erlassen. Die Tatsache, dass in dieser neuen harmonisierten Verordnung von Gerste und nicht von Malz die Rede ist, weist darauf hin, dass die Söhne von Herzog Albrecht IV. auf das „Münchner Reinheitsgebot“ ihres Vaters und nicht auf das spätere „Landshuter Reinheitsgebot“ Bezug genommen und dieses insoweit auf ganz Bayern erweitert haben. Die darin enthaltene und heute als „Bayerisches Reinheitsgebot“ bezeichnete Textpassage regulierte einerseits die Preise, andererseits die Inhaltsstoffe des Bieres:

*„Item wir ordnen / setzen / und wöllen mit Rathe unnser Lanndtschaft / das füran allennthalben in dem Fürstenthumb Bayren / auf dem Lannde / auch in unnsern Stetten und Märckthen / da deßhalb hievor kain sonndere Ordnung ist / von Michaelis bis auff Georij / ain Mass oder Kopfpfers über ainen Pfenning Müncher Werung / unnd von Sant Jörgentag / bis auff Michaelis / die mass über zwen Pfenning derselben Werung / unnd derennden der Kopf ist / über drey Haller / bey nachgesetzter Pene / nicht gegeben noch außgeschennckht sol werden. Wo auch ainer nit Merzen / sonder annder Pier prawen / oder sonnst haben würde / sol Er doch das / kains wegs höher / dann die maß umb ainen Pfenning schennckhen / und verkauffen. Wir wöllen auch sonnderlichen / das füran allenthalben in unsern Stetten / Märckthen / unnd auf dem Lannde / zu kainem Pier / merer Stuckh / dann allain **Gersten / Hopffen / und Wasser** / genomen unnd geprauchet sölle werden. Welher aber dise unnser Ordnung wissentlich überfaren unnd nit hallten würde / dem sol von seiner Gerichtzöbrigkait / dasselbig vas Pier / zuestraff unnachlässlich / so oft es geschicht / genomen werden. Jedoch wo ain Geüwirt von ainem Pierpawen in unnsern Stett / Märckten / oder aufm Lande / yezuezeyten ainen Emer Piers / zwen oder drey / kauffen / und wider unnntter den gemainen Pawzsuolck ausschnckhen würde / demselbenn allain / aber sonnst nyemandts / sol die mass / oder der kopff piers / umb ainen haller höher dann oben gesetzt ist / zegeben / unnd außzeschnckhen erlaubt unnd unuerpotten sein.“*

*„Wir verordnen, setzen und wollen mit dem Rat unserer Landschaft, dass forthin überall im Fürstentum Bayern sowohl auf dem Lande wie auch in unseren Städten und Märkten, die keine besondere Ordnung dafür haben, von Michaeli (29. September) bis Georgi (23. April) eine Maß (bayerische, entspricht 1,069 Liter) oder ein Kopf (halbkugelförmiges Geschirr für Flüssigkeiten – nicht ganz eine Maß) Bier für nicht mehr als einen Pfennig Münchener Währung und von Georgi bis Michaeli die Maß für nicht mehr als zwei Pfennig derselben Währung, der Kopf für nicht mehr als drei Heller (gewöhnlich ein halber Pfennig) bei Androhung unten angeführter Strafe gegeben und ausgeschenkt werden soll. Wo aber einer nicht Märzen sondern anderes Bier brauen oder sonstwie haben würde, soll er es keineswegs höher als um einen Pfennig die Maß ausschenken und verkaufen. Ganz besonders wollen wir, dass forthin allenthalben in unseren Städten, Märkten und auf dem Lande zu keinem Bier mehr Stücke als allein **Gerste, Hopfen und Wasser** verwendet und gebraucht werden sollen.*

Wer diese unsere Anordnung wissentlich übertritt und nicht einhält, dem soll von seiner Gerichtsobrigkeit zur Strafe dieses Fass Bier, so oft es vorkommt, unnachsichtlich weggenommen werden. Wo jedoch ein Gäuwirt von einem Bierbräu in unseren Städten, Märkten oder auf dem Lande einen, zwei oder drei Eimer (enthält etwa 64 Liter) Bier kauft und wieder ausschenkt an das gemeine Bauernvolk, soll ihm allein und sonst niemand erlaubt und unverboden sein, die Maß oder den Kopf Bier um einen Heller teurer als oben vorgeschrieben ist, zu geben und auszuschchenken. Auch soll uns als Landesfürsten vorbehalten sein, für den Fall, dass aus Mangel und Verteuerung

des Getreides starke Beschwernis entstünde, nachdem die Jahrgänge auch die Gegend und die Reifezeiten in unserem Land verschieden sind, zum allgemeinen Nutzen Einschränkungen zu verordnen, wie solches am Schluss über den Fürkauf ausführlich ausgedrückt und gesetzt ist.“

Die Brauvorschriften waren eine Reaktion auf zahlreiche Klagen über schlechtes Bier. Dabei waren die obrigkeitlichen Bierpreisfestlegungen selbst ein wesentlicher Grund für Bierfälschungen. Um ihren Gewinn trotz steigender Rohstoffpreise und unterschiedlicher regionaler Bedingungen zu sichern, reagierten viele Brauer mit einer schlechteren Qualität.

Ein weiterer Grund für den Erlass war die Sicherstellung der Lebensmittelversorgung: Der wertvollere Weizen oder Roggen war den Bäckern vorbehalten. Der Lebensmittelchemiker Udo Pollmer sieht einen weiteren Grund darin, den beruhigenden und zugleich konservierenden Hopfen zum Brauen zu verwenden und andere berauschende Zutaten, etwa Sumpfporst oder Schwarzes Bilsenkraut, zu verbieten. Der Ethnopharmakologe Christian Rätsch sieht im bayerischen Reinheitsgebot auch ein frühes Drogengesetz: Es bestehe der Verdacht, dass vor allem der Gebrauch heidnischer Ritualpflanzen unterdrückt werden sollte. So sind z. B. Bilsenkraut, Sumpfporst, Tollkirschen, Schlafmohn, Muskatnuss oder Wermut als psychoaktive Bierzusätze im mittelalterlichen Deutschland belegt.

Laut der Soziologin Eva Barlösius reagierte die bayerische Verordnung nicht auf gesundheitliche Bedenken, wie heute oft argumentiert würde, sondern sollte den ansässigen Brauereien Wettbewerbsvorteile verschaffen, weil im Rheinland und in Norddeutschland zu dieser Zeit noch vorwiegend Gager und andere Grut-Kräuter dem Bier beigelegt wurden, die in Bayern nicht wuchsen.

Zur Hefe finden sich keine Angaben. Als Grund dafür wird häufig angenommen, dass die Existenz derartiger Mikroorganismen schlicht noch unbekannt war. Dies stimmt nur insofern, als die genaue Wirkungsweise der Hefe bei der alkoholischen Gärung unbekannt war. Hefe an sich war bekannt, Brauer gaben die Hefe des letzten Gärvorgangs der neu zu vergärenden Anstellwürze zu. Ein Hefner, im mittelalterlichen Brauwesen ein eigenständiger Beruf, pflegte und vermehrte die Hefe über Braupausen hinweg. Im Münchner Bäcker- und Brauerstreit war es bereits 1481 darum gegangen, ob die Bäcker den Brauern deren bei der Gärung gebildete Überschusshefe nach altem Brauch abkaufen müssen.

Die weitverbreitete Behauptung, das „bayerische Reinheitsgebot“ sei das älteste Lebensmittelgesetz der Welt, ist eine reine Marketingaussage der Brauereiwirtschaft ohne geschichtliche Fundierung. So enthält z. B. der Codex Hammurapi aus dem 18. Jahrhundert v. Chr. umfangreiche Bestimmungen zum Lebensmittelrecht, wobei Bier eine bedeutende Rolle einnimmt.

Entgegen der heute weit verbreiteten Auffassung einer Kontinuität des Reinheitsgebots bestand die in der bayerischen Landesordnung von 1516 erlassene Brauvorschrift nur kurz. Bereits ein herzoglicher Erlass von 1551 erlaubte Koriander und Lorbeer als weitere Zutaten bayerischer Biere und verbot dagegen ausdrücklich die Verwendung von Bilsenkraut und Seidelbast. Die bayerische Landesverordnung von 1616 ließ zudem Salz, Wacholder und Kümmel zur Bierproduktion zu.

1548 erhielt der Freiherr von Degenberg das Privileg, nördlich der Donau Weizenbier zu brauen, obwohl Weizen gemäß der bayerischen Landesordnung von 1516 zum Bierbrauen nicht zulässig

war. Als 1602 das Geschlecht der Grafen von Degenberg ausstarb, fiel das Privileg zum Weizenbierbrauen an den Herzog Maximilian I. zurück, woraufhin dieser mehrere Weizenbierbrauhäuser errichtete (→Weizenbier#Bayerisches Weizenbier).

Heutige Rechtslage

Erst im Verlauf des 19. Jahrhunderts wurde das Verbot, zur Bierherstellung andere Zutaten als Gerstenmalz und Hopfen zu verwenden, in Bayern wieder gesetzlich verankert, zum Beispiel im Landtagsabschied vom 10. November 1861, in der Aufhebung des Biertarifs vom 19. Mai 1865 und im Malzaufschlagsgesetz aus dem Jahr 1868.

Nach der Gründung des Deutschen Kaiserreichs 1871 haben auch andere Staaten ähnliche Regelungen übernommen. Ab 1906 galten diese in abgewandelter Form im gesamten Reichsgebiet. Das Deutsche Biersteuergesetz (BierStG) vom 9. Juli 1923 regelte die Zutaten für Bier. Für untergäriges Bier waren Gerstenmalz, Hopfen, Hefe und Wasser als Zutaten zugelassen. Für obergäriges Bier waren auch andere Malzsorten, Rohr-, Rüben-, Invert-, Stärke- und daraus hergestellte Farbstoffe, sowie Süßstoffe für obergärige Einfachbiere erlaubt. Ausgenommen von diesen Regelungen war das Haus- und Hobbybrauen, bei dem Bier nur in geringen Mengen hergestellt wird. Außerdem konnten Ausnahmen gestattet werden für die Bereitung besonderer Biere und für Biere, die zum Export bestimmt waren. Diese Ausnahmeregelungen galten jedoch nicht für süddeutsche Brauereien in Bayern, Baden und Württemberg. Auch durften süddeutsche Brauereien Zucker und aus Zucker hergestellte Farbstoffe nicht zur Bereitung obergärigen Bieres verwenden.

Nach dem Zweiten Weltkrieg waren in der Bizone – mit Ausnahme von Bayern – eine Zeit lang weitere Zusatzstoffe wie Kartoffelflocken, Zuckerrübenschnitzel, Hirse oder Zucker zugelassen.

In der DDR regelte die TGL 7764 bis zur Wiedervereinigung am 3. Oktober 1990, welche Zusatzstoffe zum Brauen zugelassen waren. Zugelassen waren neben Wasser, Hopfen und Malz auch Gerstenrohfrucht, Reisgrieß, Maisgrieß, Zucker, Stärkcouleur, Natriumsacharin, Pepsinkonzentrat, Milchsäure, Salz, Tannin, Kieselgelpräparate und Ascorbinsäure.

In der Bundesrepublik Deutschland wurden mit dem Biersteuergesetz vom 14. März 1952 (BGBl. I S. 149) die Regelungen des Biersteuergesetzes von 1923 neu gefasst. In Bayern galt dagegen weiterhin das „absolute Reinheitsgebot“, wonach die Verwendung von Zucker und von aus Zucker hergestellten Farbstoffen sowie von Süßstoff bei der Bereitung obergärigen Biers ausgeschlossen wurde.

Auf Grund einer Klage der EWG-Kommission 1984 entschied der Europäische Gerichtshof am 12. März 1987, dass das Verbot, ausländische Biere, die nicht nach den deutschen Regeln hergestellt wurden, in Deutschland unter der Bezeichnung „Bier“ zu verkaufen, gegen die Warenverkehrsfreiheit des EWG-Vertrages verstößt (EuGH, Rs. 178/84, Slg. 1987, 1227). Die Beschränkung der Bezeichnung „Bier“ auf Produkte, die dem deutschen Reinheitsgebot entsprachen, war nicht durch zwingende Erfordernisse des Verbraucherschutzes gerechtfertigt, weil dafür Kennzeichnungsregelungen ausreichend sind. Darüber hinaus war das absolute Verbot für Biere mit Zusatzstoffen ungerechtfertigt, weil es unverhältnismäßig und auch nicht nach Art. 36 EWGV (ex. Art. 30 EGV, heute: Artikel 36 AEUV zwingende Gründe des Gemeinwohls) gerechtfertigt war.

Mit der Neufassung des Biersteuergesetz (BierStG) 1993 wurden die Regelungen des alten BierStG zur Bierherstellung und zum „Reinheitsgebot“ als sogenanntes *Vorläufiges Biergesetz* (VorlBierG) beibehalten und die einschlägigen steuerlichen Bestimmungen übernommen. Erlaubt wurde zudem die Verwendung von Hopfenextrakten sowie die Schönung des Bieres mit Hilfe von Polyvinylpolypyrrolidon. In § 3 der Zusatzstoff-Zulassungsverordnung von 1998 war die Zugabe von Farbstoffen verboten, wenn das Bier unter der Bezeichnung „nach deutschem Reinheitsgebot gebraut“ gekennzeichnet wurde.

Das Gesetz wurde 2005 durch Art. 7 Nr. 1 des Gesetzes zur Neuordnung des Lebensmittel- und des Futtermittelrechts (BGBl. 2005 I Nr. 55) aufgehoben. Die Vorschriften über die Bereitung von Bier sind gemäß § 1 Absatz 1 Nr. 2 des Gesetzes über den Übergang auf das neue Lebensmittel- und Futtermittelrecht weiterhin anzuwenden. Gültig ist ferner die Durchführungsverordnung zum Vorläufigen Biergesetz, welche Definitionen der Bierzutaten enthält.

Was als Bier bezeichnet werden darf, regelt die Bierverordnung von 2005. Demnach ist die Einhaltung der im Vorläufigen Biergesetz normierten Herstellungsvorschriften maßgeblich. Besonders strenge Vorschriften gelten nur noch für die untergärige Bierherstellung in Deutschland für den deutschen Markt. Hersteller von importiertem Bier sind aufgrund des nach dem Urteil des Europäischen Gerichtshofes von 1987 angepassten deutschen Rechts nicht an diese Vorschriften gebunden; auch deutsche Brauereien können davon abweichen, wenn sie untergäriges Bier für den Export produzieren, oder für „besondere Biere“ eine Ausnahmegenehmigung erhalten.

Was als Bier besteuert wird, regelt § 1 BierStG in Verbindung mit der europäischen Verordnung (EWG) Nr. 2658/87.