

2.2 Aufbereitung, Lagerung und Verkauf von hofeigenen Produkten



Um was geht es?

Als zonenkonform gelten Bauten und Anlagen die für die Aufbereitung, Lagerung oder Verkauf landwirtschaftlicher Produkte dienen, wenn

- die Produkte in der Region und zu mehr als der Hälfte auf dem bodenabhängigen Standortbetrieb oder auf den in einer Produktionsgemeinschaft zusammengeschlossenen bodenabhängigen Betrieben erzeugt werden;
- die Aufbereitung, die Lagerung oder der Verkauf nicht industriell-gewerblicher Art ist; und
- der landwirtschaftliche oder gartenbauliche Charakter des Standortbetriebs gewahrt bleibt.

Was ist möglich?

Die Aufbereitung, Lagerung oder der Verkauf landwirtschaftlicher Produkte gilt als zonenkonform, wenn die Betriebsleiterfamilie ihre saisonal geernteten, überwiegend eigenen Rohstoffe sowie Erzeugnisse mehrheitlich aus ihrer Tierhaltung (Milch, Fleisch) verarbeitet und/oder verkauft. Die Anstellung von temporären Hilfskräften ist zulässig.

Erscheint das eingereichte Betriebskonzept glaubhaft, kann ein Produktionsraum (inkl. Lager) von 50 m² und ein Hofladen mit einer Fläche von 15 - 30 m² bewilligt werden. Für grössere Flächen, insbesondere Lagerflächen für Gebinde ist ein Bedarfsnachweis zu erbringen.

Was ist zu beachten?

Das Betriebskonzept soll aufzeigen, welche Produkte in welchen Mengen auf dem Hof erzeugt werden (z.B: Getreide, Früchte, Obst, Gemüse, Milch, Fleisch) und welche Produkte der Betrieb in welchem Mengen herstellen wird. Ein neues zusätzliches Ökonomiegebäude kann nur bewilligt werden, wenn

- der Neubau für eine zweckmässige Bewirtschaftung notwendig ist und die gewünschten Ausmasse begründet sind und
- keine öffentlich-rechtlichen Bestimmungen entgegenstehen.

Aufbereitung, Lagerung und Verkauf der Erzeugnisse dürfen nicht industriell-gewerblicher Art sein. Entsprechende Bauten und Anlagen haben sich dem Landwirtschaftsbetrieb unterzuordnen. Als zonenkonform gilt das Waschen und Abpacken von Gemüse und Obst, das Herstellen von Trockenfrüchten, Konfitüre, Brot, Zopf, Sirup, Wein, Most, Essig, Schnaps, Glace, Joghurt, Käse, Fleischwaren, etc.

Nicht zonenkonform ist die Verarbeitung der Produkte mit einem hohen Spezialisierungsgrad, die Verwendung technischer Verfahren, der Einsatz von hohen Energie- und Kapitalkosten, eine hohe Produktivität und der Übergang zu standardisierter Massenproduktion. Die Beschäftigung von Festangestellten, die ausschliesslich im Bereich Aufbereitung und Verkauf der Produkte tätig sind, ist nicht zulässig. Insbesondere ist auch die Weiterverarbeitung der Produkte zu Convenience Food nicht zulässig.

Die Aufbereitung, Lagerung oder Verkauf landwirtschaftlicher Produkte ist für landwirtschaftliche Betriebe (mind. 0.2 SAK) zonenkonform, wenn dem Betrieb ein ertragsorientierter Stellenwert zukommt. Dazu muss er in grösserem Umfang betrieben werden und zu einem ansehnlichen Erwerbseinkommen führen. Für reine Hobbybetriebe ist die Aufbereitung, Lagerung oder Verkauf landwirtschaftlicher Produkte hingegen ausgeschlossen.