

Markt-, Strassen- und Wanderhandel Marktviktualienhändler

5 | 23



© Marktgremium Wien

Bunte Vielfalt am Viktor Adler-Markt

Service-Ecke

Biete

Verkaufsanhänger

Berlinger-Anhänger, geschlossen 4 x 2 Meter, auf drei Seiten zu öffnen, geöffnet 6 x 3 Meter. Mit 1,5t Alko-Achse, Photovoltaik am Dach für Kassa, Beleuchtung... Neues, dichtes Dach, am Blech rundherum ein paar Schrammen. VB € 3.900,-

Anfragen an
f.falk@gmx.at oder
0664/256 22 12

Gastrogeräte

Wegen Pensionierung Verleih oder Verkauf von Gastrogeräten z.B. Kebapmaschine, Fritter, Tiefkühler, Kühlschränke, Backofen und Gastroanhänger. Alles sehr sauber.

Kontakt E-Mail:

jaqueline.horvath@gmail.com

Liebe Marktfahrerinnen und Marktfahrer!

Hier könnte Ihr Inserat stehen,
kontaktieren Sie uns unter



Tel.: 0660 490 55 61
oder E-Mail:
office@edition-mokka.eu

Inhalt

Neues aus dem Landesgremium Wien	03
Neuer Markt in der Seestadt Aspern öffnet seine Pforten	07
Kein Müll, viel Seifenpracht: Der Zero Waste-Stand am Brunnenmarkt in Wien	08
Webseminar: Hygiene- und Allergenschulung	10
Spargel	11
WeFair: Nachhaltigkeit im Business	13
Energiekostenpauschale 2022 für Kleinst- und Kleinunternehmen	15
Streit bringt Leid	16
Neues aus dem Berufszweig der Marktfahrer in den Bundesländern	17
Wie sind Gewinne aus Kryptos zu besteuern?	18
25 Cent Pfand ab 2025	20
Märktenachrichten	21

Neues aus dem Landesgremium Wien des Markt-, Straßen- und Wanderhandels

© Alexander Müller



**Gremialobmann
KommR Markus Hanzl
0664/144 91 76**

einzigem Tag bereut. Das Warensortiment erstreckt sich von Meeresfischen aller Art über inländische Süßwasserfische (Bio) bis hin zu Wild und Geflügel. Die in Eigenproduktion hergestellte geräucherte Gänseleber oder auch Gänseleber im eigenen Fett gilt als Herbst- und Winterspezialität des Hauses und das Angebot des 1. Wiener Störkaviars mit seinem einzigartig nussigen Geschmack erfreut den verwöhntesten Gaumen.

Sonnbergmarkt

Der Sonnbergplatz wurde bereits 1875 nach dem im 14. Jahrhundert urkundlich erwähnten Flurnamen Sonnberg benannt. Im Jahr 1921 wurde ebendort ein Markt gegründet. Wer ihn nicht kennt, sollte ihn auf jeden Fall kennenlernen – den kleinen, aber feinen Markt inmitten Döb-

lings Einkaufsstraße, der Obkirchergasse. Hier gibt sich die Wiener Prominenz die Klinke in die Hand und wer sich nach seinem Obst- oder Gemüseeinkauf auf dem Markt ein Gläschen feinen Weines bei einem der Spezialitätenläden gönnt, dem kann schon einmal ein Altbundeskanzler beim täglichen Lebensmitteleinkauf begegnen. Ob Fisch, ob Fleisch oder andere Delikatessen, auf dem Sonnbergplatz wird man auf jeden Fall fündig.

Fahrverbotskalender

Die Verordnung Nr. 83/2023 der Bundesministerin für Klimaschutz, Umwelt, Energie, Mobilität, Innovation und Technologie betrifft den Fahrverbotskalender für bestimmte Straßen in Öster-

Sehr geehrte Kolleginnen und Kollegen!

Gutfleisch am Sonnbergmarkt – Vom Marktamt mit dem Prädikat „Traditionsmarktstand“ ausgezeichnet

Den Betrieb Gutfleisch auf dem Sonnbergplatz gibt es bereits seit 1920. Im Jahr 1995 legte Georg Gutfleisch den Beruf als Polizeibeamter zurück und übernahm das Unternehmen seiner Eltern. Er ist nunmehr seit fast 28 Jahren selbstständiger Kaufmann und hat seine Entscheidung keinen



© Marktamt

V.l.n.r.: Bezirksvorsteher Stv. Thomas Mader, Marktamtsdirektor Andreas Kutheil, Georg Gutfleisch, Bezirksvorsteher Döbling Daniel Resch, Alexander Hengl.

reich im Jahr 2023. Es wird angeordnet, dass Lastkraftwagen oder Sattelkraftfahrzeuge mit einem höchsten zulässigen Gesamtgewicht von mehr als 7,5 t sowie Lastkraftwagen mit Anhängern an bestimmten Tagen und zu bestimmten Zeiten nicht auf bestimmten Autobahnen und Straßen fahren dürfen, wenn das Ziel der Fahrt in Italien oder Deutschland oder in einem Land liegt, das über Italien oder Deutschland erreicht werden soll. Ausnahmen gibt es für bestimmte Arten von Fahrten wie die Beförderung von Vieh, Postsendungen, Getränken und Medikamenten sowie für den Einsatz von Fahrzeugen im Notfall und für die Aufrechterhaltung des Straßenverkehrs.

Floridsdorfer Markt mitten im Gemeindebau

Der Floridsdorfer Markt ist auch bekannt als Schlingermarkt aufgrund seiner Lage im Schlingenhof, einem der bekanntesten Gemeindebauten Wiens. Der Markt ist seit jeher ein beliebter Treffpunkt jenseits der Donau. Der historisch nachgebildete Brunnen bildet das Zentrum des bunten und preiswerten Marktes mit familiärer Atmosphäre. An heißen Sommertagen können Besucher gemütlich Köstlichkeiten vom Markt im Tröpfelbad genießen, einer schattigen und kühlenden Oase am Markt. Der Bauernmarkt freitags und samstags erfreut sich großer Beliebtheit.

Marktleben: Fotoausstellung am Schlingermarkt

Zwölf Leinwände, die entlang der Marktaußenseiten der Stände des Schlingermarkts in Floridsdorf angebracht wurden,



12 kunstvoll gestaltete Fotoleinwände zeigen das tägliche Geschehen am Markt.

zeigen seit Mitte April das Marktleben und seine Akteure in all seinen Facetten. Das Fotoprojekt wurde von drei jungen Wiener Fotografierenden durchgeführt, die sich intensiv mit dem Schlingermarkt, seinen Standbetreiberinnen und Besuchern auseinandergesetzt haben. Die farbenfrohen Bilder, die eine Größe von 3,40 x 1,70 m haben, sollen die Lust auf Marktgenuss wecken und auch die Geschichte hinter dem Marktgeschehen erzählen. Zusätzlich zu den Leinwänden am Markt wird es vier verschiedene Postkartenmotive vom Schlingermarkt geben, die bei den Standbetreibern erhältlich sind. Die Kunden des Marktes können so originelle Grüße von ihrem Lieblingsmarkt in die ganze Welt verschicken.

Am 22. April fand auf dem Schlingermarkt eine besondere

Veranstaltung statt. Ab 18 Uhr waren alle Tanzbegeisterten zur Silent Disco eingeladen.

Net z'wider!

– Die Wiener Märkte

In der Sendereihe Heimatleuchten von ServusTV hat man sich die Märkte näher angeschaut. Die Sendung wurde am 14. April 2023 ausgestrahlt und steht noch bis zum 14. Mai 2023 zur Verfügung.

Web: www.servustv.com/volkskultur/v/aa3ipk5azivmghz7ghla



Käse aus Vorarlberg, Fisch aus dem Waldviertel oder Gemüseraritäten aus dem Weinviertel. Aus allen Teilen des Landes kommen Köstlichkeiten auf die Märkte Wiens. Diese erfahren seit der Pandemie einen regelrechten Boom. Die Menschen genießen es mehr denn je, unter freiem Himmel einzukaufen. Es gilt: Einkaufen nach Lust, statt nach Liste!

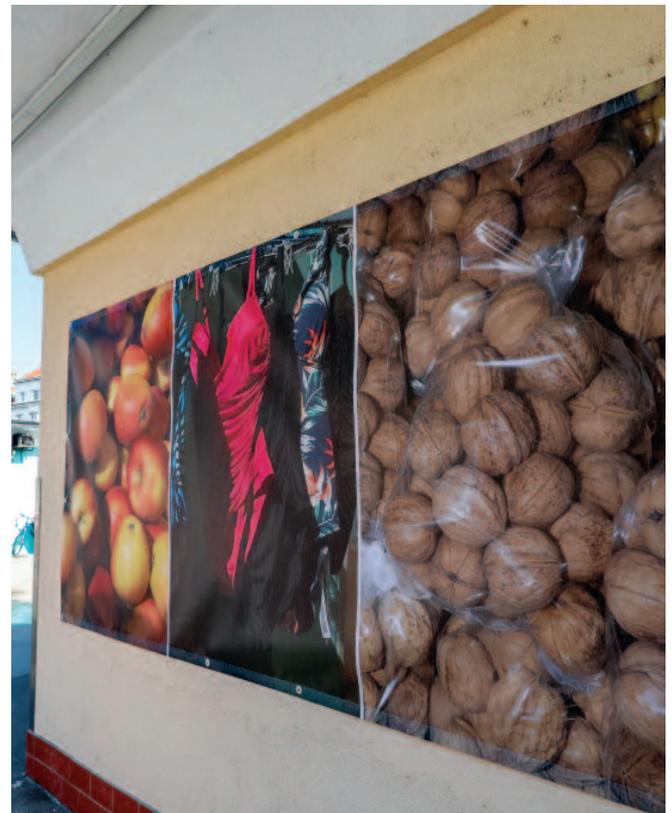
Die Marktbesuchenden kennen ihre Standler schon seit Jahren und schätzen den direkten Kontakt. Jede Standlerin bringt neben frischen Waren auch ihre ganz eigene Lebensgeschichte mit auf den Markt. Damit ist auch der Nachschub an Klatsch und Tratsch gesichert. Der Naschmarkt: Schon über 100 Jahre alt und immer noch pumperlg'sund. Für viele einer der schönsten Märkte der Welt. Auf alle Fälle ist er einer der interes-

santesten. Am Wochenende, wenn sich die Bauern aus der Umgebung zu den berühmten grünen Standln gesellen, trifft man auf echte Originale. Wie die Burgenländerin Helene Ziniel, die seit fast 30 Jahren die Wiener mit Obst und Gemüse aus dem Seewinkel versorgt. Und ganz nebenbei eine wahre Meisterin im Schmäh führen ist. Wenige Meter weiter hat Erwin Gegenbauer seinen Stand. Der Essigbaron liebt es zu experimentieren, sein Motto: Probieren geht über studieren. Der Karmelitermarkt: Mit 350 Jahren nicht nur der älteste, sondern auch einer der angesagtesten Märkte der Stadt. Noch vor einigen Jahren als verstaubt und eintönig abgeschrieben, ist er heute einer der beliebtesten Szenetreffpunkte Wiens. Der Vorarlberger Anton Sutterlüty verkauft seinen selbst erzeugten Gebsenkäse. Die Laibe reifen in einem ural-

ten Keller in der Wiener Innenstadt, bevor sich Käseliebhaber auf dem Markt darum reißen. Antons Marktnachbar ist Benjamin Bruckner. Sein selbstgebrautes Bier zählt laut Falstaff zu den besten des Landes. Benjamin selbst braucht das bunte Treiben am Markt wie die Luft zum Atmen. Der Kutschkermarkt: Hier hat Marion Aigner ihren Gemüsestand. Für die Weinviertlerin ist der Markt so etwas wie eine zweite Heimat, denn schon als Kind ist sie mit ihren Eltern jeden Samstag hierhergefahren.

Wochenmarkt Altgasse

Der beliebte Wochenmarkt in der Altgasse 13 Bezirk übersiedelt wegen einer Baustelle. Er befindet sich ab sofort an der Adresse Am Platz, zwischen dem Eingang Tiergarten Schönbrunn, der Polizeistelle und Kir-



che Maria Hietzing. Wie bisher werden alle Standler dort genügend Platz zur Verfügung haben.

Gedanken zu unseren Wiener Märkten

Die Wiener Märkte wurden in letzter Zeit Zielscheibe für Anschuldigungen. Diese sollten wir uns nicht gefallen lassen. Als Obmann des Wiener Markthandels möchte ich deshalb klar meine Position beziehen:

- ➔ Damals, heute und morgen ist Vielfalt die richtige Wahl. Sie macht uns stärker und bereichert uns. Hass und Diskriminierung schwächen uns und lenken unsere Energie von wirklich wichtigen Themen ab.
- ➔ Auf den Wiener Märkten versammeln sich alle ethnischen Gruppen, die in Wien

ihr neues Zuhause gefunden haben. 181 Nationalitäten bringen ihre Speisen, Getränke, Geschmäcker und Vorlieben mit und teilen sie miteinander.

- ➔ Wo viele Menschen sind, menscht's. Natürlich gibt es auch Probleme – diese sind uns bewusst und wir arbeiten an einer ständigen Verbesserung.
- ➔ Wir begrüßen und schätzen alle Personen, die ihre Sorgen auf respektvolle Weise äußern, ohne auf Xenophobie und Hass zurückzugreifen.
- ➔ Wir sind überzeugt, dass Wiens Märkte ein wichtiger Teil des Wirtschafts- und Versorgungssystems der Stadt sind. Wie jedes andere System braucht es ein gewisses

Maß an Unterstützung, um die höchsten Sicherheits- oder Hygienestandards, die wir uns in Wien erwarten, zu erfüllen.

- ➔ Korruption ist ein Feind der demokratischen Gesellschaft. Es ist unsere bürgerliche Pflicht, uns klar gegen Korruption zu positionieren und sie mit allen Mitteln zu verhindern.

Die Marktfahrenden, die Marktbeiräte, die Interessensvertreter und das Marktamt sind offen für eine positive Zusammenarbeit mit jenen, die sich wirklich um unsere Stadt, ihre Bevölkerung und ihre Märkte kümmern wollen.

Herzlichst
Ihr Markus Hanzl

© Marktgremium Wien



Neuer Markt in der Seestadt öffnet seine Pforten

Mit 5. Mai bekam auch die Donaustadt endlich einen eigenen Markt, in der Seestadt Aspern öffnet der „Mazzucco-Markt“ nun jeden Freitag von 10-18 Uhr als „Markt auf Probe“ seine Stände. Benannt ist der Platz und damit auch der Markt nach der Bildhauerin, Grafikerin und Illustratorin Eva-Maria Mazzucco (1925–2013).

„Es ist mir ein besonderes Anliegen, auch in der Donaustadt einen neuen Markt zu etablieren. Die Seestadt Aspern als größtes Stadterweiterungsprojekt Europas ist dafür ein perfekter Standort“, sagt Bezirksvorsteher Ernst Nevriy.

Raus aus dem Asphalt: Neugestaltung des Eva Maria Mazzucco-Platzes

Der Eva Maria-Mazzucco-Platz wurde dieses Jahr nach dem Motto „Raus aus dem Asphalt“ umgestaltet, begrünt und ge-

kühlt. Über 1.100 Quadratmeter wurden damit heuer in der Seestadt zusätzlich entsiegelt und begrünt, Hitzeinseln entschärft. Neun Grünbeete mit Gräsern, Stauden und Sträuchern attraktivieren den Platz im Herzen der Seestadt. In den neu entstandenen Grünflächen wurden zusätzlich zu den neun bestehenden Bäumen zwölf neue sogenannte XXL-Bäume gepflanzt. Diese sind über 30 Jahre alt und werden mit ihren großen Kronen bald Schatten spenden. Alle neu hergestellten Grünflächen werden mit einer automatischen Bewässerung und Staudenunterbepflanzung versehen. Der neugestaltete Platz eignet sich perfekt für einen Markt und soll auch zu einem Grätzltreffpunkt werden. „Uns war es ein großes Anliegen, dass gemeinsam mit den städtischen Dienststellen ein Großteil der ursprünglich geplanten Marktfläche in die neue Platzgestaltung

integriert wird. Die Lösung mit doppelt genutzten Flächen für Wasserspiel und Marktständen ist ideal,“ freut sich Wien 3420-Planungsvorstand Robert Grüneis.

Genuss am Mazzucco-Markt

Am Eröffnungstag, den 5. Mai, erwartete die Besuchenden ein buntes Programm, mit dabei waren auch die Donaustädter Lokalmatadoren Soberl und Romeo von Wiener Wahnsinn. Um 15 Uhr konnte man feinste Marktschmankerln bei einer Tombola gewinnen.

„Märkte auf Probe“ erfreuen sich großer Beliebtheit

„Märkte auf Probe, wie wir sie derzeit in verschiedenen Bezirken am Laufen haben, sind eine große Herausforderung. Das Marktamt begleitet und steht mit Rat und Tat zur Seite. Ich freue mich sehr über das neue Angebot in der Donaustadt“, so Marktamtsdirektor Andreas Kutheil.

In anderen Bezirken gibt es bereits etliche Märkte auf Probe

Der Neubaumarkt im 7. Bezirk, der Markt in der Servitengasse im 9. Bezirk, der Lorymarkt im 11. Bezirk, der Matznermarkt im 14. Bezirk und der Alszeilenmarkt im 17. Bezirk versuchen mit großem Engagement und reichhaltigem Qualitätsangebot potentielle Kundschaft davon zu überzeugen, dass genau dort der richtige Platz für einen Markt ist.



Am 5. Mai wurde der Markt feierlich eröffnet. Mit dabei waren (2. v. l. n. r.) Bezirksvorsteher Ernst Nevriy, Märktstadträtin Ulli Sima, Wien 3420-Planungsvorstand Robert Grüneis und Marktamtsdirektor Andreas Kutheil.

Kein Müll, viel Seifenpracht

Der Zero-Waste-Stand am Brunnenmarkt

Der Zero-Waste-Stand von Noble Soap am Brunnenmarkt hat sich zu einem Vorzeigegeschäft für Nachhaltigkeit und gutem Unternehmertum entwickelt. Hier findet man Hygiene- und Entspannungsprodukte wie selbstproduzierte Seifen, Bimsteine und duftende Kerzen.

Ehrwürdige Handarbeit

Ahmad Andoura, der Gründer von Noble Soap, wurde in Damaskus geboren und wuchs in der Stadt Aleppo auf. Dort betrieb seine Familie ein erfolgreiches Seifenherstellungsgeschäft, das seit Generationen in seiner Familie war. Die Seifenherstellung war in Syrien ein bedeutendes Handwerk und ein wichtiger Wirtschaftszweig. Die Familie Andouras verwendete traditionelle Methoden, um hochwertige Seifen herzustellen, die aus natürlichen Inhaltsstoffen wie Olivenöl, Zedernöl und Lorbeeröl hergestellt wurden.

Von Aleppo nach Wien

Nach der kompletten Zerstörung durch den Krieg haben die Gründer ihren Firmensitz nach Wien verlagert und die Produktion in Zusammenarbeit mit ihren alten Mitarbeitern im Süden der Türkei wiedereröffnet. Der Standort Brunnenmarkt wurde gewählt, da es hier einen besonderen Schmelztiegel an Kulturen gibt, die sich gegensei-



© Noble Soap



tig wertschätzen. Aufgrund des großen Erfolgs von Noble Soap gibt es mittlerweile neben dem Geschäft am Brunnenmarkt auch einen Shop bei der Schmelzbrücke.

Nachhaltig bis ins letzte Detail

Noble Soap hat sich dem Ziel verschrieben, nachhaltig und schonend mit den vorhandenen Ressourcen umzugehen. Das bezieht sich einerseits auf die

Produktion der Seifen, andererseits auf ihre Verpackung im Shop. Der Schritt zum Zero-Waste-Laden, also einem Geschäft, wo es keine Plastikverpackungen gibt und man am besten seine Behälter selbst mitnimmt, war da nur logisch. Da es in Wien leider immer noch sehr wenige Zero-Waste-Läden gibt, wurde Noble Soap schnell zum Anlaufpunkt für Menschen,

denen Nachhaltigkeit wichtig ist. Das Sortiment des Zero-Waste-Stores umfasst eine Vielzahl von handgemachten Seifen, die alle aus natürlichen Zutaten hergestellt werden. Dabei setzt das Unternehmen auf hochwertige Bio-Öle und Pflanzenextrakte, die für ihre pflegenden und regenerierenden Eigenschaften bekannt sind. So gibt es etwa Seifen mit Rosen-, Laven-

del- und Rosmarinöl. Auf den Einsatz von synthetischen Duftstoffen, Parabenen oder anderen schädlichen Inhaltsstoffen wird dabei bewusst verzichtet.

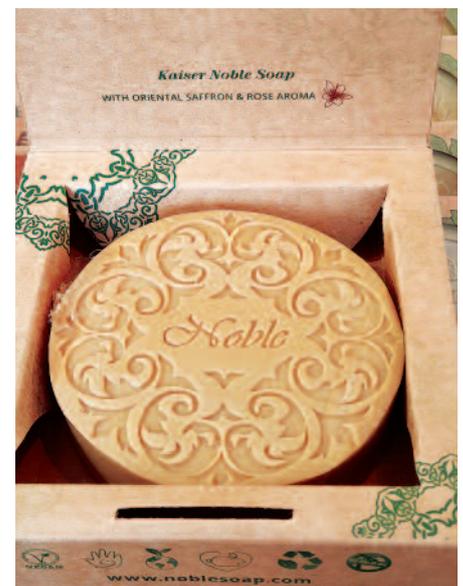
Anerkennung

Der Erfolg des Zero Waste-Stores am Brunnenmarkt zeigt, dass Nachhaltigkeit und Unternehmertum Hand in Hand gehen können. Das hat die Aufmerksamkeit der Politik auf sich gezogen. Mehrere Politiker haben das Geschäft besucht und es als Beispiel für erfolgreiche Integration und unternehmerisches Engagement gelobt. Alle betonten, dass das Geschäft nicht nur ein Beitrag zur Nachhaltigkeit, sondern auch ein wichtiger Bestandteil der Grätzlgemeinschaft ist.



Stand 116 Brunnenmarkt/YPpenplatz: Brunnengasse 72, 1160 Wien

Hauptgeschäft: Schmelzbrücke 6, 1150 Wien



Webseminar: Hygiene- und Allergenschulung

16. Mai 2023, 18.00–20.00 Uhr

© Oleg Doroshin



Registrierung

www.wko.at/wien/hygienschulung

Das Marktgremium lädt Sie herzlich zur Hygiene- & Allergenschulung in Form eines Webseminars ein.

Bei diesem Webseminar, vorgelesen von Gerald Treitler (MA 59 Wien), erfahren Sie die Mindeststandards der Hygienebestimmungen, Infos über notwendige schriftliche Aufzeichnungen und den Ablauf der Kontrolle. Weiters werden die Allergenvorschriften und ihre Umsetzung geschult.

Sie erhalten eine Bestätigung über die Teilnahme an der Hygiene- und Allergenschulung.

Nützen Sie die Chance für sich und Ihre Mitarbeiter für eine kostenlose und praxisnahe Schulung.

Informationen zum technischen Ablauf:

- ➔ Melden Sie sich über den Button „Anmelden“ an.
- ➔ Nach der termingebundenen Registrierung erhalten Sie eine Bestätigungs-E-Mail mit

Ihrem persönlichen Link zur Teilnahme.

- ➔ Die Zuschauer sind nicht im Bild. Deshalb sind für Sie weder Mikrofon noch Kamera notwendig.
- ➔ Der Link ist ausschließlich für Sie und nicht zur Weitergabe bestimmt.
- ➔ Der Vortrag startet pünktlich um 18.00 Uhr.
- ➔ Achtung: Die Anmeldung ist pro E-Mail-Adresse nur einmal möglich.

Gesundenuntersuchung für Gewerbetreibende

Persönliche bzw. schriftliche Anmeldung erforderlich!
An die Sozialversicherungsanstalt der gewerblichen Wirtschaft

persönlich oder schriftlich:
1051 Wien, Hartmannngasse 2 b oder
telefonisch: 05 08 08/5202 oder 5203; per Fax: 05 08 08/5260

Spargel

Studien vom Wiener Gemüsemarkt im Jahr 1919

Wie einen Gruß aus früherer guter alter Zeit, die kaum fünf Jahre hinter uns liegt, begrüßen wir in Wien den Spargel. Er ist jetzt nämlich zu haben, nur für kurze Zeit zwar, wie es heißt, und zu einem Preis, der uns an ganz andere Zahlen gewöhnte Wienerinnen und Wiener nicht gar so übermäßig erscheint! Alle anderen Gemüsesorten haben wir bis zum Überdruß satt; sie sind, der Not gehorchend, von einer einfachen Zuspeise zur Hauptspeise avanciert, als welche sie sich aber absolut keiner Beliebtheit erfreuen. Nur der Spargel war immer eine selbständige Speise, ein „Gang“ im Menu

und es mag kaum einen genießerischen Menschen geben, der Spargel nicht gern isst.

Freilich, so wie wir ihn gewohnt waren, können wir ihn jetzt nicht zubereiten, Butter und Brösel gehören dazu wie zu den Backhühnern der Salat. Jetzt ist uns von allen diesen Dingen bloß Salat und Spargel geblieben, Butter, Backhühner sind verschwundene Genüsse und nur die Brösel, die sind noch hier und da aufzutreiben. So haben wir uns denn der Sachlage angepasst und sind auf allerlei Zubereitungsarten verfallen, die eine

angenehme Abwechslung in dem ewigen Einerlei von Wassersuppe und Germspeisen bieten. Zuerst – es ist zwar eine Art Sakrileg, aber es muß doch erwähnt werden –, der Spargel schmeckt mit Bröseln, die in Schweineschmalz geröstet wurden, fast ebenso gut wie mit Butter. Ferner gibt es noch allerlei Spargel-Rezepte, die den Spargel ausgiebiger machen und seinen natürlichen feinen Geschmack durch allerlei Beigaben würzen. Als Auflauf zum Beispiel mit einer Béchamelsauce übergossen, einem oder mehreren Eiern übersprudelt, ist er mit grünem Salat eine vorzügliche

© Werner Krug



Speise, die gewiss ein gutes Sonntagnachtmahl darstellt. Da man, wenn man im Besitz einer Kochkiste ist, den Auflauf mittags bereiten und in der Kochkiste warmhalten kann, braucht man abends nicht erst wieder zu kochen beginnen. Kochsalat mit Spargel gemischt, wobei man am besten die dünnen Stangen verwendet, gibt diesem etwas faden Gemüse gleich einen weitaus besseren Geschmack. Auch nur eingebrannt mit recht viel grüner Petersilie ist er nicht zu verachten, und ganz vorzüglich sind Palatschinken mit etwa zentimeterlangen Spargelstückchen gefüllt.

Man muss nur den Spargel auch zuzubereiten verstehen. Bisher war es Brauch, bloß die Köpfe zu essen, das übrige einfach am Teller lassen. Nun ist man aber doch ökonomischer geworden. Wenn man nämlich die Stangen unten recht gut abschält, so dass die faserige Hülle wegfällt, so kann man mit wenigen Ausnahmen, die etwa ganz holzigen Exemplare betreffend, den ganzen Spargel essen. Auf den Bezirksmärkten sieht man ihn nur sehr selten. Das kommt daher, weil sein Höchstpreis für die Märkte ungefähr vier Kronen beträgt, während er in Delikatessengeschäften oder bei Kräutlerinnen für sechs bis sieben Kronen verkauft wird. Dass er überhaupt zu haben ist und keinen höheren Preis erreicht, kommt wohl daher, weil der Bauer und Landbewohner Spargel nicht als richtiges Nahrungsmittel ansieht. Er findet nichts daran, ihm sind sein Schweinsbraten und seine Knödel tausendmal lieber – und der Landbewohnerin wohl ebenso. Vorsichtige Menschen und solche, deren Briefftasche bei dieser

Teuerung noch zum Anlegen von Vorräten ausreicht, konservieren Spargel in Gläsern. Es ist ein im Grunde einfaches Verfahren, zu dem bloß der geeignete Einsiede-Apparat gehört. In einem solchen Apparat konservierter Spargel hält sich ein Jahr oder länger und bildet im Winter eine Überraschung für den Familientisch.

Und wie schaut es sonst mit dem Frühgemüse aus? Salat ist das einzige, das in reichlichem Maß und zu billigem Preis erhältlich ist. Kohl und Kohlrüben sind unerschwinglich teuer, sie wären sonst recht begehrt. So aber bleiben sie oft übrig, welken und werden meist in diesem Zustand etwas billiger verkauft. Spinat ist ziemlich gesucht, aber leider selten, da die erste große Ernte momentan vorbei ist. Er erfreut sich größerer Beliebtheit als der ihm ähnliche Kochsalat, denn er wird zu Spinatschnitzeln, Auflauf, Palatschinken und dergleichen gern verwendet. Ein Gemüse, das um diese Zeit längst fällig ist und heuer vollständig fehlt, sind die grünen Erbsen. Was mit ihnen geschehen ist, wer kann das wissen? Anzunehmen, dass sie weniger angebaut werden, wäre gewiss nicht richtig. Wahrscheinlich verschwinden sie in die Blechdosen, aus denen sie dann im Winter für Kriegsmillionäre wieder zum Vorschein kommen. Man könnte über ihr Ausbleiben nichts sagen, wüsste man, dass sie ausreifen dürfen, um uns im Winter als Zuspeise angeboten zu werden.

Dass wir auf heurige Erdäpfel werden verzichten müssen, ist nur selbstverständlich bei der

allgemeinen Not, die es rationeller erschienen lässt, die Kartoffeln möglichst lange in der Erde zu lassen. Eine größere Rolle als jemals spielt das Dillkraut. Als Sauce zubereitet, reicht man es zu allem, Erdäpfeln, Knödeln, Nockerln; auch Reis und Teigwaren, wenn man welche hat, haben mit Dillsauce übergossen einen ganz guten Geschmack.

Noch viele Gemüsesorten gibt es, die heuer nicht angeboten werden: zum Beispiel Schnittbohnen waren um diese Zeit immer in Hülle und Fülle vorhanden. Und Rhabarber, der als Obstersatz dienen könnte, fehlt ebenfalls. Radieschen gibt es genug, aber so teuer, dass man es sich meist überlegt, welche zu kaufen. Und wird es uns anders mit dem Obst ergehen? Es heißt, dass Erdbeeren neulich für sechzig Kronen das Kilo angeboten wurden. Es ist klar, dass sie auch um diesen Preis verkauft wurden, denn Hotels und Pensionen zahlen eben alles, weil ihre Gäste alles bezahlen können ...

Ida Foges

Ida Foges, geb. Freund, wurde 1876 in Prag geboren. Sie lebte in Wien, war Journalistin u.a. beim Wiener Journal und verfasste zahlreiche Glossen, Reportagen und Feuilletons. Ida Foges wurde im Oktober 1942 im Konzentrationslager Treblinka in Polen ermordet.

Quelle: Neues Wiener Journal vom 23. Juni 1919. S. 3.

*Aufgelesen und bearbeitet
von Traude Korosa*

WeFair: Nachhaltigkeit im Business

Auch als Unternehmen auf die Umwelt achten

© Alle Abbildungen dieses Artikels Max Röder

Von 14. bis 16. April fand in der Marx Halle die WeFair statt, Österreichs größte Nachhaltigkeitsmesse. Hier entdeckten Besuchende alles, was man für ein modern-nachhaltiges Leben braucht. Nicht nur für Privatpersonen hat sich der Besuch gelohnt, auch Marktfahrende konnten sich dort inspirieren lassen, aufregende neue Initiativen kennenlernen und vielleicht sogar Kooperationen für ihr Unternehmen starten.

Gemeinsam entscheiden und sparen

Gleich beim Eingang fiel uns der Stand von MILA auf. MILA soll ein Mitmach-Supermarkt werden, das heißt, dass jede Person Mitglied werden kann und dann Mitspracherecht hat. Dabei geht es neben der demokratischen Produktauswahl vor allem um einen günstigeren Preis beim Einkaufen: MILA wird bei kleinen Produzierenden und Produktionsgenossenschaften, aber auch beim Großhandel einkaufen. Auf den Einkaufspreis der Produkte wird es einen Aufschlag geben, um die Infrastruktur von MILA zu erhalten. Weil es bei MILA aber nicht um Profit geht und durch die gemeinsame Arbeit aller Mitglieder Personalkosten gespart werden, wird der Aufschlag oft unter dem von kommerziellen Supermärkten liegen! Ein klarer Grund für Kunden, sich bei MILA einzukaufen.

Was bringt das jetzt Markthändlern?

Einerseits könnten sie MILA



dabei unterstützen, gute Produkte zu finden, oder ihnen diese weiterverkaufen. Andererseits kann man sich von dem Geschäftsmodell etwas absehen: Entdecken Sie selbst außergewöhnliche Produzierende und sparen Sie Geld, indem Sie sich mit anderen Markthändlern zusammenschließen, um größere Chargen einzukaufen. Das ist besonders effektiv, wenn die Lieferkosten für eine einzelne Bestellung zu teuer wären. Wenn Sie zum Beispiel aus Südamerika Ware bestellen wollen, suchen Sie sich Mitstreiter und teilen Sie das finanzielle Risiko!

Fantastische Kredite für gute Projekte

Haben Sie eine Idee für ein gemeinnütziges Projekt, das auch Ihrem Unternehmen hilft? Bei der Genossenschaft für Gemeinwohl kann man sein Projekt zum Crowdfunding einreichen. Dafür muss das Projekt dem Gemeinwohl dienen.

Ein paar Beispiele, die schon gefördert wurden: eine Solaranlage für ein Hotel, ein Restaurant mit Farm-to-Fork-Konzept, ein Onlineshop für nachhaltige Unternehmen, oder datenschutzfreundliche Webapps.



Bevor man um Crowdfunding ansucht, sollte man sich noch eine Gegenleistung für die Unterstützenden überlegen. Entweder kann man ganz klassisch den Kredit als Nachrangdarlehen zurückzahlen, oder kreativ werden: da bekommen die Unterstützenden dann Gutscheine für einen Hotel- oder Restaurantbesuch, einen Geschenkkorb oder ein Basic-Paket für die Apps.

Mit kreativen Ideen Kunden entgegenkommen

Wie man als Unternehmen flexibel auf äußere Umstände reagiert, um seinen Kunden zu zeigen, dass man sie schätzt und halten möchte, hat man beim Stand der Apis-Z Bio-Demeter Imkerei gesehen: Imker Wolfgang Schmidt erzählte, dass es vielen Stammkunden aufgrund der teureren Lebenshaltungskosten schwerfiel, ihren kostbaren Honig zu kaufen. Um diesen Kunden eine Alternative zu ermöglichen, aber gleichzeitig nicht den hohen Standard bei

der Honigproduktion aufzugeben, hatte die Geschäftsführung eine tolle Idee: Sie kreierten ein Produkt, bei dem beim Glas, Etikett und der Honigsortenreinheit gespart wurde, und diese Ersparnis wurde an die Kunden weitergegeben. Ein toller Kompromiss für die Kunden, die es wertschätzen, wenn ihre Probleme ernst genommen werden. So sichert man sich Stammkunden!

Machen Sie Ihr Engagement sichtbar

Sie haben ähnlich soziale und nachhaltige Aktionen am Laufen? Das interessiert auch Menschen, die nicht Ihre Stammkundschaft sind! Wie kommt man aber an diese heran? Am besten über die Medien – aber nicht nur im Print, sondern auch online.

Zum Beispiel mithilfe der Plattform [guterzweck.net](https://www.guterzweck.net), die jährlich über 2.000.000 Personen Neuigkeiten, Tipps und Inspiration rund um Nachhaltigkeit und

soziale Themen bietet. Durch die Reichweite ermöglicht sie Organisationen, sich vorzustellen und Sichtbarkeit für ihr nachhaltiges und soziales Engagement zu erhalten.

Plastik? Sicher nicht mehr

Plastiksackerl sind im Handel ohnehin schon verboten. Aber leider gibt es noch viele andere Verpackungen aus Plastik. Brauchen wir diese wirklich, oder gibt es nicht schon längst Alternativen – beziehungsweise, wieso nicht zurück in die Vergangenheit? Mehrere Stände auf der WeFair zeigten, wie es auch anders geht: Jausnwrap bietet eine wiederverwendbare Alternative zu Alufolie und Frischhaltefolie. Dann Plastic hat über 3.000 Produkte im Sortiment, die entweder ohne Plastik, oder aus recyceltem Plastik sind, das bei Clean-Ups gesammelt wurde. Satteln Sie jetzt im Betrieb um, holen Sie sich die plastikfreien Alternativen!

Gratis-Werbung als nachhaltiges Unternehmen

Man sieht: Nachhaltig zu sein ist auch als Unternehmen immer leichter möglich. Vielleicht schaffen Sie sogar den Umstieg auf Zero Waste? Dann werden Sie Mitglied von Zero Waste Austria. Das bringt Ihnen gratis Werbung auf Social Media, im Newsletter und eine eigene Landing Page. Auch beim Ethik-Guide, wo umweltbewusste Menschen nach fair handelnden Unternehmen suchen, können Sie dann Ihr nachhaltiges Unternehmen gratis bewerben.

Christine Schäffer

Energiekostenpauschale 2022 für Klein- und Kleinunternehmer

Wie angekündigt werden auch Klein- und Kleinunternehmen mit einem Pauschalfördermodell für die hohen Energiekosten 2022 gefördert.

Das Bundesministerium für Arbeit und Wirtschaft hat auf seiner Website (www.bmaw.gv.at) Informationen zu dieser Energiekostenpauschale veröffentlicht.

Im Folgenden dazu einige wesentliche Eckpunkte.

Welche Unternehmen sind förderfähig?

Voraussetzung ist neben einer Betriebsstätte in Österreich unter anderem ein Umsatz zwischen € 10.000,- und € 400.000,- im Jahr 2022. Ausgenommen sind neben Freiberuflern, politischen Parteien und öffentlichen Unternehmen auch Unternehmen aus den Sektoren Energie, Finanz, Immobilien und Landwirtschaft.

Welche Zeiträume werden gefördert?

Folgende Zeiträume sollen förderfähig sein:

Februar bis 30. September 2022

Februar bis 31. Dezember 2022

1. Oktober bis 31. Dezember 2022

Wie hoch wird die Förderung sein?

Die Förderhöhe ist abhängig von Branche und Jahresumsatz und

wird auf Basis eines Energieberechnungsschlüssels der Energieagentur und der Statistik Austria für jedes Unternehmen individuell berechnet. Die Förderung beträgt zwischen € 110,- und € 2.475,-.

Ablauf

Seit 17. April 2023 können sich Unternehmen für einen sogenannten Pre-Check (Selbst-Check) bei der Forschungsförderungsgesellschaft (FFG) anmelden. Hier wird es auch Informationen geben, was für die Antragstellung erforderlich ist. Anträge können ab Mai 2023 (rückwirkend für 2022) gestellt werden. Für die Antragstellung wird eine Handy-Signatur und ein Zugang zum Unternehmensserviceportal (www.usp.gv.at) erforderlich sein.

Was Unternehmen jetzt schon tun können

- Falls noch nicht vorhanden: Eine Handy-Signatur einrichten.
- Falls noch nicht vorhanden: Einen Zugang zum Unternehmensserviceportal einrichten.
- Im Unternehmensserviceportal überprüfen, ob das Unternehmen die richtige Branchenzuordnung (ÖNACE) hat und alle anderen Angaben korrekt sind.



Diese Informationen sind Stand 6. April 2023 und können sich kurzfristig ändern. Weitere Details finden Sie auf den Webseiten des Bundesministeriums für Arbeit und Wirtschaft (www.bmaw.gv.at) und der Forschungsförderungsgesellschaft (www.ffg.at).



SCAN ME



SCAN ME

Auf der Website www.energiekostenpauschale.at können Sie überprüfen, ob Sie Anspruch auf die Energiekostenpauschale haben.



SCAN ME

Streit bringt Leid

Konflikte und Mobbing gehören aufgelöst

Konflikte am Arbeitsplatz sind nicht immer etwas Schlechtes. Konflikte ignorieren ist es jedoch immer. Gesunder Konflikt führt zu Fragen und Diskussionen, eröffnet neue Denkweisen und innovativere Problemlösungen. Negative Konflikte beeinträchtigen die Leistung und das Engagement der Mitarbeiter und führen zu einem Rückgang der Produktivität. Mobbing ist immer ein negativer Konflikt und muss so schnell wie möglich unterbunden werden.

Was ist Mobbing und was ist ein Konflikt? Bei Konflikten geht es um unterschiedliche Positionen. Person A findet dieses besser, Person B jenes – irgendwie müssen die beiden sich aber einigen, weil es das Projekt oder die Situation schlicht erfordert. Mobbing ist dagegen systematische Schikane gegen eine konkrete Person. Mobbing wird von einer oder mehreren Personen über einen längeren Zeitraum ausgeübt und zielt auf die Entfernung eines Opfers ab.

Viel Streit kostet viel

Unzählige Studien belegen eindeutig, dass die Kosten von langandauernd Konflikten enorm sind. Sie binden viel Zeit bei Füh-

rukungs Kräften und auch die Mitarbeiter fokussieren sich nicht mehr nur auf die Arbeit, sondern auf die Konfliktaustragung. Eine weitere Folge sind nachweislich mehr sowie langfristige Krankenzustände. Auch die Fehleranzahl steigt, weil die Angestellten nicht konzentriert sind. Zudem erzeugen unaufgelöste Konflikte nachweislich mehr Kündigungen. Bei Konflikten wegzuschauen, schafft enorme nachhaltige, negative Effekte. Noch schlimmer ist es bei Mobbing.

Experten unterstützen

Mobbing ist für die Betroffenen belastend und stressig. „Deswegen begleiten wir Mitarbeitenden in eskalierten Konflikt- bzw. Mobbingverdachtsituationen am Arbeitsplatz. Führungspersonen unterstützen wir in Form einer organisationsbezogenen Beratung, die Maßnahmen bezüglich Konfliktmanagement und Mobbing sowie Handlungsoptionen zur Wahrung der Fürsorgepflicht umfassen“, definiert Hedy Wagner das Aufgabenfeld. Auf Initiative des BMBWF gibt es in allen Bundesländern insgesamt 49 Fachkräfte, die ihre Expertise in den Dienst der psychischen Gesundheit stellen. Ziel ist es, Betroffene zu stärken.

Liste der Fachkräfte



<https://tinyurl.com/2dku2jmr>

Kommunikation ist der Schlüssel

Handelt es sich bloß um einen Konflikt und kein Mobbing, kann man als Führungskraft anders vorgehen. Es lohnt sich beispielsweise, Zeit zu investieren, damit sich das Team zusammensetzt und miteinander redet. Man gibt den Streitparteien Raum, in dem sie Fragen stellen und anfangen können, sich wirklich zu verstehen. Fordern Sie sie auf, ihr Verhalten zu erklären, warum sie die Dinge auf eine bestimmte Weise tun. Das wird dazu beitragen, Persönlichkeitskonflikte und Missverständnisse zu lösen.

Nicht den Kopf in den Sand

Wenn eine Person ständig Probleme macht und man keine Verbesserung sieht, sollte sie für ein Einzelgespräch zur Seite genommen werden. Als Führungskraft darf man dieses potenziell unangenehme Gespräch nicht vermeiden. Weigern Sie sich, Konflikten am Arbeitsplatz direkt zu begegnen – oder sie nicht ernst zu nehmen – kann das schnell zu Misstrauen und Unmut im Team führen.

© iStock



Neues aus dem Berufszweig der Marktfahrer in den Bundesländern

© Rosenberger



**Berufszweigsvorsitzender
Marktfahrer in den
Bundesländern
Sukhjinder Multani
0699/111 742 71**

satzsteuergesetzes steuerbar ist, ist ein Leistungsaustausch erforderlich. Die Umsatzsteuerrichtlinien (UStR) führen aus, dass ein Leistungsaustausch Leistung und Gegenleistung, das Vorliegen von zwei Beteiligten und die innere Verknüpfung zwischen Leistung und Gegenleistung voraussetzt. Ein ursächlicher Zusammenhang zwischen Leistung und Gegenleistung fehlt z.B. beim echten Schadenersatz, beim echten Mitgliedsbeitrag oder beim echten Zuschuss.

Mahnschreiben) von säumigen Zahlern vereinnahmt, unterliegen als echter Schadenersatz laut UStR nicht der Umsatzsteuer. Auch die Erstattung der Kosten eines gerichtlichen Mahnverfahrens ist nicht Teil des Entgelts für eine steuerbare Leistung, sondern echter, nicht steuerbarer Schadenersatz. Dagegen stellen sogenannte „Mahnggebühren“ von Unternehmern, die sich gewerbsmäßig mit der Eintreibung von Forderungen beschäftigen, steuerbare Entgelte für ihre Inkassotätigkeit dar.

Mahnggebühren, die ein Unternehmer nach Ablauf des vereinbarten Zahlungszieles aufgrund seiner Geschäftsbedingungen oder anderer Unterlagen (z.B.

**Mit kollegialen Grüßen
Ihr Sukhjinder Multani**

**Liebe Händlerinnen
und Händler!**

**Sind Mahnggebühren der
Umsatzsteuer zu unterwerfen?**

Bekommt ein Unternehmer Geld- oder Sachleistungen, ist immer zu prüfen, ob dies für die Umsatzsteuer relevant ist, d.h. ob es sich um einen steuerbaren Vorgang im Sinne der Umsatzsteuer handelt. Davon zu unterscheiden sind die im Umsatzsteuergesetz angeführten Steuerbefreiungen, die erst zu prüfen sind, wenn ein Vorgang als umsatzsteuerbar einzustufen ist.

Damit eine Lieferung oder sonstige Leistung im Sinne des Um-



© Stadtrat/Thinkstock

Wie sind Gewinne aus Kryptos zu besteuern?

KEST-Besteuerung wie bei Aktiengewinnen für „new-coins“

Sie interessieren sich für die Kryptowährung? Oder Sie haben schon Geld in Kryptos investiert? Hoffentlich haben Sie schon einen ordentlichen Gewinn aus der Veranlagung erzielt? Die ökologische Steuerreform hat auch für die Geldanlage in Kryptowährungen neue Regeln entwickelt. Übrigens hat Österreich hier eine Vorreiterrolle übernommen, in Europa gibt es hier noch keine einheitliche Linie. Jetzt gibt es weitere News: Die neue Kryptowährungsverordnung und der Wartungserlass 2023 des BMF ist da. Eines steht fest: Es wird immer komplizierter. Wir berichten, damit Sie den Überblick bewahren!

Was sind Kryptowährungen?

Kryptowährungen werden nicht wie herkömmliches Geld von einer zentralen Instanz in den Umlauf gebracht, sondern über ein Netzwerk von dezentralen Computern. Sie stellen also eine gemeinsame digitale Eigentumsaufzeichnung dar, die in einer sogenannten „**Blockchain**“ gespeichert ist. Die Blockchain stellt eine neue Technologie dar. Ein mathematischer Algorithmus verknüpft alle Teilnehmenden mit der neuen Technologie. Dadurch ist **keine** zentrale Kontrollinstanz notwendig, da sich durch die Blockchain alle Teilnehmenden selbst kontrollieren. Die Anwendungsmöglichkeiten sind vielfältig – nur eine von vielen Möglichkeiten ist die dezentrale Währung. Aber Vorsicht, viele Anleger haben schon hohe Verluste erlitten.

Ein digitales Tauschmittel

Eine Kryptowährung nach österreichischem Einkommensteuer-

recht ist somit eine digitale Darstellung eines Wertes, der nicht von einer Zentralbank oder öffentlichen Stelle emittiert oder garantiert wird. Sie hat nicht den offiziellen Status einer Währung, dennoch wird sie von natürlichen oder juristischen Personen als **Tauschmittel** akzeptiert und sie kann auf **elektronischem Wege** übertragen, gespeichert oder gehandelt werden. Die bekannteste Kryptowährung ist der **Bitcoin**, es gibt aber auch zahlreiche andere Kryptowährungen wie Ethereum, DASH, Ripple oder Litecoin. Mittlerweise soll es 16.000 unterschiedliche Kryptowährungen geben. Der Handel mit Kryptowährungen ist daher enorm unübersichtlich, Vorsicht ist jedenfalls angeraten.

Aktuell

27,5 % Einkommensteuer

Bis 1. März 2022 unterlagen Veräußerungsgewinne von Kryptos nur dann der Einkommensbesteuerung – und zwar bis zum Spitzensteuersatz von 50 oder sogar 55 % (bei einem Jahreseinkommen von über € 1,0 Millionen) – wenn die (alte) Spekulationsfrist von einem Jahr zwischen Kauf und Verkauf der Kryptos nicht eingehalten wurde. Nach alter Rechtslage waren Gewinne aus der Veräußerung von Kryptowährungen nicht einkommensteuerbar, wenn eine Behaltfrist von **über einem Jahr nachweisbar** eingehalten werden konnte. Mit diesen Steuerfreiheiten für Gewinne aus Kryptowährungen hat die ökologische Steuerreform Schluss gemacht! Der Veräußerungsgewinn von Kryptowährungen unterliegt dem besonderen Steuersatz mit 27,5 % – nach den ähnlichen Grundsätzen

wie Aktiengewinne. Leider tritt die Besteuerung sogar rückwirkend in Kraft, für alle Kryptos welche **nach 28. Februar 2021** angeschafft und ab dem 1. März 2022 veräußert wurden. Alle Kryptobesitzer mit Kaufdatum vor 28. Februar 2021 („alt coins“) haben es gut, ihre potenziellen Gewinne bleiben steuerfrei, vorausgesetzt, die Frist von einem Jahr wurde eingehalten.

Verschobener Zeitpunkt für das Inkrafttreten des KEST-Abzuges: 1. Jänner 2024

Die inländischen Dienstleister werden für den KEST-Abzug in Anspruch und in Haftung genommen. Da diese allerdings Zeit brauchen, um die notwendigen EDV-Systeme zu programmieren, tritt der verpflichtende KEST-Abzug erst mit 1. Jänner 2024 ein, vorher kann **freiwillig** ein KEST-Abzug vorgenommen werden. Wenn in der Zwischenzeit kein verpflichtender und auch **kein** freiwilliger KEST-Abzug erfolgt, dann müssen Steuerpflichtige die Einkünfte selbst in ihrer Steuererklärung anführen. Wenn man dieser Verpflichtung nicht nachkommt, dann drohen saftige Finanzstrafen – natürlich nur, wenn die Finanzbehörden dies entdecken. Für Spekulanten gibt es daher immer noch Spielräume, vorsichtige Steuerzahlende werden allerdings keine Risiken eingehen.

Differenzbetrag wird besteuert

Der automatische Abzug mit einer Kapitalertragsteuer von 27,5 % kann freilich nur bei **inländischen Einkünften** aus Kryptowährungen stattfinden. Ohne inländischen Schuldner oder in-

ländischen Dienstleister – oder zumindest inländische Zweigstelle eines ausländischen Dienstleisters – der den Verkauf durchführt, ist ein KESt-Abzug somit nicht möglich. Österreichische Steuerzahler sind dann verpflichtet, die Besteuerung selbst in der Einkommensteuererklärung anzuzeigen. Inländische Einkünfte aus Kryptowährungen unterliegen somit einem verpflichtenden inländischen KESt-Abzug – somit ist die Steuerfreiheit für Kryptowährungen unter bestimmten Voraussetzungen Geschichte. Um die richtige Höhe der Besteuerung zu ermitteln, brauchen sowohl die Finanzbehörden als auch die inländischen Dienstleister die **steuerlichen Anschaffungskosten**, da nur der Differenzbetrag – also der Gewinn – zwischen Anschaffungskosten und Veräußerungsgewinnen steuerpflichtig ist. Nach den Steuerreformgesetzen bedarf es für die Ermittlung der Anschaffungskosten somit der Mithilfe durch den Steuerpflichtigen, sonst drohen drakonische Steuer- und Strafzahlungen.

Hohe Steuern drohen bei fehlender Kooperation

Wenn Steuerpflichtige die Kosten für den Erwerb der Kryptos (steuerliche Anschaffungskosten) nicht bekannt geben und der abzugsverpflichtete Dienstleister

diese auch nicht kennt, dann sind die Anschaffungskosten mit 50 % des Veräußerungserlöses zu schätzen. Die zweite Strafe des Fiskus an den Steuerpflichtigen: Es gilt keine Endbesteuerung, sondern der oder die Steuerpflichtige hat die Einkünfte in seiner Jahres-Einkommensteuererklärung selbst anzugeben und er verliert den Sondersteuersatz von 27,5 %. Das bedeutet, dass der Fiskus einen Gewinn von 50 % des Verkaufspreises annimmt. Eine gewagte Annahme in der Kryptowährungsverordnung. Die Untätigkeit der Steuerzahlenden führt daher zu einer hohen Einkommensteuer. Wenn Sie das Finanzamt unterstützen bei der Ermittlung der Daten, dann kommt es zu einer niedrigeren Steuer.

Der Steuerabzug auf Einkünfte aus Kryptos der inländischen Dienstleister erfolgt einmal jährlich, und zwar bis zum 15. Februar des Folgejahres, erstmalig somit mit 15. Februar 2025.

Was tun bei Verlusten?

Verluste mit Kryptos können mit Gewinnen aus Kryptowährungen oder mit Aktiengewinnen oder auch mit Dividendenzahlungen aus Aktien oder GmbH-Anteilen ausgeglichen werden. Aber Achtung: Die Lohnsteuer

für das Gehalt kann **nicht** mit Verlusten aus Kryptos zurückgeholt werden. Sie wollen Ihre Verluste aus Kryptos mit verrechenbaren Gewinnen ausgleichen: Der Antrag mit der Abgabe der Einkommensteuererklärung zu stellen. Eine Einkommensteuererklärung ist auch in jenen Fällen zu empfehlen, wenn die insgesamt Steuerprogression mit Hinzurechnung der Gewinne aus den Kryptowährungen und aller anderen steuerpflichtigen Einkünften unter 27,5% liegt. Die Steuerprogression für Einkünfte über € 19.134,- bis € 32.075,- (inflation angepasst, da die kalte Progression im letzten Jahr abgeschafft wurde) beträgt 32,5 % für 2022 und 30 % für Folgejahre. Eine Veranlagung empfiehlt sich also nur dann, wenn der individuelle Einkommenssteuersatz unter 27,5 % liegt.

Die Details zu Kryptowährungen sind leider sehr kompliziert, unentgeltlich erworbene Kryptowährungen als Prämie für andere Dienstleistungen (sogenanntes Staking, Airdrops, Bounties oder Hardfork) sind beim Verkauf der Kryptowährungen ebenfalls einkommensteuerpflichtig. Der Autor dieser Zeilen und Ihr Steuerberater Ihres Vertrauens stehen gerne für weitere Auskünfte zur Verfügung.

Steuerberater **Prof. Mag. Erich Wolf** ist Wirtschaftsprüfer und Universitätslektor in Wien. Seine Arbeitsschwerpunkte sind die Lösung von steuerlichen Spezialfragen. Er ist vor allem als Berater der Berater tätig, Verfasser zahlreicher Fachpublikationen und Vortragender von fachspezifischen Praktikerseminaren in ganz Österreich. Infos und Lösungen, auch für komplizierte steuerliche Problemstellungen, gibt es auf www.steuerwolf.at
Mail-Kontakt: office@steuerwolf.at



Ihr Autor steht jetzt auch in der Sprechstunde für Sie zur Verfügung:

Bitte kontaktieren Sie das Wiener Landesgremium des Markt-, Straßen- und Wanderhandels telefonisch unter: +43 (0) 514 50 – 3283

25 Cent Pfand ab 2025

Rücknahme & Auszahlung des Pfandbetrags

© Florian Wieser



Spartenobfrau Handel
KommR Margarete Gumprecht

Liebe Händlerinnen, liebe Händler!

Ab 1. Jänner 2025 wird es – zusätzlich zum bereits bestehenden System für Mehrwegflaschen wie Bier und Mineralwasser – ein Pfand auf Plastikflaschen und Aludosen geben. Dann gilt für alle Getränkeverpackungen mit einem Volumen von 0,1 bis 3 Liter ein Pfand in Höhe von 25 Cent. Milch- und Milchmischgetränke sind aus hygienischen Gründen ausgenommen. Das betrifft uns Händler natürlich massiv. Denn: Mit der Einführung des Einwegpfands übernimmt der Lebensmitteleinzelhandel als Hauptrücknahmestelle die operative Verantwortung und steht damit vor der großen Herausforderung, die Abwicklung optimal zu organisieren. Deshalb ist es mir ein

Anliegen, Ihnen hier einen kurzen Überblick zu geben, was das für uns Händlerinnen und Händler bedeutet.

Obwohl die Einführung des Pfandsystems dazu beitragen kann, noch besser zu recyceln, darf nicht auf die besonderen Bedürfnisse von Kleinst- und Klein-Abgebern von Getränken vergessen werden. Damit meine ich etwa die Markthändler oder Unternehmer in der Gastronomie sowie auch in anderen Branchen wie Bäckern, Fleischern und Konditoren. Vonseiten der Wirtschaftskammer Wien haben wir uns dafür eingesetzt, dass das System einfach zugänglich und umsetzbar ist. Was ändert sich nun für uns Händlerinnen und Händler und wo gibt es vielleicht auch noch etwas zu tun bis Jänner 2025?

Es wurde festgelegt, dass die Rückgabe und die Auszahlung des Pfandbetrags bei allen Verkäuferinnen und Verkäufern des bepfandeten Produkts – also

etwa der Flasche oder Dose – erfolgt. Dazu sind alle Unternehmer zu den geschäftsüblichen Öffnungszeiten verpflichtet.

Automaten oder manuelle Rücknahme

Wichtig ist die Unterscheidung zwischen einem automatisierten Rücknahmeautomaten und einer manuellen Rücknahme. Denn: Unternehmer, die ein automatisiertes Rücknahmesystem haben, müssen alle entleerten Getränkeverpackungen mit Pfand annehmen. Für Unternehmer, die eine manuelle Rücknahme haben, gilt: Sie müssen nur Flaschen und Getränke in verkaufsüblicher Menge annehmen bzw. nur die Produkte, die sie auch tatsächlich verkaufen. Vereinfacht ausgedrückt: Verkauft eine Bäckerei nur Getränke in 0,5 Liter Dosen, müssen auch nur 0,5 Liter Dosen retourniert werden. Das ist für die meisten kleinen Geschäfte und Händler relevant, die eine manuelle Rücknahme anbieten werden.



© Adobe Stock

Aufwandsentschädigung für Unternehmen

Die großen Lebensmitteleinzelhändler sind schon dabei, solche automatisierten Leergutrücknahmestationen für Ein- und Mehrweggetränkeverpackungen zu installieren. Für Kleinst- und Klein-Abgeber ist schon jetzt wichtig, entsprechende Voraussetzungen zu schaffen, um das Leergut manuell entgegenzunehmen und zu lagern. Für die Rücknahme wird es eine Aufwandsentschädigung geben: Diese Aufwandsentschädigung ist normiert und soll die Kosten aller Tätigkeiten bis zur Bereitstellung/Lagerung an der Rücknahmestelle abgelten. Es wird zwischen manueller und automatisierter Rücknahme unterschieden. Sobald es dazu weitere Informationen gibt, werden wir Sie informieren.

Förderung für Leergutrücknahmeautomaten ab 200 Verpackungen pro Tag

Bereits jetzt gibt es die Möglichkeit, Anträge zur Förderung von Leergutrücknahmeautomaten zu stellen. Gefördert wird sowohl die Neuanschaffung von Leergutrücknahmeautomaten als auch die Adaptierung bestehender Automaten.

Insbesondere sollen solche Automaten gefördert werden, die sowohl Mehrweg- als auch Einweggebinde zurücknehmen können. Offen steht die Förderung allen Unternehmen des Lebensmitteleinzelhandels, in denen mindestens 200 Getränkegebinde pro Tag verkauft werden. Sollten Sie davon betroffen sein, rate ich Ihnen dringend, von dieser Möglichkeit Gebrauch zu machen.

Ich hoffe, dass die Rücknahme von leeren Getränkeverpackungen zu einem festen Bestandteil des Einkaufsverhaltens der Konsumentinnen und Konsumenten wird – und für uns Unternehmenden leicht handelbar wird. Mit einem nationalen Pfandsymbol, das eingeführt wird, soll leicht sichtbar sein, welche Verpackungen unter das Pfandsystem fallen.

Herzlichst
Ihre Margarete Gumprecht

Infos gibt es unter
[wko.at/handel/
lebensmittelhandel](https://wko.at/handel/lebensmittelhandel)



MÄRKTE-NACHRICHTEN

ACHTUNG

Bitte informieren Sie sich vorab unbedingt bei der Gemeinde/beim Veranstalter, ob die Veranstaltung tatsächlich stattfindet bzw. es eventuelle Einschränkungen (z. B. nur Lebensmittel) gibt. Für Änderungen usw. kann keine Haftung übernommen werden.

Wien



18. Bezirk – Dieses Jahr findet der Neustifter Kirtag von 17.–20. August 2023 statt.

Die Termine für die diesjährige Standplatzvergabe in Eischer's Kronenstüberl (Neustift am Walde 87, 1190 Wien) sind: Mittwoch, 10. Mai von 13.00–16.00 Uhr

Mittwoch, 14. Juni von 13.00–16.00 Uhr

Bei Fragen stehen Ihnen Sofie Eischer oder Michael Eischer unter E-Mail kirtag@eischer.at zur Verfügung. Fragen zur Standplatzvergabe können wir nur mit folgenden Angaben konkret beantworten: Anzahl der Laufmeter, zu verkaufende Waren, Telefonnummer, Name.

21. Bezirk – Großer Jedlerseer Familienkirtag der Wirtschaft 21

1210 Wien, Anton Boschgasse-Überfuhrstraße und Loretto Wiese.

Mit Musik und großem Programm eines Schaustellers. Gastro Spezialitäten und vielen Standeln.

Wann: von Freitag 8. bis Sonntag 10. September 2023 von 9 Uhr bis 21 Uhr.

Wo: 1210 Wien, Jedlersee-Anton Boschgasse

Standanmeldungen: KommR Eva Wawra, Tel.: 0676/7396161, E-Mail: eva.wawra@chello.at – bei Anfragen bitte Telefonnummer bekanntgeben.

21. Bezirk – Weihnachtsmarkt der Wirtschaft 21

1210 Wien, Franz-Jonas-Platz vor dem Bahnhof. Anmeldung erbeten unter Bekanntgabe der Warengruppen. Keine Gastro, Süßwaren, Speck und Langos. Diese Warengruppen sind schon vorhanden.

Beginn: Donnerstag, 9. November bis Sonntag 24. Dezember 2023, jeweils von 8.30 bis 20.00 Uhr

Interessierte wenden sich bitte bei: Frau KommR Eva Wawra, Tel.: 0676/7396161, E-Mail: eva.wawra@chello.at – bei Anfragen bitte Telefonnummer bekanntgeben.

Burgenland



Das Erdbeerfest- und Ananaskirtag in Wiesen findet am **4. Juni 2023** statt.

Bad Sauerbrunn – Achtung – Schreibfehler im Märkteverzeichnis – richtig ist:

Kirtag 28. und 29. Mai 2023

Weihnachten 25.–26. November, 2.–3. Dezember, 8.–10. Dezember und 16.–17. Dezember 2023.

Die Messe auf Schloss Kohfidisch findet vom **3.–4. Juni 2023** statt.

Der Handwerksmarkt auf Schloss Kohfidisch findet vom **23.–24. September 2023** statt.

Der Jahrmarkt in Großwarasdorf findet am **19. Oktober 2023** und nicht am **26. Oktober 2023** statt.

Der Barbaramarkt in Wiesen findet am **3. Dezember 2023** statt.

Niederösterreich



Die **Stadtgemeinde Korneuburg** teilt mit:

Jahrmärkte – Branchenmix und Verkleinerung des Marktgebietes

Die Stadtgemeinde Korneuburg teilt mit, dass aufgrund einer Umstrukturierung des Korneuburger Jahrmarktes das Marktgebiet verkleinert und ein Branchenmix stattfindet.

Ausschlaggebend für unsere Entscheidung ist das eintönige Sortiment, welches sich in den letzten Jahren im gesamten Marktgebiet durch zahlreiche Textilstände mit gleichem Warenangebot, eingeschlichen hat.

Es ist daher unser Bestreben die Dominanz dieser Stände zu verringern und somit einen besseren Branchenmix zu erreichen.

Die neu zu vergebenden Plätze wurden im Februar 2023 beschlossen. Die betroffenen Marktfahrer wurden am 14. 12. 2022 persönlich über die Vorgangsweise unterrichtet und die Anmeldeformulare übergeben. Die Größe eines Standplatzes darf die Länge von 10 m nicht überschreiten.

Folgende **Jahrmärkte** finden am **22. Mai, 16. Oktober und 14. Dezember 2023** statt.

Persenbeug-Gottsdorf

Infolge einer Neuorganisation der Kirtage ab 2023 (2023 betrifft dies den Florianikirtag am 7. Mai 2023 und den Theresienkirtag am 15. Oktober 2023) beabsichtigt die Gemeinde, die Marktplatzstände neu zu vergeben.

E-Mail-Kontakt: gemeinde@persenbeug-gottsdorf.at

Der Maikirtag in Ottenschlag findet am **21. Mai 2023** statt.

Der Johannimarkt in Stockerau findet am **26. Mai** und nicht am **26. Juni 2023** statt.

Der Jahrmarkt in Bruck an der Leitha am 30. Mai 2023 muss auf Grund von umfangreichen Baumaßnahmen in der Innenstadt abgesagt werden.

Der Kirtag in Erlauf findet am **4. Juni** und nicht am **11. Juni 2023** statt.

Der Kirtag in Bad Erlach findet am **18. Juni 2023** statt.

Der Jakobi Kirtag in Ottenschlag findet am **30. Juli 2023** statt.

Der Jahrmarkt „Bartholomäuskirtag“ in St. Georgen am Ybbsfelde findet am **20. August** und nicht am **27. August 2023** statt.

Die Jahrmärkte in Gmünd finden wie folgt statt:

22. August, 26. September und 28. November 2023

Der Kirtag in Gmünd Breitensee und Kleinenstein findet am **3. September 2023** statt.

Der Jahrmarkt in Lasee findet am **19. Oktober** und nicht am **16. Oktober 2023** statt.

Der Leonhardi-Jahrmarkt in Langenlois findet am 11. November und nicht am 9. November 2023 statt.

Aufbau ab 7.00 Uhr und Marktzeit von 8.00 bis 15 Uhr am Holzplatz Langenlois. Der Genussmarkt „Köstlich. Regional. Holzplatz“ wird als eine Art „Martini“-Spezialtermin durchführen, bei dem sich zusätzlich zu unseren Genussmarkt-StandlerInnen auch wieder MarktfahrerInnen mit vorzugsweise regionalen, nachhaltig produzierten Produkten anmelden können. Bei Zuteilung der Standplätze gilt dasselbe wie schon beim Leonhardi-Jahrmarkt im Jahr 2022 – d.h., ein Standaufbau ist nur nach vorheriger schriftliche Zusage durch die Stadtgemeinde möglich.

Der Weihnachtsmarkt in Stockerau findet am 27. November und nicht am 4. Dezember 2023 statt.

Oberösterreich



Der Kirtag in Mondsee findet am 4. Juni und nicht am 11. Juni 2023 statt.

Der Kirtag in Holzhausen findet am 18. Juni 2023 statt

Folgende Märkte finden in **Altmünster** statt:
Dorrfest Neukirchen
8.–9. Juli 2023

Kirtag Altmünster
14.–17. Juli 2023

Seefest „der Traunstoa leicht“:
28. Juli 2023

Marktfest Altmünster
4.–5. August 2023

Der Markt in Eidenberg am 12. November 2023 – Absage

Steiermark



Der Kirtag in Veitsch-St. Barbara im Mürztal findet am 18. Juni und nicht am 17. Juni 2023 statt.

Jakobi-Kirtag in Rohrbach-Berg am 24. Juli 2023 – Absage

Der Peterskirtag in Fischlham findet am 25. Juni 2023 statt.

Der Jahrmarkt in Leibnitz findet am 25. Juli und nicht am 26. Juli 2023 statt.

In folgenden Gemeinden finden Jahrmärkte statt:

Knittelfeld
30. Mai und 6. November 2023

Gschnaidt
14. Mai und 8. Oktober 2023

Semriach
1. September und 23. November 2023

St. Lambrecht
16. Mai 2023

Eisenerz
6. und 7. August 2023

Pöls
17. Mai 2023

Weiz
11. April, 26. Juli, 16. Oktober und 25. November 2023

Wundschuh
11. Juni 2023 Kirtag

Neuer Seekirtag in Traboch am 19. und 20. August 2023
Nähere Infos unter E-Mail office@zeba-bau.at

Die **Jahrmärkte in Arnfels** finden wie folgt statt:
15. Mai, 20. Juli, 24. August, 2. Oktober, 21. November 2023

Der **Kirtag in Schwarzaual** findet am **5. November 2023** statt.

Kärnten



Der **Laurentiusmarkt in Villach** wird am Montag, den **14. August 2023** abgehalten. Die Anmeldungen für diesen Markt sind bis spätestens **acht Wochen** vor dem Markttag beim Magistrat Villach, Sachgebiet Märkte, Burgplatz 4, 9500 Villach, schriftlich, mit Telefax (04242/205-2598), per E-Mail markt@villach.at, oder per Online-Formular (www.villach.at/markt) einzubringen.

Tirol



Der Jahrmarkt in Sillian findet am 30. Mai und nicht am 7. Juni 2023 statt.

Vorarlberg



Der Blosengelmarkt in Feldkirch findet von 24.–25. November und nicht von 17.–18. November 2023 statt.

Der Weihnachtsmarkt in Feldkirch findet von 1.–24. Dezember 2023 und nicht von 24. November–23. Dezember 2023 statt.



IMPRESSUM

5/2023

info **exclusiv**

011/2023

Fachorgan des Landesgremiums Wien
des Markt-, Straßen- und Wanderhandels

Sitz der Redaktion

A-1020 Wien, Straße der Wiener Wirtschaft 1
Tel: 01/51450/3202, Fax: 01/51450/93210

Kontakt

E-Mail: markthandel@wkw.at
Erste Bank, IBAN AT18 2011 1000 0121 3989
BIC GIBAATWWXXX

Gewerbliche Anzeigenannahme: Edition MoKka –
Angelika Herburger, MA, Tel: 0660/490 55 61
E-Mail: office@edition-mokka.eu

Herausgeber, alleiniger Medieninhaber (Verleger)

Landesgremium Wien des Markt-, Straßen- und Wanderhandels
A-1020 Wien, Straße der Wiener Wirtschaft 1
Tel: 01/51450/3202

Art-Director: Edition MoKka – A.M.D. Herburger

Druck: Schmidbauer

Offenlegung: www.wko.at/branchen/w/handel/markt-strassen-wanderhandel/Offenlegung.html

Alle verwendeten geschlechtsspezifischen Formulierungen
meinen die weibliche und männliche Form.

Österreichische Post AG **GZ 02Z032241 M**
**Wirtschaftskammer Wien, Straße der Wiener Wirtschaft 1,
1020 Wien**

Retouren an „Postfach 555, 1008 Wien“

www.wko.at/wien/markthandel