Merkblatt
für die Eröffnung von Gaststättenbetrieben
seit dem 01.01.2026

Am 12. November 2025 hat der Landtag von Baden-Württemberg die Neufassung des Landesgaststättengesetzes (LGastG) beschlossen, welches am 1. Januar 2026 in Kraft getreten ist wird. Das Gesetz stellt eine **vollkommene Neuausrichtung des Gaststättenrechts** dar. **Kernelement** des Neuen Gaststättengesetzes ist dabei der **Wechsel von einem sachgebundenen Erlaubnisverfahren hin zu einem reinen Anzeigeverfahren**.

Bislang war das Gaststättenrecht als **präventives Verbot mit Erlaubnisvorbehalt** ausgestaltet. Dieses Erlaubnisverfahren entfällt künftig. Das neue Gaststättengesetz unterscheidet auch nicht mehr zwischen Betrieben, die alkoholische Getränke abgeben oder die lediglich alkoholfreie Getränke anbieten. Alle Gastgewerbetreibenden zeigen stattdessen mindestens 6 Wochen vor Betriebseröffnung ihr Gewerbe beim zuständigen Gewerbeamt (§ 14 Gewerbeordnung (Gew)) an. Nachfolgende, zusätzliche formale Voraussetzungen sind dabei zu beachten:

1. Die Betriebsart der Gaststätte ist bei der Gewerbeanzeige in Feld 18 anzugeben. Eine kleine Übersicht der gängigsten betriebsarten listen wir am Ende des Merkblattes auf.

2. In Feld 18 der Gewerbeanzeige ist ebenso anzugeben, ob eine Außenbewirtschaftung (Gartenwirtschaft, Terrassenwirtschaft) betrieben wird oder nicht.

3. Der Gewerbeanzeige ist ein Unterrichtungsnachweis nach § 3 Abs. 1 Landesgaststättengesetz (LGastG) von einer der zwölf in Baden-Württemberg ansässigen Industrie- und Handelskammern beizufügen. Alternativ kann ein Nachweis über eine abgeschlossene wissenschaftliche oder berufliche Ausbildung vorgelegt werden, welche als Prüfungsgegenstand die Grundzüge der lebensmittelrechtlichen Vorschriften umfasst (z.B. Koch/Köchin, Restaurantfachmann/-frau etc.).

Bitte beachten Sie, dass ggf. notwendige rechtliche Voraussetzungen für den Betrieb einer Gaststätte, die außerhalb des Gewerbe- und Gaststättenrecht normiert sind (z.B. Baurecht, Lebensmittelhygiene, Arbeitsschutz) unberührt bleiben. Wenden Sie sich diesbezüglich an die jeweils zuständigen Behörden.

Nicht abschließende Beispiele von gastgewerblichen Betriebsarten

Schankwirtschaft ohne besondere Betriebseigentümlichkeit

- Es werden nur Getränke verabreicht (keine Speisen)
- Nur Hintergrundmusik
- Keine regelmäßigen Musik- und Tanzevents

Schank- und Speisewirtschaft ohne besondere Betriebseigentümlichkeit

- Alle Arten von Getränken und Speisen werden verabreicht
- Nur Hintergrundmusik
- Keine regelmäßigen Musik- und Tanzevents

Schank- und beschränkte Speisewirtschaft ohne besondere Betriebseigentümlichkeit

- Es werden Getränke verabreicht
- Ein Kochen, Braten und grillen findet in der Gaststätte nicht statt. Die Speisenabgabe ist diesbezüglich eingeschränkt (z.B. kalte Speisen einfacher Art, Abgabe von essfertig bezogenen Speisen, welche vor Ort ggf. erwärmt werden.)
- Nur Hintergrundmusik
- Keine regelmäßigen Musik- und Tanzevents

Imbisswirtschaft mit und ohne Sitzgelegenheiten

- Schnellverzehr von Speisen und Getränken, die Auswahl an Speisen und Getränken ist beschränkt
- Ausstattung nicht für einen längeren Aufenthalt ausgelegt

Schankwirtschaft mit regelmäßigen Musikdarbietungen (Vergnügungsstätte)

- Es werden nur Getränke verabreicht (keine Speisen)
- Regelmäßigen Musik- und Tanzevents

Schank- und Speisewirtschaft mit regelmäßigen Musikdarbietungen (Vergnügungsstätte)

- Alle Arten von Getränken und Speisen werden verabreicht
- Regelmäßigen Musik- und Tanzevents

Diskothek

Es handelt sich um eine Gaststätte mit Musikaufführungen. In der Regel wird dort getanzt und wesentlich ist eine gesteigerte Geräuschentwicklung, die über den Geräuschpegel einer normalen Gaststätte mit Musikaufführungen hinausgeht.

Rauchergaststätten und Shisha-Gaststätten

Sofern in Ihrer Gaststätte das Rauchen zulässig sein soll, sind die Bestimmungen des Landesnichtraucherschutzgesetzes zu beachten.

Das Anbieten von Shisha-Pfeifen unterliegt der besonderen Überwachung, da beim Verglühen von Shisha-Kohle bzw. entsprechenden organischen Ersatzstoffen hochgiftiges Kohlenstoffmonoxid (CO) entsteht. Das farb- und geruchlose Gas vermischt sich mit der Raumluft und wird somit unbemerkt mit der Atmung in den Körper aufgenommen. Über die Lunge gelangt das Kohlenstoffmonoxid ins Blut. Dort verhindert es den Sauerstofftransport und kann daher zu schwerwiegenden gesundheitlichen Schäden führen, im schlimmsten Fall sogar zum Tod.
Da der menschliche Körper das Kohlenstoffmonoxid erst ca. sechs Monate nach der Aufnahme wieder ausscheiden kann, kommt es bei regelmäßigem Einatmen entsprechend belasteter Luft zu einer Anreicherung des Stoffs im Blut. Aus diesem Grund können die gravierenden Folgen im Einzelfall selbst dann eintreten, wenn die betroffene Person nicht akut einer hohen CO-Konzentration in der Atemluft ausgesetzt ist. In der Vergangenheit ist es im Bundesgebiet immer wieder zu schweren Unfällen mit Kohlenstoffmonoxid gekommen, auch in Gaststätten, in denen Shishas zum Rauchen angeboten wurden.

Sofern Sie Shisha anbieten wollen sollten deshalb nachfolgende Dinge beachtet werden:

- Während in den Betriebsräumen Shishas geraucht bzw. bereitgestellt oder glühende Kohlen bzw. entsprechende Ersatzstoffe gelagert werden, ist durch eine fachgerecht installierte mechanische Be- und Entlüftung, die den Technischen Regeln für Arbeitsstätten "Lüftung" (ASR A3.6) entspricht, sicherzustellen, dass eine Konzentration von Kohlenstoffmonoxid (CO) von 20 parts per million (ppm) nicht überschritten wird. Die ausreichende Leistungsfähigkeit der Be- und Entlüftungsanlage hinsichtlich des erforderlichen Luftaustausches sowie deren fachgerechte Installation sind vor der Aufnahme des Shisha-Betriebs gegenüber der Gaststättenbehörde durch einen Nachweis einer Fachfirma oder einer sachkundigen Person zu belegen.

- Zur Überwachung der CO-Konzentration sind der Anzündbereich und die Gasträume mit funktionsfähigen CO-Warnmeldern, die der DIN EN 50291-1 entsprechen, gemäß der jeweiligen Betriebsanleitung auszustatten. Dabei ist je 25 m² Fläche ein Warnmelder anzubringen. Eine Ausfertigung der Montage- und Betriebsanleitung der CO-Warnmelder ist im Betrieb vorzuhalten und Vertretern von Behörden oder Polizei auf Verlangen vorzulegen. Die CO-Warnmelder sind fortlaufend betriebsbereit zu halten und - sofern die Betriebsanleitung nichts anderes festlegt - im wöchentlichen Abstand auf ihre Funktionsfähigkeit (Batterieversorgung) hin zu überprüfen. Die Anbringung der Warnmelder hat in Quellnähe (Anzündbereich und Konsumplätze der Shishas) zu erfolgen; eine Anbringung in unmittelbarer Nähe eines Fensters ist ausgeschlossen.

- Sofern ein CO-Warnmelder anschlägt, sind sofort sämtliche Shishas bzw. alle glühenden Kohlen und alles glühende organische Material (auch der Tabak) zu löschen. Außerdem sind alle Fenster und Türen zu öffnen. Die Räume sind so lange zu lüften, bis die CO-Konzentration wieder unterhalb des Grenzwerts von 30 ppm liegt. Jedes Anschlagen eines Warnmelders ist mit Datum und Uhrzeit zu dokumentieren. Die Dokumentation ist in der Gaststätte vorzuhalten und Vertretern von Behörden, Polizei oder Feuerwehr auf Verlangen vorzulegen.

- Der Anzündbereich für die Kohlen ist mit einem fachgerecht installierten Rauchabzug auszustatten. Der Rauchabzug ist während des Anzündvorgangs sowie während der Lagerung glühender Kohlen stets in Betrieb zu halten. Über die fachgerechte Installation des Rauchabzugs ist der Gaststättenbehörde vor der Inbetriebnahme von Anzündeinrichtungen, die keine Feuerstätten sind, ein Nachweis einer Fachfirma oder einer sachkundigen Person vorzulegen. Soweit als Anzündeinrichtung eine Feuerstätte genutzt wird, ist deren fachgerechte Installation vor der Inbetriebnahme durch einen Schornsteinfeger nachzuweisen.

- Im Anzündbereich sowie im Bereich der Theke ist jeweils ein Feuerlöscher der Brandklasse A, der der DIN EN 3 (Tragbare Feuerlöscher) entspricht, mit 6 Kilogramm Löschmittel vorzuhalten. Feuerlöscher müssen regelmäßig (alle zwei Jahre) fachmännisch gewartet bzw. ausgetauscht werden (siehe Prüfplakette auf dem Löschmittelbehälter).

- Der Umgang mit offenem Feuer bzw. glühenden Kohlen ist auf einer feuerfesten und standsicheren Unterlage und in sicherem Abstand zu brennbaren Materialien und elektrischen Kabeln und Installationen vorzunehmen.

- Die Kohlen sind entsprechend den Vorgaben der Gebrauchsanleitung anzuzünden. Die Sicherheitshinweise des Herstellers sind strikt zu beachten.

- Beim Anzünden darf kein Funkenflug über die nicht brennbare Unterlage hinaus entstehen.

- Sämtliche Abfallbehälter müssen aus nichtbrennbaren Stoffen bestehen und einen dicht schließenden Deckel oder eine selbstlöschende Funktion haben.

- An der Eingangstür zur Gaststätte ist ein deutlich sichtbarer Hinweis mit dem nachfolgend genannten Text anzubringen.

- "Achtung! Bei der Zubereitung und dem Rauchen von Wasserpfeifen (Shishas) entsteht Kohlenstoffmonoxid (CO). Hierdurch können erhebliche Gesundheitsgefahren entstehen, insbesondere für Schwangere und Personen mit Herz-Kreislauf-Erkrankungen. Zutritt für Minderjährige nicht gestattet."

- Alternativ kann auch ein anders formulierter Text gleichen Inhalts verwendet werden.

Sofern o.g. Dinge Ihrerseits nicht beachten werden, müssen diese ggf. als kostenpflichtige Anordnung gegen Sie verfügt werden.