



Per E-Mail

Dr. Hanna Sammüller
Berufsmäßige Stadträtin

An die
CSU-FW-Fraktion im Stadtrat

Herr StR Hammer
Herr StR Schmid

11.02.2026

Regelungen für Schanigärten und anderen Gastronomiebetrieben

Schriftliche Anfrage gemäß § 68 GeschO

Anfrage Nr. 20-26 / F 01275 von Herrn StR Hans Hammer, Herrn StR Thomas Schmid
vom 19.08.2025, eingegangen am 19.08.2025

Az. D-HA II/V1 6370-1-0187

Sehr geehrter Herr Stadtrat Hammer,
sehr geehrter Herr Stadtrat Schmid,

vielen Dank für Ihre Anfrage vom 19.08.2025, in der Sie Folgendes ausführen:

„In der Münchner Gastronomielandschaft existieren unterschiedliche Betriebsformen wie fest ansässige Gastronomiebetriebe, Schanigärten und Kioske. Diese unterliegen teils verschiedenen rechtlichen und verwaltungstechnischen Rahmenbedingungen, etwa hinsichtlich Sperrzeiten, Lärmschutz, Genehmigungsverfahren, Anforderungen an sanitäre Einrichtungen und Barrierefreiheit. Hieraus ergibt sich die Frage, inwieweit diese Regelungen einheitlich angewendet und kontrolliert werden und ob sich daraus Unterschiede in den betrieblichen Anforderungen oder in der Durchsetzungspraxis ergeben.“

Die verspätete Beantwortung bitten wir zu entschuldigen. Zu den im Einzelnen gestellten Fragen kann ich Ihnen Folgendes mitteilen:

Frage 1:

Welche rechtlichen und verwaltungstechnischen Regelungen gelten in München für Schanigärten und wie unterscheiden sich diese von den Vorschriften für herkömmliche Gastronomiebetriebe in Bezug auf Sperrstunden, Lärmschutz, Genehmigungen und Gebühren?

Antwort zu Frage 1:

Für Schanigärten und Freischankflächen gelten die Regelungen, die im individuellen Genehmigungsbescheid festgesetzt sind.

Dieser Bescheid basiert in erster Linie auf dem Gaststättengesetz, den städtischen Sondernutzungsrichtlinien, der Sondernutzungsgebührensatzung, individuellen Rückmeldungen der Fachdienststellen und der Entscheidung des Bezirksausschusses.

Frage 2:

Unterliegen Schanigärten mit deutlich erweiterten Außenflächen denselben Auflagen zu sanitären Einrichtungen und Barrierefreiheit wie Innenbereiche vergleichbarer Gastronomiebetriebe? Falls nein, welche Unterschiede bestehen?

Antwort zu Frage 2:

Auch bei Schanigärten wird - wie bei Freischankflächen - von einer sogenannten Wechselnutzung der Flächen ausgegangen. Dies bedeutet, dass Schanigärten keine weiteren, anderen Auflagen in Bezug auf sanitäre Einrichtungen auslösen. Schanigärten sollten mit dem Gehsteig ebenerdig und somit barrierefrei ausgestaltet sein. Rechtliche Vorgaben zur Barrierefreiheit gelten jedoch grds. nur für gastronomische Innenräume.

Frage 3:

Welche spezifischen Vorschriften und Kontrollen gelten für Kioske, die Speisen und Getränke – insbesondere alkoholische – auch nach 20 Uhr verkaufen oder den Konsum vor Ort ermöglichen?

Antwort zu Frage 3:

Bei Kiosken handelt es sich in der Regel um sogenannte „Mischbetriebe“. Diese Geschäfte bieten ein normales Warensortiment, betreiben parallel aber noch eine sogenannte erlaubnisfreie Gaststätte. Wie der Name bereits verrät, benötigen erlaubnisfreie Gaststätten keine Erlaubnis, sondern lediglich eine gewerberechtliche Anmeldung. Außerdem müssen sie eine Möglichkeit bieten, dass Gäste Getränke und Speisen auch an Ort und Stelle verzehren können. Eine erlaubnisfreie Gaststätte darf nach den Vorschriften des Gaststättengesetzes außerhalb der Sperrzeit zum alsbaldigen Verzehr oder Verbrauch zubereitete Speisen, die im Betrieb verabreicht werden, sowie Flaschenbier, alkoholfreie Getränke, Tabak- und Süßwaren an jedermann über die Straße abgeben. Der Verkauf außerhalb der zulässigen Ladenöffnungszeiten ist ausschließlich auf die genannten Warengruppen beschränkt und gilt nicht für das übrige Sortiment des jeweiligen Geschäfts. Insbesondere der Verkauf von hochprozentigem Alkohol ist erlaubnisfreien Gaststätten nicht gestattet. Die wenigen Privilegien sind im Gaststättengesetz abschließend geregelt:

„§ 7 Nebenleistungen

(1) Im Gaststättengewerbe dürfen der Gewerbetreibende oder Dritte auch während der Ladenschlusszeiten Zubehörwaren an Gäste abgeben und ihnen Zubehörleistungen erbringen.

(2) Der Schank- oder Speisewirt darf außerhalb der Sperrzeit zum alsbaldigen Verzehr oder Verbrauch

1. Getränke und zubereitete Speisen, die er in seinem Betrieb verabreicht,

2. Flaschenbier, alkoholfreie Getränke, Tabak- und Süßwaren an jedermann über die Straße abgeben.“

Frage 4:

In welchem Umfang und in welcher Häufigkeit werden Schanigärten und Kioske in Bezug auf Lärmschutz, Flächennutzung und Einhaltung der Betriebsvorschriften kontrolliert, und wie verhält sich dies im Vergleich zu fest ansässigen Gastronomiebetrieben?

Antwort zu Frage 4:

Alle Betriebsformen, die unter das GastG fallen, werden aufgrund von Beschwerden und regelmäßig kontrolliert. Die Kontrolldichte passt sich der Personalausstattung und Arbeitsbelastung der Dienststellen an.

Frage 5:

Welche Maßnahmen plant die Stadt, um sicherzustellen, dass für alle gastronomisch tätigen Betriebe die Belange von Anwohnerinnen und Anwohnern gewahrt werden?

Antwort zu Frage 5:

Das Kreisverwaltungsreferat steht insb. im Univiertel im Austausch mit allen Beteiligten und es wurden seit August 2025 bereits drei Runde Tische durchgeführt. Es sind konkrete Maßnahmen geplant, die in der Saison 2026 getestet und umgesetzt werden sollen.

Für die übrige Gastronomie im Stadtgebiet gelten die seit Jahren bewährten Strukturen in der Zusammenarbeit zwischen Gaststättenbetreiber*innen und den Bezirksinspektionen.

Mit freundlichen Grüßen

Dr. Sammüller
Berufsmäßige Stadträtin