



Neuer Grundanteil bei Vermietung

Im Bereich der Einkünfte aus Vermietung und Verpachtung gelten mit Wirkung ab dem Jahr 2016 neue Grundsätze zur Bestimmung des Grundanteils bebauter Grundstücke. Allein dadurch **reduziert sich die steuerlich absetzbare Abschreibung um bis zu ein Viertel**, was zu entsprechend höheren steuerlichen Einkünften führt. Während als Grundanteil bislang 20% akzeptiert wurden, sind nunmehr pauschal 40% der Anschaffungskosten eines bebauten Grundstücks als Wert für (den nicht abnutzbaren) Grund und Boden auszuscheiden. Dies gilt nicht nur **für Neuanschaffungen, sondern auch für alle bereits vermieteten bebauten Grundstücke und Wohnungen**. Der Ansatz eines abweichenden Grundanteils ist jedoch nicht generell ausgeschlossen. So erlaubt die kürzlich veröffentlichte Grundanteil-Verordnung 2016 unter bestimmten Voraussetzungen einen geringeren, ebenfalls pauschal anzusetzenden, Grundanteil. Ein Pauschalansatz kommt außerdem dann nicht zur Anwendung, wenn die tatsächlichen Verhältnisse offenkundig erheblich davon abweichen oder der **ausscheidende Grundanteil durch ein Gutachten nachgewiesen wird**. Eine rechtzeitige Auseinandersetzung mit dem Thema ist zu empfehlen, zumal die Steuerreform 2015/2016 noch zahlreiche weitere Änderungen im Bereich der Gebäudebesteuerung mit sich gebracht hat.

Ein Tipp von:



Mag. Peter Stanzenberger
BDO Graz GmbH
Wirtschaftsprüfungs- und Steuerberatungsgesellschaft
8010 Graz, Hallerschlößstraße 1



Urgroßvaters Räucherkunst trifft auf jungen Barbecue-Fan



Fotos: Grillgold / Luigi Spuma (3)

Ein steirischer Gill-Freak mit einem Faible für Holz sorgt jetzt mit „Grillgold“ für äußerst schmackhafte Rauchzeichen.



Martin Tschuchnigg

Ja, es darf wieder rauchen am Grill – doch das hat nichts mit verbranntem Fett auf heißen Kohlen zu tun. Nein, wenn heutzutage Rauchzeichen unterm Grilldeckel hervorquellen, dann sind diese für den besonderen Geschmack erwünscht. „Bereits mein Urururgroßvater Matthäus hat vor 150 Jahren mit der geschmacksprägenden Wirkung verschiedener Räucherhölzer experimentiert“, erzählt Martin Tschuchnigg. Der südsteirische Jungunternehmer stammt aus einer Sägewerksfamilie und hat nun seine Barbecue-Leidenschaft mit jener zum Werkstoff Holz kombiniert.

Was herauskommt, wenn uraltes steirisches „Selchwissen“ auf den jungen Smoker- und Grillfan trifft, nennt sich Grillgold. „Unter diesem Namen biete ich hochqualitative Smoking-Chips und Grilling-Planks aus verschiedenen steirischen Hölzern an“, so Tschuchnigg, der mit

seinen Premium-Aromahölzern den Geschmack der Zeit getroffen hat. Denn nicht nur über den Onlineshop und bei zahlreichen heimischen Händlern, sondern selbst bei Käfer Delikatessen in Deutschland sind die steirischen Grill-Hölzer bereits zu finden.

Hinter diesem Erfolg steckt jedoch jede Menge Handarbeit. Bis zu drei Monate dauert es, bis die Hölzer verkaufsfertig sind. „Der Kunde wässert die Chips zuvor.

Sie entfalten dann auf den heißen Kohlen ihr feines, würziges Aroma beim Grillgut“, erklärt Tschuchnigg. Für den Einsatz am Gasgrill packt man die Hölzer einfach in Alufolie. Die wiederverwendbaren Planks (Brettchen) eignen sich fürs sanfte Nachgaren. „Die Planks werden über Nacht in Wasser eingelegt, das man noch mit Kräutern und Geschmacksträgern wie Whiskey, Rum oder Fruchtsäften verfeinern kann“, beschreibt er das Procedere. Sind Fleisch oder Fisch angegrillt, kommen die Teile auf die Bretter, die auf die indirekte Seite des Rosts gelegt werden. Tschuchnigg: „Die Aromen ziehen langsam ein und das Grillgut bleibt saftig.“

PRAV

„Plank-Grilling“:
nach dem Angrillen zum Fertiggaren aufs duftende Brett.
Infos: www.grillgold.at

