

Rechtstipp §

Widerrufsrechte

Immer wieder erklären Verbraucher den Widerruf von Verträgen in der Annahme, es gäbe allgemein das Recht, einmal abgeschlossene Verträge auch zu widerrufen. Diese Annahme ist falsch.

Grundsätzlich gilt, dass einmal abgeschlossene Verträge von allen Beteiligten einzuhalten sind. So genannte Widerrufsrechte gibt es nur in einigen Bereichen als Ausnahmeregelung. Dies gilt z. B. für Geschäfte, die ein Verbraucher am Arbeitsplatz oder zu Hause abgeschlossen hat und dabei vom Vertreter des anderen Vertragspartner unaufgefordert aufgesucht wurde. Widerrufsrechte gibt es auch bei Verträgen über den Vertrieb von Teilzeitwohnrechten und von Fernunterrichtsverträgen. Besonders wichtig sind Widerrufsrechte bei Verbraucherdarlehensverträgen, mit denen Kredite gewährt wurden, meist um größere Anschaffungen zu finanzieren. Hier bringt der Widerruf des Darlehensvertrages auch den mit ihm verbundenen Kaufvertrag, etwa für ein Auto zu Fall, sofern beide Verträge eine wirtschaftliche Einheit bilden. Schließlich ist der Widerruf solcher Geschäfte möglich, die über Fernkommunikationsmittel, also per Bestellschein, am Telefon oder per E-Mail getätigt wurden. Über Widerrufsrechte muss der Verbraucher bei Vertragsabschluss belehrt werden. In dieser Belehrung ist der Verbraucher auch über die notwendigen Formlichkeiten und die Fristen eines Widerrufs nach § 355 BGB zu unterrichten.

In allen anderen Fällen bleibt es bei dem Grundsatz, dass abgeschlossene Verträge auch zu erfüllen sind. ■

Näheres zu diesem Rechtstipp erhalten Sie bei

Martens, Orth & Kollegen
Anwaltssozietät

Schwanefelder Straße 1b
08393 Meerane
Telefon (0 37 64) 1 81 10

Tschernobyl-Hilfe-Verein sagt Danke

Bitte um weitere Unterstützung

Der Tschernobyl-Hilfe-Verein möchte sich ganz herzlich bei allen bedanken, die die Aktivitäten des Vereins im vergangenen Jahr unterstützt haben.

So konnte 2004 erneut ein Erholungsaufenthalt für Mädchen und Jungen aus Weißrussland in Meerane und den umliegenden Gemeinden ermöglicht werden. Auch in diesem Jahr will der Tschernobyl-Hilfe-Verein dies fortsetzen. „Wir möchten versuchen, in diesem Jahr im April und im September jeweils für eine Gruppe Kinder und Jugendliche aus Weißrussland einen Besuch bei uns zu organisieren“, informiert Ute Höfler vom Verein.

Dafür benötigt man erneut tatkräftige Unterstützung von Gasteltern, den Meeraner Einwohnern und Unternehmen.

Wer helfen möchte oder ein Kind während des Aufenthaltes aufnehmen kann, kann sich ab sofort bei Ute Höfler, Tel. 03764 / 48 718, melden. Ute Höfler: „Wir freuen uns über jede Hilfe!“ ■

Flutopfern helfen mit Verkaufsaktion

Mit einer ungewöhnlichen Verkaufsaktion am Donnerstag, dem **20. Januar**, und Freitag, dem **21. Januar**, möchte die Fleischerei Schmidt, Meerane, am Neumarkt 1, den Flutopfern helfen: 50 % des Verkaufserlöses von rauchfrischen Knackern und Wiener Würstchen kommen den Betroffenen in den Katastrophengebieten zugute.

Bitte helfen Sie mit, dass diese Aktion ein großer Erfolg wird. ■

Gourmet-Journal „Der Feinschmecker“ empfiehlt Hotel Schwanefeld

„Dieses Restaurant ist empfehlenswert“ – mit dieser Einstufung ist das Hotel Schwanefeld im Gourmet-Atlas 2005 des internationalen Gourmet-Journals „Der Feinschmecker“ vertreten. Einmal jährlich gibt die führende Gourmet-Fachzeitschrift dieses Buch heraus, erstmals ist das Hotel Schwanefeld dabei. „Darüber freuen wir uns natürlich ganz besonders, denn so häufig werden Häuser in unserer Region nicht getestet“, sagt Hotelier Andreas Barth. Zur Vorstellung des Bandes „Kulinarische Entdeckungsreise durch Sachsen“ auf der Leipziger Buchmesse 2003 hatte er sich dafür stark gemacht. „Es ist wichtig, dass wir auf uns und die Region aufmerksam machen“ begründet er.

Also kamen im März die Testesser im Auftrag des „Feinschmeckers“ nach Meerane ins Hotel Schwanefeld, unangemeldet und inkognito natürlich. Der Hotelier selbst war an diesem Abend nicht im Haus, das Personal berichtete später, was die Testesser – ein Ehepaar – gewählt hatten: Lammkrone mit Nusspesto gratiniert,

auf geschmortem Frühlingslauchgemüse an leichter Senfrahmsauce und Kartoffelbällchen. Dass man sehr zufrieden war, haben Andreas Barth und Küchenchef René Zimmermann jetzt schriftlich. Nicht umsonst versucht der Küchenchef, immer auf dem Laufenden zu bleiben, besucht Schulungen und schaut auch in anderen Küchen in die Töpfe. Das Gericht, das die Testesser wählten, ist seine Kreation.

„Natürlich ist die Auszeichnung ein Ansporn für uns alle“, sagt Barth, der 1990 mit dem Gasthof Schwanefeld startete und seit 1994 das Hotel führt, unterstützt von jetzt 50 Mitarbeitern, inklusive zwölf Auszubildenden. In den vergangenen Jahren wurde die Tagungskapazität des Hotels erweitert, Ende 2003 die „Scheune“ als separater Gastraum eingeweiht.

Und auch in punkto Küche wird ständig „verfeinert“. So gibt es eine eigene Konditorei – die unter anderem mit Marzipan aus eigener Herstellung aufwartet – und einen Kräutergarten für die Spezialitäten des Restaurants. ■



Hotelier Andreas Barth und Küchenchef René Zimmermann freuen sich über die Einstufung des Restaurants im Gourmet-Atlas des „Feinschmeckers“. Foto: Hönsch

Lassen Sie sich von
auserlesenen Torten
und feinen Kuchen zube-
reitet und hergestellt
von unserem Konditor-
meister verwöhnen.

Hotel Schwanefeld

Schwanefelder Straße 22
08393 Meerane
Tel.: (0 37 64) 40 50
Fax: (0 37 64) 40 56 06
E-Mail: info@schwanefeld.de
www.schwanefeld.de

SÖNNTAGSKAFFEE



in unserem Pavillon

1 Tasse Kaffee &
1 Stück Kuchen/Torte
Ihrer Wahl für

2,50€