



# Tipps & Tricks

## DER SCHWARZE TIPP



Thomas Ritter  
BBSR-Steuerkanzlei

### Abzugsfähige Handwerkerleistungen

Seit 2003 besteht die Möglichkeit Aufwendungen für haushaltsnahe Dienstleistungen von der Steuer abzuziehen. Ab 2006 wurde die Abzugsfähigkeit auf Handwerkerleistungen erweitert. Berücksichtigungsfähig sind 20% der angefallenen Kosten pro Kalenderjahr, höchstens aber 600.- EUR, die direkt von der Einkommenssteuer abgezogen werden. Voraussetzungen für den Abzug sind die Vorlage einer Rechnung und Zahlung durch Banküberweisung. Begünstigt sind Dienstleistungen und Handwerkerrechnungen, die im privaten Haushalt des Steuerpflichtigen anfallen, wie z.B. Gartenarbeiten, Reparaturen von Haushaltsgeräten, Kosten für den Schornsteinfeger und Malerarbeiten. Ausgenommen sind Maßnahmen, die im Zusammenhang mit einem Neubau stehen. Berücksichtigungsfähig sind allerdings nur die reinen Arbeitskosten. Auftraggeber sollten deshalb darauf achten, dass in den Rechnungen der Materialkostenanteil gesondert ausgewiesen ist.

## DER GRÜNE TIPP



Barbara Kopf

### Farbenpracht im Frühling

Der Frühling naht und mit ihm die frühlingshafte Farbenpracht. Sonniges Gelb gegen müdes Wintergrau, leuchtendes Rot mit Tupfern von Orange für neue Energie vertreiben die letzten Spuren der trüben Wintertage, am besten wunderschön gearbeitet in einem strahlenden Frühlingsstrauß. Ob Tulpe kombiniert mit dem zarten Grün der Heidelbeere oder pinkfarbener Ginster mit blauen Anemonen und rosa-weißen Ranunkeln, Hauptsache der Strauß ist fröhlich und leuchtend. Das ist eine gute Einstimmung auf die Beet- und Balkonsaison, an die man ruhig jetzt schon ein paar Gedanken verschwenden sollte. Und wenn Sie dann noch Lust haben auf ein erschwingliches Schmuckstück oder das ein oder andere hübsche Accessoires, dann sind Sie ab dem 21. April im BlumenSchmuck genau richtig.

## DER GUTE TIPP



Inge Raber  
„Sonnenhof“

### Kartoffel-Gemüsegulasch Vegetarischer Tipp

Zutaten: 1 kg festkochende Kartoffeln, 2 Dosen geschälte Tomaten, gem. Paprika, Weißkraut, Zwiebeln, Zucchini, Gurken ausgehöhlt, Creme fraiche, Gemüsebrühe, Blatt Petersilie, Gulaschgewürz bestehend aus Knoblauch, Kümmel, Salz, Zitronenschale, Stück Butter (alles zusammen klein hacken)

Zwiebel in Olivenöl glasig dünsten, Tomatenmark dazu und mit Weißwein ablöschen, mit Gemüsebrühe auffüllen. Kartoffeln grob gewürfelt dazu, etwas später Gemüse nach und nach zugeben. Je nach Garzeit, vor dem Servieren mit Creme fraiche, Sojasoße und Blatt Petersilie abrunden.