

Zeitschrift: Werdenberger Jahrbuch : Beiträge zu Geschichte und Kultur der Gemeinden Wartau, Sevelen, Buchs, Grabs, Gams und Sennwald
Herausgeber: Historischer Verein der Region Werdenberg
Band: 33 (2020)

Artikel: Von den Fischen im Heuwiesenwald
Autor: Ackermann, Otto
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-1036176>

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. [Siehe Rechtliche Hinweise.](#)

Conditions d'utilisation

L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. [Voir Informations légales.](#)

Terms of use

The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. [See Legal notice.](#)

Download PDF: 29.04.2025

ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, <https://www.e-periodica.ch>

Otto Ackermann

Von den Fischen im Heuwiesenwald

Die Fischzucht und die dazugehörigen Gebäude samt Restaurant in der Höwisa bei Weite in Wartau sind seit gut hundert Jahren im Werdenberg ein Begriff. 2018/19 wurde ein Projekt zur Aufwertung der Bachläufe realisiert. Dadurch sind die ehemaligen Fischteiche verschwunden – Grund genug, deren Entstehung, Bedeutung und Funktion in Erinnerung zu rufen.

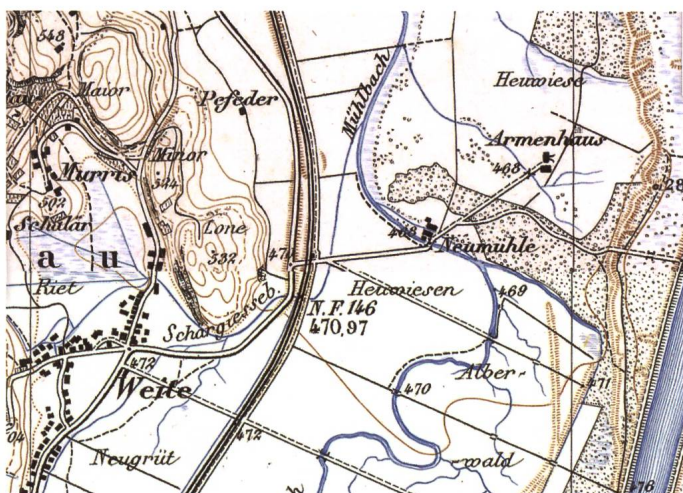
Das heute Höwisa genannte Gebiet nordöstlich von Weite zeichnet sich aus durch eine harmonische Verbindung von Wiesen beziehungsweise Weideflächen und Waldpartien mit Wasserläufen. Auf der Siegfried-Karte von zirka 1880 erscheinen zwei Wiesenflächen nördlich und südlich des Heuwiesenwaldes.¹ Dieser hatte damals eine weit kleinere Ausdehnung zwischen der Neumühle und dem Armenhaus (dem späteren Bürgerheim) nördlich des Mülbachs und seines östlichen Zulaufs. Vereinzelte Baumgruppen standen auch westlich des Armenhauses und entlang des Überschwemmungsgebietes östlich des Mülbachs nach Norden. Auffällig auf dieser Karte, die vor dem Bau der Hochwuhre am Rhein entstand, sind die Schupfwuhre und Binnendämme sowie die seither trocken gefallenen Giessen.

In dem Teil, der heute als prächtiger Heuwiesenwald bekannt ist, fehlen aber noch die kleinen Wasserläufe. Diese sind

erst für den Betrieb von Fischzuchtanlagen entstanden und haben zur Aufwertung des ganzen Gebietes beigetragen, zu welchem ich auch den Wald westlich der Cholau bis zum Tankgraben aus dem Zweiten Weltkrieg sowie den renaturierten Mülbachlauf bis zum Binnenkanal rechnen möchte.

Die Anfänge der Fischzucht in Weite

Seit alters her lieferten die Fliessgewässer des Tales Fische als begehrte Nahrungsmittel. Die Fischerei, ursprünglich ein königliches Regal, war immer rechtlicher Regelung unterworfen. Ab der zweiten Hälfte des 19. Jahrhunderts regelten eidgenössische und kantonale Gesetze den Fischfang. Im Kanton St. Gallen regelt seit 1894 ein Gesetz die Benützung von Gewässern. In dieser Zeit ging man auch auf



Der Ausschnitt aus der Siegfriedkarte von 1905 zeigt das offene Gelände beim Mülbach und die Giessen als Voraussetzung für die Fischzucht.

die Erbrütung und Aufzucht von Fischen über. 1880 gab es in der Schweiz bereits 25 Brutanlagen. Der Wert der gefangenen Fische wurde damals auf 2,5 bis 3 Millionen Franken geschätzt.²

Über die Anfänge der Fischzucht in Weite orientiert lediglich ein dreiseitiger handgeschriebener Konzessionsvertrag der Ortsgemeinde Wartau mit Charles Wyss, dem Inhaber eines Comestibles-Geschäftes in Buchs. Der Vertrag wurde am 15. Juli 1901 vom Gemeinderat genehmigt: «Die Ortsgemeinde Wartau erlaubt hiemit dem Herrn Charles Wyss, Comestibles in Buchs, auf dem Gebiete der wartauischen Armenanstalt und auf dem Gebiete der Rheinaustratt, im Wasserlauf des Bächleins, welches bei der Armenanstalt, südwestlich des Armenhausgartens entspringt, eine Fischzuchtanstalt einzurichten.»

Seit 2016 beherbergen die liebevoll restaurierten Gebäulichkeiten den attraktiven Treffpunkt Heuwiese.





Der verbreiterte Giessen mit dem ersten Bruthaus beim Armenhaus und die Futterküche im Hintergrund nach der Anlage der Teiche.



Das Gründerehepaar Wyss vor dem Bruthaus.



Das Inserat aus der Aufbauzeit der Forellenzucht Wyss mit dem Schwerpunkt Versand.

In Absatz 3 wird der Umfang der Konzession umschrieben: a) «Die Ausbakerung und Bewurung des Heuwiesebächleins zu Fischzuchtzwecken, von dem Anstaltzufahrtswege ab bis zur Einmündung des Bächleins in den sog. Mülbach. Die Ausbakerung hat in der Tiefe und Breite je nach einer speziellen Bewilligung und Anleitung des Verwaltungsrates zu geschehen, alles in der Weise, dass den jetzt bestehenden kulturellen Bodenverhältnissen und den Gebäuden kein Schaden zugefügt wird.» Im Weiteren wird die Breite des Bodenstreifens, die Einzäunung sowie die Ausgestaltung der Fahrwege festgelegt. In Abschnitt c) heisst es: «Eine Stauung des Bächleins darf nur so weit stattfinden, als dem angrenzenden Gelände und den Gebäuden hierdurch kein Schaden zugefügt werde und aber alles nur unter dem ausdrücklich festgesetzten Bewilligungs-Vorbehalt des Verwaltungsrates.» Als Konzessi-

onsentschädigung wurden 200 Franken festgesetzt, aber «im Falle, dass die Anstalt sich im Lauf der nächsten zehn Jahre zu grösserer Rentabilität entwickeln sollte, so ist Herr Wyss gehalten, eine entsprechende, höhere Entschädigung an die Gemeinde zu bezahlen.» Die Konzession war auf 25 Jahre befristet.

Aus diesem Vertrag geht hervor, dass damit der Anfang gemacht wurde für die Gestaltung der verschiedenen Fischteiche bis zur Einmündung in den Mülbach. Von Gutachten und Bewilligungen vorgelegter Instanzen ist nicht die Rede, ebenfalls nicht von den zum Betrieb nötigen Bauten. Ebenso wird die Nutzung weiterer Giessen zu Fischzuchtzwecken nicht erwähnt, wie sie erst im nachstehend beschriebenen Nachvertrag samt Plan aufscheint.

Im Originalplan der Gemeinde Wartau aus dem Jahre 1901 ist die Anlage jedoch sehr deutlich verzeichnet. Auf Plan 8

sind, beginnend bei der Zufahrt zum Armenhaus bis zur Brücke der westlichen Trattstrasse, längliche, aufgemauerte Bassins erkennbar, ebenso die Grundrisse zweier Gebäude. Eine vergleichbare Struktur, die sich westlich der Brücke bis zur Mündung in den Mülbach erstreckt, hat ein grosses Becken, worin wiederum sieben kleinere, abtrennbare Becken eingezeichnet sind.³

Über Charles Wyss ist relativ wenig bekannt. Im Staatsarchiv St. Gallen gibt es mehrere Patentschriften für Kühlanlagen aus der Zeit vor und nach 1900, die auf seinen Namen lauten. Diese sind ein Hinweis auf sein Interesse und seine technischen Fähigkeiten für den Bau von Kühlanlagen.⁴

Charles Wyss führte an der Grünaustrasse in Buchs ein Comestibles-Geschäft en gros und en détail, wobei die Fische – wie die Inserate zeigen – nur einen kleinen Teil des Angebots ausmachten. Einzelne erhaltene Rechnungsauszüge zeigen ihn als Lieferanten an die Heil- und Pflegeanstalt St. Pirminsberg in Pfäfers. 1906 erwähnt der Briefkopf «Export-Geschäft für In- u. Ausland». Im Jahr 1907 preist er «Neue Kühlanlagen mit Maschinenbetrieb» an mit dem Vermerk: «Best eingerichtetes Fisch-, Wild- und Geflügel-Versand-Geschäft in Buchs»; darunter der informative Text «Eigene Fischerei und Fischzuchtanstalt. Besitzer beinahe sämtlicher Forellenfischereien des Rheintals».

Mit seinen Fischprodukten aus dem Grand Etablissement Piscicole «Heuwiese» errang er an kantonalen wie auch schweizerischen Ausstellungen höchste Auszeichnungen.

Comestibles und Delicatessen-Handlung
von
Charles Wyss
Grünastrasse
Gros — Buchs — Détail

Auf bevorstehende Festtage empfehle:
Prima feine Gänse, Enten, Truthühner, Presse-Poulets, Capaunen, Fasanen etc.
In Fisch: Blaufelchen.
Ferner: **Hasen, Reh, Rehschlegel u. -Ziemer.**
Prager Milchschnitzli von 2 Kilo an.
Prima Mailänder Salami von 1/2 Kilo an.
Grosse Auswahl in feinem Aufschnitt, wie: Schinken, gefüllter Schweinsfuss, Pistazien- und Sardellenwurst, Zungenroulade, Bündnerfleisch etc.
Salzburger-, Frankfurter und Knak-Wurstli.
Geräucherte Heringe, Sardinen, Rollmops etc.
Dessertkäse: Camembert, Stracchino, Tilsiter (schnittreif).
Feinste Lindt-Chocolade.
Aecht. chin. Thee. Holländischer Cacao.
Rippl und Speck.
Confituren, Conserven, Olivenöl, gesottene Butter und Neapolitanische Maccaroni.
Centrifugen-Butter der Molkerei Dr. Gerber, Zürich.

Die Forellen waren nur ein Teil im reichhaltigen Comestibles-Angebot von Charles Wyss.

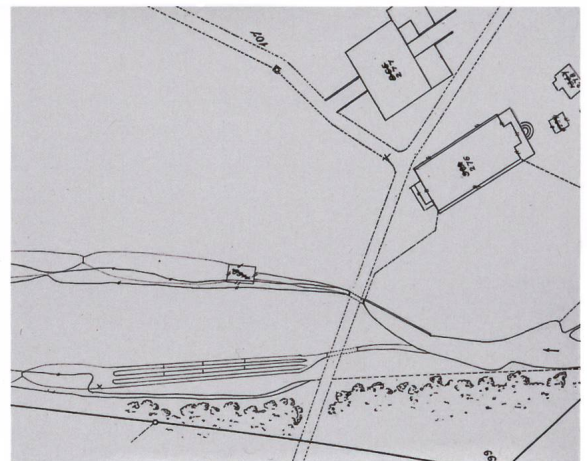
Das Brut- und Wohnhaus war das Herzstück der Fischzucht Heuwiese.





Die Teiche für die Sömmerlinge am Langen Graben mit den offenen Wiesen.

Über den konkreten Betrieb in der Heuwiese sowie in den anderen Forellenzuchtanstalten im Rheintal gibt es keine Dokumente; es ist aber anzunehmen, dass Charles Wyss die aufwendigen Arbeiten nicht alle selbst bewältigen konnte.



Auf dem Grundbuchplan der Gemeinde Wartau sind die einfachen Bassins südlich der Insel eingetragen; bemerkenswert die erste Futterküche rechts oben und die Zuchtgebäude.

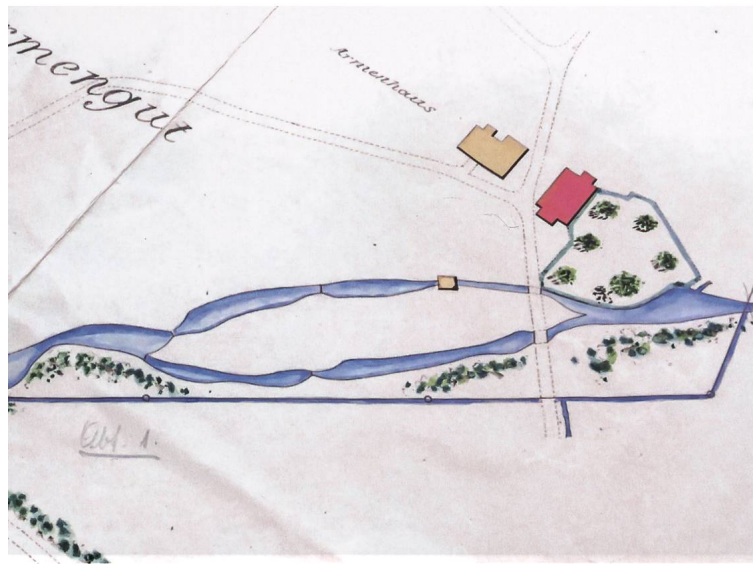
Sukzessiver Ausbau der Anlagen

Aus den vorhandenen Dokumenten im Archiv der Ortsgemeinde Wartau ist einiges über die Erweiterung der Anlagen zu erfahren. 1912 wurde ein Nachtragsvertrag unterzeichnet. Dabei ging es um Ausbaggerungen am Unterlauf des Bächleins «in der neuen Waldpflanzung», den Giesen westlich des Armengutes und den Giesen westlich des Mülbachs sowie um die Absicherung der Stauhöhe gegen die Versumpfung der angrenzenden Gebiete. Kartenskizzen, die in diesem Zusammenhang von einem Geometer erstellt wurden, zeigen drei verschiedene Abschnitte:

1. Vom Armenhaus bis zur Einmündung in den Mülbach.
2. Ein langer Giessen nördlich der Armenhaustratt, westlich in den Mülbach mündend.
3. Ein südwestlich des Mülbachs verlaufender Giessen. Auffällig dabei ist, dass keinerlei Betriebsgebäude eingetragen sind.

Offenbar gab es wiederholt Klagen über die Vernässung der angrenzenden Wiesen. Jedenfalls kam man überein, dazu ein Gutachten zu bestellen. Anlässlich einer Besichtigung wurden zur Prüfung des Grundwasserstandes an mehreren Stellen





Lageplan, erstellt um 1912 mit der Situation im Abschnitt 1 ohne Markierung der Bassin-Einbauten.



In der Futterküche am unteren Ende der Hauptteiche wurde aus Fleischabfällen das tägliche Futter aufbereitet.

Löcher geöffnet. Man stiess sehr rasch auf einen hohen Wasserspiegel, der vom Rheindruck und nicht – wie offenbar befürchtet – von der Aufstauung der Fischgewässer herrührte. Dennoch empfahlen die Gutachter, den Pegelstand durch geeignete Bassinabschlüsse um 20 Zentimeter zu senken.⁵ Weitere Angaben zur Entwicklung und Ausdehnung der Fischzucht und des Geschäfts sind bis jetzt nicht bekannt, ebensowenig die Gründe, welche 1920 zur Aufgabe beziehungsweise Übergabe des Betriebs führten.

Geschäftsübergabe und Gründung der Firma Gebrüder Ammann

Welche Bedeutung die Fischzuchtanlage Heuwiese in den 20 Jahren ihres Bestehens bekommen hatte, wird in einem Brief des Oberförsters Graf an den Ortsverwaltungsrat hervorgehoben. Darin, schreibt er: In den Kriegsjahren hätten sich die Fische als wichtiges Nahrungsmittel erwiesen, weshalb es angezeigt sei, die lokalen Fischgewässer intensiver zu bewirtschaften. Dies verlange aber einen grösseren Fischeinsatz aus den bestehenden oder noch zu gründenden Fischbrutanstalten. Durch die vorgesehene intensivere Bewirtschaftung der Anstalt könne der grösste Teil des kantonalen Bedarfs an Eiern, Jungbrut und Sömmerlingen gedeckt werden, eventuell auch für weitere Kantone.⁶

1920 übernahm Lebrecht Ammann die Fischzuchtanlagen in der Heuwiese von Charles Wyss. Der ursprüngliche Stickerzeichner suchte in der Krise nach dem Ersten Weltkrieg eine andere Beschäftigung und legte damit den Grundstein für einen Ausbau der Forellenzuchtanlage mit Restaurationsbetrieb für mehr als ein halbes Jahrhundert. Ende 1930 verkaufte die Ortsgemeinde einen Teil des genutzten Bodens im Umfang von 1400 Quadratmetern mitsamt den darauf stehenden Gebäuden an Ammann, um eine rationellere und günstigere Bewirtschaftung zu ermöglichen.

Die Dokumente im Ortsgemeindearchiv berichten weiter in regelmässigen Abständen von der Erneuerung der Konzession. Besonders interessant sind die Gesuche um die Bewilligung von Zuleitungsgräben aus dem Mülbach. Diese wurden nötig, weil die Giessen allmählich versiegten und die Forellenzucht nichtsdestotrotz weiter ausgebaut wurde. 1946 wurde der Pächterin von Lebrecht Ammann-Lehmanns Erben, Ida Ammann-Lehmann, die Verbreiterung des Zuflussgrabens vom Mülbach her auf 2,5 Meter gestattet, ebenso wie die Anlage eines Teiches im Mülbach nördlich der Neumühle.

Interessant ist ein Protokollauszug des St. Galler Regierungsrats vom 14. Juli 1950. Darin wird **Bezug** genommen auf den Rückgang des **Grundwassers** und den gestiegenen **Wasserbedarf**, der durch die Vergrösserung des **Fischbestandes** entstanden war. Dem **Gesuch** wurde stattgegeben mit Verweis auf das Gesetz von 1891 sowie einen Regierungsratsbeschluss von 1948 und der Anweisung: «Die Konzessionäre haben sich ausserdem allen einschlägigen bestehenden und künftigen Gesetzen und Verordnungen von Bund und Kanton zu unterziehen.» Ausserdem erfolgte die Rechtsbelehrung, dass



Die Fischzucht wurde als Familienbetrieb geführt: Hans, Karl und Werner Ammann (von links), Foto von 1966.

die Konzession nicht an die Ortsverwaltung als Grundeigentümerin übertragen werden könne.⁷ Man kann daraus schliessen, dass die bisherigen Konzessionsverträge weitgehend gemeindeintern abgeschlossen worden waren. Im Oktober 1952 wurde der Antrag auf Erstellung eines zweiten Zulaufgrabens, parallel zum bestehenden Zulaufgraben, gestellt.⁸

Der Ausbau und Betrieb der Fischzucht Heuwiese in den Erinnerungen von Hansruedi Ammann

Im Folgenden sollen vor allem die verschiedenen Arbeitsgänge der Forellenzucht erläutert werden. Diese bekamen durch den Bau und Betrieb eines Fischrestaurants eine neue Dimension. Hansruedi Ammann, der Enkel des Firmengründers, ist zusammen mit fünf Geschwistern in der Heuwiese aufgewachsen und bewahrt viele Erinnerungen, von denen er detailreich erzählen kann. Nach der Beendigung der Schulen in Wartau hat er acht Jahre im elterlichen Betrieb gearbeitet.⁹ In der Heuwiese wurden sowohl Bachforellen als auch Regenbogenforellen gezüchtet. Die Bachforellen lebten das



Vier Hände waren nötig für das Gewinnen der reifen Eier durch Abstreifen.



In den Brutkästen verblieben die Eier rund vier Wochen ungestört.

ganze Jahr über im Mülbach; im November wurde dieser auf der ganzen Länge von der Seveler Grenze bis zum Seidenbaum lediglich zur Ableichung abgefischt. Die Männer standen nachts im kalten Wasser, ausgerüstet mit einem grossen Feumer und Karbidlampen. Mit diesen wurden die Fische geblendet, so dass sie in die Feumer spediert und dann in einen Behälter gelegt werden konnten.

Am Anfang der Brut stand das Abstreifen der Eier von den Rognern – so werden die weiblichen Forellen genannt. Darauf wurde der Samen oder die Milch der Männchen über die Eier gegossen und das Ganze mit einer Truthahnfeder umgerührt. Danach kamen die befruchteten Eier auf Sieben in die durchströmten und abgedunkelten Wasserbehälter im Bruthaus und durften während vier Wochen nicht bewegt werden. Problematisch war die niedrige Wassertemperatur. Bis zum Bau der Brutkästen konnte diese nämlich nicht geregelt werden. Wenn nach vier Wochen die Eier «geäugt» waren, das heisst zwei schwarze Punkte – die Augen – aufwiesen, konnte man die Eier bewegen und transportieren. Nach weiteren vier Wochen schlüpften die kleinen Fischchen.

Hecht- und Aescheneier wurden in speziellen, grossen Zuger-Gläsern ausge-

brütet. Diese Fische kleben nämlich ihre Eier in freier Natur an Halme; deshalb mussten sie durch permanenten Wasserfluss ständig in Bewegung sein, sonst wären sie zusammengeklebt.

Verschiedene und aufwendige Fütterungsmethoden

Die nun folgende Aufzucht benötigte grosse Mengen an Futter. Dazu wurden Schlachtabfälle sowie Frischfleisch aus Notschlachtungen verwendet. Das benötigte Futter wurde aus dem ganzen Rheintal und sogar aus St. Gallen und Herisau mit der Bahn angeliefert. «Wir kannten alle Schlachthäuser im ganzen Rheintal!» Da in den 1930er-Jahren keine Kühlgeräte für das Futterfleisch vorhanden waren, wurde es in Wassertrögen gelagert. Die Bereitstellung des Futters geschah in den Fischküchen. Seit Eröffnung der Fischzucht stand eine Futterküche im oberen Teil westlich des Armenhauses, eine zweite im unteren Teil der Anlagen: Von beiden sind heute keine Spuren mehr vorhanden. 1956 entstand ein Neubau, der später einen Anbau für eine Fischräucherei bekam. Dieser Bau besteht heute noch, wurde restauriert und umgebaut und hat

als sogenanntes ARThaus neue Aufgaben erhalten.

Kleine Fische mussten drei bis fünf Mal am Tag gefüttert werden; sie bekamen ein Gemisch aus Leber, Milz, Blut und Schotte. Ab 1965 konnte auch mit Trockenfutter in Würfelform gefüttert werden, was eine grosse Erleichterung darstellte, da das Fleisch nicht mehr vorbereitet und ausgekocht werden musste. Besucher am Wochenende konnten Trockenfuttersäckli zur Fütterung der Forellen kaufen.

Die Bassins westlich der Trattstrasse bis zur Einmündung in den Mülbach dienten der Aufzucht der für den Eigenbedarf benötigten Speisefische. Im Sommer wurde die Brut auch als Besatzmaterial für Bäche in die Teiche und Giessen gesetzt, vor allem in die seither ausgetrockneten natürlichen Becken im Giessen nordwestlich des Armenhauses.

Neben der Aufzucht der Forellen für die Belieferung des eigenen Restaurants wie auch für die Abnehmer in der Region wurde das Erbrüten und Aufziehen von Jungfischen auch für die weiter entfernten Fließgewässer in der Ostschweiz besorgt. Im Herbst lieferte man die etwas grösseren Sömmerlinge, im Frühling die Jährlinge ins Toggenburg für die Thur und die Nebenbäche und bis hinauf ins Palfries. Dabei ging es um Tausende von Fischchen.

Geräte für die Aufzucht

Besonders in Erinnerung geblieben sind Hansruedi Ammann die damals verwendeten Geräte. Da die Teiche nicht einzeln geleert werden konnten, holte man die Fische mit Zugnetzen, die durch die Bas-



Gross und klein beschäftigt mit dem Forellenfang.

sins gezogen wurden, heraus. Die Netze bestanden aus Baumwolle und wurden selber hergestellt. Die Herstellung beschäftigte während der Wintermonate die Erwachsenen und auch die Kinder. Die Erwachsenen strickten die Netze, die Kinder die Feumer. «So konnten wir ein Taschengeld verdienen.»

Nach Gebrauch mussten die Netze aufgehängt und getrocknet werden, was als sehr anstrengend in Erinnerung geblieben ist. Später wurden pflegeleichte Kunststoffnetze aus industrieller Produktion eingesetzt.

Spezielle Erinnerungen hat Hansruedi Ammann an den «Seegfrörni»-Winter 1963/64. Er war damals ein 17-jähriger «Fischzüchter». In diesem Winter waren alle Weiher zugefroren, und zuerst musste zur Fischentnahme das Eis aufgebrochen werden, wobei die Netze und Feumer jeweils augenblicklich gefroren und steif waren. «Im Gesamten aber war die Heuwiese für die Kinder im Familienbetrieb ein wahres Paradies mit den Bademöglichkeiten und dem Wald rundherum.»



Walter Ammann besorgt den Transport von lebenden Forellen in Holzfässern mit Sauerstoffbelüftung.



Mit wachsender Nachfrage mussten zusätzlich lebende Fische aus Dänemark bezogen werden, zuerst mit der Eisenbahn und später mit Lastwagen, Foto von 1965.

Die Belieferung der Kundschaft en gros

Hansruedi Ammann erzählt weiter: «Im Engadin konnten wir ein Comestibles-Geschäft mit Lebendversand beliefern. Dazu waren Bottiche nötig, die mit Sauerstoffflaschen ausgestattet waren. Diese Behälter waren auf den Bahnhöfen als grüne Fischfässer bekannt.» Die Aufträge ergingen oft kurzfristig. Manchmal mussten grössere Mengen, zum Beispiel 150 Kilogramm Fisch in verschiedenen Grössen, am frühen Morgen aufbereitet und um sieben Uhr in Trübbach auf die Bahn ge-

bracht werden. Die Hotels der Region wurden mit einem eigenen VW-Käfer mit Wasserfass, worin die noch lebenden Fische transportiert wurden, beliefert. Die damals üblichen Aquarien mit Frischwasser im Bereich der Hotelküchen sind heute verschwunden.

Vor Feiertagen mit grösseren Lieferungen wurden die Forellen auch in der Heuwiese pfannenfertig vorbereitet, das heisst ohne Wasser transportiert, da man die Forellen gleichentags servierte. Die vorbereiteten Fische wurden mit Eis bedeckt und in Rhabarberblätter eingewickelt; so überstanden sie gekühlt den Versand.

Die Nachfrage nach Speisefischen im Werdenberg überstieg die Angebotsmöglichkeiten aus der Eigenproduktion der Heuwiese. Das führte dazu, dass lebende Forellen aus Dänemark importiert werden mussten, jährlich bis zu sechs Eisenbahnwagenladungen. Drei Tage lang waren die Fische in einem speziell eingerichteten Eisenbahnwagen in Bottichen unterwegs, begleitet von einem Wärter, der die Sauerstoffflaschen wechseln musste. Während des Zweiten Weltkriegs gab es öfters Zollprobleme am Übergang Konstanz-Kreuzlingen, die dann von Walter Ammann an Ort und Stelle mit «Zahlungen überwunden» wurden.

Ab 1962 besorgten Lastwagen den Transport von Dänemark in die Heuwiese innerhalb von zwei Tagen. Mit dem Zuchtbetrieb in Dänemark bestanden über Jahr-

Die Heuwiese war überregional bekannt für ihre Forellenspezialitäten.





Der Bau des Restaurants 1938–1939 bedeutete den Übergang zur Gastronomie in der Heuwiese.



Das Restaurant mit dem gepflegten Garten war zusammen mit der Forellenzucht ein attraktives Ausflugsziel.

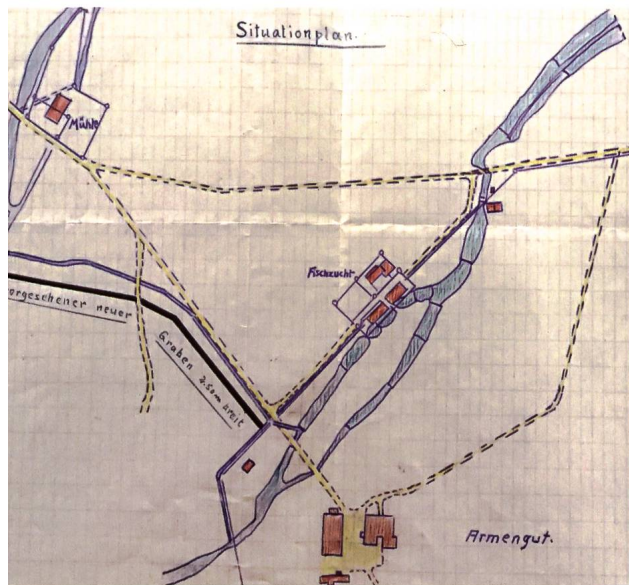
zehnte enge Beziehungen. Der Sohn des dänischen Fischzüchters hatte 1965 sogar ein halbes Jahr in der Heuwiese gearbeitet. Auch Hansruedi Ammann verbinden persönliche Erinnerungen mit Dänemark: Im Jahr 1966 besuchte er zuerst die Staatliche Fischereischule in Starnberg und reiste dann nach Dänemark, wo er sechs Monate in Krogager in Jütland in einem grossen Forellenzuchtbetrieb arbeitete.

Die kulinarische Seite: Das Fischrestaurant

Die Heuwiese als Ausflugsziel wurde aber vor allem durch das Restaurant bekannt. Zu Beginn seien die Gebäude sehr primitiv gewesen: Das erste Haus, das Bruthaus noch ohne Anbauten, war baufällig, es habe hineingeregnet. Bis 1938 wurde im Freien gewirtet. Der Neubau wurde 1939 eröffnet, allerdings nur als Sommerbetrieb von April bis Oktober. Das stattliche Gebäude bildet noch heute den Mittelpunkt der Anlagen; der Speiseraum ist

praktisch unverändert erhalten. Im Gebäude des heutigen Kioskes waren Zimmer zu mieten für Gäste, die Fischerferien machen wollten. In den Prospekten warb man mit der Spezialität «fangfrische Forellen», welche die Gäste auch selber im Teich fangen konnten, entweder für die Aufbereitung im Restaurant oder gleich zum Mitnehmen. In der Erinnerung von Hansruedi Ammann waren die schönen Sonntage bei den Buben verhasst, weil die grosse Besucherzahl ihre Mitarbeit nötigte: Sie mussten für die Bereitstellung der Köder (Brotkügelchen) besorgt sein und die gefangenen Forellen für die Küche bereitmachen.

Zusätzlich zum Restaurant bestand unterhalb der Trattstrasse ein Zeltplatz, wo sich Gäste aus halb Europa einfanden; auch Engländer mit Töff und Seitenwagen sind dem Berichterstatter in Erinnerung geblieben. Prominente aus der Umgebung gehörten ebenfalls zu den Gästen des Restaurants, wie etwa John Knittel, bekannt als Autor des Romans *Via Mala*, der seinen Gartenteich bei seiner Villa in Maienfeld



Plan der Forellenteiche und -gräben mit dem geplanten neuen Zulauf, gezeichnet von Walter Ammann.



Der Künstler René Düseler wohnte und arbeitete viele Jahre in der einstigen Fischräucherei.

mit Forellen aus der Weite bestückte, oder der Tiefseefilmer Hans Hass, damals wohnhaft in Vaduz.

Aufgabe der Forellenzucht und Fortsetzung der Fischverarbeitung in Weite

Hansruedi Ammann erinnert sich noch, wie man die täglichen Kieszüge mit dem «Krokodil» als Lokomotive von der Heuwiese aus beobachtete; sie transportierten das kostbare Kiesmaterial aus dem Rheinbett in den Raum von Zürich. Er ahnte damals nicht, dass diese Ausbaggerungen am Rhein auch dem väterlichen Betrieb das Wasser abgruben. Nach dem Versiegen der Giessen als Folge des absinkenden Grundwasserspiegels lieferte nur noch der Mühlbach das nötige Wasser. Vor dem Ausbau der Kläranlagen wurde auch die zunehmend schlechtere Wasserqualität zum grossen Problem für die Forellen, welche absolut sauberes Wasser benötigen. Ausserdem verhinderten die hintereinander liegenden Teiche eine rationelle Bearbei-

tung, etwa bei der Leerung und Reinigung.

1974 verkaufte Bruno Ammann die Anlagen an Silvan Roman Miedinger. Nach dem Verkauf wurde die Forellenzucht zwar noch rund zehn Jahre weitergeführt, aber schliesslich wurde sie ganz aufgegeben. Die Haupttätigkeit wurde nun die Fischräucherei. Man startete mit drei Personen, doch schon bald waren bis zu 40 Mitarbeiter mit der Verarbeitung der lebend angelieferten Fische beschäftigt. 1989 wurde in der Lonna in Weite ein neues Betriebsgebäude gebaut. Später wurden die Anlagen von der Ospelt AG übernommen. Die Räucherei besteht heute noch; die Weiterverarbeitung erfolgt allerdings in Sargans.

Das Restaurant in der Heuwiese blieb weiterhin in Betrieb. Mit unterschiedlichen Konzepten wirteten dort in den folgenden Jahren Silvan Miedinger, Markus Sicher und Martin Real. Nachdem die Fischräucherei in die Lonna gezogen war, verwilderten jedoch die Teiche rund um die Heuwiese.

Die Fischbecken beim Bruthaus wurden verlegt und naturnah gestaltet, hier eine Aufnahme von 2019.



Kunst in der ehemaligen Räucherei im Heuwiesenwald

Von 1992 bis 2006 lebte und arbeitete der Buchser Künstler René Düsel in der ehemaligen Räucherei und brachte mit seinen eigenwilligen Werken Fantasie und märchenhafte Eindrücke in die Umgebung rund um das Restaurant und die Fischteiche.

Er erinnert sich: «Die Räume der ehemaligen Fischräucherei waren ohne jeglichen Luxus, dafür mit Rauchgeschmack; um Wasser zu holen, musste ich das Gebäude verlassen. Zuerst musste ich Wände, Decken und Böden streichen, um den lästigen Rauchgeschmack zu vertreiben. Mit den Restaurantbesitzern Markus und Margrit Sicher pflegte ich ein freundschaftliches Verhältnis. Zu Beginn hat mir Markus ab und zu einen Auftrag verschafft. Anstelle von Geld konnte ich im Restaurant oder in der Küche den Rechnungsbetrag «abessen», was sehr willkommen war. Die Landschaft, die Bäume und das Wasser waren sehr inspirierend. Mit der Zeit hatte ich Kundenschaft von nah und fern. [...] Um meine fertigen Werke optimal zu präsentieren, richtete ich im Obergeschoss eine Galerie ein.»

Neues Leben im Treffpunkt Heuwiese

2014 kaufte die Ortsgemeinde Wartau zusammen mit der Politischen Gemeinde Wartau die drei Grundstücke von der Restaurant Heuwiese AG mit der Absicht, die drei Gebäude für die Allgemeinheit zu erhalten. Mit der Gründung der Treffpunkt Heuwiese GmbH im Frühling 2016 bekam das Anwesen der ehemaligen Fischzuchtanstalt neue Besitzer und erlebte einen neuen Aufschwung. Dank der grossen Eigeninitiative von Christa Bärtschi und Reto Langenegger, welche die Anlage im Baurecht mit der Ortsgemeinde Wartau erwerben konnten, wurden die stark vernachlässigten Gebäude sanft renoviert. Heute ist der Treffpunkt Heuwiese ein Ganzjahresbetrieb: im Sommer der grösste Biergarten des Alpenrheintals, in der dunklen Jahreszeit ein nostalgisches Wintercafé, das ganze Jahr über ein Seminarstandort mitten im Naherholungsgebiet und eine Unterkunft für Feriengäste – kurz gesagt, ein beliebter Treffpunkt für Klein und Gross. Die Geschichte der ehemaligen Fischzuchtanstalt Heuwiese wird den Besuchern durch die zahlreichen Fotografien, welche die Wände zieren, in Erinnerung gebracht.

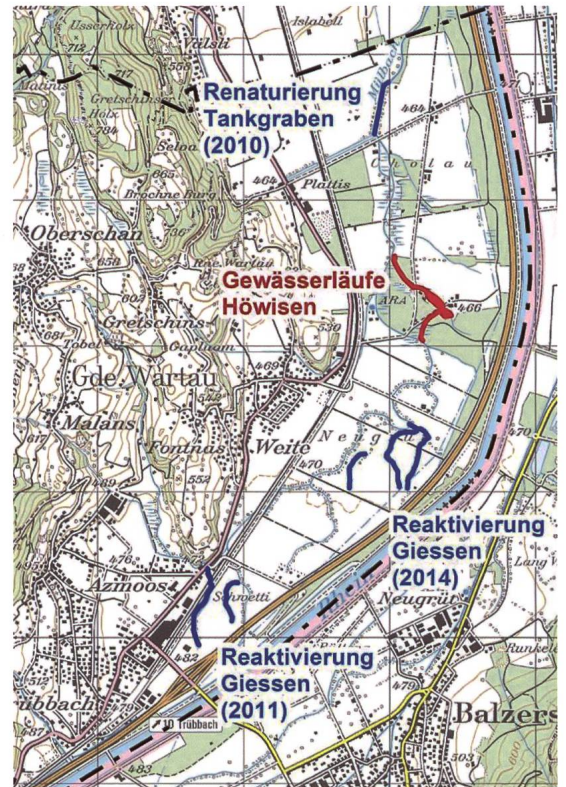




Das erweiterte und verlegte Gewässer vor dem alten Bruthaus.



Die neuen Besitzer Christa Bärtschi und Reto Langenegger sorgen für einen beschaulichen und naturnahen Betrieb der Heuwiese.



Die Aufwertung der Gewässer im Heuwiesenwald ist Teil eines regionalen Renaturierungsprogramms (Gutachten Weber/Hugentobler).

Die Renaturierung der Fliessgewässer

Die Gemeinde Wartau und die Ortsge-
meinde Wartau sind bestrebt, die natürli-
chen Fliessgewässer der Rheinebene zu
renaturieren. Nachdem vorgängig die ehe-
maligen Giessen von 2,7 Kilometern Län-
ge wieder zum Leben erweckt worden wa-
ren, wurden in jüngster Vergangenheit
durch ein breit abgestütztes Projekt die
teils natürlichen, teils künstlich angeleg-
ten Gewässer der ehemaligen Fischzucht-
anlagen mit verschiedenen Naturwerten
umgestaltet. Vor allem galt es, die fast ei-
nen Kilometer langen Ableitungen und
die 24 funktionslos gewordenen Stau-
und Maueranlagen als Lebensraum für

Amphibien und Fische zurückzugewin-
nen. Der besondere Charakter des Heu-
wiesenwaldes mit den Gewässern sollte
als Naherholungsgebiet aufgewertet wer-
den und daraus ein besonders wertvolles
Ensemble entstehen.¹⁰

Insgesamt ergaben sich 15 verschie-
dene Bearbeitungsstellen. Die gesamte
Strecke ist ungefähr zu je einem Drittel
gegliedert durch die Wasserzufuhr aus
dem Mülbach, durch die ehemaligen Tei-
che zwischen dem alten Armenhaus und
den Gebäuden der Fischzucht sowie
durch den grossen Teich westlich der
Strasse bis zur Wiedereinmündung der
Ableitungen in den Mülbach. Zuerst wur-
den bei der Ableitung des Wassers aus
dem Mülbach und bei der Wiedereinlei-

tung in den Mülbach die Fischgängigkeit mit einer naturnahen Gerinnegestaltung erstellt. Die Mauern der einzelnen Zuchtbecken wurden bis auf wenige Reste entfernt, womit eine naturnahe Gewässergestaltung ermöglicht wurde. Eine separate Wasserführung des Ablaufs neben dem Absatzbecken soll es künftig ermöglichen, den anfallenden Sedimenteintrag rationaler abzutragen.

Die monotonen Ufer sind jetzt abwechslungsreich gegliedert, mit Flach- und Tiefzonen sowie Strukturelementen aus Steinen und Totholz. Am auffälligsten ist die neue Gestaltung nördlich des Restaurants und Bruthauses. In unmittelbarer Nähe der Gebäulichkeiten ist ein verbreiteter Begehungstreifen entstanden. Erfreulich ist, dass bei diesem Aufwertungsprojekt sowohl der Zeitplan wie auch die anfallenden Kosten eingehalten werden konnten. Das Projekt wurde vom Ingenieurbüro Rissi in Trübbach geleitet und in biologischer Hinsicht vom Ökobüro Hugentobler in Altstätten sowie vom Amt für Wasser und Energie des Kantons St. Gallen begleitet. Im Februar 2019 wurden die Gerinne wieder bewässert, und bereits in kurzer Zeit erreichten sie die erhoffte Höhe. Am 26. Mai 2019 konnte die Bevölkerung an einem gut besuchten Heuwiesenfest die Anlagen besichtigen und einweihen.

Diese Renaturierung ergänzt die ökologische Aufwertung der Rheinebene, die unter dem modernen Landschaftswandel am meisten gelitten hatte. Noch

1960 hatte Oskar Peter in der bekannten Monografie über das Wartau das Gebiet wie folgt beschrieben: «Zwischen den Hochwasserdämmen des Rheins und den alten Wuhren zieht sich ein Streifen sumpfigen Geländes hin, der bei Hochwasser langgestreckte Wasserflächen aufweist, die einen eigenartigen Charakter dadurch erhalten, dass aus ihnen heraus Bäume und Sträucher ragen (Erlen, Albern usw.). Da und dort bleiben das ganze Jahr an schattigen Orten Tümpel mit eigentlicher Sumpf- und Wasserflora bestehen.»¹¹

Doch die von der Flussdynamik geprägten Lebensräume waren strukturalmen Verbauungen gewichen. Durch Ausbaggerungen im Rhein sank das Grundwasser und liess in den 1960er-Jahren die Giessen versiegen, und die vom Rhein getrennten Kanalsysteme ersetzten alle natürlichen Lebensräume.¹² Dieser ernüchternden Beschreibung zu Beginn des dritten Jahrtausends steht mittlerweile eine Reihe von Gegenmassnahmen und weiteren Projekten gegenüber. In diese fügen sich die Umgestaltungen im Heuwiesenwald als gelungene und einzigartige Renaturierung ein, sowohl in biologischer als auch in geschichtlicher Hinsicht. «Der historische Hintergrund ist speziell. Ein kleiner Teil des historischen Erbes wird bewusst erhalten, damit man sieht, wie die Gewässerläufe der Höwisen entstanden sind», sagte der Projektverantwortliche Urs Weber vom Ökobüro Hugentobler anlässlich der Einweihung im Mai 2019.

Otto Ackermann, wohnhaft in Fontnas, war bis zu seiner Pensionierung Lehrer an der Kantonsschule Sargans. Er war in den Jahren 1987–2001 Redaktor des Werdenberger Jahrbuchs und hat sich immer wieder auch als Autor beteiligt.

Anmerkungen

- 1 Die Dufour-Karte im grösseren Massstab von 1:100 000 zeigt ausgedehntere Waldungen westlich des noch nicht eingedämmten Rheins.
- 2 Vgl. Amacher/Geiger, 2012.
- 3 Staatsarchiv SG, KPK 2/21, 1901, Massstab 1:1000. Da der Konzessionsvertrag im Juli 1901 unterzeichnet wurde, wurden die Pläne nachträglich mit den inzwischen realisierten Bauten ergänzt, vermutlich 1928. Auskunft von Patric Schnitzer/Staatsarchiv, dem ich die Zusammenarbeit bestens verdanke.
- 4 Staatsarchiv SG, ZW 1 B/12-17486.
- 5 Gutachten im Ortsgemeindearchiv vom August 1916 durch Bezirksförster Rietmann und den kantonalen Kulturingenieur Lutz.
- 6 Brief vom 23. November 1920 im Ortsgemeindearchiv Wartau.
- 7 Ortsgemeindearchiv Wartau.
- 8 Brief im Ortsgemeindearchiv Wartau vom 24. Oktober 1952. Der zweite Graben wurde um das Jahr 2000 wieder aufgefüllt (Angaben Hansruedi Ammann).
- 9 Die folgenden Ausführungen basieren auf dem Vortrag von Hansruedi Ammann anlässlich der Einweihung der Renaturierung am 26. Mai 2019 sowie späteren mündlichen Angaben, für die ich ihm danken möchte.
- 10 Im Folgenden nach dem Projektbeschrieb 2018.
- 11 Peter 1956, S. 47.
- 12 Vgl. Kaiser 2003, besonders S. 140.

Quellen

Archiv der Ortsgemeinde Wartau
Staatsarchiv St. Gallen
Mündliche Angaben März und April 2020:
Hansruedi Ammann
Christa Bärtschi
René Düsel
Ernst Miedinger

Literatur

Amacher/Geiger, 2012
Urs Amacher/Wolfgang Geiger: Fischerei, in: Historisches Lexikon der Schweiz, 23.05.2012. <https://hls-dhs-dss.ch/de/articles/013943/2012-05-23/> [Stand: 24.05.2020].

Demoll/Steinmann, 1949
Reinhard Demoll/Paul Steinmann: Praxis der Aufzucht von Forellenbesatzmaterial, Aarau 1949.

Kaiser 2003
Markus Kaiser: Alpenrhein und Landschaftswandel, in: Sankt-Galler Geschichte 2003, Bd. 6, Rorschach 2003, S. 125–142.

Peter 1956
Oskar Peter: Wartau. Eine Gemeinde im st. gallischen Rheintal, Bezirk Werdenberg. Siedlungs- und wirtschaftsgeographischer Beitrag zur Heimatkunde des Kantons St. Gallen, St. Gallen 1956.

Projektbeschrieb 2018
Projektbeschrieb der Aufwertung der Gewässerläufe Höwisen vom 7. Juni 2018.