

1 ÜBER dem gemauerten Wasserbassin stand bis 1866 das eigentliche Fischhaus mit Fruchtkasten, getragen von vier steinernen Säulen.



## Inge Schöck: Das „kleine Rätsel“ von Bächlingen

Die Inventarisierung von Kulturdenkmälern konfrontiert den Bearbeiter gelegentlich mit zunächst rätselhaft anmutenden Bauobjekten, deren geheimnisvolles Erscheinungsbild zu allerhand Spekulationen Anlaß gibt, und deren wirkliche historische Bedeutung sich erst durch gründlichere Befragung der Quellen erschließt.

Ein solches „Rätsel“ steht nördlich des Ortes auf der Gemarkung der idyllisch gelegenen kleinen Gemeinde Bächlingen an der Jagst, zu Füßen von Schloß und Stadt Langenburg, Kreis Schwäbisch Hall, wohin Bächlingen seit 1972 eingemeindet ist. Zu Langenburg gehört auch der wenige Kilometer jagstabwärts gelegene kleine Ort Unterregenbach, in dem das ungleich bekanntere und bedeutendere „Rätsel von Unterregenbach“ zu besichtigen ist, eine große romanische Kirchenanlage, die ihre Geheimnisse nur langsam preisgibt.

Gemessen daran handelt es sich bei den Baulichkeiten in Bächlingen um einen „kleinen Fisch“ – im übertragenen wie im unmittelbaren Wortsinn: das herrschaftliche Fischhaus, das sich auch heute noch im Besitz der Fürsten von Hohenlohe-Langenburg befindet. Als solches

ist die heutige Anlage in der Allgemeinheit auch durchaus bekannt. Rätsel haben in der jüngeren Vergangenheit vor allem die vier schön gearbeiteten steinernen Säulen mit Kapitellen aufgegeben, die geheimnisvollvielsagend, aber ohne erkennbare Funktion inmitten eines ca. 17 × 18 m großen, gemauerten Wasserbassins stehen, in dessen klarem Wasser sich stattliche Fische durch einen Dschungel grüner Wasserpflanzen schieben.

Die Ostseite des Beckens ist durch die Traufseite eines eingeschossigen, schmalen Sichtfachwerkgebäudes begrenzt, einer Art Remise, aus der heraus Quellwasser in das Bassin plätschert. Auf der leicht abfallenden Westseite schließen sich in einigem Abstand mit Lehm ausgeschlagene kleine Fischweiher an. Einige Meter südlich versetzt zum gemauerten Wasserbecken steht ein eingeschossiges verputztes Fachwerkwohngebäude mit steinernem Hanggeschoß, hölzernem, rundbogigem Türstock und schön gearbeitetem, quergeteiltem Türflügel mit Messingtürklopfer in Fischform, der einen bildlichen Hinweis auf die Funktion des Gebäudes gibt. Die Anlage wird vervollständigt durch ein frei stehen-



2 BÄCHLINGEN, Jagsttalstr. 32: Fürstlich-hohenlohesche Fischhausanlage mit ehem. Wohnhaus des Fischmeisters und langgestrecktem Fischkastenhäuschen, davor das Wasserbassin mit den Steinsäulen.



3 DER LAGEPLAN mit der Fischhausanlage an der Jagsttalstr. links oben.



4 FREISTEHENDES, gemauertes Backhäuschen (um 1800) hinter dem Wohnhaus.

des, aus Sandsteinquadern gemauertes kleines Backhäuschen mit überdachtem Vorraum, das hinter dem Wohnhaus steht.

Das Gewann hinter der Fischhausanlage, am ansteigenden Berghang, trägt den Flurnamen „Fischfeld“. Hier entspringt eine der beiden Quellen, welche die Fischteiche speisen.

Nur getrennt durch die nach Unterregenbach führende Landstraße fließt unmittelbar westlich der Anlage die Jagst.

Die Anfänge des Fischhauses reichen nachweislich zurück bis ins 16. Jahrhundert. Bereits 1578 ist an dieser Stelle im Schweickher'schen Atlas ein „Vischhus“ eingezeichnet. Heinrich Schweickher (1526–1579) war ein erfahrener Kartograph aus Württemberg, gleichzeitig württembergischer Notar und Waisenvogt, der nach Abschluß eines Atlas für Württemberg (1575) mit der kartographischen Aufnahme der hohenloheschen Herrschaft beauftragt wurde. In den Archivalien des fürstlich-hohenloheschen Archivs in Neuenstein ist um diese Zeit auch der Bau einer neuen Fischgrube in Bäch-

lingen bezeugt. Die steinernen Säulen dürften von ihrer Art her noch aus dem 16. Jahrhundert stammen.

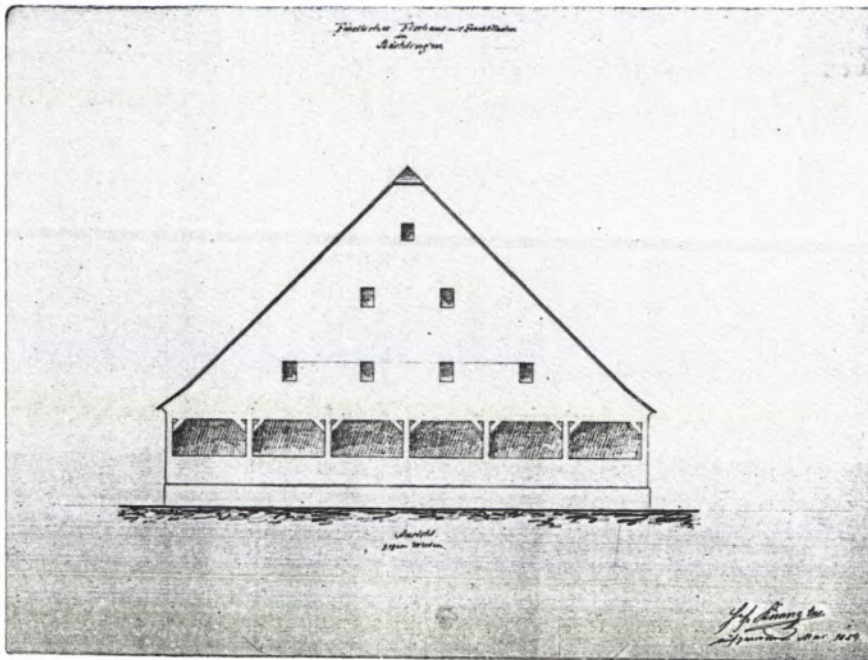
Die Akten helfen schließlich zur Klärung des „Rätsels“ weiter: Im Hohenloheschen Zentralarchiv in Neuenstein sind ein Grund- und Aufriß von 1854 des ehemaligen Fischhauses erhalten. Daraus geht hervor, daß die vier Säulen die Stützen eines über das ganze Wasserbecken reichenden stattlichen, eingeschossigen Gebäudes sind. Der dreigeschossige Dachraum mit Krüppelwalm diente zur Aufbewahrung von Getreide. Das Gebäude ist im Erdgeschoß auf drei Seiten mit einem halboffenen Gang – einer Art Galerie – zwischen Wasserbecken und Außenwänden ausgestattet; auf der Ostseite ist das Gebäude abgeschlossen und mit aneinandergereihten steinernen Fischkästen versehen, die in den gestampften Boden eingelassen sind. Das Gebäude mit Fruchtboden über dem Wasserbecken wurde 1866 auf Veranlassung des Fürsten abgebrochen; nur der östliche Teil mit den Fischkästen wurde neu überdacht. Die Steinsäulen ließ man stehen. Es ist der Zustand, in dem sich uns heute die Anlage zeigt (Hohenlohe-Zentralarchiv, Archiv Langenburg, Dom. Kanzlei 127/105, Fischhaus in Bächlingen).

Interessant ist es nun, etwas mehr über die Geschichte und Funktion von – herrschaftlichen – Fischhäusern zu erfahren. Es eröffnet sich uns ein kleiner Einblick in einen früher wichtigen Wirtschaftszweig. Die Fischrechte gehörten in früheren Jahrhunderten zu den Regalien, d. h. zu den bis ins hohe Mittelalter ursprünglich dem König, danach auch den Landesherren vorbehaltenen nutzbaren Hoheitsrechten wie Forst- und Jagdregal, Münz- und Marktrecht, Zoll usw. Im 16. Jahrhundert hatte die Fischerei, besonders die Teichfischerei, ihre größte Höhe erreicht. Die Fischrechte brachten manchem Adeligen ein reiches Einkommen.

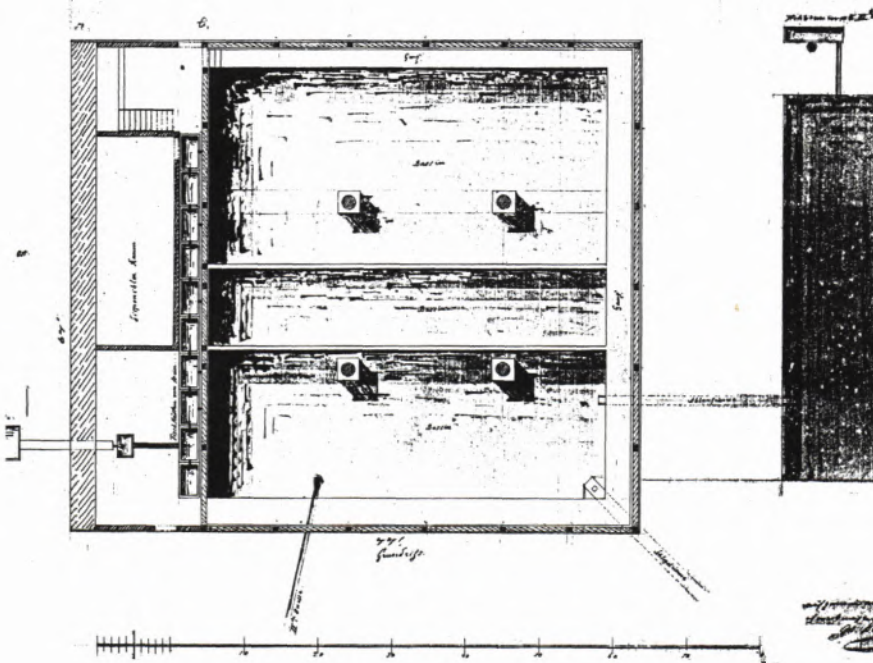
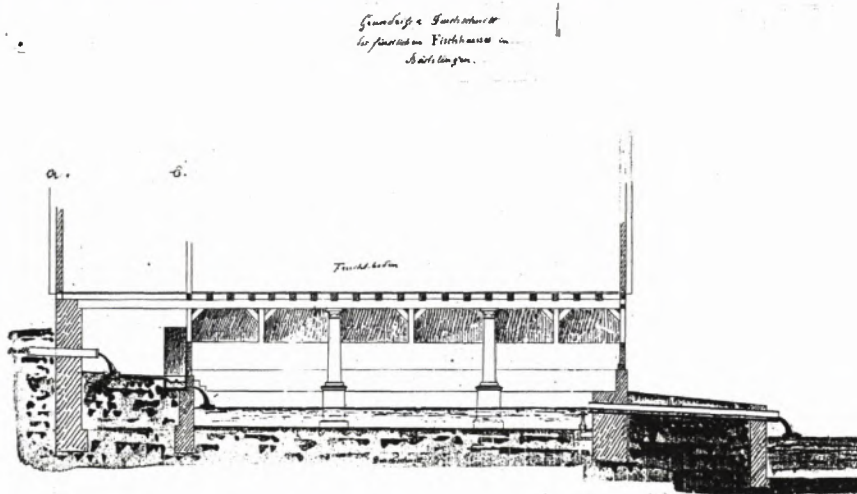
Auskunft über die Funktion, den Bau und die Anordnung von Fischhäusern findet sich in Handbüchern zur Forst- und Jagdkunde, wie z. B. der 1772/73 gedruck-







5 FÜRSTLICHES Fischhaus mit Fruchtkasten, Ansicht nach Westen. Aufgenommen 1854 (Hohenlohe-Zentralarchiv s. u.).



6 GRUNDRISS UND QUERSCHNITT des fürstlichen Fischhauses, 1854. Deutlich ablesbar der auf drei Seiten umlaufende Gang und die vier Säulen. Beim Abbruch des Fischhauses 1866 erhielt der schmale Gebäudeteil mit den aneinandergereihten Fischkästen lediglich ein anderes Dach. (Hohenlohe-Zentralarchiv, Neuenstein, Archiv Langenburg, Dom-Kanzlei 127/105).



ten „Onomatologia Forestalis – Piscatorio – Venatoria oder vollständiges Forst- Fisch und Jagd-Lexicon, in welchem alle bey dem Forst- Fisch- und Jagdwesen vorkommende Kunstwörter erklärt, der Verhalt- und Kenntniß der Holzungen . . . angewiesen, . . . ferner die Natur und Eigenschaften der wilden Thiere, der Vögel und des Federwildprets, . . . endlich auch der Raub-, Strom- und Teichfische, nebst ihrem Fang und Wartung beschrieben . . .“

Wird hier das Fischhaus als Baulichkeit nur relativ kurz abgehandelt, so finden wir eine um so ausführlichere Beschreibung in dem 1825 veröffentlichten „Handbuch für Fischerei- und Teichbesitzer“ von Jacob Ernst von Reider: „Das Ganze der Fischerei“. Hier lesen wir:

„Die Fischhäußer sind die zweckmäßigsten Fischbewahrungsorte. Dieselben bestehen bald aus großen, bald aus kleinen Gebäuden, nach dem Umfange der Fischerei, für welche sie dienen sollen. Dieselben stehen über Bäche, oder solche Teiche, welche einen beständigen starken Zu- und Abfluß des Wassers haben. Am besten stehen alle Arten Fischhalter in starkfließendem Wasser, oder in Teichen, wo viele Quellen den Wasserstand stets in gleicher Höhe zu erhalten, im Stande sind. Dieselben können, von verschiedener Form seyn, doch brauchen sie alle nur einstöckigt zu seyn; deren Größe und Weite hängt dann auch besonders von deren innern zu bewerkstellenden Einrichtung ab.

Die Wände können ganz von Steinen, oder besser von Holz mit Fachwerk seyn, welches entweder mit Moos alle Jahre ausgefüttert, oder mit Leimen ausgemacht, oder auch mit gebrannten oder Tuftsteinen ausgemauert wird. Viele haben nur breitere Wände. Die Mauern geben freilich mehr Sicherheit, aber die hölzernen Wände halten wärmer. Das übrigens niedrige Dach wird am besten mit Schilf oder Stroh belegt, doch muß solches der Luft einen genügenden Zug verstatten, da vorzüglich frische Luft den Fischen in ihrem lang andauernden Aufenthalt zuträglich ist; und zu ihrer Gesundheit beiträgt. Nach dem Raume des Hauses und nach der Menge des Wassers werden dann die Fischgruben darin theils im Ganzen, theils in besondern Abtheilungen angelegt.

Sehr zweckmäßig ist es, wenn ein solches Haus nur auf einzelnen Säulen oder Pfosten im Wasser ruhet, damit wenigstens auf drei Seiten das Wasser und die Luft in die einzelnen Abtheilungen gleich frisch eindringen kann.“ (S. 226 f.)

Außerdem soll das Wasser in den einzelnen Abteilungen tief genug stehen, damit es im Winter nicht einfrieren kann. Es folgen Empfehlungen, welche Fischarten am besten in den verschiedenen aufeinanderfolgenden Abteilungen eingesetzt werden.

Die Aufsicht und Versorgung des kostbaren Fischbestandes oblag einem Fisch- oder Teichmeister, dessen Wohnung sich im Fischhaus, besser aber in einem nahe beim Fischhaus erbauten, gesonderten Wohnhaus befand. In Bächlingen steht das Fachwerkwohnhaus des Fischmeisters etwas abgesetzt südlich neben dem Fischbassin. Aus den Archivalien geht hervor, daß es 1667 einer gründlichen Renovierung, die fast einem Neubau gleichkam, unterzogen worden war. Die Bausubstanz des Gebäudes ist mit geringfügigen Veränderungen aus dieser Zeit erhalten. Der Hinweis auf den Um- bzw. Neubau 1667 bestätigt die lange Kontinuität der herr-

schaftlichen Fischhalterei an dieser Stelle in Bächlingen.

Welche Sorgfalt auch auf die Fischfütterung gelegt wurde, läßt sich ebenfalls dem bereits genannten Handbuch von Reider entnehmen. Es wird dabei außerdem deutlich, daß das dritte Gebäude der Bächlinger Fischhaltereianlage, nämlich das Backhäuschen, sicher nicht nur zum Brotbacken für den Eigengebrauch des Fischmeisters, sondern auch für die von ihm zu versorgenden Fische diente und deshalb in den funktionalen Zusammenhang einbezogen werden muß. Zum Schluß sei deshalb noch ein kulinarisches Rezept für „Fischbrod“ wiedergegeben:

„Das sogenannte Fischbrod wird von solchen Sachen zusammengemischt, und dann im Backofen gebacken, oder auch an der Luft getrocknet, da man es im Sommer machen, und an einen recht trockenen Ort bis im Winter aufbewahren kann. Es werden Erdäpfel, Erbsen, Linsen, Bohnen etc. gekocht, jedoch nur mäßig weich, dazu nimmt man Kleien, etwas Trebern vom Bierbräuer, oder verdorbenes Malz etc. und etwas schwarzes Mehl, welches vorzüglich dient, die Masse haltbar zu machen, und mengt dieses mit Bierhefen, oder noch besser mit dem Bodensatz der beim Brauen bleibt, oder auch mit schlechter Milch, oder Wasser ein, und läßt es tüchtig durcharbeiten, und dann in die Formen von Broden bringen. Werden dieselben im Backofen gebacken, so kann man sie ziemlich groß machen, sollen sie aber an der Sonne und Luft getrocknet werden, so müssen sie kleiner seyn, damit sie innwendig nicht schimmeln, und ganz faulen, welches bei nicht recht fleißig abfließendem Wasser dasselbe zu sehr verdirbt.

Dergleichen Brode wirft man nun nach Verhältniß der Fischmenge in die Fächer, und man wird nach wenig Tagen sehen, daß sie aufgezehrt sind.

Es giebt dies den Fischen noch bessere Nahrung, als wenn man die oben erwähnten Dinge einzeln hineinwirft, und nicht backt, weil sie sich dann zu schnell auflösen, und den Fischen nicht so viel Zehrstoff geben.“ (S. 231.)

Herrschaftliche Fischhäuser gab es früher sicher vielerorts. Von ihrer Funktion her wiesen sie bestimmte, typologische Merkmale auf. Heute scheint dieser Gebäudetyp weitgehend verschwunden zu sein. Vielleicht trägt dieser kleine Artikel dazu bei, das eine oder andere Fischhaus doch wieder zu „entdecken“?

#### Literatur:

S. Behlen: Lehrbuch der dt. Forst- u. Jagd-Geschichte. Frankfurt a. M. 1831. Zur Fischerei vgl. S. 198 f.

R. Oehme: Geschichte der Kartographie des deutschen Südwestens. Hg. v. d. Kommission für geschichtliche Landeskunde in Baden-Württemberg. Konstanz u. Stuttgart 1961. Zu H. Schweickher s. S. 35 u. 70.

Onomatologia Forestalis – Piscatorio – Venatoria oder vollständiges Forst- Fisch und Jagd-Lexicon, Erster Theil, Frankfurt u. Leipzig 1772. Zu Fischhaus s. Sp. 791 f.

J. E. v. Reider: Das Ganze der Fischerei als Angel-Netzfischerei und Teichwirthschaft. Nürnberg u. Leipzig 1825.

Dr. Inge Schöck  
LDA · Referat Inventarisierung  
Mörikestraße 12  
7000 Stuttgart 1