

Zeitschrift: Werdenberger Jahrbuch : Beiträge zu Geschichte und Kultur der Gemeinden Wartau, Sevelen, Buchs, Grabs, Gams und Sennwald

Herausgeber: Historischer Verein der Region Werdenberg

Band: 23 (2010)

Artikel: Pinten und Tavernen in der Region Werdenberg : Bewirtung und Gastlichkeit seit dem Umbruch von 1798

Autor: Gabathuler, Hansjakob

DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-893365>

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. 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. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. [Mehr erfahren](#)

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. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. [En savoir plus](#)

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. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. [Find out more](#)

Download PDF: 17.02.2026

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

Pinten und Tavernen in der Region Werdenberg

Bewirtung und Gastlichkeit seit dem Umbruch von 1798

Hansjakob Gabathuler

Die Gasthäuser zu erfassen, die vor zweihundert Jahren oder noch früher in unserer Region betrieben wurden, ist kein einfaches Unterfangen. Zwar scheinen in den Urkunden verstreut Tavernen und Gasthäuser auf; deren Namen aber sind bis auf einige wenige nicht bekannt. In Salez brachte es das «Wirtshaus zu Salez», der spätere «Löwen», im Zusammenhang mit der Bluttat an Johann Philipp von Hohen-sax 1596 zu zweifelhaftem Ruhm, am Fahr am Schollberg dürfte schon früh eine Herberge mit Sust bestanden haben, ebenso am Hohlenweg an der alten Landstrasse beim Aufstieg zum Gufel zwischen Weite und Plattis. Von einer Taverne im wartauischen Gretschnins und derjenigen in Sevelen war bereits die Rede.¹ Und im Städtchen Werdenberg gab es nach Gustav Schwab eine Pinte mit dem Namen «Bär»².

Wirtshäuser in der Zeit der Helvetik...

Im Staatsarchiv in St.Gallen finden sich einige Erhebungsbogen aus der Zeit des Kantons Linth, in denen die Gasthäuser nach Distrikten aufgelistet sind. Demnach bestanden in unserer Region – Sevelen und Wartau ausgenommen, aber der Weiler Büchel eingeschlossen – insgesamt nur 13 Gasthäuser. Die Liste³ (vgl. Kasten) ist offenkundig unvollständig. Und obwohl diese eine Rubrik «Name des Wirtshauses» enthält, findet sich ausser Gänsefüsschen, wonach alle als «Löwen» benannt gewesen wären, keine einzige andere Bezeichnung. Immerhin aber sind die Besitzer mit Namen aufgeführt.

Die «Wirthe in den Districten des Kantons Linth»

District	Gemeinde	Name des Wirtshauses	Name des Wirthes
Werdenberg	Werdenberg	[Löwen]	Paravicin Hildi Agent
		”	Hbtman [...] Hildi
		”	Jackob Rohrer
	Sennwald	”	Adrian Frick
		”	Heinrich Auwer
	Grabs	”	Georg Fetschen selg, Frau
		”	Hans Brusch
	Studen	”	Heinrich Schlegel
	Buchs	”	Heinrich Senn
		”	Michael Senn
		”	Michael Schindlers sel. Fr.
	Gambs	”	Mejnrad Striker
	Büchel	”	Johanes Thür

... und nach der Kantonsgründung

Aus der Gründungszeit des Kantons St.Gallen existiert dann aber ein dicker Foliant, überschrieben mit «*Patenten und Bewilligungs-Register; Getränke im kleinen zu verkaufen [...]*». Bei den registrierten Gasthäusern wird unterschieden zwischen den Kategorien Tavernen und Pinten. In der Erhebung sind sämtliche Tavernen namentlich bezeichnet, die Pinten, in denen ebenfalls ausgeschenkt werden durfte, waren hingegen grundsätzlich ohne Zunamen versehen; vermutlich gehörten sie alle zur einstigen Kategorie der «Reifwirtschaften»⁴ mit Ausschank-, jedoch mit nur beschränktem Verpflegungsrecht. Interessant ist, dass gemäss dieser Auflistung in der Gemeinde Gams nur Tavernen existierten und keine einzige Wirtschaft der Klasse «Pinten» angehörte. Von den insgesamt 38 Wirtschaften des Bezirks sind deren 17 als Pinten bezeichnet, bei 21

handelt es sich um Tavernen. Ihre Benennungen lauten auf «Löwen» (4), «Kreuz» (3), «Traube» (3), «Engel» (2), «Sonne» (2), «Schäfli» (2), je einmal finden sich die Zunamen «Krone», «Ochsen», «Esche», «Hecht» und «Hirschen».

Im Register sind sämtliche Ausschankpatente und Bewilligungen zur Führung einer Taverne oder Pinte des ganzen Kantons nummeriert. Diejenigen im Bezirk Werdenberg, beginnend

1 Siehe dazu in diesem Buch den Beitrag «Wol bestellte Wirthschaften für Speiß und Tranckh in ainem rechten Gelt» von Hansjakob Gabathuler.

2 Nach Schwab 1840, S. 223.

3 StASG Ha R. 108-2-2, Fasz. 2.

4 Im Osten Österreichs geniesst man den Heurigen noch heute in den saisonalen Buschenschenken, die mit einem Busch aus Föhrenzweigen oder einem Strohkranz (Reifwirtschaft) gekennzeichnet sind.

in Sennwald und endend in Wartau, tragen die Nummern 384 bis 419. Die meisten Patenterteilungen beginnen mit dem «16. Juny 1804», einige wenige tragen andere Daten: in Grabs Christian Lüthi am 18. April 1805, Johann Jakob Senn bereits am 2. Dezember 1803 und Hilty in Werdenberg im März 1805. In der Rubrik «Die Zeit, wo sie [die Bewilligung] aufhört gültig zu seyn» ste-

hen jeweils zweistellige Zahlen. Die Vermutung liegt nahe, dass es sich um Jahreszahlen handelt. Demzufolge wurde in einem Grossteil der Fälle die Bewilligung auf zehn Jahre erteilt; sie endete damit im Jahr 1814. Insgesamt zehn tragen die Zahl 24, was eine Patententlöschung nach 20 Jahren bedeutet. Johann Jakob Senn erhielt sein Patent bis 1832 und Paravizin Hilty sowie Joseph

Hartmann in Wartau sogar bis 1848; der Name des letzteren aber ist durchgestrichen.

Wenn wir die beiden Listen in Bezug auf die Patentinhaber vergleichen, kann festgestellt werden, dass im Register von 1804 gesichert nur fünfmal jene Würte auftauchen, die sich bereits während der Helvetik in diesem Beruf betätigten. Daraus lässt sich ableiten, dass innerhalb der wenigen Jahre zwischen den beiden Erhebungen grosse Veränderungen mit vielen Wechseln erfolgt sein müssen. Naheliegenderweise ging mit der Umstrukturierung in der damaligen Zeit eine Liberalisierung des Gastwirtschaftsrechts einher, das neue Patentinhaber auf den Plan rief. Wenn man den Erhebungen Glauben schenken darf, scheint insbesondere in Gams ein richtiger Aufschwung stattgefunden zu haben: In der Erhebung des «Cantons Linth» wird nur eine einzige Wirtschaft genannt, kurze Zeit später aber ist das Dorf schon mit insgesamt sieben Tavernen versehen, wobei der «Ochsen» des Johannes Stieger im Register jedoch durchgestrichen ist.

Von der Most- und Bierwirtschaft zum Take-away

Mit der Liberalisierung der Gastwirtschaftsgesetze schossen nach 1800 landesweit Schenken und Pinten wie Pilze aus dem Boden. Vor allem mit dem Ausarten der Branntweinherstellung aus Kartoffeln und dem übermässigen Konsum dieses «Härdöpfers» entwickelte sich manch neu entstandene Wirtschaft zur verrufenen Spelunke und eigentlichen Schnapshöhle.¹¹

Wein für die Herren, Bier für die Arbeiter

In den Wirtschaften des 19. Jahrhunderts bot der Getränkekonsument ein anderes Bild als im Ancien Régime: Der Bierkonsum stieg markant, freilich nicht in allen Bevölkerungsschichten gleichermassen, da es vorerst als Arbeitergetränk galt. «Die Herren trinken Wein, die Arbeiter Bier», wurde gesagt. In vielen Regionen der Ost- und der In-

«Patenten und Bewilligungs-Register» von 1804⁵

Sennwald	Fr. Dr. Göldy		Pinten
	Adrian Frik	Kronen ⁶	Taferne
	Anna Göldy		Pinten
	Gmd. Ammann Göldy		do. [Pinte]
[Salez]	Christian Rhynér		Pinten
	Hs. R. Dinner	Löwen	Taferne
Haag u. Sax	Christian Egly		Pinten
Gams	Meinrad Specker	Löwen	Taferne
	Ulrich Bürler	Kreuz	do [Taverne]
	Fridolin Bürler	Schäfli	do [Taverne]
	Johannes Schöb	Engel	do [Taverne]
	Marx Thür	Traube	do [Taverne]
	Michael Thür	Sonnen	do [Taverne]
	Johannes Stieger	Ochsen	do [Taverne]
Grabs	Hs. Ulrich Langeneger	Löwen	Taferne
	Casbar Hilty	Kreuz	do [Taverne]
	Hans Grässly	Eschen	do [Taverne]
	Christian Eggenberger		Pinten
	Hs. Ulrich Hilty		do [Pinte]
	Christian Lüthi	Schäfli	Taferne
	Burkhard Bösch		do [Pinte]
	Heinrich Schlegel	Traube in Stauden ⁷	Taferne
	Andreas Gantenbein		Pinten
	Christoph Vetsch	Traube	Taferne
	Kant. rath. Senn J. Jb.		Pinten
	Hilty in Werdenberg ⁸		do [Pinte]
[Buchs]	Paravincini Hilty	Hecht	Taferne
	Heinrich Senn ⁹	Hirschen	do [Taverne]
	Walter Münte[ne]r	Sonnen	do [Taverne]
	Jakob Rorer		Pinten
	Christian Spitz		do [Pinte]
	Barbara Hagmann		do [Pinte]
Sevelen	Christian Hagmann	Engel	Taferne
	Georg Ruosch		Pinten
Wartau	Joseph Hartmann ¹⁰	Löwen	Taferne
	Ursula Müller	Kreuz	do [Taverne]
	Zoller Alex. Müller		Pinten
	Hs. Ulrich Bärtschi		do [Pinte]



Im Foyer des Hotels Drei Könige in Sevelen hängt das restaurierte Wirtshausschild aus dem Jahr 1816. Foto Hansjakob Gabathuler, Buchs

nerschweiz stand im 19. Jahrhundert der Konsum von vergorenem Most an erster Stelle, obwohl manche Wirte meinten, es sei nicht ehrenhaft, Most auszuschenken.

Es ist erstaunlich, dass in den Wirtshäusern der inländische Wein – selbst in Gegenden mit eigenem Weinbau – eher selten getrunken wurde. Der Weinbauer bekam ihn zu Hause wohl besser und vor allem billiger. Lange herrschten die Weissweine vor, den Roten trank man seltener. Allmählich aber begann auch der Vormarsch der roten Weine. Dank verbesserter Transportwege konnten Waadtländer und Walliser Weine auch in die Deutschschweiz vordringen. Ostschweizer Weine gelangten jedoch nicht über ihre Landstriche hinaus und überschritten im Gegensatz zu den Westschweizer

Weinen die Reussgrenze kaum. In den Zeitungsinseraten wurden in den Jahren 1880 bis 1910 neben Veltliner und Südtiroler in zunehmendem Mass auch andere ausländische Weine angepriesen, beispielsweise griechische und spanische sowie Biere aus München.

Die Angaben zum Essen und Trinken in den Gasthäusern ergeben für 19. Jahrhundert ein recht uneinheitliches Bild. Mit dem Aufkommen des Tourismus wurden grosse Anstrengungen unternommen, auch verwöhnte Gaumen zu befriedigen: Klage und Lob ausländischer Gäste halten sich ungefähr die Waage. Recht gut kannte sich Jeremias Gotthelf in der Gastronomie aus. Für ihn war das Wirtshaus der «Anker der Welt», unentbehrlich für die Dorfgemeinschaft, eine «Pflanzstätte der Volksaufklärung». Er kannte man-

che Dorfwirtschaften, wo ehrbare Leute eine sich fast gleichbleibende «Gastig» bildeten, Gaststätten, die bekannt waren für gute Küche und reelle Weine und die von tüchtigen und freundlichen Wirtinnen geführt wurden. Doch um 1830 kritisierte er vehement, eine Flut von Pinten und Spelunken überschwemme das Land! Als Pfarrer und Schulkommissär beklagte er diese Entwicklung und schimpfte über die Auswüchse in zahlreichen Briefen und Zei-

5 StASG R. 108 B 1.

6 In den 1830er Jahren betätigte sich der bekannte Mediziner und Politiker Andreas Göldi (1797–1867) als Wirt in der Krone. Vgl. Reich 1997, Anm. 76, S. 83.

7 Die «Traube in Stauden» muss offenbar an Christoph Vetsch übergegangen sein. Beide Namen, Schlegel und Vetsch, sind später ebenso gestrichen worden wie die des Pintenwirts Burkhard Bösch.

8 Als es darum ging, die Hauptstrasse von Buchs über Haag und Salez nach Sennwald auszuführen, traten die Dörfer am Bergfuss ernsthaft gegen dieses Projekt an. In einem Schreiben des Grabser Gemeinderates als Bittsteller an «die hochlöbliche Regierung» vom 20. März 1807 wurde nachzuweisen versucht, dass die Linie über Grabs und Gams nach Sennwald für eine Hauptstrasse geeigneter sei als diejenige über Haag und Salez. Das Land sei dort nicht nur sumpfig und die Strasse «in Kriegszeiten wirklich zu leicht vom Feinde über'm Rhein» zu beherrschen, sondern es gebe dort auch «Mangel an Susten und Wirthshäusern» (nach Senn 1862, S. 381f.; vgl. Reich 1997).

9 In Buchs sollen im ausgehenden 18. Jh. der Hirschen das bestbesuchte Wirtshaus und der Wirt selbst, Kupferschmied Heinrich Senn, ein höchst origineller Mann gewesen sein. (Senn 1862, S. 278).

10 Josef Hartmann von Wildhaus war der Tochtermann des 1800 verstorbenen «Zollers» Jakob Sulser in Trübbach. Er hatte den «Geschäftsbetrieb Spedition und Wirtschaft zum Löwen» übernommen, sah sich aber «in seinen Hoffnungen enttäuscht», worauf die Gebrüder Reich dieses «Tafern-Wirthaus zum 'Löwen' samt Stadel, Torkel, Gärten» und weiteren Liegenschaften übernahmen (nach Reich-Langhans 1921, S. 389). Der Name des «Joseph Hartmann» ist im Register denn auch durchgestrichen.

11 Siehe dazu Hansjakob Gabathuler, «Vom 'Härdöpfler' der Proleten zu den Alcopops der Fun-Gesellschaft» im vorliegenden Band.



Stammtischrunde im Gasthaus Bahnhof, Sevelen, um 1920. Von links: Marie Dirnberger, Elsbeth Staub, Jakob Staub, Mühle, drei unbekannte Personen, Balthasar Wichser, Lehrer, unbekannte Person, Heinrich Schlegel-Litscher (Fürster Heiri), Hans Conrad, Lehrer, Niklaus Hagmann (Ninis Chläus); im Hintergrund stehend: Bahnhöfli-Wirt Ulrich Hagmann. Fotografie vermutlich von Gustav Farner, EW-Betriebsleiter. Sammlung Werner Hagmann, Sevelen

tungsartikeln. «Zersittlichungsanstalten» seien gewisse Wirtshäuser, wo Gäste «für zähes Fleisch», «siebenjähriges Sauerkraut» und «gräueligen Wein» ihr Geld ausgäben und nur «ein styfes Wynli» bekämen, das ihnen «die Haare bolzgrad aufstelle». ¹²

Das pflichtmässige «Siechli» nach der Probe

Angesichts der tarifierten Preise suchten Wirtse zu Beginn des 19. Jahrhunderts vor allem im Weinhandel und mit Nebenbetrieben zusätzlichen Verdienst. Auf dem Land umfassten Gasthäuser meist einen Hof zur Selbstversorgung mit Schlachtvieh, Milch und Getreide, teilweise auch eine Bäckerei oder Metzgerei. Der Gesamtbetrieb wurde von der Wirtsfamilie mit Hilfe von Knechten und Mägden geführt. Wirtse zählten seit jeher zu den Bessergestell-

ten und sassen in der Stadt wie auf dem Land in Räten, Gerichten und Ämtern.

Vom Mittelalter bis in die frühe Neuzeit hatten Handwerkerzünfte und Kaufmannsgilden die Berufsinteressen ihrer Mitglieder vertreten und daneben dem Bedürfnis nach Gemeinschaft und Geselligkeit in den Zunfthäusern Rechnung getragen. Die starren Korporationen, die – wie es das Zunftwesen war – das wirtschaftliche und gesellschaftliche Leben bislang geprägt hatten, mussten im 19. Jahrhundert teilweise aufgegeben werden. Es gab insbesondere im ländlichen Raum seit der Jahrhundertmitte typische Wirtschaften, in denen sich ein wichtiger Teil des sich in dieser Zeit steigernden Vereinslebens abspielte, und vielerorts war es üblich, dass etwa Turner oder Sänger nach ihren wöchentlichen Proben die Wirtschaft aufsuchten, womach sich vie-

le nicht ohne ihren obligaten «Affen» oder das nahezu pflichtmässige «Siechli» auf den Heimweg begaben.

In den Industriegebieten dominierten die Bierwirtschaften. Noch zu Beginn des 20. Jahrhunderts hatten alkoholfreie Getränke keineswegs jenen Stellenwert, den sie heute einnehmen. Damals durfte kaum jemand in einer Wirtschaft Tee oder Milch trinken – man hätte ihn ausgelacht und gehänselt. Der Wirtshausbesuch war indessen nicht überall und unbedingt traditionell: Es gab Gegenden, in denen man nicht oder nur sehr selten ins Wirtshaus ging, wo es gar als Schande galt, wenn einer werktags diesen Ort der Geselligkeit aufsuchte. Existenzknappheit und Hunger waren in den unteren sozialen Schichten noch im Bewusstsein, und im Sattwerden wurde die Erfüllung aller Wünsche gesehen.¹³

Neue, vielfältige Betriebsformen

Der rasche Wandel in der Gesellschaft nach 1800 und der Einfluss von Verkehr und Tourismus bewirkten, dass sich die Gastbetriebe alten Stils in zwei Hauptzweige aufspalteten: einerseits in die Hotellerie mit ihren vielfältigen Betriebsformen, anderseits in die Gastro nomie mit einer grossen Vielfalt an Gaststätten, die allein der Verpflegung dienen. Eng verbunden mit der Eisenbahn entstanden die Gastbetriebe der Bahnhöfe, nach 1900 als Buffets und Restaurants.¹⁴

Die Hotellerie in der Schweiz wurzelt hauptsächlich in der Tradition der Gasthäuser mit Beherbergungsrecht – der Tavernen und Hospize an den Handelsrouten. Das Hotel als Inbegriff einer grösseren und besser eingerichteten Beherbergungsstätte kam in den 1830er Jahren in den Schweizer Städten auf, als der zunehmende Geschäfts- und Reiseverkehr die Kapazität der bestehenden Gasthäuser zu übersteigen begann. Neue Hotels entstanden an guten Verkehrslagen, bei Postkutschenstationen und Schiffplätzen. Renommierte alte Gasthäuser wurden erweitert oder neu erbaut. Teils erlebten sie im 20. Jahrhundert als Romantik-Hotels eine neue Blüte.

Die neue Arbeitswelt rief zunehmend nach auswärtiger Verpflegung: Für Fabrikarbeiter wurden sogenannte Kosthäuser eingerichtet, die ab der zweiten Hälfte des 19. Jahrhunderts nach und nach als Speisewirtschaften für jedermann offenstanden. Im Kampf der Abstinenzbewegung gegen den Alkoholismus entstanden ab den 1890er Jahren viele alkoholfreie Gaststätten, unter anderen die Volkshäuser, die Soldatenstuben, die Kantinen und vegetarischen Gaststätten, die mit ähnlichen Konzepten von zeitgemässen, billigen und bekömmlichen Speisen ohne Alkohol der Volksgesundheit verpflichtet waren. Alkoholfrei waren auch die Kaffee- und Teehäuser, die «Cafés» und «Tearooms».

Mostschenken mit eigener Presse und Bierschenken mit Brauerei gab es

bereits im 18. Jahrhundert, doch – wie oben gesehen – wurde Bier vor dem Wein und dem Most erst im 20. Jahrhundert zum Hauptgetränk des Deutschschweizers. Die Wirtschaften für einfache und die Restaurants für etwas höhere Ansprüche zählten im 19. und 20. Jahrhundert zu den neuen Betriebsformen wie auch Imbiss-Buffets oder Bars mit Thekenausschank. Interessanterweise kamen die französischen Begriffe «Buffet» ab 1880 und «Restaurant» ab etwa 1900 zuerst in der Deutschschweiz auf und bürgerten sich erst danach auch in der Romandie ein.

Der Individualverkehr rief ab den 1960er Jahren nach neuen Formen der Verpflegung mit Schnellimbissrestaurants und Raststätten entlang des Nationalstrassennetzes. Als weitere Folge der Motorisierung erlebten viele ländliche Ausflugsrestaurants fern des Durchgangsverkehrs und auch die sogenannten Bauernwirtschaften an den Wochenenden grossen Zulauf. Verpflegungsketten wie Möwenpick und McDonald's wie auch Kebab- und Dönerbuden stehen für den Trend zum Fastfood der letzten vierzig Jahre. Anderseits richteten sich nach 1960 Spezialitätenrestaurants mit zunehmend internationalerer Küche ein. Seit den 1970er Jahren haben sich in der Gastro nomie zudem neue Dienstleistungsformen wie Party-Service und der Take-away entwickelt.

Die rechtlichen Verhältnisse heute

Bis um 1874 blieben die Vorrechte der einst ehaften Gasthäuser trotz Handels- und Gewerbefreiheit gewahrt, obwohl sie sowohl in der Helvetik und erneut nach 1874 wieder eingeschränkt wurden. Den Kantonen blieb es ab 1885 überlassen, «auf dem Wege der Gesetzgebung die Ausübung des Wirtschaftsgewerbes und des Kleinhandels mit geistigen Getränken den durch das öffentliche Wohl geforderten Beschränkungen [zu] unterwerfen.»¹⁵ Die Regelung, die bis 1998 galt, war schrittweise 1885, 1908 und 1930 zu stande gekommen. Danach hing in al-

len Kantonen übereinstimmend das Führen von Gaststätten von der Erteilung von Wirtepatenten oder – je nach Betriebsart – von einer Bewilligung ab. Die Bundesverfassung von 1999 verzichtet hingegen auf Auflagen in Bezug auf das Gastgewerbe. Während bis 1998 alle Kantone sukzessive die Bedürfnisklausel abgeschafft hatten, schritten etliche Kantone zur weiteren gewerblichen Liberalisierung durch den Verzicht auf das Wirtepatent. Gestützt auf den obligatorischen gastgewerblichen Fähigkeitsausweis aber behielten andere dieses bei. Für Wirte aus jenen Kantonen, in denen die Erwerbung des Wirtschaftspatentes nicht mehr nötig ist, bietet der 1891 gegründete Schweizer Wirteverband (heute «GastroSuisse»), dem mit über 20 000 Mitgliedern rund 80 Prozent aller schweizerischen Gastbetriebe angehören, zurzeit eine freiwillige, den Beruf begleitende Gastro-Grundausbildung an.

12 Zit. nach Hauser 1989, S. 207.

13 Nach Hauser 1989, S. 191ff.

14 Dazu gehören im weiteren Sinn auch die Speisewagen und die Minibars oder Bistrobars in den Zügen.

15 Art. 32quater aBV.

Quellen und Literatur

Hauser 1989: HAUSER, ALBERT, *Das Neue kommt. Schweizer Alltag im 19. Jahrhundert*, Zürich 1989.

Reich-Langhans 1921: REICH-LANGHANS, ULRICH, *Beiträge zur Chronik der Bezirke Werdenberg und Sargans*, Buchs 1921, Reprint 1988.

Reich 1997: REICH, HANS JAKOB, *Von den alten Landstrassen und dem Bau der Kantonsstrassen*, in: *Werdenberger Jahrbuch 1997*, 10. Jg., S. 60–88.

Schwab 1840: SCHWAB, GUSTAV BENJAMIN, *Der Bodensee nebst den Rheinthalen von St. Luziensteig bis Rheinegg*, Stuttgart und Tübingen 1840.

Senn 1862: SENN, NIKOLAUS, *Werdenberger Chronik*, Schlussheft, Chur 1862.

StASG: Staatsarchiv St.Gallen.



Foto Hans Jakob Reich, Salez

Reben in Stickelbauweise vor dem Schnitt im Wingert Finga bei Malans SG (30. Dezember 2008).