

Zeitschrift: Heimatbuch Meilen

Herausgeber: Vereinigung Heimatbuch Meilen

Band: 47 (2007)

Artikel: Ein Blick in den Alltag des Berufsfischers Peter Grieser

Autor: Hobein, Regula

DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-954254>

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: 16.02.2026

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

Ein Blick in den Alltag des Berufsfischers Peter Grieser

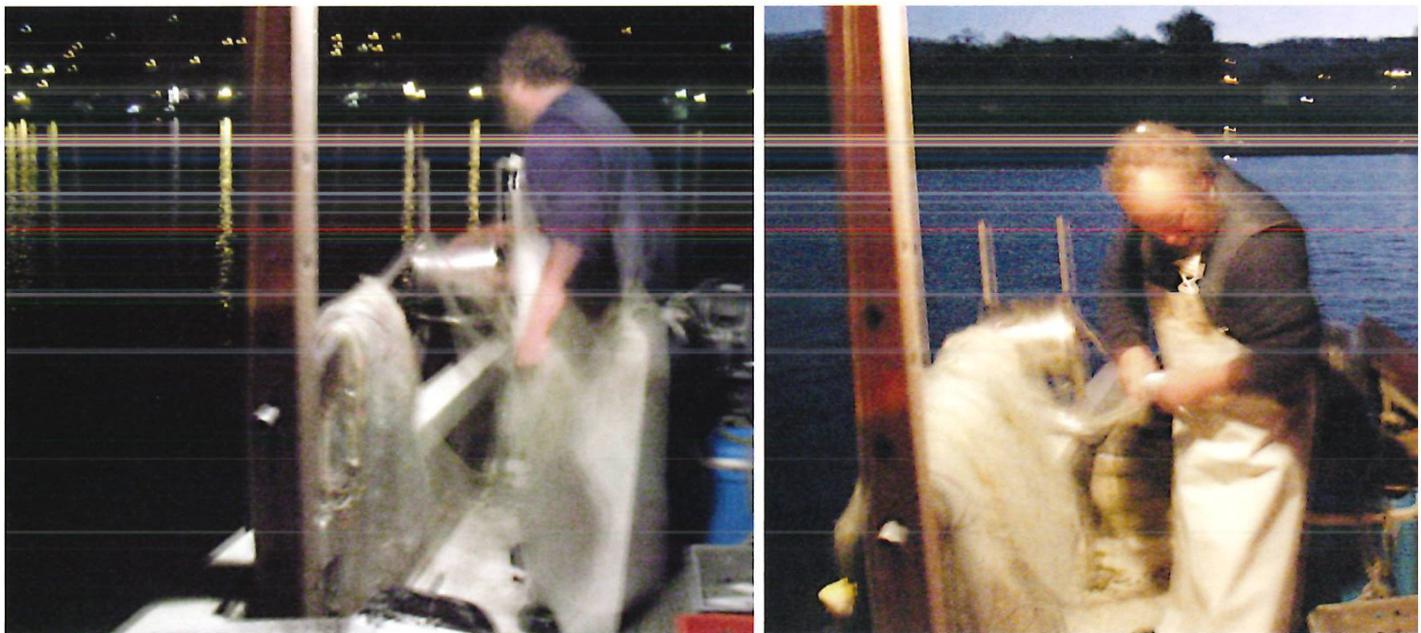


Peter Grieser kann zusammen mit seiner Frau Monika auf eine lange Familitentradition zurückblicken, denn bereits sein Urgrossvater verdiente sein Brot als Fischer – damals noch im Ortsteil Hofstetten in Dorfmeilen. Bis in die dreissiger Jahre des letzten Jahrhunderts waren drei Fischer hauptberuflich in Meilen tätig. Heute ist Peter Grieser der Einzige, der hier diesem Beruf nachgeht. Insgesamt erhalten auf dem Zürichsee (inklusive Obersee) höchstens 24 Berufsfischer die Zulassung zur gewerbsmässigen Fischerei: 12 durch den Kanton Zürich, 8 durch Schwyz und 4 durch St. Gallen.

«Die Natur
gibt nur,
was sie will.»

Peter Grieser

Bei Griesers ging die Freude am Beruf von einer Generation auf die nächste über, und bereits ist klar, dass Peter Grieser mit seinem Sohn Pius einmal einen guten Nachfolger haben wird. Berufserfahrung, theoretisches Wissen und praktisches Können an nächste Generationen weiterzugeben, ist für die Erhaltung des Berufsstandes von grosser Wichtigkeit, da es in der Schweiz keine Fachausbildung zum Berufsfischer gibt. Dies, obwohl der angehende Berufsfischer seit 1996 eine Berufsprüfung ablegen muss. Zur Prüfungsvorbereitung können während dreier Jahre mehrwöchige Kurse an der Bayrischen Landesanstalt für Landwirtschaft, Institut für Fischerei, in Starnberg (BRD) besucht werden. Peter Grieser hat vor dem Einstieg

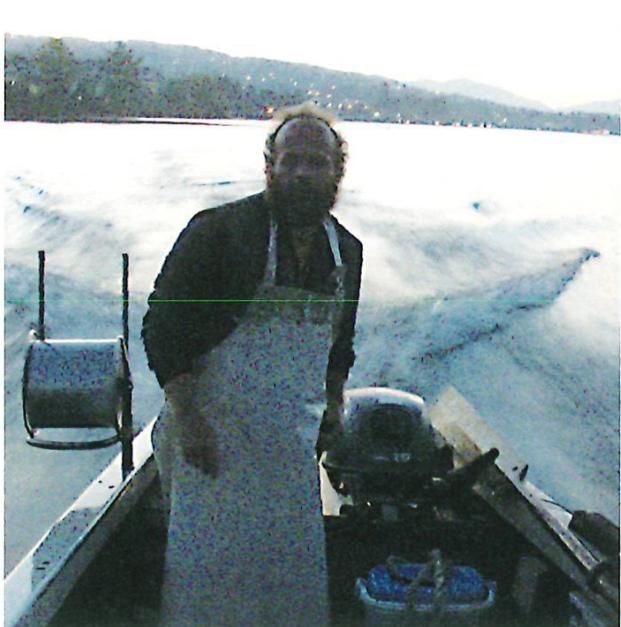


Die Netze werden eingeholt.

in die Fischerei eine Berufslehre als Zimmermann abgeschlossen, um ein weiteres Standbein aufzubauen und erst später in den Betrieb des Vaters einsteigen zu können. Doch das Schicksal wollte es anders, als 1987 der Vater, erst sechzig Jahre alt, verstarb und der junge Peter Grieser unerwartet früh in die Lücke springen musste. So kommt es, dass Peter Grieser mit seiner Familie im Juli 2007 das Jubiläum zwanzigjähriger Berufstätigkeit feiern konnte.

Ein echter Familienbetrieb Die Fischerei Grieser ist ein echter Familienbetrieb, Peter Grieser bei der täglichen Arbeit ganz auf die Hilfe der Familie und besonders auf die Mitarbeit seiner Ehefrau Monika angewiesen. Ohne sie wäre der Betrieb undenkbar, nimmt sie doch im Laden und bei der Fischverarbeitung ihrem Mann viel Arbeit ab. Festangestellte kann sich Peter Grieser nicht leisten, da die Tageseinnahmen zu sehr schwanken. Während früher 60% bis 80% der Beute aus Egli und Felchen bestanden, bilden heute die nur schwer zu verkaufenden Weissfische wie Schwalen, Brachsmen und andere karpfenartige Fische einen grossen Anteil. Sommer-Schwalen sind wegen ihres Geschmacks nur schwer zu verkaufen und können nur an den Zoo veräussert werden. Von den Edelfischen, die sich gut

verkaufen lassen, bringen Felchen und Egli die grössten Erträge. Peter Grieser und seine Berufskollegen bezeichnen die Felchen gerne als ihren Brotfisch, da er ihnen das Brot auf den Tisch bringe. Egli, Hecht, Seeforellen und die seltenen Saiblinge liefern zwar kleinere Fangerträge, finden aber als Delikatessen regen Absatz und erzielen gute Preise. Ein besonderes Familienereignis ist der «Netzabtrenn-Tag», an welchem sich Verwandte, Freunde und Bekannte treffen, um von den alten, defekten Netzen die sogenannten Unter- und Oberähren abzutrennen. Die abgetrennten Ähren werden in der Netzfabrik für die Herstellung neuer Netze weiterverwendet. Durch dieses Recycling wird die Anschaffung neuer Netze, die zwischen Fr. 400.– und Fr. 600.– kosten,



um einiges günstiger. Zum Dank für die Hilfe spendieren die Griesers allen Beteiligten ein feines Chnusperli-Essen.

Wie man sich gut vorstellen kann, geniesst Peter Grieser auch bei den jüngeren Familienmitgliedern viel Bewunderung. So hat sein Patenkind in der Schule eine interessante Vertiefungsarbeit zum Thema «Fischen als Beruf» geschrieben. Und befragt nach der schönsten Seite seines Lebens, antwortet Grieser ohne zu zögern, er sei ein Familienmensch und froh, seinen beiden Kindern Pius und Maria auch tagsüber nahe zu sein.

«Äs Chörbli voll Chnusperfischli» Die Chnusperfischli der Griesers sind weithin bekannt und finden am Herbst- und am Weihnachtsmarkt oder an der Suuser-Chilbi grossen Anklang. Viermal jährlich lädt Familie Grieser zudem am Sonntag in die Aebleten-Stube zu einem «Chörbli voll Chnusperfischli» ein. Neben Felchen und Hecht werden auch Schwalen zu feinen Chnusperli gebacken. Die Schwalen seien eine wahre Spezialität und die Gäste würden staunen, wie gut dieser Fisch schmecke, wenn man ihn richtig zubereite, erzählt Monika Grieser voller Stolz. Die Autorin kann dies nur bestätigen. Ein besonderer Anlass ist das Fischessen im Mai im Ländeli, wo Monika

Grieser sogar eine kleine Fischausstellung durchführt, um zu zeigen, was sich alles im See bewegt. Innovation und Organisationstalent sind also auch in diesem Beruf gefragt.

Tagesablauf Am frühen Morgen, wenn es je nach Jahreszeit noch dunkel ist, holt Peter Grieser die normalerweise am Vorabend gesetzten Netze ein. Kannen mit dem Buchstaben G markieren die eigenen Netze, die durch die Strömung oder den Wind weit vom ursprünglichen Setzort abgetrieben werden können. In der Dunkelheit, bei Regen oder Nebel ist es nicht immer einfach, die Netze zu finden. Die schweren und hoffentlich voll gewordenen Netze, die meistens



zu einem Satz, wie es in der Fischersprache heißt, zusammengebunden sind, werden über eine Rolle ins Boot gezogen. Noch auf dem Boot werden die Fische zuerst nach Größe sortiert. Fische, die das vorgeschriebene Mindestmaß nicht erfüllen, müssen – sofern sie noch leben – zurückgesetzt werden. Felchen zum Beispiel haben im Minimum 28 cm lang zu sein, Egli 18 cm. Auch Fische, die während ihrer Schonzeit gefangen werden, müssen sofort wieder in den See gegeben werden. In eine besondere Kiste kommen tot gefangene Fische, da diese von Hand verarbeitet werden müssen. Gegen neun Uhr morgens ist das Boot geleert, und Peter Grieser bringt die Fische zum Entschuppen, Ausnehmen und Filetieren in die Fischküche. Griesers besitzen sogar eine Entschuppungsmaschine, welche die Arbeit erleichtert, so dass bereits ab zehn Uhr die ersten Kunden frische Fische im Laden kaufen können. Etwa 40% des Tagesfangs gehen direkt an die umliegenden Fischrestaurants von Meilen. Eine weitere gute Verkaufsmöglichkeit bietet sich am Freitag auf dem Wochenmarkt, wo die Griesers regelmäßig mit einem Stand präsent sind.

Da es von Mitte Mai bis Mitte November von Samstag 10 Uhr bis Sonntag 16 Uhr nicht erlaubt ist, Netze zu setzen, bringt der Sonntag im Sommerhalbjahr nur eine kurze Ruhepause. Anders in der

Winterzeit, wo die Netze über zwei Nächte im See bleiben, gibt es ein längeres Wochenende. Auch das Leeren der Netze ist reglementiert: Von Mai bis Oktober müssen sie täglich geleert werden, in der übrigen Zeit mindestens jeden zweiten Tag. Peter Grieser hat also einen genau geregelten Wochenrhythmus zu erfüllen, der gut organisiert sein will, damit noch etwas Freizeit für die Familie übrig bleibt.

Fangeräte Die Netzfischerei ist im Zürichsee ein Vorrecht der Berufsfischer. Peter Grieser verwendet Grund- und Schwebenetze und für bestimmte Zwecke, wie im Hechtlaichfang, Reusen. Statt wie



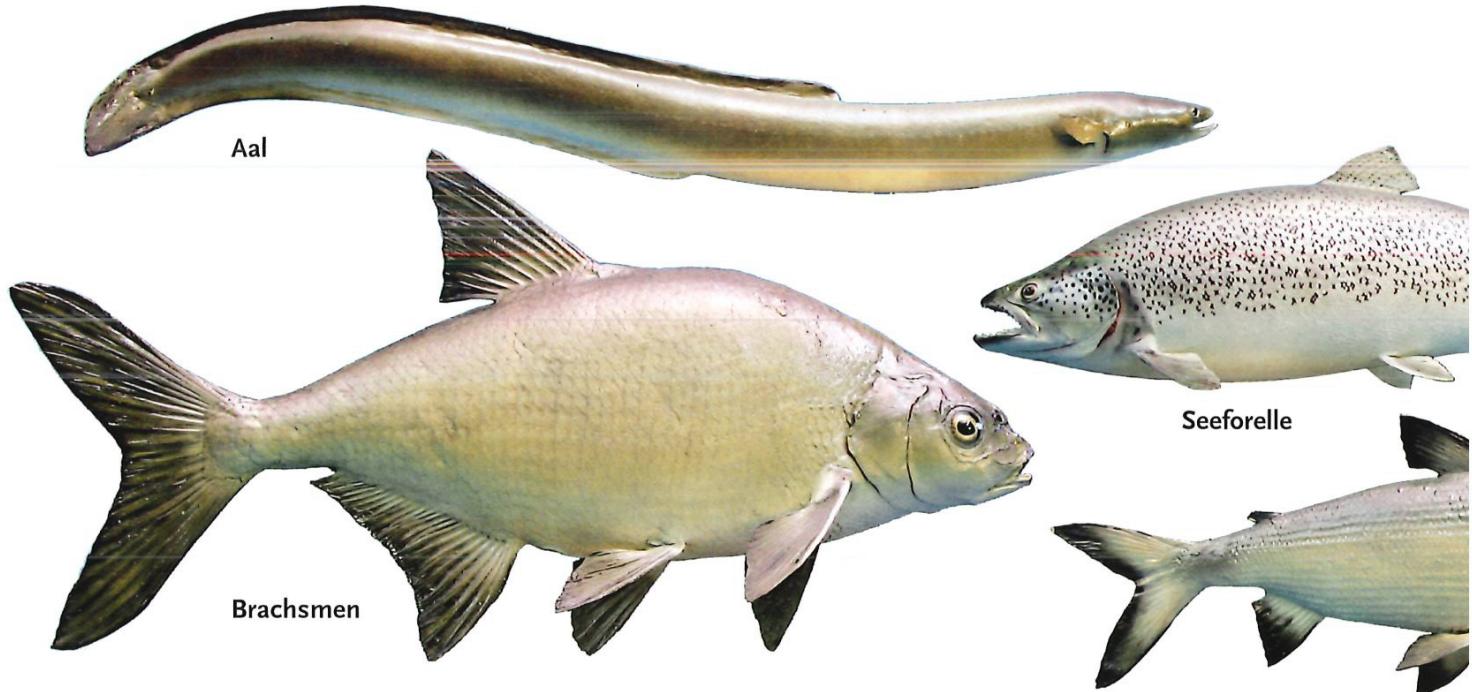
früher aus Baumwolle bestehen heute die Netze aus Nylon oder anderen Kunstfasern, wodurch sie leichter, robuster und rutschfester in den Maschen geworden sind. Zudem lassen sich in diesen Netzen die Fische leichter aus den Maschen lösen.

Mit den Grundnetzen fängt Peter Grieser jene Fischarten, die sich unmittelbar über dem Seegrund aufhalten. Dazu zählen vor allem Egli und während der kälteren Jahreszeit auch die Felchen, Hechte und Weissfische. Das Grundnetz darf höchstens 90 m lang und 2,50 m hoch sein. Um den Fischfang zu kontrollieren, bestehen mancherlei Einschränkungen bezüglich Maschenweite, Anzahl der zu setzenden Netze und der Setzzeiten. So dürfen beispielsweise von Mitte Mai bis Ende August an Werktagen zwischen 10 und 16 Uhr keine Grundnetze gesetzt werden.

Die Schwebenetzfischerei dient hauptsächlich dem Fang der Felchen, die sich in der Regel von Frühling bis Herbst im offenen Wasser auf wechselnder Tiefe aufhalten und sich von tierischem Plankton ernähren. Auch Forellen verfangen sich in Schwebenetzen. Damit diese nicht auf den Seegrund absinken, befestigt man sie mittels Schnüren an Schwimmern. Die Länge der Schnüre wird dabei auf diejenige Tiefe eingestellt, in der man am meisten Fische vermutet. Die bis zu

10 m hohen und 90 m langen Schwebenetze werden freitreibend oder mit zwei Ankern verbunden gesetzt. Ein Ankersatz darf höchstens aus fünf Netzen bestehen, was immerhin eine Länge von 450 m ergibt. Die vorgeschriebene Mindestmaschenweite von 40 mm ist um einiges grösser als bei den Grundnetzen, wo sie 28 mm beträgt.

Fischereistatistik In Peter Griesers Tageswerk ist der tägliche Eintrag in die Fangstatistik nicht zu vergessen. Das Bundesamt für Umwelt (BAFU) erhebt und sammelt die Daten zum Schutz der Fischbestände und zur Kontrolle der Lebensraum- und Wasserqualität mit dem Ziel, die Schweizer Seen und Flüsse nachhaltig zu nutzen.

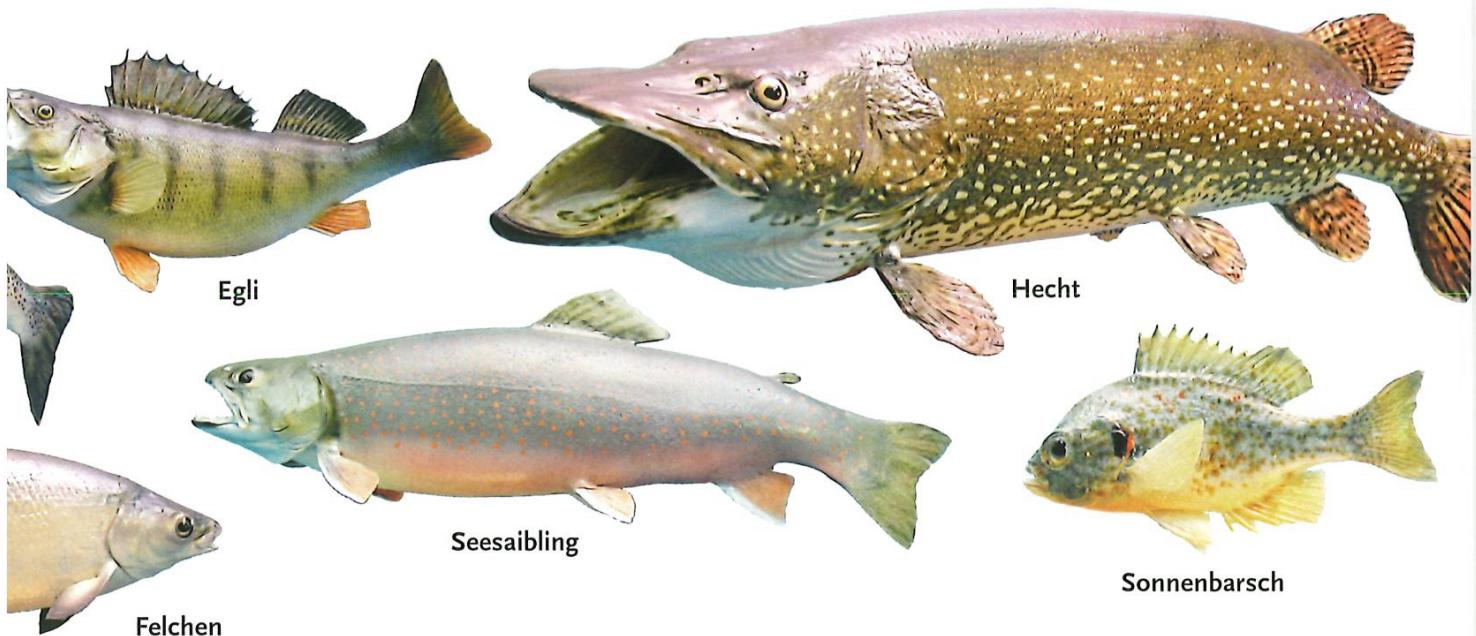


Die Jahreserträge der Berufsfischer haben sich seit 1975 praktisch halbiert. Seit 1995 bleiben sie mit 1500 Tonnen pro Jahr weitgehend konstant, was aber nicht ausreicht, um den heimischen Bedarf zu decken. So gelangen aus 90 Zuchtbetrieben weitere 1200 Tonnen Süßwasserfische auf den Schweizer Markt. Das Gros des Fischkonsums von über 90% wird aber durch die importierten Fische gedeckt, wobei hier Meerfische und Meeresfrüchte eingerechnet sind. Vom Jahresertrag der Schweizer Berufsfischer gehen gut 10% auf die Fischer des Zürichsees zurück, die mit einem Ertrag von knapp 19 kg/ha hinter denjenigen des Sempachersees (84 kg/ha) und des Bielersees (24 kg/ha) an dritter Stelle liegen.

Parallel zum Rückgang der Fischereierträge ist auch die Anzahl der Berufsfischer seit drei Jahrzehnten stark rückläufig. Besonders stark abgenommen hat die Zahl der Personen, welche die Fischerei als Nebenerwerb betreiben. Heute arbeiten in der Schweiz nur noch rund 200 Personen als Berufsfischer, und 150 betreiben die Fischerei als Zweitberuf.

Die in der Schweiz am häufigsten gefangenen Fischsorten sind: Felsen, Barsch (Egli) und Weissfische. Gesamtschweizerisch liegt der Ertragsrückgang seit 1993 vor allem beim Barsch und Weissfisch.

Der Laichfang bedeutet Fischen für den Fischnachwuchs Den Fischnachwuchs und die Bestände zu pflegen, gehört zu den vordringlichen Aufgaben der Fischereiverwaltung und der Berufsfischer. Menschliche Eingriffe und die wachsende Schlammschicht, die auf die hohe Phosphatkonzentration in den siebziger Jahren zurückzuführen ist, gefährden zunehmend die natürlichen Brutplätze. Gerade für die anspruchsvolleren Fischarten wie Felchen oder Hecht stellt der Schlamm ein Problem dar, da hier dem Laich fürs Überleben zu wenig Sauerstoff bleibt. Auch Peter Grieser kann diese Beeinträchtigungen an manchen Brutplätzen feststellen.



Umso wichtiger ist der Laichfang der Berufsfischer, der in enger Zusammenarbeit mit der Fischzuchtanlage in Stäfa erfolgt. Sobald der Probefang ergibt, dass eine Mehrheit der weiblichen Fische geschlechtsreif ist, gibt der Fischereiaufseher den Laichfang frei. Die Brutzeit der Felchen, die bei einer Wassertemperatur von 4 bis 8 Grad laichen, dauert bis zu drei Monate. Die eigentliche Schonzeit der Felchen währt indes vom 20. November bis Ende Dezember. Eine Sonderbewilligung erlaubt den Berufsfischern den Felchenfang aber auch während der Schonzeit, vorausgesetzt, dass der Fischzuchtanlage in Stäfa bereits genügend Felchen zum Ablaichen abgegeben wurden. Bei der Sonderbewilligung darf aber nur mit sechs Netzen gefischt werden, die zudem weitmaschiger als üblich sein müssen, damit zu junge, noch nicht laichreife Fische hindurchschlüpfen können. Die Periode der Schonzeiten dauert insgesamt von Oktober bis Ende April. Sie beginnt Anfang Oktober für die Forellen und endet Mitte Mai für die Egli.

Beim Laichfang der Felchen wird vor allem in den sandigen Flachwasserzonen des Sees gefischt, wo sich die laichtragenden Felchen aufhalten. Ein tragendes Sandfelchenweibchen liefert etwa zweieinhalb Deziliter Laicheier, die in der Fischzuchtanlage Stäfa mit der

Samenflüssigkeit der Männchen befruchtet werden. Der befruchtete Laich wird in Brutgläsern ausgebrütet. In der Fischzuchtanlage Stäfa haben bis zu 1600 Liter Laich Platz – also rund 100 Millionen Fischeier. Im Februar/März werden möglichst viele Felchen-Brütlinge in den See ausgesetzt, denn es ist nicht möglich, Felchen in Gefangenschaft aufzuziehen.

Erst in den Frühling, in die Monate März und April, fällt die Laichzeit der Hechte. Peter Grieser setzt hier ein spezielles Hechtnetz ein. Noch nicht laichreife Hechtweibchen, die sich im Netz verfangen, werden bis zur Reife im Bassin gehalten. Wie bei den Felchen erfolgt nach der Befruchtung das Ausbrüten in speziellen Gläsern in

Ein Fischreiher wartet auf dem Boot auf seinen Anteil.



der Fischzuchtanlage. Die Brütlinge kommen dann in gesonderte Hechtteiche, wo sie während zweier bis dreier Wochen zu Junghechten heranreifen. Diese Junghechte werden aber bald in den Uferzonen des Sees ausgesetzt, da sich ihre Raubgier derart bemerkbar macht, dass sie sich mit Planktonfutter nicht mehr abfinden und beginnen, Artgenossen aufzufressen.

Es bleibt zu wünschen, dass Peter Grieser seinen Beruf noch viele Jahre mit Begeisterung ausüben kann und dass ihm, auch wenn dies nicht immer einfach ist, der Humor und die Freude daran nicht vergehen. Gerade für die Seegemeinden ist die Arbeit von Peter Grieser und seinen Berufskollegen von grosser Bedeutung, leisten sie doch einen ökologisch unverzichtbaren Beitrag zur nachhaltigen Bewirtschaftung des Zürichsees.