

In Indonesië zit men ondertussen niet stil.

Yayasan (Stichting) Indo-Euro opgericht in Indramayu

door Jos Scheerboom

Neemt u van me aan dat globalisering niet tegen te houden is, de uitslag van het onlangs gehouden referendum ten spijt. Bulkproducten die goedkoper aan de andere kant van de wereld geproduceerd, worden nu eenmaal aan handelaren te Urk aangeboden en die zullen wel gek zijn om dit aan hun neus voorbij te laten gaan. Het heeft als consequentie dat een ondernemer kennis moet nemen van ontwikkelingen buiten zowel de nationale als de Europese grenzen en dat het gewenst en noodzakelijk is dat over deze ontwikkelingen in dit vakblad wordt gepubliceerd.

Ik kom terug op het voorbeeld Indonesië. Wat elke Nederlandse meervalkweker moet weten is dat wat in Nederland niet is gelukt, daar binnen enkele dagen tot stand werd gebracht: een stichting waarbinnen vistelers worden geschoold, de visvoer-voorziening en de visafzet worden geregeld. Het gaat om de teelten van meerval (*Clarias*), *Pangasius* (de leverancier van de in Nederland al behoorlijk bekende panga-

filet), tilapia en karper.

Per mail word ik door Cees Baay ('Boy') geregeld op de hoogte gehouden van de vorderingen rond Indramayu (*). Ik vroeg hem toestemming uit zijn mails te citeren, zodat ook u op de hoogte bent. Zijn antwoord:

'Ik vind het prima. Totaal geen bezwaar'

Hoe een Yayasan te realiseren ?

Uit de mail van 21 mei jl: 'Om toestemming te krijgen voor de stichting moest ik voor een (regerings)commissie van 5 man verschijnen. Hiervoor had ik alles op papier gezet en de commissieleden een kopie gegeven zodat ze zich in de situatie konden verdiepen. Naar aanleiding hiervan konden ze vragen stellen. Ze waren zeer geïnteresseerd, moet ik je zeggen; het vragen-uurtje duurde wel meer dan 3 uur. Waar ging het allemaal om?

Op dit moment liggen overal op Java visvijvers die niet of nauwelijks in productie zijn. Het heeft te maken met de hoge prijs van het visvoer. In



Gepland: 40 visbassins van beton van elk 3 bij 2 meter, in aanbouw. Rechts achter: gebouwen voor visverwerking, eveneens in aanbouw.

de winkel is dit te koop voor 3.400,- rupiah de kilo (ca. euro 0,27). Maar de voederconversie is ca 1,5. Om een kilo vis te produceren is dus een 5.000 rupia nodig en dat is nu precies de prijs die men op de binnenlandse markt voor een kilo (tilapia) krijgt. Men verdient hier dus niets aan en daarom staan nu veel vijvers leeg.

Wat nu veel gebeurt is dat de natuurlijke meren van Indonesië worden volgepropt met netten en kweekvissen, met als gevolg dat in de natuurlijke meren alleen nog maar tilapia's voorkomen. Species die hier van origine aanwezig waren, zijn nu niet meer of nauwelijks aanwezig. Die zijn dus door de tilapia's verdrongen en/of geconsumeerd. In de netten kunnen de tilapia's zich ongebreideld voorplanten en de jonge visjes kunnen door de mazen van het net heen het ruime sop tegemoet.

Bovendien komen onder de vissen in de grote meren in netten gehouden, veel ziekten voor, die niet zijn te behandelen.

Ik heb de commissieleden gevraagd de uitbreiding van viskweek in de meren te verbieden en de mensen te stimuleren terug te gaan naar het kweken van vis in *balongs*

(cementen visbassins), die nu dus leeg staan.

Ik heb de commissieleden gezegd dat te willen stimuleren, Jos, dat de viskwekers in eerste instantie door ons worden geholpen waarbij wij zelf ons voer maken die wij voor een bedrag van om en nabij 2000,- rupiah kunnen verkopen, bij een voederconversie van ca. één.

Eén van de commissieleden vroeg me nog waar ik de afzetmarkt heb. Ik antwoordde dat er voldoende binnenlandse markt is, maar dat wij ook over de mogelijkheid beschikken de vis te verkopen voor de export, waarbij de vis wat langer wordt gehouden, tot een gewicht van 7 à 8 ons.

De commissieleden waren meer dan overtuigd. Ik heb toen meteen gevraagd om financiële hulp van de Indonesische regering. Zij zouden hun best doen, hebben ze me beloofd'. Al met al was het een leuke dag met veel wederzijds begrip en vooral. Niet te vergeten, hebben we heerlijk gegeten'.

Afgelopen 24 mei was de stichting Indo-Euro een feit. Bijgaande foto's zijn tijdens de oprichting gemaakt.



Foto gemaakt tijdens de officiële oprichting van Yayasan (stichting) Indo-Euro. Cees Baay, in donker shirt, zit in het midden.



Cees Baay deelde mij ook mede dat Nederlandse ondernemers nog steeds met kapitaal en/of arbeid kunnen participeren in de activiteiten van de stichting.

De teelt van consumptiekarper ('ikan mas')

Wiljan van Rooy (culinair expert en voormalig handelaar in vis) heeft zich voorgoed in Indonesië gevestigd om consumptiekarper te kweken.

Uit de mail van 27 mei jl: 'Wiljan is goed aangekomen. Wij hebben vandaag een feestje gebouwd met lekker eten en een paar koude biertjes.

Ik heb voor hem een huis gehuurd waar hij erg blij mee was.. Het heeft een goede ligging, een grote zitkamer, drie slaapkamers, een keuken, 2 douches en toiletten en een mooie ruimte om er aquaria te installeren. En dat voor 8,5 juta per jaar (Euro 680,- per jaar).

Ik heb nog een andere ruimte voor hem gehuurd: een soort bloemenkas waar hij *fingerlings* naar toe kan brengen om ze verder op te kweken'

Uit de mail van 29 mei jl:

'De prijs van consumptiekarper ligt nu op 18.000 Rp. de kilo, waarbij 3 vissen in een kilo gaan. Voorheen was dit 12.000 Rp per kg, maar door het uitbreken van het Koi HerpesVirus is de productie enorm gedaald en was er weinig aanbod. Wij verwachten dat dit voorlopig zo blijft, want wat mij nu opvalt, is dat het virus vooral toeslaat in de grote meren en dat karpers in de *balongs* er weinig last van hebben.

Wiljan wil nu onder kweekhuisomstandigheden de teelt van de karper opzetten en de *fingerlings* aan de boeren verkopen, nadat deze voldoende immunologische weerstand hebben ontwikkeld en zij in de *balongs* verder kunnen worden opgekweekt. Ik heb voor hem diverse grote moederdieren uitgeselecteerd. Het liefst willen de consumenten hier de donker gekleurde variant en niet de gele, rode of wat voor kleur dan ook. Dergelijke vissen hebben hier geen of weinig waarde, ook al smaken de vissen natuurlijk identiek. Het is hier gewoon een kwestie van lange traditie. Net zoals de rode variant van de tilapia. Die raak je aan de straatstenen niet kwijt'.