



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

GÜLBİRLİK (ISPARTA)

BA Gülbirlik'teyiz, Nafiz Koçak Beyle beraberiz, Nafiz Bey, Isparta deyince akla Isparta gülü geliyor, bu gülün özelliği nedir?

NK Isparta gülünü diğer güllerden ayıran en büyük özellik "roza damascana" dediğimiz bir yağ gülü çeşididir. 1882 yılında gelmiş, kimi diyor buradan Bulgaristan'a gitmiş, kimi diyor Bulgaristan'dan buraya gelmiş. İsmail Efendi ilk getirmiş, bu tamamen bu bölgenin ekolojik özelliklerine uygun ve sadece bu bölgede yetişebilen bir gül. Yılda sadece Mayısın 15-20 arası başlar ve Haziranın 20'sinde biten en fazla 1,5 aylık bir kültür.

BA Şu an tam zamanı?

NK Evet isabetli olmuş tam gül zamanı buradasınız. Gülümüzün en önemli özelliği esans/parfüm sektöründe kullanılanlar gül yağlık gül oluşudur. Bunun akabinde gene parfüm sanayinin biraz daha ikinci planında kullanılanlar bir hammadde. Ayrıca bizim Gülbirlik "Rosense" adında satışını yaptığımız gül ürünlerimiz var; kolonya, yağ, parfüm, deodorant gibi kozmetiksel ürünlerimiz var. Bunun dışında gıda sanayiinde de kullanılıyor; reçeli, şurubu, lokumu yapılıyor. Biz bütün bunları Isparta'nın bir markası olarak yurtdışına ve Türkiye'ye veriyoruz.

BA Kozmetik sanayinde en büyük pazarınız neresi?

NK Yağlık gül satışında en büyük alıcımız Fransa. Bildiğiniz bütün o büyük Fransız kozmetik markaları hammaddelerini Isparta'dan alıyorlar. Ama maalesef biz onlara 3 kuruşa gül satıyoruz işlenmiş olarak 10 liraya alıyoruz. Isparta'da gül artık sadece Türkiye'de değil dünyaca tanınan bir ürün oldu. Artık günümüzde Uzakdoğu'da özellikle Çin, Japonya gibi ülkelerin kültürlerine de girdi ve o ülkelerden de inanılmaz bir talep oluştu. Hatta diyebilirim ki yurtiçinde olmayan rağbet Uzakdoğu'dan geliyor. Bugün bizim ve özel sektör fabrikalarımıza Japonya'dan, Çin'den, Hindistan'dan ve Malezya'dan birçok yabancı turist geliyor. Fabrikaları geziyor, sabah tarlalara gidip gül topluyorlar, yani gülcülüğü yaşıyorlar.

BA Şunu çok merak ediyorum 1 kilo gül yağı için kaç kilo gül gerekiyor?

NK 1 kilo gül yağı için yaklaşık 3,5 - 4 ton gül yaprağı gerekiyor. 4 ton yaprak da yaklaşık 1 kamyon gül ediyor. 1 kamyonu karşı 1 şişe yağ elde ediliyor. Üretimden işlenişine kadar başlı başına çok zahmetli bir iş.

BA 1 kilo gül yağının fiyatı nedir?

NK Dünya piyasalarında 1 kilo gülyağının fiyatı 7500 Euro civarında. Şu anda dünyada kendi dalında en pahalı yağ gül yağı oluyor.

BA Ama Isparta gülünün yağı da en kaliteli gül yağı diye biliyorum?

NK Doğru en kalitelisi Isparta gül yağı oluyor. Söz gelimi Bulgaristan'da gülcülük yapıyor ama onların kalitesi bize nazaran çok daha düşük. Firmalar daha çok bizi tercih ediyor, sözcülemi bir Fransız markası ihtiyacının yüzde yetmişini bizden, yüzde otuzunu Bulgaristan'dan alıyor.

BA Kozmetik markası olarak "Rosense" adını aldınız, neden Türkçe bir isim seçmediniz?

NK Biz gülbirlik olarak eskiden beri kozmetik işine bakıyorduk ama 2004 yılından itibaren büyük talepler oluştu ve uluslararası bir atılım yaptık. Biz de ambalajlarımızda Gülbirlik adını kullanmayalım bir markamız olsun istedik. Bunun uluslararası gül ismi rose ve sense yani his kelimelerini birleştirerek bu markayı oluşturduk. O zamana kadar Isparta'da "rose" kelimesi hiç kullanılmazdı ne zaman bir böyle bir marka oluşturduk herkes rose ismini kullanmaya başladı. Bugün Ispartalı gül dışında mesela mobilya bile yaparken rose kullanıyor.

BA Madem ki dünyanın en büyük üreticisi sizsiniz Türkçe bir ad koyup dünyaya bunu öğretmek en doğrusu idi ama siz böyle yapmamışsınız İngilizce bir ad seçmişsiniz. Kaç tane fabrikanız var?

NK Dört tane gül yağı fabrikamız var, 1 tane de kompres fabrikamız var. Rosense olarak da bir tane üretim tesisimiz var, bu tesis Türkiye standartlarının çok üzerinde bir tesistir. Bizim için en önemli olgu her zaman kalite olmuştur. Bu ister istemez fiyatlarımıza da yansıyor, ama müşteri ürünümüzü aldığı zaman kalite farkını anlıyor ve devamlılığı oluşuyor. İçinde kullandığımız doğal ekstaratlar ve formülasyonda hep doğallığı öne alıyoruz.

BA Doğallık çok önemli.

NK Evet biliyorsunuz o çok meşhur yabancı markalar doğallıktan çok uzak kimyasal ürünler. Ama biz tamamen doğalız bugün yeni yeni bazı markalar da doğallığa geçmeye başladı.

BA Birliğiniz kaç üyeden oluşuyor?

NK Gülbirlik 6 büyük kooperatiften oluşuyor, toplamda 5000 kadar faal üyemiz var.

BA Gül tarımı yapan insanlar ekmek yiyebiliyor mu? yani 1 ay çalışıp 1 sene geçinilebilir mi?

NK Bizim bu bölgenin çok geniş bir tarım yelpazesi vardır. Isparta'da yalnız gül değil elma ve kirazcılık da var. Son 3 yıl içinde bu üç üretim dalından en iyi gelir getiren ürün gülcülük. Meyvecilikte daha büyük sıkıntılar var. Gülcülükte çok fazla sıkıntı yok. Sadece gülcülüğü ana iş olarak yapanlar yüzde onu geçmez. Onun dışındaki diğer gurup gülcülüğün yanında diğer tarım dallarını da yapıyorlar.

BA Gülcülük yani bakımları zor mudur?

NK Bakımı zor olmayan suya fazla ihtiyacı olmayan bir ürün.

BA Bir dönümden ne kadar ürün alınabilir.

NK eğer iyi bakarsanız 1 dönüm topraktan 800 - 850 kilo gül alınabilir. Hiç bakmazsanız kendi haline bırakırsanız o zamanda 450 - 500 kilo ürün alınabilir.

BA Biz bu aradan fidan götürürsek Ankara'da yetiştirebilir miyiz?

NK Çok denendi mümkün değil.

BA Atmosferik yapı buna izin vermiyor demek ki.

NK Tamamen ekolojik bir durum, gül buranın ürünü. Benim bildiğim Ankara, İzmir, Antalya, Denizli, Konya'da denendi ama olmadı, olmuyor.

BA Doğru, mesela biz Ankara armudu fidanını İzmir'e götürdük ama yetiştiremedik.

NK Dediğim gibi bazı ürünler atmosferi takip ediyor. Mesela Isparta'ya girişte sol taraftakiler Isparta gülüdür, diğerleri süs gülüdür, her şehirde olabiliyor.

BA Gülün sadece çiçek yaprakları mı kullanılıyor, yeşil yaprakları dalı işe yaramıyor mu?

NK Sadece pembe çiçek yaprakları kullanılıyor.

BA Peki koparıldıktan sonra dayanıyor mu, mesela bir alma kadar dayanıklı mı?

NK Hayır, hayır koparıldığı gün işlenmesi lazım.

BA Bir de gülkurusu var, gülü kuruttuktan sonra işlenebiliyor mu?

NK Aynı gün ürün yaşken işlenmesi gerekiyor.

BA Ben buradan yaş gül alıp Ankara'ya götürsem ertesi gün reçel yapsam ya da buzdolabında saklasam olmaz mı?

NK Dondurursanız olur da, yaş götürürseniz fermantasyona uğrar ve bozulur. Biz o haline posa deriz ve o şekilde posalaşmış ürünü kullanamayız. Siz isterseniz reçel yapmak yerine burada reçelciler var, alın götürün.

BA Doğru da seyircilerimiz bizim yapmamızı görmek istiyor.

NK Onu anlatıyorum, reçelcilerden mayalanmış gül yaprağı alırsanız on u götürüp reçel yapabilirsiniz.

BA Mayalanmak demek reçel yaprağının şekerle karıştırılmış hali değil mi?

NK Aynen öyle.

BA Peki Nafiz Bey çok teşekkür ederiz bize vakit ayırdığınız için.

NK Ben de size teşekkür ederim.











Nafiz Koçak
Genel Müdür Yardımcısı

S.S. Gül Gülyağı ve Yağlı Tohumlar Tarım Satış Kooperatifleri Birliği
Davraz Mah. 115 Cad.No: 105 ISPARTA / TÜRKİYE
Tel : +90 246 218 12 80 Faks: +90246 218 84 52
Gsm : +90 530 960 34 32 www.gulbirlik.com
e-mail: nafizkocak@gulbirlik.com