

## KÖPRÜBAŞI'NIN SIRRI NE?

BİLMİYENLER için yazıyorum:

Köprübaşı, Manisa'nın 17 ilçesinden biri.

Salihli-Demirci Karayolu üzerinde yer alıyor.

2024 yılı verilerine göre nüfusu 12 bin 404.

İlçe halkının geçim kaynağı ağırlıklı olarak tarım.

Ülkemizde bırakın diğer illeri, kendi ilçelerinden bir Akhisar, Alaşehir, Demirci, Gölçmarmara, Gördes, Kırkağaç, Kula, Salihli, Sarıgöl, Saruhanlı, Soma, Şehzadeler, Turgutlu, Yunusemre kadar bile popüler değil.

Ama dünyada neredeyse tanımayan yok.

Çünkü burada üretilen zeytinyağının eşi benzeri yok.

Küçük bir coğrafyada onlarca marka var.

Ve bu markaların ulusal-uluslararası yarışmalarda almadığı madalya yok.

Sordum soruşturdum, madalya sayısını tam olarak bilen de yok.

Öyle ki saymaktan yorulmuşlar artık!

Hangi markalar mı?

(Bu kez yan yana değil alt alta yazacağım.

Zira, hepsi başlı başına birer başarı öyküsü.)

Alfabetik sırayla...

Aden Bahçesi...

Birsen Hanım Zeytinliği...

Bozelli...

Cumbalı...

Genius...

Hermus...

İlhan Sarı...

Kordona...

Lea...

Merge...

Mistik...

Olivart...

Pallas...

T Olive...

Zagoda...

Zayto...

Peki, Köprübaşı'nın sırrı ne?

Nasıl bu kadar birbirinden başarılı marka var ve hepsi ödülleri silip süpürecek kadar kaliteli?

\*

Tabii ki bulunduğu coğrafya ve buna bağlı iklim koşulları çok önemli.

Zaten Ege Üniversitesi de bu bölgeyi "Verimli toprakları ve uygun iklim koşulları nedeniyle zeytin ağacının yetişmesi için en ideal coğrafyalardan biri" olarak tarif ediyor.

Vikipedi'ye girip baktım.

İlçenin rakımı 255 metre.

Gediz'in çöküntü havzası üzerinde yer alıyor.

Güneybatısında Dibek, kuzeydoğusunda Çanak, kuzeyinde Kayran dağları yer alıyor.

Demirköprü Barajı, Gördes Barajı ve Marmara Gölü tarafından çevrili Köprübaşı'nın içinden Gediz Nehri geçiyor.

İlçe, Akdeniz ve kara ikliminin etkisi altında.

Bu nedenle yazları sıcak ve kurak, kışları ılık ve yağışlı geçiyor.

Hava sıcaklığı -1 ile +35 derece arasında değişiyor.

Kayıtlı 58 bin dekarlık alanda 1 milyon 429 bin zeytin ağacı var.

Bölgede en çok yetiştirilen zeytin çeşitleri 'Arbequina', 'Trilye' (Gemlik) ve 'Ayvalık' (Edremit Yağlık).

Köprübaşı aynı zamanda Türkiye genelinde 'Arbequina' çeşidinin en çok yetiştirildiği bölge.

\*

Evet; biraz önce de değindiğim gibi coğrafya, iklim vs. önemli ama tek başına yeterli değil.

Bu başarıda mutlaka başka argümanlar da etkili...

Peki, onlar ne?

Ben de en doğru bilgiye ulaşabilmek adına Cumbalı'dan Murat Gökdere ile Zagoda'dan İsmail Şahin'e sordum:

"Sahi, sırrınız ne?"

Yanıtların ortak paydası şu:

Üreticilerin neredeyse tamamı eski beyaz yakalılar.

Çoğu emeklilik sonrası yatırım için bu bölgeyi seçmiş.

Başlangıçta hobi için başlayan zeytin üretimi zamanla profesyonel zeytinyağı üretimine dönüşmüştü.

Yani, o ödüllü markaların arkasında eğitilmiş, kaliteli ürüne bağlı marka oluşturma konusunda iş planları olan insanlar var.

İş hayatlarındaki iddiayı buradaki zeytin tarımı yatırımlarına da taşımışlar.

Diyorlar ki:

“Tarım yatırımlarında geçmişini olan pek çok yere baktığınızda şöyle bir tablo var:

Tüm tedarikçileriniz, sahada çalışacak işçiden gübre bayisine, sulama sistemi kuran işletmelere kadar geçmişten gelen her türlü yanlış sizin sahanıza da taşıyorlar.

Siz, ‘Bu yanlış’ dediğinizde ise çatışma yaşıyorsunuz.

Geçen zaman içinde, yapılan hatalar yapısal olarak sahanızda kalıyor.

Bunun sonucu olarak da üründe kalitesizlik ve fiyatlama sorunları yaşıyorsunuz.

İşte Köprübaşı, zeytin tarımında 2000’lerin başına kadar neredeyse sıfır kilometre bir alandı.

Tütün başta olmak üzere meyveciliğin dışında hayvancılık yapılıyordu.

Zeytin tarımı için gelen girişimciler, yatırım öncesi iyi örnekleri görmek için İspanya’ya, İtalya’ya, Yunanistan’a gittiler.

Tarımdan gelen katma değerli ürün örneklerini incelediler, iklim ve ekonomik değerlere baktılar ve genellikle de fidanda doğru seçimler yaptılar.

Bu sayede yapısal sorunlardan uzak bahçeler kurdular.

Elbette hatalar da olmadı değil.

Bu, bir nevi öğretim süreci gibi geçti.

Benzer kültür ve yatırım süreçlerinden geçmiş bu kişiler arasında diğer bölgelere göre daha yakın ve samimi diyaloglar oluştu.

Bu da sorun çözmede, hatalardan ders çıkarmada ve iyi örnek almada önemli bir süreç oldu.

Özetle, sektör, üretim tarafında çok vakit kaybetmedi.”

\*

Bu sohbetlerden yaptığım çıkarıma göre Köprübaşı’nın başarı hikayesinin ve habitatının en önemli unsuru yatırımcısı.

Kötü meyveye, kötü ürüne karşı genel olarak mesafeliler.

Zeytini şu koşullarla sıkıyorlar:

Dip zeytini, kusurlu zeytin asla onların hattına girmeyecek.

Hat ısıtılmayacak.

Her gün sıkımlar bittiğinde hattın tüm bölümleri temizlenecek.

Fabrikada koku olmayacak.

Bu belli bir süre karşılanamadığı için her gün hasat sonrası kilometrelerce yol yaparak zeytinlerini çevre ilçelere taşımışlar.

Sadece teknolojik olarak belli bir standardı olan temiz hatlarda sıkım yapmak için kilometrelerce yol yapmışlar.

Bu ısrarı gören fabrika sahipleri kendilerini yenilemişler.

Bu işi tüm dünyada takip eden firma danışmanlarından hijyen ve sıkım gibi konularda eğitimler almışlar.

Kısacası onlar da artık bu habitatın önemli birer üyesi olmuşlar.

\*

Köprübaşı, zeytinyağında markalaşmak isteyen yöreler için müthiş bir örnek, rol model.

“Biz de marka olmak istiyoruz” diyerek ‘marka’ olunmuyor.

Onun için çalışmak, ev ödevini eksiksiz yerine getirmek, emek, çaba harcamak gerekiyor.

Bilmem anlatabildim mi?

Adnan Kaya

17 Kasım 2025, Hürriyet Gazetesi