

# Turniyet

Ünlü Egetürk firmasını sahibi Burhan Ongören, sucuklara o farklı lezziz tadı veren sır için, "Yılların tecrübesi" diyor. Sucuk kralı Ongören, bu-ğün dahi for-mlide yaptığı mikro düzeyde değişikliklerle mükemmeli-yetin sınırları zorluyor.



## Egetürk'ün sırrı teacrübede saklı

**D**ÜNYANIN önde gelen ekonomi gazetesi **Financial Times**, her yıl **'FT Global 500'** listesi yayımlıyor. Bu liste dünyanın en değerli **'Most valuable companies'** firmalarını gösteriyor. İngiliz gazetesi eğer Avrupa da gıda dalında da **'FT Ethic Food 500'** diye liste yayımlasa Almanya'daki **Egetürk** firması bu listede belki de ilk sırada yer alır. Yaklaşık 150 kişilerin çalıştığı 70 bin metrekaare alana kurulu modern tesisle günde 200 ton kadar sucuk, salam ve pastırma üretiyor. Ağırıklı Almanya olmak üzere tüm Avrupa'ya, Körfez ülkelerine, Türk Cumhuriyetleri ne, Japonya'ya ihracat yapıyor.

Avrupalı Türklerin yılda ne kadar sucuk, salam tükettiği bilinmiyor. Etlik pazarlama dalında uluslararası bir firmanın yöneticisi Dr. Tanju Aygün, "Genetik damak tadı ve helal faktörü, Türk sucuğu için iki önemli parametredir" diyor ve ardından ekliyor: "İşin kültürel, cross-connection kısmı da çok enteresandır. Yani rekabetin yoğun olduğu bir ülkede etlik bir gıda üretip başarılı bir şekilde pazarlamak kültürel etkilmesine de büyük katkıdır."

Bu hafta Almanya'da **Egetürk** firmasının sahibi **Burhan Ongören** ile konuştum. 4 Ağustos 1935'de Ayrıvalık'ın Cunda adasında doğan **Burhan Ongören** altı kardeşin beşincisi. Anlatıyor da askerliğini yaptktan sonra İzmir'in Eşeripaşa semtinde **'Niyagara Kuru Temizleme'** adıyla dükkân açar. Ama talihsizlik yaşar. Gece dükkâna giren hırsız ne var ne yok alıp götürür. "Müşterilerimin kimisi 'Cann sağ olsun diyor. Kimisi ceketini, pantolonunu isiyor. Adam zaten fakir. İki pantolonundan birisini bana getirmiş. İhna edinceye kadar akla karaya seçtim" diyen **Ongören**'in canı iyice sıkılır. Alsancağı da kahvede iskan-bil oynadığı arkadaşıyla Almanya'ya girmeyi kafasına koyarlar. Arkadaşından önce **Ongören** tam yola çıkmak için 1960 ihtilali olur.

★ ★ ★  
"İki ay bekleyip Truva vapuruyla önce **Venedik'e** gittim. **Oradan Stuttgart'a** geçip **SKF** ruhan fabrikasında işe başladım. 1-1.5 yıl geçti. Gezip tozduk. **Para da biriktirmedik.** Arkadaşım **Ayvalık'ta Stuttgart'tan gideceğiz dedik.**" diyen **Ongören**, "Nereye gideceğimizi bilmiyorduk. Ben Berlin'e dedim, arkadaşım 'Köln'e gidelim, diyor." diye anlatıyor. Birbirlerini de kumak istemeyen iki kafadar "En iyisi yazı-tura atalım" derler. Madeni bir mark atılır. Tura gelir ve Köln'ün yolunu tutarlar.

★ ★ ★  
Köln Briti'de bir anahtar fabrikasında işe başlayan **Ongören**'e bir pazar günü Hamburg'dan arkadaşları gelir. Yemekler yapılır, sofraya oturulur. Sez dönüp döler. "Helva, zeytin, peynir, sucuk yok" a gelir. **Ongören** o an, "Bunları ben imal edip satmalıyım" diye düşünür ve 1966 yılı yaz tatilinde İzmir'de helva ve sucuk yapımını öğrenir. İki hafta içinde hem öğrenir hem de dönerken **'Helva ve sucuk ustası'** diye iki bonservis almaya imnal etmez. Döner döneriz **'İzmir Helvası'** adıyla helva imalatına gireriz. İlk haftalarda satışlar iyi gider, önceleri haftada 200 kilo satar ama

çikolata, pasta bolluğu helvaya rağbeti azalır. **Ongören**, "Hemen bir kasabın yanında sucuk imalatına başladım. Bir yandan da revani, tulumba, kadayıf da yapıyordum ama benim sucuklar tutuldu. Adını da **İzmir Hakiki Türk Sucuğu** koydum. 20 kilo ile başladım. Haftada 200 kilo, altı ayda 2 tona çıktı" diyor. Sucuğun markası da **'İzmir Hakiki Türk Sucuğu'**dur.

★ ★ ★  
Tatlı imalatından vazgeçip tamamen sucuğa yönelen **Ongören** fabrikadan da ayrılarak kendini bu işe verir. Sucuklarının tını artk Almanya'ya yayılmıştır. Bir kasabın yanında başlattığı imalatı 1969'da Köln'de **Berliner Caddesi** tizerinde bir yere taşır ama burası da dar gelir ve 1972'de **Dünnwald** da eski bir teryağı fabrikasına geçer. Sucuğun markasını da değiştirip **'Ege Hakiki Türk Sucuğu'** yapar ama aynı yıl yaz aylarında Türkiye ile Yunanistan arasında Ege krizi patlak verince **Ongören** de sucuğun markasını da **'Egetürk'**e dönüştürür. Üretim artk günde 10 tonu geçer. 1980'de bugün Köln **Chorweiler**'de kendi malı dev modern tesisin temeli atılır ve iki yıl içinde faaliyete geçer. Beş kez genişletilip bugünkü halini alır.

★ ★ ★  
Fabrikayı köşe bucağı gezdim. Her yer pırıl pırıl. Üretim en son teknoloji ürünü makinelerde el değmeden yapılıyor. "Burhan Bey bu işin sırrı, formülü nedir" diye soruyorum. "İşin sırrı yılların tecrübesi" diyor **Burhan Ongören**. "Peki sucuğun formülünü kaç kişi biliyor" diyorum. Formül tamamen **Burhan Bey'e** ait. Yıllar yılı geliştirip mükemmel hale getirmiş. Şimdi de mikro seviyesinde değişiklikler yapıyor. Zaten bürosunda sohbet ederken bir defter yaprağındaki formül çalışmasını bana gösterdi. Ticari sır olduğu için görebildiğim kadarını dahi yazmıyorum. Ama dolayısıyla sucuğa o lezzeti veren baharatın hazırladığı odanın önünden geçtik. Odada tizerinde hiçbir şey yazmayan değişik biyüklükte ve renkte dolu torbalar çuvallar vardı. Odaya girmedik.

★ ★ ★  
Sucuklara, salamlara, pastırma ya o Kayseri havası verdiği söylenen bölümleri de gezdik. Sayısız ödüllü ürünlerin kurutulduğu bölümü bana detaylı anlattı ama teknolojik özelliği ticari sır. O özel formül ile hazırlanan sucuk ve pastırma bu bölümde o eşsiz lezzete kavuşuyor. Gıda uzmanları devamlı kalle koruyucu yapıyor ama **Burhan Bey**, "İki günde bir kendim de yiyip kontrol ederim" diyor. "Peki bu sucuğun lezzeti en iyi nasıl anlaşılır" diye soruyorum. Tavsiyesi şöyle: "Kesip hafif ateşte kızartacakmış veya sucuklu yumurta yapacaksınız."

Almanya'daki Türk işadamlarının duayeni, efsane işadamı **Burhan Ongören** ile saatlerce yaptığım sohbetle, Türkiye maeerasından fabrikadaki tropikal bahçeye, İzmir'deki helvacı **Koreli Ali**'den, sucuk ağacına kadar daha pek çok şey konuştuk.



Halit GELIKBUDAK ile EKONOMİ SOHBETLERİ

hcelikbudak@hurriyet.de