

Değirmen Park Restaurant & Yerlim Organic Products

Y30



37° 45.5' N - 27° 17.4' E , +90-256 681 41 00 - 681 41 01, fax +90-256 681 41 03, Gürsel Tonbul, www.yerlim.com, www.degirmenltd.com/en_alacarte_yemek_menu1.html, info@degirmenltd.com, Davutlar yolu 4. Km Atatürk Cad. Kuşadası - Aydın

At a distance of about 15 km from Kuşadası Marina (please head to Söke first and leave the main road after about 10 km towards the south) lies a site where pioneering work is being done in the field of organic farming in Turkey. In 1995, Gürsel Tonbul and her husband Hasan, felt the burning need of not only establishing an organic farm including livestock breeding, but also of converting the area into a blossoming park. In addition to a restaurant, a pond, a horse ranch and a sheep farm you will find a variety of cropland over 20 hectares. Here, the produce is farmed and put on the market under the brand name of "Yerlim": Wine, olives and olive oil, fruit, vinegar, jams, compotes, spices, vegetables - can all be bought from the shop

or ordered on the internet via www.yerlim.com. Almost all products used in the elegant restaurant with its breezy terrace, come from their own farm - this is slow food at its best! Homemade tagliatelle with chickpeas or lamb tandır (servings from a whole lamb from the oven), traditional keşkek (coarsely cracked wheat with boiled minced meat and red pepper), steaks, salads and Turkish starters depending on the season. The Göl Cafe on the pond can be reached by crossing the pendant bridge - gözleme with homemade cheese are served on the roof terrace. Ambitious cooks can combine their visit with a shopping tour for their galley. A tour through the new olive museum can be organised for groups. Open throughout the year.

Etwa 15km von der Marina Kuşadası entfernt (zuerst Richtung Söke, nach ca. 10km die Hauptstraße rechts Richtung Süden verlassen), liegt eine Pionierstätte der türkischen, biologischen Landwirtschaft. Aus einem tiefen Bedürfnis heraus haben Gürsel Tonbul und ihr Mann Hasan 1995 nicht nur eine Farm für biologischen Landbau und Tierzucht gegründet, sondern die ihnen zur Verfügung stehende Fläche in einen blühenden Landschaftspark verwandelt. Neben dem Restaurant, einem Teich, Pflanzgarten und Schafzucht, findet man auf den 20 Hektar Land eine Vielfalt von Anbauflächen. Dort gedeihen die Produkte, die unter der eigenen Biomark "Yerlim" vermarktet werden: Wein, Oliven- und Öl, Obst, Essig, Marmeladen, Kompote, Gewürze, Gemüse - all das kann vom eigenen Shop gekauft

werden oder unter www.yerlim.com per Versand geordert werden. Im eleganten Restaurantgebäude mit großer, luftiger Terrasse werden fast nur eigene Produkte verarbeitet, hier passiert Slow Food in bester Manier. Hausgemachte Tagliatelle mit Kichererbsen oder Lamm Tandır (Portionen vom ganzen Lamm aus dem Ofen), traditionelles Keşkek (grob zermahlener Weizen mit gekochtem Hackfleisch und rotem Paprika), Steaks, Salate und je nach Saison türkische Vorspeisen. Auf der überdachten Terrasse des Göl Cafe am Teich (erreichbar über die Hängebrücke) werden Gözleme mit Käse aus eigener Erzeugung serviert. Ambitionierte Köche können einen Besuch mit dem Einkauf für die Bordküche kombinieren. Für Gruppen werden gerne Führungen organisiert (neues Olivenmuseum). Ganzjährig geöffnet.

Kuşadası marinasından aşağı yukarı 15 km. uzaklıkta (önce Söke yönüne gidilip takribi 10 km. sonra ana caddeden, sağa güneye doğru çıkılacak) Türkiye'deki organik tarımın öncü kuruluşlarından biri yer alıyor. Gürsel Tonbul ve eşi Hasan Tonbul çok derinlerde hissettikleri bir ihtiyaçla 1995'de hayata geçirmişler fikirlerini: Sadece organik tarım ve hayvancılıkla uğraşan bir çiftlik değil burada kurdukları, daha ziyade doğa harikası bir vaha oluşturmuşlar. Restoran, gölet, at çiftliği ve koyun ağıllarının yanı sıra 20 hektarlık arazide çeşitli tarım ürünleri yetiştiriliyor. Bu ürünler çiftliğin kendi organik markası "Yerlim" adı altında pazarlanıyor. Şarap, zeytin, zeytinyağı, meyve, sirke, marmelat ve kompostolar, baharat, sebze - bütün bu ürünleri çiftlikteki dükkandan ya da www.yerlim.com adresinden ödemeli

olarak satın alabilirsiniz. Şık restoran binasının büyük, havadar bir terası var. Burada neredeyse sadece kendi ürettikleri malzemeye Slow Food'un en leziz örneklerini hazırlıyorlar. Ev yapımı bezelyeli tagliatelle veya kuzu tandır (porsiyonlar fırında pişen bütün bir kuzudan), geleneksel keşkek (aşurelik buğday ve kuzu gerdanyla hazırlanır), steak ve salatalar ve sezonun ürünlerine göre Türk mezeleri. Göletin kıyısındaki Göl Cafe'nin (asma köprü geçilerek ulaşıyor) gölgelik terasında kendi üretimleri peynirle hazırlayıp sundukları gözleme nefis. İddialı aşçılar çiftliğin kendi organik markası "Yerlim" için yapacakları alışverişle birleştirip bir taşla iki kuş vurabiliyorlar. Gruplar için açıklamalı turlar yapılabilir (yeni kurulan zeytinyağı müzesi). Bütün sene açık.



Eating has always been a matter of passion - and passion begins with the growing and refinement of raw products

Essen hat immer mit Leidenschaft zu tun - die beginnt beim Anbau und der Veredelung von Rohprodukten

Yemek her zaman tutkuyla içiçedir - ve bu tutku malzemenin üretim ve mükemmelleştirilmesiyle başlar

A Pioneer of Ecoagriculture

For the past 15 years, Gürsel Tonbul has devoted herself to recreate her grandmother's garden: using only natural fertilizers and no chemicals. By combining a number of measures, her aim has been to produce first-class produce, just as her grandmother had done, but on a much larger scale and offering greater biodiversity. Gürsel Tonbul has established the model farm in Turkey for biodynamic agriculture together with her husband Hasan Tonbul, owner of Diana Travel. Their products are well known internationally. Another of Gürsel's key concerns is the first-class processing of her harvested products and her olive oil was selected as one of the best 100 in the world by the Italian catalogue PEMIBIOL. Here one can witness slow food at its best, which is represented by the whole range of "Yerlim" products. Gürsel Tonbul is also an active member of the organic associations

in Turkey: "ETO" and "ORGÜDER". Education, courses and international contacts are also part of her mission at the farm - the think tank of biodynamic agriculture in Turkey so to speak. The know-how of her staff is perfect proof of her love for her job.

Gürsel Tonbul hat in den letzten 15 Jahren alles darangesetzt, jenen Zustand herzustellen, den sie aus Großmutter's Garten kannte: keine Chemie und Verwendung natürlicher Düngers, um in Verbindung mit vielen anderen Maßnahmen erstklassige Produkte zu ernten. Nur in einem viel größeren Maßstab als sie das aus Großmutter's Garten kannte und mit einer größeren Sortenvielfalt. Gemeinsam mit ihrem Mann Hasan Tonbul, dem Besitzer von Diana Travel, hat sie das Vorzeigegut der biologischen Landwirtschaft der Türkei aufgebaut und wird mit ihren Produkten auch außerhalb der Türkei wahrgenommen.

Die erstklassige Weiterverarbeitung ihrer geernteten Produkte ist ihr ein genauso wichtiges Anliegen: selbst produziertes Olivenöl wurde im italienischen PEMIBIOL Katalog unter die 100 besten Öle der Welt gereiht. Slow Food im besten Sinne, der sich durch ihre ganze "Yerlim" Produktreihe zieht. Sie ist auch aktives Mitglied in den türkischen Ökoverbänden "ETO" und "ORGÜDER". Ausbildung, Kurse und internationale Kontakte sind auf ihrem Gut - gewissermaßen der Think Tank der türkischen Biolandwirtschaft - genauso ein Anliegen, das sich auch im Know How ihrer Mitarbeiter zeigt.

Gürsel Tonbul son onbeş senedir ninesinin bahçesinden hatırladıklarının hayata geçirebilmek için bütün gayretleriyle çalışıyor: Kimyasal maddeler girmiyor onun arazisine, sadece doğal gübre kullanıyor, birinci sınıf ürün elde edebilmek için gerekli her türlü tedbir alıyor tıpkı ninesinin

yaptığı gibi. Sadece boyutlar ninesinin bahçesindekinden farklı ve ürün çok daha çeşitli. Gürsel Tonbul, Diana Turizm'in sahibi olan eşi Hasan Tonbul'la beraber Türkiye organik tarımının örnek tesisini kurdu ve artık Türkiye dışında da bilinen bir isme sahip. Tonbul ailesi için ürünlerinin birinci sınıf işlenmesi de son derece önemli, kendi üretimleri zeytinyağı saygıdeğer İtalyan zeytinyağı kataloğu PEMIBIOL tarafından dünyanın en iyi 100 zeytinyağı arasında sayılıyor. Gerçek anlamıyla Slow Food fikri kendi markaları "YERLİM" in her türüne damgasını vurmuş. Gürsel Tonbul Türkiye'nin başarılı çevre koruma örgütlerinden "ETO" ve "ORGÜDER" in aktif üyesi. Bir anlamda Türk organik tarımının Think Tank'ı olan çiftliğinde eğitim çalışmaları yapıyor, kurslar düzenliyor ve uluslararası ilişkilerin gelişmesi için çaba gösteriyor. Bütün bu gayretin neticesi kendisini, tabii ki en başta çalışma arkadaşlarının üst düzey iş bilgisinde belli ediyor.

