

26.23x35.54	1	10	עמוד	סיקסטיז	הארץ - סיקסטיז	06/06/2018	63832751-5
חוות דרך התבלינים בבית לחם הגלילי - 128790							



10 מותג משפחתי
סיפור של משפחת ציטרשפילר וחוות
דרך התבלינים

מותג משפחתי

משפחה מתובלת

הסיפור של משפחת ציטרשפילר, וחוות דרך התבלינים, עובר מהשנים הקשות שלאחר השואה, העלייה לארץ, האהבה לתנובת האדמה, ועד למרכז המבקרים החקלאי המוביל בישראל. שלושה דורות של מגדלי תבלינים שהקימו מפעל חיים, והרבליסט קליני אחד שמנצח על הכל | מיכל אסף

יותר וכך הוקם מפעל "תבליני בית לחם" שבהמ"שך שינה את שמו ל"תיבולים". כשהעסק החל לשגשג, נפטר צבי באופן פתאומי בגיל 55. אבי ציטרשפילר, שהיה סטודנט לחקלאות ברחובות באותם ימים, חזר למשק המשפחתי. יחד עם אחיו אילן, השניים עבדו למעלה מ-20 שנה כמפעל תבלינים. המשק הפך לחרושת קטנה של ציוד מיכון וחקלאות שמייצרת, מגדלת, קוצרת, מייבשת וטוחנת עשרות סוגים של תבלינים. אילן ואבי, שלמדו לער-

יפורה של משפחת ציטרשפילר מתחיל עם עלייתם לארץ מפולין של ציפורה וצבי לאחר השואה, והתיישבותם במושב בית לחם הגלילית, בו בנו את ביתם, החליטו להתחבר לטבע והפכו לחקלאים. לציפורה, האמא, היה חלום ישן שרצתה להגשים: לחלוב פרות. במרוצת השנים הגשים למענה הבעל צבי את החלום כשבנה לה רפת. צבי, שלא רצה להיות תלוי בע"נף חקלאי אחד, הרחיב את העיסוק מעבר לרפת ופנה לענפים נוספים, כמו גידולי ירקות, פרדס,



אוסף תבלינים מחוות דרך התבלינים | צילום: הדס ניצן

בב וליצור מאות תערובות תיבול - הפכו להיות גוף משמעותי בענף התבלינים בארץ. בשנת 2003, לאחר משבר כלכלי מתמשך, נפרדו האחים אילן ואבי. אילן העביר את המפעל בהצלחה לקיבוץ רמת יוחנן, ואבי פתח את שערי המשק, הפך לחקלאי מארח במשקו, והקים את חוות דרך התבלינים. במשק נפתח מרכז מבקרים בלב שדות גידול התבלינים, וצוות העובדים התחיל להקדיש עבודה, זמן ומחשבה כדי לפתח את החווה לתיירות חקלאית. כך צמח יש מאין מרכז המבקרים של חוות דרך התבלינים והאירוח הפך להתמחות. קבוצות רבות התחילו לפקוד את המקום, לחוות בכל החושים את המיזם, ולשמע הרצאות על הסיבות הטובות לשימוש בתבלינים. גם תוצרת החווה מוצעת למכירה במקום ונמכרת במחיר הוגן.

מבית לחם הגלילית לתפוח הגדול
אבי ציטרשפילר הוא היום בר-סמכה, מהמורילים בתחום התבלינים וצמחי המרפא בארץ, ומצליח בהרגשתו לממש את החזון של החברה: להפוך את העולם למקום טוב יותר לחיות בו בעזרת הנגשת והפצת השימוש בתבלינים וצמחי מרפא. הוא משתתף בתוכניות רדיו וטלוויזיה,

לול מטילות, עבודות חוץ כמדריך חקלאי, ולבסוף הגיע גם ענף התבלינים.

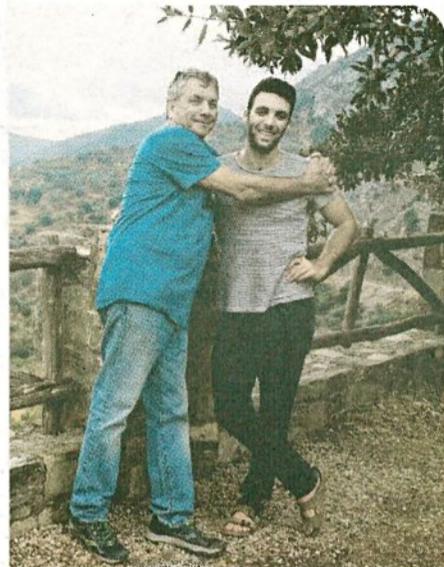
הקשר לתבלינים

בשנת 1956 עזבו חבריהם של ציפורה וצבי את בית לחם הגלילית והתמקמו בחוות הלימוד ליד ארמון הנציב בירושלים, שם גילו צמח מסוג מנטה, שנבדקה כדאיות גידולו בארץ. משלוח של שתילי מנטה שהגיע לידי צבי, נשתל על ידו והוא התאהב בצמח. כך החל לשתול ולגדל מגוון צמחי טעם וריח אחרים, בעיקר עשבי תיבול וצמחי חליטה. אט-אט התחילו לבצבץ ולגדול בשטחי המשק אורגנו, בזיליקום, מליסה, נענע, מרווה, ומאוחר יותר גם אזוב, לימונית, לואיזה, פפריקה ועוד.

העיסוק בצמחי תבלין התרחב וצבי החל לנצל סוּע פעם בשבוע למרכז הארץ ולמכור בגאווה את התוצרת המשפחתית לבתי מרקחת ולמפעלי תעשייה שקמו והחלו להשתמש בתבלינים. עם הזמן נשאבו לתחום גם בניהם אילן, אבי ורוני. אילן, הבכור, שלמד כלכלה חקלאית בפקולטה לחקלאות ברחובות. אבי, הבן האמצעי, במהלך שירותו הצבאי החל לתכנן עם אביו ואחיו הבכור איך לפתח את ענף התבלינים לעיסוק משמעותי



צבי וציפורה ציטרשפילר | צילום: אלכום משפחתי



אבי ואור ציטרשפילר | צילום: יח"צ

את הטעם והריח לחיים בימי השואה, והיום דווקא היא מחזירה להם בטעם וריח נפלאים.

הדור השלישי

לאורך השנים נולדו לאבי ציטרשפילר ולאש-תו תמי שני ילדים, טל (29) ואור (26), המלווים את המיזם מיום הקמתו. תמי תורמת מניסיונה כתזונאית, וטל ואור עובדים מילדות בעסק המשפחתי. אור ובת זוגו יעל מסייעים להפעיל את מרכז המבקרים בשיגרה, ואט-אט מסתמן שאור, שלאחרונה סיים את לימודיו בפקולטה לחקלאות ברחובות, יהיה הבן שימשיך את דרכו של אביו בעתיד בעסק המשפחתי.

חוות דרך התבלינים היא ממרכזי המבקרים החקלאיים המובילים בישראל. ניתן למצוא במרכז שוק תבלינים עצום הכולל מאות תבלינים, חליטות, צמחי מרפא, פירות יבשים ועוד מגוון מוצרים משלימים, אותם ניתן לרכוש דרך האינטרנט ולקבל עם שליח עד הבית.

כמו כן מציעה החווה מדי שבת פעילויות לכל המשפחה ופסטיבלים גדולים בחגים, סדנאות קולינריות וסדנאות מקצועיות על צמחי מרפא.

סדר היום החברתי-קהילתי של חוות דרך התבלינים מזמין אליו שיתופי פעולה במסגרות שmlוות נוער בסיכון, אנשים עם צרכים מיוחדים, גינון וחקלאות טיפולית. כך מנסים בחווה להחזיר ולשתף מעט מהשפע שזכתה לו ולעזור, הלכה למעשה, להפוך את העולם לטוב יותר ובריא יותר.

כתב את ספרו ההרבליסטי "סודות מן השדות", ומלמד רפואת צמחים.

החווה שבבעלותו משוקת היום חוויה ולא רק מוצרים. יחד עם זאת, מדובר בעיסוק מתגמל מאוד בשל העובדה שהחווה מלאה תמיד באורחים ומקיימת מיזמים נוספים, כמו פסטיבלים, סדנאות ועוד. "אין כיף כמו לראות ילד שמערבב זעתר, מחייך וקורא לאמו לראות מה עשה", מספר אבי. "אבל הכי מתגמל בעיסוק בחוות דרך התבלינים הוא ליצור יש מאין".

תוך כדי עבודה בחווה הפך אבי להרבליסט קליני והחל להתמחות בקסם הצמחים וביכולתם לשמח במטבח ולרפא בבית. חוות דרך התבלינים הפכה מקום מפגש לכולם, לפודיסט ולווג'יז, למשפחה שרוצה לבלות עם ילדים בסופי שבוע, למקום מפגש בחגים חקלאיים ובפסטיבלים, לביקור שהופך ליעוץ בריאותי, לסדנאות ולסעודות מיוחדות.

אורחים שהגיעו למרכז המבקרים התאהבו ואחדים אף רצו להקים מיזמי תבלינים דומים - כך נוצרה רשת חנויות דרך התבלינים שהפכה עם השנים למוטג ידוע ומוביל בארץ. בשנים האחרונות צוברת הרשת תאוצה גם בעולם, עם חנויות תבלינים שנפתחו בזכיינות בחוף המערבי של ארצות הברית, ברחבי אירופה ובמקביל גם במכירות באמזון.

אבי פתח גם חנויות בדיסלדורף ובהאנובר שבגרמניה, בה למרבה ההפתעה התבלין המבוקש ביותר הוא תבלין "הקצי" צות של ציפורה, על שם האם ציפורה. כמה אירוני, שהגרמנים היו אלה שלקחו לציפורה



חליטות חורף של חוות דרך התבלינים | צילום: הדס ניצן