



KRÁLOVNA

levandulových polí

Text: MARCELA ŠKARDOVÁ, foto: LEVANDULOVÉ ÚDOLÍ

Helena Neumannová už pěkných pár let kráčí po cestě, na které se snaží vzkřísit slávu českého bylinoznalectví. S jednou velkou pomocnicí, BIO Levandulí Chodouňskou.



*R*dyž v roce 2014 zakládala levandulové pole s cílem dosáhnout bio kvality, netušila, čím vším se budou její léčivé bylinky lišit od ostatních. Za unikátností zdejší levandule stojí hodně práce a výjimečné přírodní podmínky.

BABIČČINO DĚDICTVÍ

Do Chodouně jsme za Helenou a její kolegyní Milenou Krčálovou přijeli v dubnu, kdy levandule ještě nekvetly, zato žluté hlavičky pampelišek na louce před levandulovým polem nešlo přehlédnout. Zakladatelka a majitelka Levandulového údolí, ale také manažerka a naturopatka v jedné osobě nás pobízela, ať si pampelišky natrháme, však jsou také bio. Keříky levandule už obrážely, stačilo pár lístků promnout v ruce, abychom ucítili typickou vůni. Tady to voní všude, venku i vevnitř v multifunkční hale, která je prodejnou, restaurací, místem pro workshopy i výrobním zázemím v jednom. O kousek dál stojí aroma domky pro relaxační procedury, z druhé stany si zase můžete projít poznávací stezku. Ale to jsme v současnosti, Helenin příběh se začal psát už v dětství.

Když byla malá, trávila se svou sestrou hodně času u babičky v Zelenči. Maminka jako prvoligová

hráčka basketbalu byla hodně vytížená a tatínek už s rodinou nežil. Babička Jarmila měla krásnou zahradu, milovala bylinky, tradice a zvyky, a to vše předávala vnučkám. Na Zelený čtvrtek jim omývala pusy ranní rosou, aby byly zdravé, teplotu srážela pomocí brambory (potírala zápěstí, chodidla a kotníky), od rýmy ulevil lipový květ.

Asi v devatenácti letech si Helena říkala, a co teď, jak znalosti od babičky využít. To už měla vystudovanou střední školu, obor pediatriká sestra, a byla v prvním ročníku na medicíně. „Ptali se nás, kdo chceme dělat celostní medicínu. Přihlásili jsme se asi tři, abychom si vyslechli – tak my vám to z vašich hlav vyženeme. Což pro mě znamenalo konec studia,“ říká.

CO SI PŘIVEZLA Z VENEZUELY

Po mamince zdědila lásku k literatuře a češtině, proto začala studovat akademii Josefa Škvoreckého. Nedlouho nato jí však zavolal otec, který už nějaký čas žil ve Venezuele, s prosbou o pomoc. „Přepadli ho v supermarketu, byl ve špatném stavu, navíc bez prostředků, ale to je zase jiný příběh. Když jsem za ním odjížděla, vůbec mě nenapadlo, jaké obzory

LEVANDULE LÉKAŘSKÁ
zaceluje nervová vlákna a tím postupně uzdravuje dýchací, kardiovaskulární, limbický i endokrinní systém.

mi Venezuela otevře. Našla jsem si práci, tatínek se pomalu uzdravoval... Tam jsem se zamilovala do jednoho muže, který mi nabídl, že mě odveze na jih k Orinoku, mezi Indiány. A dopřeje mi poznat léčitelství a bylinkářství z jiného úhlu pohledu. Tři čtvrtě roku jsem žila mezi šamany," vypráví.

Co si odsud přivezla? Pochopení a poznání. Třebaže to „ono“ nad námi není Pán Bůh, jak jí v dětství říkala věřící babička, ale vesmír s energiemi, které lze vnímat přes kvantovou fyziku, duchovní cestu každého z nás v nás a mnoho jiného. Po návratu z Venezuely pracovala na různých pozicích, ale pořád se věnovala bylinkářství a naturopatii, studovala odborné publikace a přemýšlela, kudy dál. Nějakou dobu pracovala jako novinářka, pak v marketingu. Časem založila firmu Creative World. „Organizovala jsem netradiční akce pro rodiny s dětmi, kde mimo jiné zábavnou formou poznávali naše obilniny. Na jednu z akcí mi přivezl vzorky Josef Stehlík, prezident Asociace soukromého zemědělství a starosta obce Chodouně. Když viděl, co dělám, ponoukl mě k tomu, ať vymyslím program pro farmářské slavnosti. Aby se podpořilo soukromé zemědělství a lidé se naučili kupovat produkty přímo na farmách. Naše farmářské slavnosti byly velice populární, během deseti let je navštívilo asi 450 000 lidí a také se za tu dobu několikanásobně zvýšil počet soukromých zemědělců," říká. S organizováním eventů a farmářských slavností jí pomáhala Milena, spolužačka ze základky a rovněž vystudovaná zdravotní sestra s patnáctiletou praxí na ARO Nemocnice na Homolce.

JAK SE ZAKLÁDÁ BIO POLE

U Heleny neexistují náhody, jedna zkušenost nebo setkání generují další příležitost. Skrz farmáře



HELENA dokáže o levanduli vyprávět hodiny.

poznala mnoho příběhů, které jí utvrdily v tom, že české bylinkářství bývalo věhlasné už od dob Karla IV., přerušila ho až 2. světová válka a budování světlých zítřků v socialistickém Československu. K pěstování levandule se dostala díky Josefu Stehlíkovi. „Nabídl mi jedno volné pole v Chodouni. A protože mu patří okolní pozemky, věděla jsem, že tady se nepoužívá chemie, pracuje s respektem a úctou k půdě i matce přírodě. Nabídka se propojila s informací, že v těchto místech kdysi žili Keltové a pěstovala se tu právě levandule. Historicky mnohem dříve, než s ní začali Germáni nebo Francouzi. Všechno do sebe zapadlo, vždyť já sama už dříve sháněla na doporučení endokrinoložky levanduli lékařskou v bio kvalitě,

AROMA DOMKY jsou určeny pro všechny, kteří potřebují voňavou a zdravou relaxaci.



EQUI NIS voluptianda voluptias etus et qui coreptas arum, officii ut peres aut qui ani



SE SKLIZNÍ musí pomáhat mnoho brigádníků, několik rukou by to nezládlo.



KDYŽ SEM PŘIJEDETE na tematický víkend, žížeň zažene harmizovaná voda.

kvůli hormonálním změnám po porodu syna, kdy mě trápila štítná žláza," uvádí.

Jaká byla realita? Sazenice levandule v bio kvalitě nebyly k máni ani u nás, ani za hranicemi. Nicméně na Státním zemědělském intervenčním fondu jí poradili: zasadte maximálně pět centimetrů velké sazenice konvenční levandule lékařské a počkejte pět let (dnes už platí kratší doba, pouze tři roky). Helena je koupila od německé firmy Volmary a s pomocí rodiny a Mileny je vysadily, šlo o bezmála 35 000 sazenic. Okopávají je, zastříhávají a odplevelují ručně. Za pár let z jejich řízků ještě přibýlo 15 000 sazenic. Ale povedlo se, v roce 2019 Levandulové údolí získalo bio certifikát a je jedním z mála v naší zemi, které produkuje tuhle léčivku v přirozené podobě.

KRUŽEK PO KRUŽKU

Člověk ani nemusí levandulové pole procházet, stačí se na něj podívat a minimálně tuší, kolik to obnáší práce. A všechno ručně. Bylinka se sklízí zhruba od června do srpna, v době, kdy doroste do 60 až 70 centimetrů. Stříhá se kolem 30 centimetrů, se sklizní pomáhá mnoho brigádníků. Svazky levandule suší v hale ve větru asi deset dnů, následně je uskladňují v kartonových krabicích v suchu a temnu. Pro srovnání: první sklizeň vážila 2,8 tun, aktuálně jde o 7,5 až 8 tun.

Pravidla pro bio pěstování jsou u nás velmi striktní, Němci nebo Rakušané je nemají ani z po-

loviny tak přísná jako my. Jednou ročně na pole zavítají inspektori z kontrolní organizace, odeberou vzorky půdy na několika místech i samotnou levanduli, zkontrolují zázemí. „Než jsme získali bio certifikát, používali jsme svazky levandule pouze na výrobu dekorací na farmářských akcích. Ale zároveň jsme se setkávali s doktorkou Ivetou Horskou z pražské Vysoké školy chemicko-technologické a postupně se znovu učili, co je biochemie, biodynamická medicína, a jak s tím pracovat," vysvětluje naturopatka.

UNIKÁTNOST BIO LEVANDULE CHODOUŇSKÉ

Levanduli lékařskou pasovali na královnu bylinek už staří Egypťané. Ale ta, co roste na chodouňských polích, je výjimečná nejen díky bio kvalitě. Chodouň se nachází v místech Národního geoparku Barrandien, který zasahuje do tří krajů a na relativně malém území se dají rozklíčovat čtyři hlavní geologické útvary starších prvohor: kambrium, ordovik, silur a devon. Více srozumitelné pro vás bude asi to, že když se sem vypravíte, budete stát na místě bývalých vápencových moří. Tady levandule přirozeně rostla už několik tisíciletí před naším letopočtem. Vápencové půdy se mísí s jílovitou, do levandule se přirozeně dostávají rovněž minerály, což není obvyklé. Ještě vzácnější je ovšem fakt, že v levandulích třeba ani v Provence nejsou běžné bioflavonoidy. Ty Helena slovy sou-

ZA MILENOU A HELENOU jsme se vypravili v dubnu, kdy levandule začaly obrážet.



LEVANDULE se dá krásně využít i v kuchyni. Ale i při výrobě netradičně ochuceného piva, ve spolupráci s Pivovarem Matuškou.

- časné vědy považuje za molekuly života, jež v jeden moment dokážou pomoci mnoha systémům v těle. Přítomnost biofavenoidů potvrdil výzkum jednoho z předních vědců v oblasti biodynamické medicíny, docenta Petra Kašťánka z EcoFuel Laboratories. „Právě on mi řekl, že zdejší zimy a hlavně celoroční vítr naši levanduli vystresují a ona pak produkuje mnoho nedocenitelných biodynamických látek. Na další podrobnější výzkum těchto látek potřebujeme více než čtvrt milionu korun. Dost si od něj slibuji, já totiž na lidech, kteří ke mně jako k naturopatce přichází se zdravotními potížemi, vidím výsledky. Právě to mě popohání dál v těžkých chvílích,“ svěruje se.

Jednou z nich byl odstup potenciálního strategického partnera od smlouvy, protože se blížil covid. Přitom „námluvy“ s touto firmou představovaly asi tři čtvrtě roku práce. Levandule chodouňská je sice boží, nicméně farma si na sebe zatím nevydělá, provoz dotovala Helenina firma na pořádání eventů. Nicméně i její zisk v době covidové významně poklesl, přitom úvěr na pozemky a další provozní náležitosti je třeba splácet bez prodlení.

POMŮŽE I VÁM

Levandule lékařská funguje jako balzám na nervy. Nejde jen o uklidnění, také zaceluje poškozená nervová vlákna. A pozitivně ovlivňuje trávicí systém. Pomůže například s refluxem jícnu (poruchou trávení), s nímž si konvenční medicína neví rady. Zdejší farma je také součástí mnoha vědeckých programů na podporu autoimunitních chorob.

Kdybyste si chtěli uvařit bio levandulový čaj, důležité je bylinku zalít vodou o teplotě asi 70 stupňů, poznáte to tak, že voda začne probublávat. Louhuj-

te asi 10 minut (pokud máte nižší krevní tlak, pak 7-8 minut, naopak u vyššího až 12 minut).

Levandulová farma vyrábí esenciální olej, ale i bylinné kapky. A také spoustu lahůdek, od sušenek, raw tyčinek, koření přes limonády až po sekt či vaječný koňak. Velkou zajímavostí je také výroba harmonizované vody, na níže Helena s Milenou a doktorkou Horsákovou pracovaly dva roky, než vychtaly správný bod pasterizace. Unikátní je i v tom, že se vyluh levandule chodouňské s vodou a citronem filtruje přes 24karátové zlato. Léčivé síly bylinky se násobí přidáním konopí, nebo medu, ve spojení s pohankou a jinými potravinami v bio kvalitě. Od letošního ledna tady rovněž vaří z místních surovin a my dodáváme, že opravdu skvěle.

Přijďte na některý tematický víkend, pořádají je pravidelně. Nebo se objednejte na relaxační proceduru do aroma domku, vyberte si workshop, prožijte den s levandulí a třeba i s jógu. Se zdravotními potížemi se obračejte na Helenu, která kromě manažerských povinností právě na tuhle část své práce nedá dopustit. Milena má zase pod palcem výrobu. Plánů do budoucna je spousta, dost možná se už za pár let dočkáme celostních lázní i glampingu.

CO JI JEŠTĚ LÁKÁ

Na závěr se Heleny ptáme, co dělá ve volném čase. Poctivě se zamyslí, a pak přizná, že pracuje denně, včetně víkendů. „Mám to,“ povídá po chvíli, „studuju odborné publikace.“ To však nepovažujeme za relax, trváme na jiné odpovědi. Na farmě Heleně hodně pomáhá i její manžel, novinář a zakladatel Hlídacího psa, spolu mají dvě dospívající děti. „Milujeme pěší túry, během covidu jsme prošli pomalu celou republiku. Mně osobně k srdci nejvíce přirostly jižní Čechy. Jsem vášnivá houbařka a nelením ráno brzo vstát, sama, nebo s maminkou, a dojet do lesů v okolí Chmelné. Ale krásné jsou i Brdy. V zimě zase jdu na běžky.“

Co by ještě podnikla, kdybychom jí přiřarovali pár hodin denně navíc? Vystudovala by etnografii, v níž vidí velikou moudrost. „Přála bych si, aby lidé našli odvahu neopakovat stejné chyby jako v minulosti. Žijeme ve 21. století a podívejte se, co se děje na Ukrajině. A kdybych měla k dobru více dnů či týdnů, vydala bych se do Bulharska, Černé Hory a do Rumunska, kde také pěstují levanduli. Bylinkáři si znalosti předávají z generace na generaci, v nich se skrývá velké bohatství. Když se ztratí, už ho nikdy nezískáme zpět.“ ■