



Talsu  
novads

## Kristīne Jelinska: „Rūpīga un mīlestības pilna Nurmuižas atjaunošana”

Publicēts: 23.03.2024.

[Es i savējais](#)

[Lauciene](#)



Foto: Kaspars Dobrovoļskis

Kristīne ir Latvijā lielākā un senākā muižas kompleksa – Nurmuižas pils – vadītāja. No sākotnēji pieticīgākas idejas viņa ir muižu izveidojusi ne vien par kultūrvēstures pērli valsts mērogā, bet arī zīmolu muižas viesiem.

Šogad aprit 20 gadi, kopš uzņēmējs Oļegs Fiļs Nurmuižu iegādājās, un no bēdīgi aizaugušām drupām Talsu novada Laucienes pagastā tā ir uzriedējusi pilnā krāšņumā. Viesi, apmeklējot muižu, iepazīst tuvāk arī Talsu novadu.

Kristīne ir muižas seja, un tieši viņa ir tā, kas aizvien piesaista jaunus apmeklētājus: šodienas muižā baudāma augstvērtīga virtuve, estētiski patīkama vide; kādreizējā kalpu māja nu ir viesnīca, kas gādā par viesu mieru un naktsmiegu dabas spēka klātbūtnē, oranžerijā, kur senāk auga palmas, jaunie pāri iecienījuši svinēt kāzas, bet Smēdes SPA ikviens var relaksēties nedēļas nogalē – vien desmit minūšu braucienā no Talsiem.



Kristīnes iepazīšanās ar muižu notika laikā, kad, kā viņa saka, viņai patika jaunas, spīdīgas un glancētas lietas, un viņa meklēja atbildi uz jautājumu: kāpēc izvēlēties ieguldīt laiku un finanses vietā, kur pat lampiņu nevar nomainīt bez saskaņošanas, un tā nenesīs peļņu, bet tieši pretēji – patērēs ģimenes budžetu. Kristīne tolaik darbojās citā nozarē un vēsture, pilis un muižas līdz tam nebija Kristīnes lieta, tomēr domas, pateicoties dzīvesbiedra Oļega degsmei un patiesajai interesei par kultūrvēsturiskajām vērtībām, ātri vien mainījās. Kad muižas kompleksa īpašnieks Oļegs viņu iepazīstināja ar šo vietu un dalījās ar ideju par restorānu, Kristīne sajuta: „„Es vēlos darīt ar tevi kopā!” Sapratu vērienīgumu un to, ka tas ir smags darbs. Sacīju, ka palīdzēšu ar restorānu. Sāku to vadīt no nulles – rūpējos par trauku iegādi, grāmatvedību, personālu, mārketingu – darīju un joprojām daru to visu. Cilvēki sāka braukt uz šejieni svinēt svētkus, kāzas un jautāt par naktsmītnēm, – teicu Oļegam, ka mums vajag viesnīcu. Viesnīcu radījām kopīgi – zīmējām, pirkām, darījām. Katru naktskapīti esmu pati izpakojusi, putekļus slaucījusi, māku gan vadīt, gan darīt ikdienišķas lietas. Viesnīcas ēka arī ir unikāla – tā kādreiz bija kalpu māja, tad doktorāts. Saglabājām vēsturisko grīdu un sienas. Tā bija rūpīga, mīlestības pilna atjaunošana, mani tas aizrauj.”



Muižas kompleksā ir daudz objektu, ko rādīt viesiem un par kuriem stāstīt ekskursantiem. Ar to nodarbojas muižas gids, novadpētnieks Aldis Denčiks. Ir pat atsevišķa telpa – muižas muzejs –, kur apskatāmi muižas teritorijā atrastie priekšmeti: kara atribūtika, cepures, rotaslietas, pastalas, gredzeni, sudraba karotītes... Interesants fakts: ar novadpētnieka iniciatīvu pat atkārtoti izdota 1904. gadā iznākusi barona vedeklas Alises fon Firkas grāmata, kas ir bibliogrāfisks retums. Gan mūsdienās, gan gadsimtu iepriekš grāmata izdota par Nurmuižas saimnieku līdzekļiem. „Cieņa pret vēsturi, kas ir muižas saimniekam, mani motivē strādāt un pastāvēt par šo viņa mūža projektu. Mēs esam veikuši milzīgu izpēti, muižas vēsture sākās jau 16. gadsimta beigās. Veicot restaurāciju, kas notiek jau 20 gadus, ik pa laikam atrodam ko jaunu, uzzinām, kā cilvēki te dzīvoja pirms mums. Kompleksā ir 30 ēku, un katrai ir unikāls stāsts.



Šis ir vērienīgs projekts visas Latvijas un Baltijas līmenī. Lielākais un senākais muižas komplekss ar septiņiem valsts nozīmes pieminekļiem vienuviet – sešas ēkas ir valsts nozīmes kultūras pieminekļi, piecas ēkas ir vietējās nozīmes kultūras pieminekļi, ir arheoloģiskais piemineklis, dabas piemineklis, mākslas piemineklis un viss komplekss ir valsts nozīmes kultūras piemineklis. Šī ir vieta ar stāstu un ar saimnieku – personību. Oļegs Fiļs pats rok, stāda, laiž zivis dīķī – piedalās katrā projektā. Es vadu restorānu, SPA un viesnīcu, organizēju vairāk kā 70 svinību gadā. Esmu šo vietu iemīlējusi. Šī ir mana vieta,” stāsta Kristīne. Kad komplekss tika iegādāts, daudzām ēkām nebija pat jumtu un sienu. Šobrīd lielākā daļa ēku ir atjaunotas. Kristīne dalās: „Saimnieks rūpīgi atjauno katru ēku, ņemot vērā vēsturiskās liecības, bildes, fotofiksācijas, izmantojot vēsturiskās tā laika tehnoloģijas, materiālus. Dakstiņi jumtiem tika speciāli sūtīti no Vācijas, daļa dakstiņu tika salasīti un likti atpakaļ – atjaunot ir daudz sarežģītāks, dārgāks process nekā uzbūvēt no jauna.”



Kristīne novērtē, ka ikdienā muižā strādā vietējie iedzīvotāji: „Man ir ļoti laba komanda, ir sadalīti pienākumi un atbildība. Man ir svarīgi rūpēties par darbinieku emocionālo stāvokli — apjautājos, kā viņi jūtas, kā klājas mājās, ģimenē. Taisām saliedēšanās pasākumus. Gribu, lai mani darbinieki deg par šo vietu tāpat, kā es, un dara ar prieku. Manuprāt, tas ir brīnišķīgi izdevies, mani darbinieki ir malači. Ja es gribu visu gadu nodarbināt savus darbiniekus, man ir jāstrādā dubultā. Negribu nevienu nesezonā atlaist. Protams, man uznāk lūzuma brīži, kad mājās sēžu ar dokumentu kaudzi un saprotu, ka strādāju no rīta līdz vakaram, lai cilvēkiem, būtu algas. Bet pēc tam nāk vasara, mūs „gāž riņķī”, un man ir prieks, jo tas ir tā vērts. Visu peļņu turpinām ieguldīt atjaunošanā. Uzskatu, ka šis ir labdarības projekts, ne uzņēmums. Tā ir sirdslieta. Man prieks, ka šeit var strādāt, attīstīties un augt vietējie iedzīvotāji. Mums daudzi darbinieki ir kāpuši pa karjeras kāpnēm. Gribu, lai viņi jūtas šeit īpaši, tāpat kā mūsu klienti.”



Jautāta, vai produkti Nurmuižas restorāna virtuvē audzēti tepat tuvienē, Kristīne atbild apstiprinoši: „Esmu par veselīgu dzīvesveidu un pareizu uzturu. Pārsvārā izmantojam vietējos kurzemnieku produktus. Mums ir savs dārznieks un siltumnīcas. Garšaugi, tomāti, gurķi, dilles ir no Nurmuižas dārza, – visu, ko varam, audzējam paši. Olas ņemam tepat pāri ceļam. Ja tavā šķīvī ir Nurmuižā audzētu tomātu krēmzupa, tas ir pavisam citādi nekā tad, ja nopirksim importētus tomātus. Tas ir ēdiens ar stāstu. Ar rūpēm izturamies pret mūsu viesiem un paši taisām maizi, sviestu, mērcītes. Arī daudzus muižas traukus esam atraduši un restaurējuši, tad īpašus ēdienus cenšamies pasniegt tajos.”



Savukārt centrālais gada notikums Nurmuižā ir Ražas svētki, kad kopīgi tiek novākta Nurmuižas vīnogu dārza raža – saimnieku dāvana lojālākajiem klientiem. „Mēs to esam padarījuši par krāšņām svinībām ar vairāku kārtu vakariņām, izsmalcinātiem vīniem, šampaniešiem, vīnzini un pārsteiguma koncertu. Tas nav peļņas pasākums, tas izmaksā daudz vairāk, nekā saņemam biļešu cenās. Man patīk radīt un dāvināt, bet muižas saimnieks nodarbojas ar labdarību, par ko viņš skaļi nerunā, bet dara. Es esmu publiskais komunikators, kas grib nest viņa ideju, veikumu sabiedrībā. Par to ir jārunā, par to nav jākautrējas.”

Autors: Ieva Simanoviča

<https://www.talsunovads.lv/lv/jaunums/kristine-jelinska-rupiga-un-milestibas-pilna-nurmuizas-atjaunosana>