



Vācietis Daniels Jāns ir Kukšu muižas īpašnieks, pavārs, nama pārzinis un dārznieks. Piecpadsmit gadu viņš bija viesnīcas *Hotel de Rome* ģenerāldirektors, arī restorāna *Otto Schwarz* šefpavārs. «Tagad viss ir sācies no jauna, tagad man ir cita dzīve,» viņš smaida un piedāvā kafiju.

TEKSTS SIGNE ŠĒNFELDE FOTO ANDRIS TONE, TONESTUDIO

# muižkungs Jāns.

## Bez fon

«Kukšu muižu atradu pirms sešiem gadiem. Tā bija mīlestība no pirmā acu uzmetiena. Ēka bija drausmīgā stāvoklī, gandrīz drupas. Muiža bija izlikta pārdošanā. Atbraucu apskatīt, man iepatikās, apdomāju un – nopirku. Savulaik meklēju kādu nelielu mājiņu laukos, kur vadīt nedēļu nogales, bet nopirku muižu,» savu stāstu par dzīvi Kurzemē, netālu no Pūres, kurp ved grantētu ceļu pinums, sāk Daniels Jāns. Jau deviņus mēnešus viņš savā viesu namā izdod 13 istabiņas. Ar Rīgu viņš saista pazīņas, ko viņš ar prieku konsultē pavārmākslas un viesnīcu menedžmenta noslēpumos, kā arī iedvesmo antikvāru priekšmetu iegādei un kolekcionēšanai.

### Kukšu muiža kā nākotne

Atjaunotā Kukšu muižas ēka pamanāma jau pa gabalu, arī koptais dzirnavu dīķis, kura vilnīšos vējinā laukā var noraudzīties gan no terases, gan virtuves, gan daudziem viesu istabu logiem.

«Kukšu muiža bija kādas vecas dāmas atgūts īpašums; to bija dabūjis viņas tēvs pagājušā gadsimta trīsdesmito gadu sākumā kopā ar Triju Zvaigžņu ordeni. Muižā viņš bija nodzīvojis visu savu atlikušo mūžu – līdz pat piecdesmitajiem gadiem. Kolhoza laikā te bija kultūras nams, pirmajā stāvā bija skatuve, kinozāle un deju placis, kolhoza priekšsēdētāja kantoris, krājbankas filiāle... Kad deviņdesmitajos gados ģimene īpašumu atguva, pašu spēkiem to nebija iespējams ne izremontēt, ne uzturēt.

Man labi darbojas iztēle – es ienāku pa durvīm un redzu nevis to, cik te viss ir slikti, bet gan to, cik labi te viss varētu būt. Esmu optimists. Man līdzas vienmēr bija speciālisti – paldies Lancmaņa un Spārīša kungiem! –, kas konsultēja, pamācīja, ieteica. Lai gan muiža izskatījās briesmīgi nolaista, koka daļas bija veselās, jumtā bija aizlāpāmi caurumi, ieliku logus... Protams, lai atjaunotu to, ko ir iespējams atjaunot, vajadzēja ieguldīt nopietnu darbu. Esmu studējis materiālus Vācijā, Vācbaltu arhīvā, daudz runājis ar ģimeni, kurai 200 gadu piederēja Kukšu muiža, – fon Betiheriem, es-

mu izskatījis kaudzi dokumentu, vēstuli, testamentu. Kukšās veica interjera arhitektonisko izpēti, ko pieprasīja arī Valsts pieminekļu inspekcija, jo Kukšas ir kultūrvēstures piemineklis. Taču kā privātmāja tā ir daudz par lielu... Bet Latvijā viss iet uz priekšu, attīstās lauku tūrisms, un tas, kas ir smuki Skotijā, Īrijā vai Austrumvācijā, derētu arī šeit. Skaista, tīra daba, daudz ūdeņu – kāpēc ne? Tagad dzīvoju šeit. Rīta kafiju dzeru virtuvē vai kabinetā pie datorā: klienti interesējas par rezervācijām, par ēdienkarti, par iespējām apskatīt apkārtni.

Līdz šim dzīvoju uz pusēm – ar vienu kāju Rīgā, ar otru Kukšās, taču tagad visu daru tā, lai pēc iespējas vairāk laika pavadītu muižas mierā, uzmanību koncentrējot uz šeit darāmo. Laukos diena sākas agri, it īpaši pavasarī, jo ap muižu ir liels dārzs... Man ļoti patīk strādāt dārzā, patīk, ka varu ēst paša audzētus salātus un pētersīļus, un garšaugus,» stāsta Jāna kungs.

### Veselības kūre vecajā pienotavā

Dzirnavu dīķa malā, vecajā pienotavā, top skaistumkopšanas iestāde – Jāna jaunais projekts. Uz to pusi viņš met bažīgus skatienus visu sarunas laiku, jo tur tieši todien rosās vīri ar plānu ruļļiem. «Es, kā vienmēr, gribu būt pirmais. Kurš tad nezina, kas ir SPA, bet es vēlos piedāvāt organismu attīrošās diētas kūri, *Anti-Aging* programmu, ķīniešu akupunktūru. Protams, diētas tagad ir modē, taču šim vārdam ir vairākas nozīmes. Mani interesē attīrīšanās kūre, sava veida gavēnis, kura laikā atjaunojas ne tikai ķermenis, bet iztīrās arī prāts. Eiropā gavēņa laikā to piedāvā daudzi klosteri, un es katru gadu vai vismaz katru otro gadu divas trīs nedēļas tur pavadu mierā, klusumā, meditējot, dzerot tikai ūdeni vai tēju. Pēc tādas kūres jūties kā no jauna piedzimis, ir tik daudz spēka, tik tīra galva jaunām idejām! Pirmās trīs dienas ir baigi grūtās, jo visa tā šmuce, kas mums ir iekšā, nāk ārā – tad galva sāp, mēle balta, bet trešajā ceturtajā dienā kļūst daudz labāk. Redz', to es vēlos piedāvāt.

Man nav bail atkal un atkal sākt visu no

jauna. Protams, tas prasa daudz enerģijas un nervu un ir atkarīgs arī no vecuma – jo vecāks esi, jo grūtāk pieņemt jauno. Taču man pārmaiņas netraucē. Paies šis laiks, gan jau atkal sāks kaut ko jaunu,» stāsta Jāns.

### Muižkunga gastronomijas filozofija

«Ēdiens man ir ļoti svarīgs, taču daudz nosaka situācija. Reizēm gribas pagatavot ko interesantu, ko smuku, ko eksotisku, citreiz atkal ko pavisam vienkāršu – kaut ko no parastiem, bet labiem produktiem, piemēram, no laba mājas siera, labiem kartupeļiem, labiem ķiplokiem. Un tas viss kopā ir tik garšīgs! Mana filozofija ir baigi vienkārša – labs, skaists produkts, kam apkārt nav daudz šņikt-šņakt. Latvijā ir daudz laba. Man īpaši patīk piena produkcija, piemēram, putukrējums – tas vienkārši ir kaut kas! Vislabākais pasaulē! Vēl man patīk paša audzēti dārzeņi, lai gan – ar tiem es nedrīkstu barot savus viesus, jo man taču nav likumos noteikto papīru un veikalu pavadzīmju. Es nedrīkstu ņemt svaigu pienu no kaimiņa, jo tam nav īpašas atļaujas, bet kas var būt garšīgāks par tikko slauktu pienu vai mājās sietu sieru? Katrs taču redz atšķirību starp veikalā un zemiņu sētā dabūjamām olām!

Man garšo gan kaviārs, gan melnās trifeles, taču tas nenozīmē, ka es tās gribu ēst katru dienu. Kad apmeklēju augstas klases restorānus, mēdzu nogaršot, ko viņi gatavo, piemēram, trīs *Michelin* zvaigžņu restorānā Parīzē, bet ikdienā man patīk ēst ļoti vienkārši – svaigu dārzeņu zupu, biežpiens un jaunie kartupeļi, paša salāti... Un vēl es ar prieku mācos no saviem kaimiņiem – gan kā viņi tecina un raudzē bērzsulas, gan kā gatavo tomātus želejā, marinē sēnes. Man tas viss tā garšo! Ļoti interesanti, jo vecmodīgās konservēšanas metodes nebūt nav sliktas.

Kukšu muižā nav ēdienkartes, saviem viesiem iepriekš vienkārši apjautājos, kas garšo labāk – gaļa, zivis, vai viņi nav veģetārieši. Piedāvāju lauku virtuvi, taču mazlietiņ augstākā līmenī. Man ir pieredze un vēl ļoti

daudz neizmantotu recepšu. Man patīk kombinēt produktus, taču tas nenozīmē, ka nevar saprast, kas ir šķīvī. Pie manis nevar dabūt šničeli ar kečupu, jo tā ir jebkurā ceļmalas krogā. Un es nepiedāvāju zemenes Ziemassvētkos, jo zemenes ir jāēd tad, kad tās te, Latvijā, ienākas. Kopā ar putukrējumu tās ir kā astotās debesis! Man nevajag visu gadu ēst zemenes, ko ved no Spānijas vai citām tālām zemēm; es tās saēdos jūnijā un jūlijā, un man pietiek! Jā, sezonalitāti ēdienkartē te, Latvijā, man gribētos piedzīvot biežāk.»

## Ne baltvācietis, ne fon

«Mana mamma un vecāmamma bija ļoti labas saimnieces, un man patika viņām palī-



▲ Jāns ir arī aizrautīgs dārznieks. Viņam vajaga ne tikai kuplu istabas puķu podus muižā, bet arī dārzu dvēseles, acu un vēdera priekam. Tas vēl tiek iekopts, bet ar salātu lecekti, garšvielu un ziemas ķiploku dobēm saimnieks jau rēķinās, domājot par viesu ēdienkarti.

dzēt virtuvē. Gimnāzijā izdomāju, ka iešu strādāt par pavāru. No sākuma tas ir grūti – tikai mazgā grīdu virtuvē un tīri kartupeļus, bet pēc kāda laika sāk novērtēt, cik pavāra darbs ir radošs. Arī tāpēc, ka vari apceļot pasauli un no katras vietas, kur esi, paņemt līdzīdas idejas, pieredzi, zināšanas, daudz interesanta.

Kad beidzu trīsgadīgo pavārskolu un ieguvu sertifikātu, varēju sākt kā komijs, proti, no pašas apakšas. Vēlāk savu CV aizsūtīju uz kādām 15 vietām: tā un tā, gribu strādāt šajā viesnīcā un šajā restorānā. Daži atbildēja, un es piekritu tur strādāt – tas bija Šveicē, tas bija Anglijā, tas bija Āfrikā, mazā brīvvalstī, kas nu jau vairs neeksistē. Atceros, šīs valstiņas prezidentu 1994. gadā satiku Rīgā, un viņš mani atcerējās! Tādā veidā es arī kāpu pa karjeras kāpnēm no komija līdz šefpavāram. Un, kad biju jau pastrādājis šajā amatā, sapratu, ka man atkal vajag ko jaunu, tāpēc gāju uz Heidelbergas universitāti, lai mācītos viesnīcu menedžmentu. Un pēc tam atkal sāku no pašas apakšas – no restorāna vadītāja asistenta līdz viesnīcas direktoram.

Vai toreiz Latvija bija eksotika? Nedomāju gan, eksotika bija Āfrika, par Latviju mums vienkārši nebija informācijas. Skolā mācīja, ka Latvija ir *Soviet Union* un ka tur visi ēd šķi... Līdz tam biju divas vai trīs reizes Austrumvācijā, un tur man šausmīgi nepatika. Berlīnē uz robežas cilvēki bija tik drausmīgi nelaipni, ka man nemaz negribējās uz turieni doties. Bet tad piedāvāja braukt uz Rīgu, un es nodomāju – kāpēc gan ne? Nē, nedomā, ka esmu no baltvāciešiem vai ka man būtu baroni rados. Ierados novembrī – zini, cik tad ir tumši un drūmi... Bet man bija tik milzīgi daudz darba un tik daudz problēmu, ka nemaz nemanīju, vai ārā gaišs vai tumšs. Iedomājies, tālsarunas savienojumu ar Eiropu vajadzēja gaidīt stundu vai divas! Man piederēja pirmais mobilais telefons – tā lielā *Motorolla* kaste – un pirmais faksa aparāts arī. Katra tāda lieta te bija kā brīnums, un es biju tik laimīgs, ka arī citiem ar laiku tas viss uzradās un attīstījās. Toreiz es biju tik ļoti aizņemts, ka man nebija laika padomāt pat par savu dzīvi, es tikai strādāju, strādāju, strādāju... 1996. gadā atklāja Konventa sētu, un atkal bija darbs, darbs, darbs. Nenormāli! Līdz pienāca laiks, kad vajadzēja apstāties un izdomāt, kā turpmāk gribu dzīvot. Un sapratu, ka gribu palikt Latvijā, – te ir smuki, latvieši ir aptuveni tādas pašas mentalitātes kā vācieši, tāpēc man nav grūti justies kā mājās.

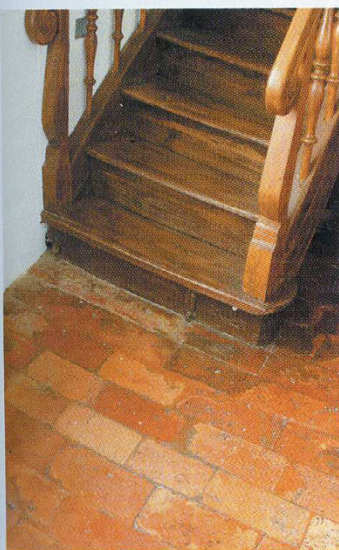
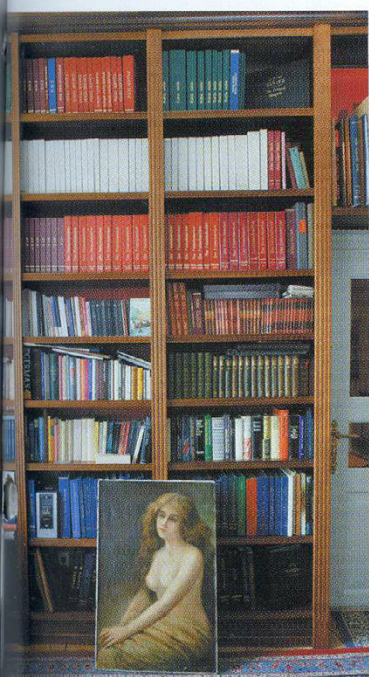
Bet stipro alkoholu gan tikpat kā nelietoju, sākuma gados Rīgā izdzēru pietiekami daudz šņabja, jo tas bija obligāti katrās pusdienās un katrās darījuma sarunās. Gandrīz sāku baidīties, vai neklūšu par alkoholiķi.»

## Skaistu lietu kolekcionārs

«Nesen Kukšās viesojās kāda baltvācu izcelsmes kundze, kurai bija jau 91 gads, un viņa brīnījās, kā cauri kariem un padomju laikiem vienā muižā saglabājušās tik daudz mēbeļu... Smējos, ka te viss ir savākts. Man patīk, ka mēbeles te tik labi iederas. ... un trauki – veco Meisenes porcelānu mēdzam likt galdā īpašos gadījumos, un ir cilvēki, kas to novērtē. Taču ikdienā tik smalkus traukus nelietojam, jo tos nevar likt trauku mazgājamā mašīnā... Man patīk grezni servēti galdi, īpašs apgaismojums, sveces, ziedi, sudraba galda piederumi, kristāla glāzes. Un es iedvesmojos no visa – no mākslas darbiem, grāmatām un izstādēm. Mani interesē antikvāri priekšmeti, stikls, porcelāns, glāzes – viss, kas ir ap ēdienu. Jā, arī vīns. Esmu taču dzimis kādus kilometrus desmit no Elzasas, vācu pusē, protams. Tur ir ļoti laba reģionālā virtuve un, protams, vīni. Rislingi no Reinfalcas. Skolas laikā katru vasaru strādāju vīna laukos, esmu izpētījis vīna darišanu, un mani tas viss ļoti interesē. Mājās pusdienu un vakariņu galdā vienmēr tika celta pudele vīna – vietā, kur es augu, tas bija normāli. Kukšu muižā man arī būs vīna pagrabs. Kolekcijai? Diezin vai, jo lieka manta rada liekas problēmas, un man jau ir dažnedažādas kolekcijas... Man ir labs vīns un laba kolekcija, taču es to nevēlos paplašināt. Biju Parīzē kādā restorānā, kur vīna kartē bija 2500 dažādu nosaukumu... Man tā nevajag!» aizrāvis stāsta Jāna kungs. Sarunājoties esam izmetuši loku pa Kukšu muižas zālēm. Viņš uzskata viesu namu par tādu kā ģimenes māju, un viesi ir kā gaidīti radi, kuriem uz to brīdi, kamēr viesojas, pieder muiža. Ja vēlas, bauda aperitīvu lielajā zālē, sēž ēdamzālē, dzer kafiju konjaka istabā, zviln pie kamīna...

Saku, ka man patiktos, ja garāmbraucot varētu iegriezties Kukšu muižā uz pusdienām vai pēcpusdienas kafiju. Vai Daniels Jāns nevarētu atvērt kādu krodziņu, kur piedāvātu vienkāršu un gardu lauku ēdienu – tādu, kāda Latvijas laukos tik ļoti trūkst? Viņš sola, ka arī tas būs, tikai vēlāk, kad tam pienāks laiks: «Es negribu visu uzreiz. Laukos cilvēki visu dara lēnāk. Un es to mācos.» •

▼ Bibliotēka muižas otrajā stāvā izveidota no jauna: plauktos seni antikvāri izdevumi, arī vecu pavārgrāmatu kolekcija un rūpīgi iesieti žurnāli pavāriem, feiņšmekeriem, dārzkopjiem, mākslas un antikvāru priekšmetu cienītājiem. Savu vietu atradušas arī cietos vākos sakārtotas saimnieka rūpīgi vāktas paša sastādītās edienkartes no restorāniem.

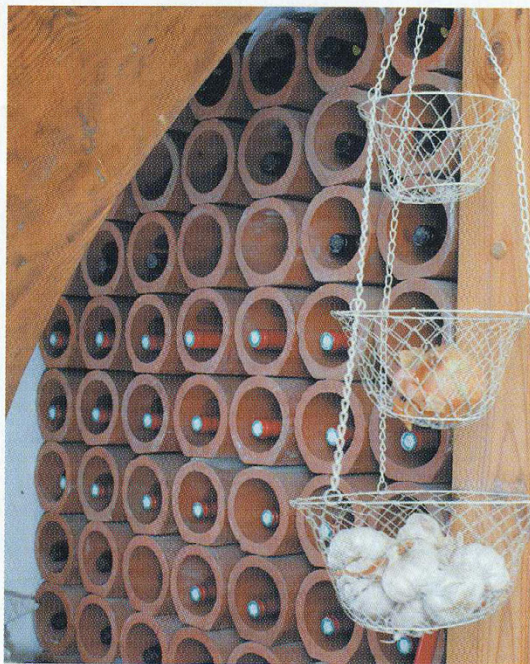


◀ Kukšu muižas galvenā ēka jeb kungu māja tapusi 18. gadsimta otrajā pusē; renovējot un restaurējot saglabāts viss, kas var kalpot arī mūsdienās, piemēram, virtuves ķieģeļu grīda, kas ir iekonservēta un nolakota.

▲ Mednieku zāle ar visu, kas piedienas šādai telpai – sienas koka paneļi, kas gatavoti pēc atrasto oriģinālo tapešu paraugiem, pie sienām daudz antikvāru priekšmetu un medību trofeju, griesti – dziļi zili, grezniem zeltītiem rotājumiem, kas vakara krēslā, iededzot lustras un sveces, rada īpašu noskaņu.



◀ Šī malkas plīts, uz kuras arī gatavo maltīti – īpaši rudenī un ziemā, ir būvēta no jauna – stilizēta pēc vecajiem paraugiem. Sienu rotā draugu dāvinātas spāņu flīzes ar mīlu atgādinājumu *Casa Daniel*, proti, Daniela nams.



▲ Zem kāpnēm, grūti izmantojamā telpā, iebūvēts plaukts drīzumā baudāmiem vīniem. Keramikas caurules ir asprātīgs risinājums pareizas vīna glabāšanas sakarā.



► Zeme, kuru tagad apsaimnieko Daniels Jāns, pirms septiņiem gadsimtiem piederējusi brāļiem Kuksiem – tāpēc muižai tāds nosaukums. Vēlāk īpašums kā lēnis nonācis Bernta Tidvika valdījumā, pēc tam vēl s ešu saimnieku pārziņā, bet pēdējie Kukšu muižas īpašnieki līdz pat 1920. gada agrārājai reformai bija baltvācieši fon Betiheri, kuru vārdu pasaulē nesis rakstnieks Verners fon Bergengrīns. Bēniņos izbūvētās viesistabas nosauktas dažādos vārdos, tostarp arī Lāčplēša, Dzejnieka, Bergengrīna vārdā. Pa lielākās daļas muižas istabu logiem paveras lielisks skats uz sakopto plašo dzirnavu dīķi. Tā krastā netālu no viesu nama izveidota liela pergola, kas pēc gadiem būs noaugusi ar vīnogām – zaļajā paēnā tad varēs laiski zvilnēt un skatīties, ka pa dīķi slid gulbju saime.

◀ Ēdamtelpa ir lauku romantisma garā, darba zona aprīkota ar profesionālo haiteku *Bulthaup* virtuvi. Daniels virtuvē saviem viesiem maltītes gatavo pats, taču pa dienām viņam ir arī palīgs – kaimiņiene Inese, no kuras varot daudz mācīties.





► Pirmajos trijos gados pēc muižas iegādes speciālisti veica arhitektonisko izpēti un plānošanu. Kad noskaidrojās, kur, kādi un kādā stāvoklī ir sienu gleznojumi, varēja arī izdomāt, kā tos saglabāt un kā nesaglabājamo aizstāt ar videi atbilstīgu. Kukšu muižas atjaunošanas komanda ir izdarījusi apstākļiem vispiemērotāko – saglabājusi vērtīgo, taču nav izveidojusi grūti apdzīvojamu muzeju, bet gan estētisku un ērtu vidi ar baltvācu un vācu kultūras virsnoti. Pie sienas redzamajiem apgleznotajiem šķīvjiem ir mākslinieciska un kultūrvēsturiska nozīme, tāpat kā aizkariem, kuru autentiskos fragmentus Daniels savulaik nopircis antikvariātā un līcis iestrādāt jaunā audumā. Restaurēts arī griestu dekoratīvais rotājums. Vai vari iedomāties, kā pirms gadsimtiem Kukšās tik tiešām ir izskatījies?

