

«Saisonküche»-Koch Daniel Tinembart klopft das Kalbfleisch, Mr. Da-Nos hackt die Petersilie.



- Man nehme bestes Kalbfleisch, dazu Greyerzer und Schinken.
- Das Kalbfleisch wird mit einem speziellen Klopfer geklopft.
- Etwas grobblättrige Petersilie kommt fein gehackt auf Käse und Schinken.
- Die Cordon bleus werden bei mittlerer Hitze goldbraun gebraten. Dazu passen Bratkartoffeln mit etwas Rosmarin.

# Ein DJ auf der Überholspur

Er legt bei den grössten Events auf, steht auf schnelle Autos – und die Farbe Blau. Eigentlich logisch, dass Mr. Da-Nos fürs Migros-Magazin ein Cordon bleu kocht.

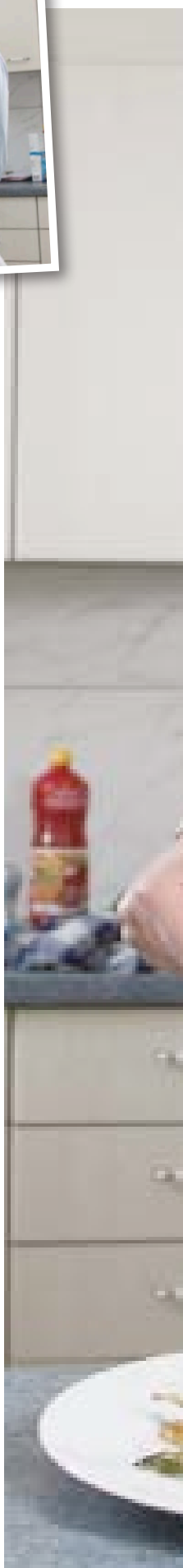
**K**eine 25 Minuten von Zürich entfernt liegt Adlikon bei Andelfingen. Das Dorf im Zürcher Weinland befindet sich auf einer sonnigen Geländekuppe 448 Meter über Meer. Abseits von Hektik und Stress begrüsst uns DJ Mr. Da-Nos. Er gehört zu den 558 Einwohnern, die dem Charme des inmitten von Feldern und Wiesen gelegenen Dorfes nicht widerstehen konnten. «Vier Jahre habe ich hier zur Miete gewohnt», so der gebürtige Winterthurer. «Dann habe ich das Haus gekauft und alles umgebaut.» Man siehts, riecht und spürt. Das gesamte Interieur ist in Weiss-Schwarz gehalten. Alles blitzt vor Sauberkeit, steht an seinem Platz. «Ich habe selber gestrichen, alte Stromkabel rausgerissen und wieder neu gezogen», meint der gelernte Elektriker nicht ohne Stolz. Sogar die Lichtschalter sind mit seiner Lieblingsfarbe Blau unterlegt und leuchten diskret.

«Blue» heisst denn auch das neue Album des DJs, der seit seinem siebten Lebensjahr Musik macht. Zuerst auf der Geige, dann mit Schlagzeug und Key-

board. 1996 hatte Roland Bunkus, wie Mr. Da-Nos mit bürgerlichem Namen heisst, seinen ersten grossen Auftritt als DJ an der Streeparade in Zürich. Seither gehts steil aufwärts. Heute hat er es mit über hundert Songs (darunter 28 Alben) in die hiesigen Charts geschafft und zählt damit zu den erfolgreichsten Schweizer DJs, Produzenten und Remixern.

## Grosse Liebe zu traditionellen Schweizer Gerichten

Das Cordon bleu fordert nun volle Aufmerksamkeit. Der 31-Jährige hat sich aber nicht etwa – wie man vermuten könnte – der Farbe Blau wegen für dieses Gericht entschieden. Sondern weil es beispielhaft steht für die traditionelle Schweizer Küche, die er so liebt. «Saisonküche»-Koch Daniel Tinembart hat bereits alles vorbereitet: «Willst du hacken oder schlagen?» Ein Lächeln huscht über das Gesicht des Musikers. «Hacken!» Schulter an Schulter stehen sie da und arbeiten konzentriert. Dabei gibts vorerst nur ein Thema: Hat sich der Künstler wirklich einen Lamborghini





## AUFGETISCHT

■ **Was haben Sie auf Vorrat?**

Milch, Früchte, Coca-Cola, Wasser und Bier.

■ **Wie oft kochen Sie pro Woche?**

Eher selten, weil ich nie dazu komme.

■ **Kochen ist für Sie ...**

... Genuss und Nahrungsaufnahme.

■ **Was würden Sie nie essen?**

Ich esse praktisch alles – ausser Kutteln.

■ **Mit wem würden Sie gerne mal essen gehen?**

Mit Brad Pitt. Wir hätten sicher ein interessantes Dinner mit guten Drinks.

Gallardo Spyder zum Geburtstag geschenkt? Die Augen des DJs leuchten, wenn er von Autos spricht. Eine weitere Leidenschaft, neben der Musik. «Mit dem Kauf des superschnellen Sportwagens habe ich mir einen Jugendtraum erfüllt.» 15 Jahre habe er dafür gespart. Gefahren wird das 350000 Franken teure Gefährt allerdings nur zwei- bis dreimal im Monat. «So wirds nicht zur Gewohnheit, und ich verliere nicht die Freude daran.»

Während das Fleisch vor sich hinbrutzelt, bleibt Zeit. Zeit, um über gutes Essen und die Familie zu philosophieren. «Meine Mutter ist eine Spitzenköchin», so der DJ. Der Vater arbeitete auswärts, die Mutter war für den Haushalt zuständig. «Sie hat immer für uns gekocht, ich liebe ihre Küche.» Das geht wohl vielen Söhnen so, und das Kompliment macht jede Mutter stolz. «Wenn ich mit meinem Vater etwas unternehmen will, dann muss ich mit ihm segeln. Nur so finden wir Zeit füreinander.» Als Sohn eines Hamburgers liegt die Leidenschaft fürs Segeln nah. Mr. Da-Nos besitzt beide Segelscheine und ist ab und zu auf dem Boot anzutreffen. «Auch wenn ich der einzige in der Familie bin, der seekrank wird», meint er amüsiert. «Ich mache jedes Jahr Ferien in Sardinien, auf dem Boot. Denn noch unangenehmer als Seekrankheit sind überfüllte Strände.»

### Grosser Einsatz für gemeinnützige Zwecke

Seit zwei Jahren ist Mr. Da-Nos mit Sofia zusammen. Die angehende Betriebsökonomin wird in den nächsten Wochen bei ihm einziehen. «Sie ist meine Traumfrau, wir sind seelenverwandt. Und sie macht die beste Lasagne.»

Roland Bunkus strahlt. Er hat alles, was «Mann» sich wünschen kann: Erfolg im Job, eine schöne Frau an seiner Seite und ein schnelles Auto. Seine Popularität setzt der Künstler aber auch für gemeinnützige Zwecke ein. So führte er unter anderem für die Krebsliga Schweiz einen DJ-Workshop mit krebserkrankten Kindern durch.

Text: Heidi Bacchilega

Bilder: Nic Hunger

## Cordon bleu



### Hauptgericht für 4 Personen

**ZUTATEN**  
**4 Kalbsschnitzel**  
 à ca. 150 g  
**150 g Greyerzer surchoix**  
**½ Bund glattblättrige Petersilie**  
**8 Scheiben Kochschinken**  
**Salz, Pfeffer**  
**2 Eier**  
**80 g Weissmehl**  
**200 g Paniermehl**  
**2 dl HOLL-Rapsöl (hoch erhitzbar)**  
**100 g Butter**  
**2 Zitronen**

### ZUBEREITUNG

1. Schnitzel einzeln flach klopfen. Käse in dünne Scheiben schneiden. Petersilie hacken. Je einen Viertel Käse mit 2 Tranchen Schinken auf eine Schnitzelhälfte geben. Mit Petersilie bestreuen. Andere Schnitzelhälfte darüberklappen. Ränder gut aneinander drücken. Fleisch mit Salz und Pfeffer würzen.
2. Eier in einem Suppenteller verquirlen. Mehl und Paniermehl separat in Suppentellern bereitstellen. Schnitzel zuerst beidseitig im Mehl wenden. Darauf achten, dass keine Stelle frei bleibt. Den Rand nochmals zusammendrücken. Schnitzel durchs Ei ziehen und im Paniermehl wenden. Panade gut andrücken.
3. Öl und Butter bei mittlerer Temperatur erhitzen. Cordon bleus unter gelegentlichem Wenden ca. 10 Minuten braten, bis sie goldbraun sind. Auf Haushaltspapier abtropfen lassen. Zitronen halbieren und dazu servieren. Dazu passen Bratkartoffeln mit Rosmarin.

Zubereitung  
 ca. 30 Minuten  
 Pro Stück  
 ca. 64 g Eiweiss,  
 87 g Fett,  
 54 g Kohlenhydrate,  
 5300 kJ/1270 kcal

www.mrdanos.com



Jetzt an Ihrem Kiosk für Fr. 4.90 oder unter [www.saison.ch](http://www.saison.ch) im Jahresabonnement, 12 Ausgaben für nur Fr. 39.–