



Jarin Huber (links) und Andi Steiner, im Hintergrund die im «Sudhaus» integrierte Bar mit Lounge.

## Pulled Pork Sandwich

Mit Freunden und dem richtigen Essen wird ein Feierabendbier perfekt. Beste Voraussetzungen dazu bietet das «Volta Bräu» mit den selbst gebrauten «Volt» und «Ampère», einem Pulled Pork Sandwich und der Möglichkeit, gemeinsam selber zu grillieren.

Text: Andreas Merk; Bilder: Tobias Indermühle

1932 für die Stromversorgung des Quartiers St. Johann erbaut, beherbergt das IWB-Unterwerk Volta heute ein buntes Publikum. IWB ermöglicht seit Jahren verschiedene, zeitlich befristete Zwischennutzungen des unter Denkmalschutz stehenden Gebäudes. Zu den Anlagen der Stromversorgung gesellten sich in den letzten Jahren ein Club, eine internationale Bauausstellung und kürzlich das «Volta Bräu», eine Bar mit Brauerei, hinzu. Allen Nutzern gemeinsam ist, dass sie im Unterwerk nur ein befristetes Zuhause haben: Wenn IWB die Räumlichkeiten selbst benötigt, müssen sie wieder ausziehen.

### Vom Hobby zum Beruf

Andi Steiner, der gemeinsam mit Freunden bereits die Mikrobrauerei Gleis 1 gegründet hatte, überzeugte seine Partner bei der Krafft-Gruppe von der Idee eines eigenen Biers. So



Feierabendgenuss: ein Pulled Pork Sandwich und ein Bier.

hat Steiner sein Hobby zum Beruf gemacht und den Grundstein für das «Volta Bräu» gelegt. Steiner braut dabei selbst nach traditionellem Handwerk die Biere «Volt» und «Ampère». Diese sind weder gefiltert noch pasteurisiert und frei von Konservierungsstoffen.

### Deftiges für Zwischendurch

Für einen gemütlichen Abend mit Freunden bei Bier und anderem braucht es deftige Kleinigkeiten

für den Hunger zwischendurch. Ein Muss zu Bier sind Brezeln, die man mit Griebenschmalz oder Hummus bestrichen, zu Weisswürsten oder Fleischspießen isst. Die Gäste grillieren die Spiesse übrigens selber – auf einem eigens konzipiertem Grill – an schönen Feuerstellen im Garten des «Volta Bräu».

Betriebsleiter Jarin Huber hat vor Kurzem das Pulled Pork Sandwich auf die Karte gesetzt. Er verrät energie&wasser das Rezept des Brötchens, gefüllt mit zartem saftigem Schweinefleisch und Coleslaw (amerikanischer Krautsalat), das perfekt zum Bier passt. Das Sandwich lässt sich am Vortag vorbereiten und schnell anrichten.

Volta Bräu  
Voltastrasse 30, Basel  
Tel. +41 61 690 91 29  
[voltabraeu.ch](http://voltabraeu.ch)



Mit frischen Zutaten und Gewürzen als Basis kommt Stimmung in das Sandwich. Im Glas abgefüllt hält die BBQ-Sauce über Wochen im Kühlschrank.

### **Pulled Pork Sandwich** (ergibt 15 Sandwiches)

Hinweis: Fleisch schon am Vortag marinieren.

#### **Zutaten**

15 Sesambuns (typische Weichbrötchen für Hamburger)

Für das Fleisch

ca. 3 kg Freiland-Schweineschulter mit Knochen, ohne Schwarte

2 TL schwarzer Pfeffer

2 TL Koriandersamen

2 TL Fenchelsamen

1 TL Kreuzkümmel

2 TL Salz

2 TL Zucker

2 TL edelsüßer Paprika

2 TL Cayennepfeffer

1 TL Knoblauchpulver

1 TL Zwiebelpulver

Für die BBQ-Sauce

1 kleine fein gehackte Zwiebel

1 fein gehackte Knoblauchzehe

1 EL Olivenöl

240 g Ketchup

120 ml Wasser

60 ml Apfel- oder Weissweinessig

5 TL brauner Zucker

1 TL Zitronensaft

1 TL Worcestershiresauce

½ TL frisch gemahlener Pfeffer

½ TL Senfpulver

Für den Coleslaw

500 g Weisskohl

200 g Karotten

2 EL brauner Zucker

4 EL Apfel- oder Weissweinessig

100 g Mayonnaise

Salz

#### **Zubereitung**

Die Schweineschulter am Vortag marinieren. Dazu zuerst Pfeffer, Kreuzkümmel, Koriander- und Fenchelsamen in einer Pfanne kurz anrösten, anschliessend fein mörsern und mit den restlichen Gewürzen für das Fleisch vermischen. Gewürzmischung gut in die Schweineschulter einreiben. Das Fleisch danach in eine Klarsichtfolie einwickeln und über Nacht im Kühlschrank marinieren.

Am nächsten Morgen das Fleisch aus dem Kühlschrank nehmen und mindestens zwei Stunden ruhen lassen, bis es Zimmertemperatur erreicht hat. Danach im Ofen bei 110 Grad während 6–8 Stunden garen, bis die Schulter eine Kerntemperatur von 95 Grad hat. Aus dem Ofen nehmen, in Alufolie einwickeln und mindestens eine Stunde ruhen lassen. So bleibt das Fleisch zart und saftig.

Die BBQ-Sauce ebenfalls am Vortag zubereiten, damit sich das Aroma der Gewürze entfalten kann. Zwiebel und Knoblauch in Olivenöl

anschwitzen, danach alle anderen Zutaten dazugeben und so lange auf kleiner Hitze köcheln lassen, bis eine dickflüssige Konsistenz erreicht ist. Mit dem Pürierstab zu einer glatten Sauce verarbeiten. Abgefüllt in Gläser hält sich die BBQ-Sauce während mehrerer Wochen im Kühlschrank. Daher lohnt es sich, eine grössere Menge auf Vorrat herzustellen.

Mit dem Coleslaw beginnt man erst, wenn die Schweineschulter aus dem Ofen kommt. Weisskohl und Karotten von Hand oder mit einer Mandoline in feine Juliennes schneiden. Mit Apfel- oder Weissweinessig und Zucker gut mischen. 15 Minuten ziehen lassen. Dann die Mayonnaise untermischen und mit Salz abschmecken.

Anrichten: Das Fleisch mit zwei Gabeln, oder den Händen in kleine Stücke zupfen. Mit 5 EL BBQ-Sauce marinieren. Die Brötchen mit Fleisch und Coleslaw füllen und mit einem kühlen Bier geniessen. ■

