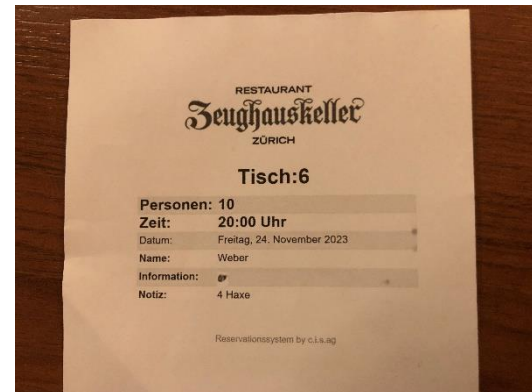


Wir schreiben den 24. Nov. 2023, es ist wieder mal Haxen-Zeit!

Ein Loblied für dieses feine Gericht.

Was wurde nicht alles über diesen Estudiantes-Anlass geschrieben, gelobt und gelästert. Denn seit geraumer Zeit hat sich der Herbst-Event zu einer regelmässigen Grösse entwickelt, früher eher im Sommer, jetzt im Spätherbst. Und da auf den Menu Karten der meisten Restaurants Haxen Gerichte fehlen, muss halt der Zeughauskeller in Zürich herhalten. Auch wenn es immer crowded ist, meist zu laut und wir eher Exoten sind bei all den Touri's die da gemäss Reiseführer einkehren: ES SIND DIE BESTEN HAXEN WEITUM!!! Und darum tun wir uns (der harte Kern Haxen Liebhaber und Alternativ-nicht-Haxen-Gerichte-LiebhaberInnen) dies einmal im Jahr an und bevölkern den Zeughauskeller. So, dass muss jetzt mal klipp und klar gesagt werden. Es sind die Besten und dies war auch am 24. Nov. 2023 so!



Walti hatte vor geraumer Zeit für eine Anzahl EstudiantlerInnen reserviert und darauf bestanden, dass uns der runde Tisch zugeteilt wird. Und wie immer, kurz vor dem Anlass nochmals angerufen, um



eben den besagten runden Tisch nochmals einzufordern. Aber fast wichtiger, um die notwendige Anzahl Haxen vorzureservieren, damit das Motto des Anlasses auch wirklich eingehalten werden konnte. Leider musste Ursula krankheitshalber absagen und das Gspänli von Brigitte schaffte es nicht rechtzeitig zum Event, so dass am Schluss 8 Personen am runden Tisch sassen. Eigentlich unter der Minimal-Marke von 10 Leuten für die der Spezialtisch vergeben wird. Aber als wir einmal da waren und uns etwas komfortabler eingerichtet hatten, kümmerte die Teilnehmerzahl niemand mehr. Die Anwesenheitsliste sah so aus: Susi, Marcel, Denis, Brigitte, Jacques, Hans-Peter, Christine und Walti. Und noch ein wichtiger Punkt ist hier zu betonen: 50% der Gäste assen eine HAXE! Das gleiche Ratio wie letztes Jahr und da waren wir mehr TeilnehmerInnen. Wenn das nicht dem Motto des Anlasses alle Ehre machte. Unser cooler, flinker Kellner Jaro hatte alles im Griff. Nach kaum wesentlicher





Wartezeit nach Bestelleingang wurden bereits die feinen Kürbissuppen und Salate serviert. Etwas kann der Zeughauskeller schon: effizient arbeiten und die Qualität der Speisen ist durchwegs ok.

Und dann kamen sie: die Schnitzel, Cordon Bleus, Fischknuspelis und DIE HAXEN! Welch ein Anblick. Knusprige, zarte Haxen und üppig in der Grösse, so dass auch die gestandenen Haxen-Esser (nur männliche Teilnehmer) mit der Zeit kämpfen mussten. Vielleicht ist dieser Kampf – auch wenn es ein Vergnügen war - langsam unserem Alter geschuldet. Nichtsdestotrotz, selbst leckere Desserts mussten da und dort noch sein.

Ein wirklich unterhaltsamer Abend, auch wenn es manchmal laut war, fand bei einigen erst um 23.00h den Abschluss. Ca 1 Minute, bevor das Restaurant anfängt, die Gäste herauszukomplimentieren, denn um diese Zeit schliessen sie. Ich bin dafür, dass dieser Jahrzehntelange Haxen- und Alternativ-Haxen-Anlass weiterbesteht. Und falls es ein ruhigeres Restaurant gäbe mit ebenso feinen Haxen, wären sachdienliche Hinweise dafür sehr willkommen.

Bericht: Augenzeuge Walti