

Bruchmeister im HCC – regionale Tradition

Als „städtische Beamte“ sind die erstmalig im Jahre 1303 erwähnten Ordnungsherren, die für die Aufrechterhaltung der Ordnung z.B. bei Festlichkeiten zu sorgen hatten, verzeichnet. Verstieß jemand gegen die Ordnung, so hatten Sie dieses zu rügen und ahndeten den Bruch.

In Zeiten austauschbarer Veranstaltungen, bieten die Bruchmeister den besonderen, regionalen Touch.

Bringen Sie Ihren Kunden oder Gästen eine alte, hannoversche Tradition näher und engagieren Sie die Bruchmeister für eine Präsentation des „stilechten“ Trinkens der „Lüttje-Lage“.



Zu verdanken haben die Hannoveraner ihr „Nationalgetränk“ Cord Broyhan. Im Jahr 1526 braute er in Hannover ein hellbraunes, obergäriges Bier.

Sehr schnell wurde es Sitte, dieses neue Bier mit Branntwein zu trinken. Diese nannten die Hannoveraner „Lüttje Lage“. Bis auf den heutigen Tag halten sie an diesem jahrhundertealten Brauch fest.

Etwa in den 1920er-Jahren kam die heute übliche Trinkweise auf. Ein kleines, niedriges Glas mit Lüttje-Lagen-Bier wird zwischen Daumen und Zeigefinger genommen. Der Mittel- und der Ringfinger derselben Hand halten ein mit Korn gefülltes Schnapsglas. Beim Trinken werden die Gläser so angesetzt, dass das Schnapsglas über dem Bierglas liegt und der Kornbranntwein zusammen mit dem Bier in einem Zug getrunken wird.

Lüttje Lage Vorführung und Verköstigung (ab 20 bis 500 Personen)

Nach einem kurzen Vortrag über das Bruchmeisterwesen und die „Lüttje Lage“ führt der Bruchmeister die Handhabung der Lüttjen Lage vor. Im Anschluss geht er durch die Gästereihen und bietet allen Gästen die „Lüttje Lage“ an und unterstützt beim stillgerechten Verzehr. Alternativ ist ab 100 Personen der Aufbau einer Messetheke möglich, an der die Bruchmeister die Lüttje Lage ausschenken und verköstigen. Nach erfolgreichem Verzehr erhalten Ihre Gäste ein Zertifikat.

Pro Person € 11,50 (inkl. MwSt., Lüttje Lage, Lätzchen, Zertifikat, Dauer je nach Gästeanzahl bis zu 2 Stunden)

Ab einer Gästezahl von 500 Personen unterbereiten wir Ihnen gerne ein individuelles Angebot.

Stand Februar 2018