



Datum	Anlass/Thema
Di, 5. März 12.15 Uhr	Aiducation International Frau Norine Kandafula stellt uns Aiducation International vor. Die, in der Schweiz im Jahre 2007 gegründete, Non-profit Organisation unterstützt die Schulbildung von talentierten Schülern in Entwicklungsländer, denen aus finanziellen Gründen der Zugang zu Bildung versperrt bleibt.
Di, 12. März 12.15 Uhr	Unsere Outbounds 11/12 berichten über ihre Erfahrungen. Erik Häller und Rhea Arnold berichten über ihr Leben, ihre Eindrücke und die genussvollen Momente in Kanada und Ecuador.
Di, 19. März 12.15 Uhr	Sportlernahrung als GENUSS Um heute im Sport erfolgreich zu sein, braucht es neben Ehrgeiz, Talent und Ausdauer auch eine abgestimmte Ernährung vor, während und nach einem Wettkampf. Herr Matthias Schwyn von der Firma Bio Familia erklärt uns in seinem Referat wie diese Ansprüche erfüllt werden können, ohne dass der Genuss verloren geht.
Di, 26. März 18.30 Uhr	LebensGENUSS neu entdecken / Schweizerisches Paraplegiker-Zentrum in Nottwil Wir erhalten einen Einblick in die wichtige Aufgabe des Paraplegikerzentrums in Nottwil. Wie können Menschen, nach einem meist tragischen Eingriff in ihr Leben, neu motiviert werden und zurück zum Lebensgenuss finden? Das SPZ wird uns die täglichen Herausforderungen und ihre beeindruckenden Erfahrungen schildern.
Di, 2. April, 12.15 Uhr	Aktivitäten unserer Gemeindienst Stiftung Rot. Monika Pfister stellt aus den Aktivitäten der Gemeindienst Stiftung ein Projekt vor: Herr Stefan Immos GF gibt Auskunft über das von uns unterstützte Projekt Pflegekinder Aktion Zentralschweiz.
Di, 9. April, 12.15 Uhr	Plauderlunch Unsere Inbound Studenten Sara Castrillon aus Kolumbien und Abby Sorly aus der USA stellen sich in Kurzreferaten vor.
Di, 16. April, 12.15 Uhr	Klassifikationsvortrag Unser Mitrotarier Marcel Ackermann führt uns ins sein Wirken und Gedankengut ein.
Di, 23. April, 12.15 Uhr	GENUSS der Zukunft Unser heutiger Gast Rolf Caviezel ist einer der bekanntesten Molekular-Köche in der Schweiz. Neben seinem eigenen Restaurant unterrichtet er Fachkurse über die molekulare Küche und gibt regelmässig Fachbücher zum Thema heraus. Er bringt uns heute die Genüsse (Tipps und Tricks) der molekularen Küche näher.
Di, 30. April, 18.30 Uhr	Der Ort, wo die GENÜSSE entstehen / Fachschule Richemont Luzern In Luzern steht die international renommierte Fachschule für das Bäcker- Konditoren- und Confiseriegewerbe. Neben der Aus- und Weiterbildung ist die Entwicklung neuer Rezepturen und Food Trends eine der wichtigsten Aufgabe. Heute Abend schauen wir hinter die Kulissen und lernen die Bäcker- und Konditoren-genüsse selbst herzustellen.
Sa/So, 4/5. Mai,	Gemeinsamer Anlass mit unserem Partnerclub Mindelheim Am Samstag besuchen wir mit unseren Freunden aus Mindelheim den Ballenberg im Berner Oberland. Das gemeinsame Nachtessen und die Übernachtung finden im Hotel Pax Montana im Flueli Ranft statt. Am Sonntagmorgen steht das Werk vom Bruder Klaus im Zentrum. Gemeinsam besuchen wir die Schaffensorte des Friedensstifters. Der Abschluss macht ein gemeinsames Mittagessen im Raum Luzern. Wir freuen uns über eine grosse Beteiligung unserer Mitglieder.
Di, 7. Mai, 12.15 Uhr	Schwing-GENUSS in Emmen Am 7. Juli findet in Emmen das Innerschweizer Schwing- und Älplerfest statt. Der OK Präsident und Mitrotarier Rolf Born vermittelt uns einen VorGENUSS.
Di, 14. Mai, 12.15 Uhr	Plauderlunch
Di, 21. Mai, 12.15 Uhr	Ist ein Poulet heute noch ein GENUSS? Vom Rohprodukt zum knusprigen Poulet. Frau Christine Schlatter, Leiterin Geschäftsbereich Geflügel Zell, zeigt uns, was wir weiterhin geniessen können.

Di, 28 Mai 18.30 Uhr	GENUSSwelt Schokolade / Root Heute Abend werden wir vom Chocolatier Markus Aeschbach in die Welt der Schokolade eingeführt. In seiner neuen Genusswelt Choco Dromo werden wir mit den Düften und Genüssen von Schokolade verführt. Verbunden mit einer Betriebsbesichtigung in seinem Schokoladewerk werden wir zu Experten.
Mi 29.Mai- Mo3.Juni	Viaje Plus Ultra nach Matarrana in Spanien (1. Reisegruppe)
Mo 3.Juni- Sa 8.Juni	Viaje Plus Ultra nach Matarrana in Spanien (2. Reisegruppe)
Di, 4. Juni 12.15 Uhr	Plauderlunch
Di, 11. Juni 12.15 Uhr	Mehr Butter aufs Brot Bruno Heini ist Miteigentümer der Conditorei Heini in Luzern. Er kennt die Bedürfnisse der Klein- und Mittel-Unternehmen bestens und weiss, wo deren Schwachpunkte und vor allem deren Chancen liegen. In seinem Buch „Mehr Butter aufs Brot“ zeigt er viele konkrete und leicht nachvollziehbare Beispiele auf, wie der Unternehmenserfolg über die Grundregeln des Marketings gefunden werden können. Wir hören gespannt zu.
Di, 18. Juni 12.15 Uhr	Generalversammlung II
Di, 25. Juni 18.30 Uhr	Amtsübergabe Fertig GENUSS