



Datum	Anlass/Thema
Di, 23. April, 12.15 Uhr	<b>GENUSS der Zukunft</b> 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.
<b>Di, 30. April, 18.30 Uhr</b>	<b>Der Ort, wo die GENÜSSE entstehen / Fachschule Richemont Luzern</b> 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,	<b>Gemeinsamer Anlass mit unserem Partnerclub Mindelheim</b> 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	<b>Schwing-GENUSS in Emmen</b> 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	<b>Ist ein Poulet heute noch ein GENUSS?</b> Vom Rohprodukt zum knusprigen Poulet. Frau Christine Schlatter, Leiterin Geschäftsbereich Geflügel Zell, zeigt uns, was wir weiterhin geniessen können.
<b>Di, 28. Mai 18.30 Uhr</b>	<b>GENUSSwelt Schokolade / Root</b> 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.
<b>Mi 29.Mai- Mo3.Juni</b>	<b>Viaje Plus Ultra nach Matarrana in Spanien (1. Reisegruppe)</b>
<b>Mo 3.Juni- Sa 8.Juni</b>	<b>Viaje Plus Ultra nach Matarrana in Spanien (2. Reisegruppe)</b>
Di, 4. Juni 12.15 Uhr	Plauderlunch
Di, 11. Juni 12.15 Uhr	<b>Mehr Butter aufs Brot</b> 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
<b>Di, 25. Juni 18.30 Uhr</b>	<b>Amtsübergabe Fertig GENUSS</b>