

Richemont Club Luxembourg
26, route d'Arlon
L-8706 Luxembourg
Tél.: +352 661 640 507
Mail. Carlo.bock@education.lu



Richemont Club
International

IRC 2023 Luxembourg

1. September bis 5. September 2023



Richemont Club Luxembourg
26, route d'Arlon
L-8706 Luxembourg
Tél.: +352 661 640 507
Mail. Carlo.bock@education.lu



Richemont Club
International

Freitag 1. September 2023

Empfang der Teilnehmer:

ab 10h00 Uhr in der Hotellobby
(Shuttleservice ab Flughafen Luxairport)



Légère Hotel Luxembourg

11, Rue Gabriel Lippmann

L-5365 Schuttrange

Tel: +352 49 00 06 1

luxembourg@legere-hotels-online.com

www.legere-hotels-online.com/luxembourg

Richemont Club Luxembourg
26, route d'Arlon
L-8706 Luxembourg
Tél.: +352 661 640 507
Mail. Carlo.bock@education.lu



Richemont Club
International

Freitag 1. September 2023

16h00 Präsidentenmeeting:

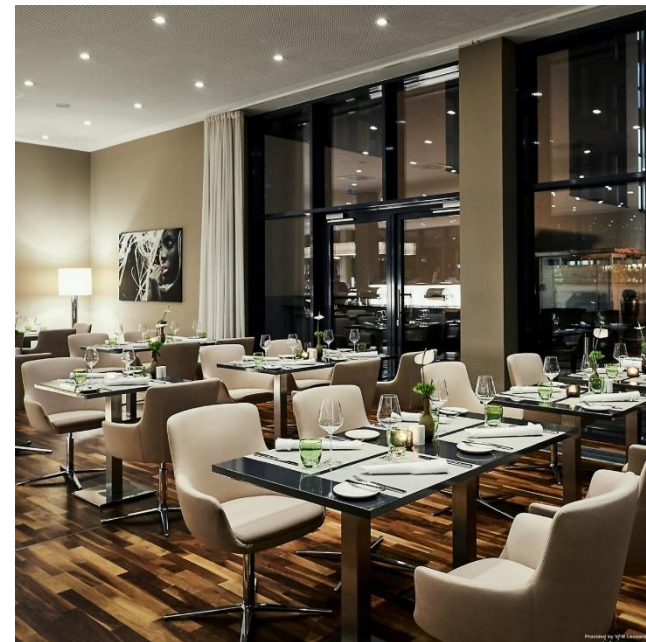
Meeting room Légère Hotel Luxembourg

Begleitpersonen:

Busrundfahrt Müllerthal + Echternach

19h00 Abendessen Légère Hotel

Restaurant Légère Hotel



Richemont Club Luxembourg
26, route d'Arlon
L-8706 Luxembourg
Tél.: +352 661 640 507
Mail. Carlo.bock@education.lu



Richemont Club
International

Samstag 2. September 2023

7h00 Frühstück:

Légère Hotel Luxembourg



8h00 Abfahrt Visite Molkerei Luxlait

- SINCE 1894 -





8h30 Visite der Molkerei Luxlait www.luxlait.lu



Die Ursprünge von **Luxlait** gehen auf das Jahr 1894 zurück. In jenem Jahr wurde eine private Gesellschaft mit einem Kapital von 60.000 luxemburgischen Francs, heute 1.500 Euro, unter dem Namen „Central-Molkerei“ gegründet.

Luxlait gehört vollständig den angeschlossenen luxemburgischen Landwirten, die gleichzeitig Eigentümer, Kunden und Lieferanten des Unternehmens sind.

Heute befindet sich der hochmoderne Milchverarbeitungsbetrieb in Bissen.

Aufgrund seiner zentralen Lage im Großherzogtum beträgt die Entfernung der Milchbauern vom Betrieb im Durchschnitt 20 km. Dank dieser besonderen Lage gehören unsere Sammelwege zu den kürzesten der Welt.

Am Standort selbst arbeiten mehr als 300 Mitarbeiter, die jährlich etwa 160 Millionen Liter zu Milchprodukten verarbeiten. Luxlait produziert sowohl unter eigenen als auch Kundenmarken. Etwa 65% der Produkte werden exportiert, weshalb Luxlait über verschiedene Qualitätszertifizierungen wie IFS, ISO 22.000, BIO, Halal, Koscher verfügt.



Richemont Club Luxembourg
26, route d'Arlon
L-8706 Luxembourg
Tél.: +352 661 640 507
Mail. Carlo.bock@education.lu



Richemont Club
International

12h30 Mittagessen Vitarium Luxlait

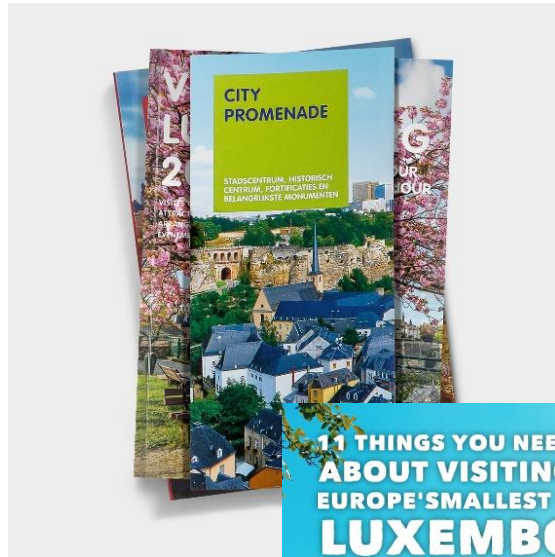


Richemont Club Luxembourg
26, route d'Arlon
L-8706 Luxembourg
Tél.: +352 661 640 507
Mail. Carlo.bock@education.lu



Richemont Club
International

15h30 Abfahrt Visite der Stadt Luxemburg: <https://www.luxembourg-city.com/en>



**11 THINGS YOU NEED TO KNOW
ABOUT VISITING ONE OF
EUROPE'S SMALLEST COUNTRIES
LUXEMBOURG**





18h00 Besuch „Schueberfouer“ <https://www.visitluxembourg.com/en/place/specialevents/schueberfouer>

Die „Schueberfouer“ ist DIE größte jährliche Kirmes in Luxembourg welche von Ende August bis Anfang September auf dem Glacisgelände, gelegen vor den Toren des Stadtzentrums, stattfindet.

Unsere „Schueberfouer“ hat eine lange Geschichte und ist eine der raren Traditionen Luxemburgs, welche heute noch gefeiert wird. Vor seiner richtigen Einführung gab es schon Pläne zur Durchführung eines Jahrmarktes in der Stadt Luxemburg.

Schließlich wurde durch einen Erlass von Johann dem Blinden, König von Böhmen und Graf von Luxemburg, vom 20. Oktober 1340 dieser jährliche Markt eingeführt.

Im Jahre 2020 können wir die 680. Ausgabe dieser Kirmes, welche während 3 Wochen ca. 2 Millionen Besucher aus der Großregion anzieht, feiern.



Abendessen:

Friture Irène, traditionelles Restaurant der Schueberfouer.





Sonntag 3. September 2023

8h30 Visite Bäckerei vum Séi in Mertzig <https://www.jjm.lu/>

Jos & Jean-Marie, eine Familiengeschichte.

Die Leidenschaft für ein Handwerk wurde in ihrer Kindheit von zwei Onkeln weitergegeben, auch von Bäckern. Das Abenteuer der beiden Brüder begann 2002 spontan mit der Gründung der Bäckerei Jos & Jean-Marie.

Jedem sein Talent! Wenn Jos seine Fähigkeiten der Bäckerei widmet, stellt Jean-Marie sein Talent in den Dienst des Feingebäcks.

„Alleine sind wir arm, zusammen sind wir stark.“

Die Bäckerei Jos & Jean-Marie ist aber auch Mannschaftsgeist.

Täglich geben 170 Beschäftigte ihr bestes, sowohl in der Backstube,



der Verpackung als auch in den 15 Verkaufsstellen.

Wenn von "Qualität" die Rede ist, betonen die beiden Brüder ihren Willen, eine handwerkliche Arbeit mit natürlichen und sorgfältig ausgewählten Rohstoffen aufrechtzuerhalten (Luxemburger Mehl Label „Produit du Terroir“, Schokolade „Transfair“, Produkte des Naturparks Obersauer).





12h30 Brunch auf Burg Useldingen

<https://www.visitluxembourg.com/en/place/castle/useldange-castle>

Die Burg von Useldingen ist die Ruine einer mittelalterlichen Burganlage, gelegen in der Ortsmitte von Useldingen. Der Bau der Burg Useldingen steht im Zusammenhang mit der Herrschaft von Useldingen, die um 1100 durch Erbteilung entstand. Diese erste Dynastie endet 1250. Dann folgte eine Zeit in der die Burg ihre strategische Wichtigkeit verlor und schlussendlich als Steinbruch für die Dorfbewohner diente. Die Kapelle im Burginneren wurde im Jahre 1903 abgetragen. Bei archäologischen Ausgrabungen in den Jahren 2002 bis 2006 wurden die verschiedenen Bauepochen der Burg festgestellt.



1924 erwarb die aus Useldingen stammende und als 18 jährige Dienstmagd in die Vereinigten Staaten ausgewanderte Frau Kuhn-Wolff die Ruine. Nach Sicherung der Mauern und des Bergfrieds errichtete die Familie über den Ruinen 1934 eine moderne Villa, die heute als Rathaus genutzt wird.

Der unter der Schirmherrschaft der UNESCO angelegte Rundweg durch die Burganlage ist an Sehbehinderte angepasst, indem ihnen buchstäblich die Möglichkeit geboten wird, die Geschichte zu fühlen, zu riechen, zuzuhören und zu berühren.



Richemont Club Luxembourg
26, route d'Arlon
L-8706 Luxembourg
Tél.: +352 661 640 507
Mail. Carlo.bock@education.lu



Richemont Club
International

17h30 Abendessen Kaempff-Kohler in Niederaanven

<http://www.kaempff-kohler.lu/>

Das Haus Kaempff-Kohler wurde 1922 gegründet. Pierre Kaempff und Marguerite Kohler eröffnen ihre Konditorei auf Nummer 14, rue du Curé. Das Geschäft befindet sich heute noch an derselben Adresse im Stadtzentrum von Luxemburg. Der Erfolg war unmittelbar und stärkte den Ruf der Marke weiter. Bereits 1962 organisierte das Catering von Kaempff-Kohler Bankette für über 1500 Gäste!

Das Haus wird seit einigen Jahren von Guill. und Christian Kaempff geführt.

Unter ihrem Impuls wurde das Geschäft 1995 sorgfältig renoviert und im Jahr 2000 erweitert, um den Erwartungen einer treuen und anspruchsvollen Kundschaft besser gerecht zu werden.

Kaempff-Kohler ist heute eine luxemburgische Referenz von internationalem Ruf für gastronomische Genüsse.





21h00 Besuch der Bäckerei Panelux in Roodt/Syre

<https://www.panelux.com/> <https://lu.fischer1913.com>

Die Geschichte von Panelux ist eng mit der der Bäckerei Fischer verbunden. Die Bäckerei Fischer, gegründet 1913, hat im Laufe der Jahre eine wachsende Entwicklung gemacht. Herr Joe Fischer, war 1971 die treibende Kraft hinter dem Zusammenschluss mehrerer Bäckereien, darunter auch Panelux, das 1965 als Vertriebsunternehmen gegründet wurde.

1992 wurde der Entschluss gefasst, die drei damaligen Produktionsstandorte zu einem Standort in Roodt/Syre zusammenzufassen. Hier entstand eine der modernsten Bäckereien Europas mit regionalem und internationalem Charakter. Im Jahr 2000 positioniert sich Fischer weiterhin als "Bakery Coffee Shop" und Panelux setzt seine industrielle Entwicklung fort. Der Standort Roodt / Syre wird erweitert, und die Produktionskapazität verdoppelt. In einem neuen Gebäude aus dem Jahr 2004 werden zwei Produktionslinien für Tiefkühlbrot errichtet. Eine dritte Linie für handwerkliche Brote folgt im Jahr 2012 und eine zweite Feingebäcklinie im Jahr 2013.

Die Tiefkühlagerkapazität stieg im Jahr 2016 von 6.000 auf 11.000 Paletten.





Montag 4. September 2023

9h00 Besuch Schloss Vianden <http://www.castle-vianden.lu>

Das Schloss Vianden vom 11. bis 14. Jahrhundert auf den Fundamenten eines römischen Kastells und eines karolingischen Refugiums gebaut, ist eine der größten und schönsten feudalen Residenzen der romanischen und gotischen Zeit in Europa.

Bis zum 15. Jahrhundert war es der Wohnsitz der mächtigen Grafen von Vianden, die sich ihrer Beziehungen zum deutschen Kaiserhof rühmten. 1820, unter der Herrschaft von König Wilhelm I. der Niederlande, Prinz von Oranien-Nassau, Graf von Vianden, führte der Verkauf des Schlosses, und die anschließende Zerlegung in seine Einzelteile, zum Ruinenzustand.



Im Jahre 1890 fiel das Schloss an Großherzog Adolf, der älteren Linie des Hauses Nassau, und blieb im Besitz der großherzoglichen Familie. Nach der Übernahme der Burg in Staatsbesitz im Jahre 1977 wurde sie entsprechend ihrer ehemaligen Pracht restauriert und zählt heute zu den bedeutendsten Baudenkmalern Europas.



Richemont Club Luxembourg
26, route d'Arlon
L-8706 Luxembourg
Tél.: +352 661 640 507
Mail. Carlo.bock@education.lu



Richemont Club
International

12h30 Mittagessen: La Provençale Leudelange

14h00 Visite: La Provençale Leudelange

<http://www.provencale.lu/en/home/index>

Gegründet 1969, hat sich „LA PROVENCALE“ zum Hauptlieferanten der Spitzengastronomie entwickelt. 2014 feierte „LA PROVENCALE“ sein 45-jähriges Bestehen.

Heute ist „LA PROVENCALE“ mit mehr als 950 Mitarbeitern und 125 Kühlfahrzeugen (in 3 verschiedenen Temperaturzonen und gemäß HACCP-Standards) das größte regionale Lebensmittelgroßhandelszentrum.

„LA PROVENCALE“ vertreibt nicht nur im Großherzogtum Luxemburg, sondern auch in den angrenzenden Regionen Deutschland, Belgien und Frankreich.

Unser Sortiment umfasst über 35.000 Qualitätsartikel und unser Kundenpanel erfüllt die Anforderungen aller Fachleute der Lebensmittelindustrie wie Hotels, Restaurants, Kantinen, Cateringunternehmen, Fluggesellschaften, Krankenhäuser, Supermärkte, Lebensmittelgeschäfte, Bäckereien und Metzgereien.



Richemont Club Luxembourg
26, route d'Arlon
L-8706 Luxembourg
Tél.: +352 661 640 507
Mail. Carlo.bock@education.lu



Richemont Club
International

19h00 Gala Diner Légère Hôtel



Richemont Club Luxembourg
26, route d'Arlon
L-8706 Luxembourg
Tél.: +352 661 640 507
Mail. Carlo.bock@education.lu



Richemont Club
International

Preis pro Person

Einzelzimmer 990€

Doppelzimmer 915€



Richemont Club Luxembourg
26, route d'Arlon
L-8706 Luxembourg
Tél.: +352 661 640 507
Mail. Carlo.bock@education.lu



Richemont Club
International

Dienstag 5. September 2023

Abfahrt der Teilnehmer nach dem Frühstück im Hotel.

Shuttle Transfert zum Flughafen Luxairport

Au revoir et

MERCI !

Welcome in Belgium 2024