

Ab 2024 wird die Idee von *les bon vivants*, in ein festes Format gegossen: der Freundeskreis les bon vivants wird gegründet und hat seinen dauerhaften Standort in der exklusiven Stadtvilla: Otto-Schmiedt-Str. 2e Leipzig.

Zugang in die eigens für den Freundeskreis künstlerisch hochwertig gestalteten Räumlichkeiten haben ausschließlich Mitglieder und ihre Gäste.

Regelmäßig finden kulturelle Veranstaltungen statt, wie Konzerte, Lesungen, Diskussionsrunden und Vernissagen der wechselnden Ausstellungen. Die Teilnahme ist ebenfalls auf die Mitglieder und Freunde begrenzt.

Die Essenz bleibt dabei jedoch das gemeinsame Genießen ausgewählter Kulinarik.

Jeden Dienstag und Donnerstag öffnet die Küche und verwöhnt mit wechselnden Menüs und Maîtres.

Aus Qualitäts- und Kostengründen beträgt die maximale Anzahl der Gäste 22 Personen und die Mindestanzahl 14 Personen.

Die Investition für die Mitgliedschaft in dem exklusiven Freundeskreises les bon vivants beträgt 720€ pro Jahr.



les bon vivants

Neben der Teilnahme an den Dinners und Veranstaltungen besteht die Option, die Räume für private Feiern zu nutzen und dabei nach Absprache mit den Maîtres die Menüs selbst zu gestalten.

Bei Interesse kontaktieren Sie bitte Günther Rothe persönlich:

telefonisch unter 0177 3048 483 oder per Mail an guenther.rothe@galerie-consult.de

Oder das Sekretariat unter Telefon 0341 248 203 46

Web: www.les-bon-vivants.info

www.lbv-freundeskreis.de

www.guenther-rothe-art.de

les bon vivants, die beliebte Feinschmecker-
runde, gegründet und gepflegt von Günther Rothe, wird
im Januar 2024 zurückkehren.

Wer die Geschichte noch nicht kennt, dem sei sie in
Kürze erzählt: Als Liebhaber raffinierter Speisen hat
Günther Rothe schon immer bedauert, dass sich be-
stimmte Zutaten oder Gerichte in den meisten Restau-
rants nicht bekommen lassen, weil sie zu selten oder
zu wertvoll sind, um im Tagesgeschäft eingesetzt zu
werden. Kein Küchenchef würde sie einkaufen, solange
ihm die Nachfrage nicht gesichert erscheint. Und täte er
es doch, wären die Preise astronomisch. Aber wie alle
Probleme trägt auch dieses seine Lösung bereits in sich:

Wenn es gelingt, Gleichgesinnte und Freunde von
besonderer Lebensqualität zu einen, um im Vorfeld
ein bestimmtes Menü zu verabreden, so können die
erlesensten Köstlichkeiten in passender Menge be-
schafft werden um die Verlustrisiken auf ein Mini-
mum zu reduzieren. Das war der Grundgedanke zu
les bon vivants.

Erstmals verwirklicht wurde *les bon vivants*
im Jahr 2002 im Hotel The Westin als kleiner Stammtisch
mit Günther Rothe und Freunden, zu denen sich im Laufe
der Zeit noch 80 weitere Kostverehrer gesellten.

Günther Rothe stellte mit den von Zeit zu Zeit wechseln-
den Maîtres die Menüs zusammen, die je nach Jahreszeit
oder Anlass einem Thema oder bestimmten Zutaten ge-
widmet waren. Die Gäste sicherten mit ihrer Zusage die
Veranstaltung. Obwohl die Menüs immer den Anlass des
Treffens bildeten, blieben sie selten darauf beschränkt.
Denn da die meisten Menschen, die sich für kulinari-
sche Genüsse interessieren, auch in anderen Bereichen
kultiviert und neugierig sind, ergeben sich zwangsläufig
gute Gespräche. So dienten die Treffen auch immer der
geistigen Erbauung und nicht selten einem gemeinsa-
men Kunst- und Musikgenuss.

Hin und wieder beehrten auch eingeladene Gäste die
Runde, um mit ihren Kenntnissen aus Kunst, Kultur, Poli-
tik und Wissenschaft zu bereichern.

Doch da es schon immer eine ernste Sache war, Anderen
Freude zu bereiten, und aller Genuss eine aufwändige
Vorbereitung erfordert, trat eines Tages die Situation ein,
dass Günther Rothe die Realisierung nicht mehr weiter-
führen konnte, ohne andere Projekte zu gefährden.

Da niemand die Aufgabe übernehmen konnte, trafen
sich *les bon vivants* am 12. August 2011 bei
einem Jazz-Menü im Golf- und Country Club Leipzig
zum bislang letzten Mal.

Auch Günther Rothe hat diese Treffen in den letzten Jah-
ren vermisst und fand kürzlich neue Partner, die ihn bei
der Wiederbelebung unterstützen können und möchten.
Daher sehen wir uns in der glücklichen Lage, alle Freun-
de und künftige Freunde von *les bon vivants*
schon bald zu neuen kulinarischen Erlebnissen einladen
zu dürfen.

Vorfreude ist also zweifellos berechtigt.