



9./10. Oktober 2026

Romantik Hotel Friederikenhof

Gastkoch

***Cédric Staudenmayer**

Restaurant Cédric, Weinstadt

Beginn: 18:30 Uhr, 209 €

Romantik Hotel Friederikenhof

Gelebte Gastfreundschaft, Geschichte und Genuss

Zwischen Feldern und dem Elbe-Lübeck-Kanal liegt das Romantik Hotel Friederikenhof – ein ehemaliger Drei-Seiten-Hof, der bis heute den Charme vergangener Zeiten bewahrt und zugleich modernen Komfort und erstklassigen Service bietet. In der ruhigen Umgebung von Lübeck-Oberbüssau finden Gäste eine wohltuende Auszeit, während die historische Altstadt der UNESCO-Welterbestadt mit ihren berühmten Kirchtürmen, Museen und prächtigen Kaufmannshäusern nur wenige Autominuten entfernt liegt. Die weitläufige Gutsanlage mit

ihrem alten Baumbestand vermittelt schon beim ersten Anblick ein Gefühl von Ruhe und Geborgenheit. Insgesamt 35 komfortable Zimmer bieten Raum für erholsame Aufenthalte, während sechs Tagungsräume und vier Banketträume für Meetings, Feiern oder besondere Anlässe mit entsprechender Technik ausgerichtet sind. Seit 2025 gehört eine Saunalandschaft zum Hotel, um es für den Ganzjahres-Tourismus attraktiver zu machen. Auch Hunde sind herzlich willkommen und finden hier reichlich Auslaufmöglichkeiten.



Herzstück des Ensembles ist das Restaurant 1857, benannt nach dem Erbauungsjahr der U-förmigen Hofanlage, mit 65 Plätzen. Bei schönem Wetter kommen weitere 60 Sitzgelegenheiten im Garten mit Blick über die Felder hinzu. Küchenchef Patrick Borchardt verwöhnt gemeinsam mit seinem engagierten Team die Gäste mit Gerichten, die in Schleswig-Holstein verwurzelt sind und zugleich internationale Einflüsse einbeziehen. Frische Produkte, sorgfältige Zubereitung und ein Gespür für harmonische Aromen prägen die Küche.

Seit 2018 ist der Friederikenhof Mitglied beim Schleswig-Holstein Gourmet Festival e.V., um seine Gästeklientel zu erweitern und den Mitarbeitenden neue Impulse für die Küche zu geben. Direktor Patrick Wulf: „Wir sind dabei, weil unsere einzigartige und ruhige Lage in Kombination mit unserer regionalen Küche und dem zauberhaften Ambiente unseres historischen Hofes einfach perfekt zum SHGF und seinen Veranstaltungsreihen passt.“ Das Romantik Hotel Friederikenhof verbindet Gastfreundschaft, Tradition und Natur zu einem Ort, an dem sich auch schon gekrönte Häupter wohl fühlten und man gern länger verweilt.



„Wir lieben und leben Gastfreundschaft und das spiegelt auch das Gourmetfestival wider.“



Romantik Hotel Friederikenhof

Langjohrd 15–19 · 23560 Lübeck-Oberbüssau · Gastgeber: Johann Schulke & Patrick Wulf
Tel.: *49(0)451 800 880 · mail@friederikenhof.de · www.friederikenhof.de

Bisher gaben folgende Spitzenköche ein Gastspiel: **Thomas Martin, **Michael Kempf, *Rainer Gassner, **Rolf Fliegau, *David Görne, *Robin Pietsch, **Jan-Philipp Berner und Christoph Parzer

Cédric Staudenmayer Restaurant Cédric

Shootingstar der
deutschen Gastronomie

9./10. Oktober 2026
Gastkoch Romantik Hotel Friederikenhof



Saucier, Poissonnier, Pâtissier und Küchenchef, zudem serviert er gern seine Gerichte am Platz – Cédric Staudenmayer ist ein Solokünstler. Verwurzt in der Tradition und zugleich voller Aufbruchslust zeigt sich dieser junge Koch, der mit bemerkenswerter Klarheit seinen Weg geht. Aufgewachsen im Remstal in Baden-Württemberg und geprägt von der gastronomischen Geschichte seiner Familie, führte ihn seine Karriere in die Spitzengastronomie. Nach der Kochausbildung bei Michael Bahn im Cube (Stuttgart) folgten lehrreiche Stationen im 2-Sterne-Restaurant Ophelia (Konstanz) unter Leitung von Dirk Hoberg, wo er neue Techniken lernte und in der Patisserie sowie Zubereitung der Vorspeisen viel mitgenommen hat, und in der legendären 3-Sterne-Schwarzwaldstube bei Torsten Michel in Baiersbronn. Beides sind Häuser, in denen Präzision und handwerkliche Perfektion täglich neu definiert werden. Seit 2022 führt der 28-Jährige sein eigenes Restaurant Cédric neben dem Weinstadt-Hotel seiner Mutter im gleichnamigen Ort. In dem um 1800 erbauten Gebäude führte einst sein Großvater das Gasthaus

Krone, das sein Enkel behutsam renovierte, um seine maximal 14 Gäste in behaglicher Atmosphäre mit einer jungen Küche basierend auf regionalen Produkten mit weltoffenem Blick zu verwöhnen. Mit einer interessanten Handschrift, reduziert und doch voller Spannung, steht der Patron allein am Herd – ein bemerkenswertes Konzept. „Morgens gehe ich auf den Großmarkt, dann bereite ich Mise en Place für alle Gänge vor. Abends sitzt jeder Handgriff, weil ich genau weiß, wie alles gemacht wurde, wo sich die einzelnen Komponenten befinden und wie das Gericht auf dem Teller aussehen soll“, erklärt der Sternekoch, dessen Arbeitstag 12 bis 14 Stunden hat. Cédric Staudenmayer kocht klassisch-französisch verbunden mit mutigen Kombinationen. Für seine ausdrucksstarke Küche wurde er 2024 vom Guide Michelin mit dem ‚Young Chef Award‘ und seitdem mit einem Stern ausgezeichnet.

Marktstraße 39, 71384 Weinstadt, Deutschland
www.restaurant-cedric.de



NORDISCHER GENUSS

Ausgewähltes erleben, Gutes genießen –
skandinavische Kunst von der klassischen
Moderne bis zur zeitgenössischen Kunst.

RIECK
CARLSHÖHE GALERIE
für skandinavische
und nordische Kunst



AUSGEZEICHNET

1 Michelin-Stern, ‚Young Chef Award
2024‘, 7 Gusto-Pfannen, ‚Aufsteiger des
Jahres 2025‘ im Der Feinschmecker,
90 Punkte Falstaff



KÜCHENPHILOSOPHIE

Bodenständig, saisonal mit
Auge auf Regionalität & welt-
offene Einflüsse



INSPIRATION

Das Produkt spricht,
ich höre zu!