



Die Kunst zweier Küchen

Im COMO Alpina Dolomites entsteht bei einem Four Hands Dinner mit Chefkoch Thomas Fischnaller und Zwei-Sterne-Koch Benjamin Peifer ein einmaliger kulinarischer Dialog

München / Singapur, 26. August 2026 – Am 8. Oktober 2026 lädt COMO Alpina Dolomites zu einem exklusiven Four Hands Dinner in die Trattoria Dell'Alpe. Dort treffen Thomas Fischnaller, Küchenchef des Hauses, und der vielfach ausgezeichnete Zwei-Sterne-Koch Benjamin Peifer aus der Pfalz aufeinander – für einen Abend, an dem zwei unterschiedliche kulinarische Welten miteinander in Dialog treten.

Auf rund 1.800 Metern begegnet die raffinierte puristische Südtiroler Alpenküche der kraftvollen, von Umami geprägten Küche der Pfalz auf dem einzigartigen Hochplateau der Seiser Alm. So unterschiedlich die beiden Köche arbeiten, so sehr verbindet sie ihre kompromisslose Hingabe an erstklassige Produkte, die Verwurzelung in der eigenen Region und der Anspruch, deren Charakter kulinarisch erlebbar zu machen. Im COMO Alpina Dolomites sind die Dolomiten dabei weit mehr als spektakuläre Kulisse: Sie sind Teil der kulinarischen Identität des Hauses. Im Menü der Trattoria Dell'Alpe verbinden sich die alpine Tradition, norditalienisches Erbe und mediterrane Leichtigkeit: Süßwasserfische, regionale Milchprodukte und saisonale Zutaten stehen im Mittelpunkt. Fischnallers Küche zeichnet sich durch Purismus, Frische und einen ausgeprägten Sinn für Herkunft aus – das Produkt selbst gibt dabei den Ton an.

Benjamin Peifer schlägt eine andere Perspektive ein: In seinem Zwei-Sterne-Restaurant Intense in Wachenheim verbindet er die Aromen und Traditionen seiner pfälzischen Heimat mit Techniken der japanischen Küche. Fermentation, Rauch, Röstaromen vom offenen Feuer und tiefes, vollmundiges Umami verleihen vertrauten regionalen Gerichten eine überraschende Intensität und neue



Komplexität. Seinen ersten Stern erkochte er sich bereits mit 25 Jahren, für seine eigenständige kulinarische Handschrift wurde Peifer 2025 von Gault&Millau zum „Koch des Jahres“ ausgezeichnet. Beim Four Hands Dinner am 8. Oktober geht es nicht um eine Fusion der beiden Küchen. Vielmehr entsteht ein Dialog zweier eigenständiger kulinarischer Philosophien: Peifers expressive, aromatisch intensive Küche trifft auf Fischnallers präzise und elegant reduzierte Alpenküche. Beide Stile bleiben dabei klar erkennbar – und gewinnen in ihrer unmittelbaren Begegnung an Spannung.

Im Menü entfaltet sich das Gespräch in einer Folge vermeintlich gegensätzlicher, doch überraschend harmonisierender Gänge. Peifer präsentiert einige seiner charakteristischen Interpretationen pfälzischer Klassiker, darunter *Gequellde mit weissem Kees* als soufflierte Kartoffelchips mit Quark, *Kartoffelgelee und Kaviar*, die *Dampfnudel un Woisoß* sowie das *Macaron „Hommage an die Pfalz“*, bei dem Sauerkraut in Form von Baiser und Gel auf ein Trio von der Forelle trifft.

Das Team der Trattoria Dell'Alpe setzt dazu Akzente aus der alpinen und der norditalienischen Küche: *Südtiroler Forelle mit Apfel, Sellerie und Dill*, *gegrillter Europäischer Hummer mit Holunderblüte und Mairübe*, ein *Acquerello-Risotto mit Felchen und Graukäse aus dem Ahrntal* sowie *getrübte Sellerie-Ravioli mit Nussbutter und Trentingrana*. Weitere Höhepunkte sind *Psairer Char mit Lauch, Birne und Haselnuss* sowie Peifers Signature Dish *Kagoshima A5 Wagyu mit 'Nduja*. Den Abschluss bildet sein ikonischer *Bienenstich intense*, bevor die *Sweet Memories* als süße Überraschung zum Mitnehmen den Abend beschließen. Das Menü gibt es für 168 € und die Weinbegleitung für 72 €.

Mitten in der majestätischen Kulisse der Dolomiten, eingebettet in das Grödnertal auf der Seiser Alm, präsentiert sich COMO Alpina Dolomites als idyllisches Hideaway für alpine Erlebnisse. Im Winter locken unberührte Pisten für Anfänger oder fortgeschrittene Wintersportler, denn die Landschaft ist perfekt geeignet für Alpinski, Snowboarden und Langlauf. Im Sommer rücken Wanderwege, Mountainbikestrecken, Kletterrouten sowie Aktivitäten wie Paragliding oder Reiten in den Mittelpunkt. Viele Touren beginnen unmittelbar am Resort und lassen sich unkompliziert organisieren. Nach einem aktiven Tag in den Bergen bietet das COMO Shambhala Retreat den idealen Rückzugsort, um Körper, Geist und Seele zu entspannen. Das Spa des Hauses bietet ein ganzheitliches Wellness-Programm mit besonderem Fokus auf Revitalisierung, ganz im Stil der bewährten COMO-Philosophie. Ein Highlight ist der 22 Meter lange Indoor-Outdoor-Pool mit freiem Blick auf die Dolomiten. Auch für Feinschmecker hält das Hotel in drei Restaurants besondere Genüsse bereit. Das helle und zwanglose Alpina Chalet Grill & Bar legt den Schwerpunkt auf Grillgerichte und Pizza. Im Sassolungo Restaurant steht die gesunde COMO Shambhala Kitchen im Vordergrund während die Trattoria dell'Alpe sich an norditalienischen Klassikern orientiert - die Zubereitung bleibt reduziert, die Produkte stehen im Vordergrund und mediterrane Techniken treffen auf alpine Klarheit. Weitere Infos unter www.comohotels.com



Über COMO Hotels and Resorts

Die luxuriösen COMO Hotels and Resorts nehmen Gäste mit auf eine Reise, bei der die Zeit stillzustehen scheint. 1991 legte die singapurische Geschäftsfrau Christina Ong den Grundstein der COMO Hotels and Resorts: Mit der Eröffnung des COMO The Halkin verwirklichte sie ihre Vision eines boutique Designhotels in London. Kein Hotel gleicht dem anderen, die COMO Philosophie wird aber in allen Häusern gelebt: luxuriöses, zeitloses Design, außergewöhnliche Erfahrungen, ganzheitliche Wellnessangebote, fein auf die jeweilige Landesküche abgestimmte Food-Konzepte und herzlicher Service, der dazu einlädt, zurückzukehren. Alle COMO Hotels sind Oasen für jene, die zur Ruhe kommen und sich auf das Wesentliche besinnen möchten – sei es in einer pulsierenden Metropole wie London, Bangkok oder Perth oder mitten in der Natur auf Bali, den Turks- und Caicosinseln oder in der Toskana. Weitere Informationen unter www.comohotels.com

Bitte beachten Sie: Die Bildrechte liegen bei COMO Hotels and Resorts. Der Urheber ist bei Bedarf in den Bildeigenschaften hinterlegt. Alle Fotos dürfen nur in Verbindung mit einer redaktionellen Berichterstattung unter Nennung von COMO Hotels and Resorts verwendet werden. Eine kommerzielle Nutzung ist ausdrücklich untersagt.

Buchungskontakt:

COMO Hotels and Resorts
Orange Grove Road
Singapore 258332
T. +65 6304 1488
info@comohotels.com
www.comohotels.com

Presse- und Fotoanfragen:

segara Kommunikation® GmbH
Rena Haliassos
Harmatinger Straße 2
D-81377 München
rena@segara.de
www.segara.de