



Kulinarische Weltreise mit COMO

Von Michelin-Sternen bis hin zu Thailand's Streetfood: Das neue COMO Simple Kochbuch macht Gourmetküche alltagstauglich

München / Singapur, 03. Dezember 2024 – Christina Ong, Gründerin der COMO-Gruppe, hat sich nicht nur das Ziel gesetzt, einzigartige Resorts und Hotels an den schönsten Orten der Welt zu eröffnen, sondern gleichzeitig in allen Hotels eine ausgewogene und perfekt abgestimmte Speisekarte zu kreieren. In den letzten zehn Jahren sind daraus allein in Singapur acht Restaurants in Zusammenarbeit mit Spitzenköchen wie Jean-Georges Vongerichten, Massimo Bottura, Masaru Seki und Malcolm Lee entstanden. So hat Christina Ong nach und nach ihren eigenen Ansatz entwickelt, der nun in ihrem neuen Kochbuch „COMO Simple“ zum Ausdruck kommt. Weitere Informationen unter www.comohotels.com.

Das neue Kochbuch nimmt Kochbegeisterte auf eine Weltreise durch die 18 COMO Hotels und Resorts, von COMO Le Montrachet im Burgund über COMO Metropolitan Bangkok bis hin zu den beiden Häusern in Bhutan. Christina Ong hat hierbei ihre Lieblingsrezepte zusammengestellt, die von COMOs Vice President of Culinary, Daniel Moran und Amanda Gale für Hobby-Köche vereinfacht wurden. Dabei ist der Name Programm: obwohl die Rezepte von den renommierten Köchen stammen, sind sie tatsächlich „simple“ und können selbst von Koch-Anfängern problemlos zubereitet werden. Auch für jeden Geschmack ist etwas dabei, ob südindische Currys à la Malediven, handgemachte Pasta aus der Toskana oder Sternekoch Malcolm Lee's berühmte Krabben- und Schweinebällchensuppe. Ein besonderes Highlight: neben Streetfood-Klassikern aus Thailand finden auch verschollen geglaubte Rezepte aus den Palästen Thailands ihren Platz im Buch.

„Es sind Rezepte, bei denen einem warm ums Herz wird“, so Daniel Moran, der als Vice President Culinary für die kulinarische Ausrichtung der Gruppe verantwortlich ist. „Die Gerichte sollen Erinnerungen wecken an entspannte Abende mit Familie und Freunden, dieses Gefühl der Leichtigkeit und des entspannten Beisammenseins.“ Auch Christina Ong verbindet Kochen mit Erinnerungen an die Familie: „meine Leidenschaft für das Kochen geht so tief wie die glücklichen Momente mit meiner Großmutter in der Familienküche in Singapur. Sie hat mir beigebracht, dass handverlesene Zutaten bei der Suche nach dem Geschmack alles bedeuten – und wie die Freude am Kochen entsteht, wenn wir die Gerichte, die wir zubereiten, mit Freuden und Familie teilen.“

Wer vor Kauf des Buches einen Einblick in die COMO-Küche bekommen möchte, kann bis Ende Februar 2025 in allen COMO Hotels und Resorts ausgewählte Gerichte aus dem Kochbuch probieren. Ab



Februar folgen dann Kochkurse in Singapur und Malaysia. Das Kochbuch „COMO Simple“ wird von Marshall Cavendish Cuisine herausgegeben und ist ab sofort bei Amazon erhältlich.

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. Heute umfasst die Hotelkollektion 18 Häuser, von denen keines dem anderen gleicht, 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.

Die Bildrechte liegen bei COMO Hotels and Resorts. 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.

Presse- und Fotoanfragen:

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