

Diana Gummersbach. Projektmanagement. Corporate Design & Werbung.



Nach 20-jähriger Tätigkeit als Projektmanagerin in einer klassischen Werbeagentur und einer Corporate-Design-spezialisierten Agentur habe ich mich im März 2010 im Bereich Kommunikation selbstständig gemacht.

Von meinem Office aus betreue, koordiniere und manage ich, in Zusammenarbeit mit freien Kreativen, kleinere und größere Kundenprojekte auf hohem Niveau. Die flexiblen Kreativteams stelle ich je nach Anforderung und Budget individuell zusammen, genau zugeschnitten auf die Bedürfnisse meiner Kunden.

Von Entwicklung, Gestaltung, Organisation/Koordination, Shootings, Texterstellung, Reinzeichnung, Supervision über Kosten- und Terminplanung bis hin zur Produktion – bei mir bekommen Sie alles aus einer Hand.

Auf den nachfolgenden Seiten finden Sie ein kleines Portfolio verschiedener Projekte, die mein Team und ich mit viel Liebe zum Detail für meine Kunden entwickelt haben.

Sollte ich Ihr Interesse geweckt haben, mich mal persönlich kennenzulernen, würde ich mich über eine Kontaktaufnahme sehr freuen.

Und nun viel Freude beim Durchsehen.

Ihre
Diana Gummersbach

Diana Gummersbach. Projektmanagement. Corporate Design & Werbung.

Kunde: Hotel Traube Tonbach, Schwarzwald



Diana Gummersbach. Projektmanagement. Corporate Design & Werbung.

Entwicklung und Produktion eines Buchs, inkl. Shootingbegleitung, 90 Seiten,
Format 21 cm breit x 22 cm hoch , Klapper vorne und hinten, Titeltext tiefgeprägt

LUXUS. NATUR.
UND LEBENSART.
GAUMENFREUDEN.
SEELEBAUMELN.
AUSZEIT. TRAUMZEIT.
SPORT UND SPA.
WEITE HIMMEL.
WALD UND WONNE.
WILLKOMMEN IM
TONBACHTAL.



Diana Gummersbach. Projektmanagement. Corporate Design & Werbung.

Beispielhafte Doppelseite
Buch Traube Tonbach



Diana Gummersbach. Projektmanagement. Corporate Design & Werbung.

Beispielhafte Doppelseite
Buch Traube Tonbach

ANKOMMEN UND AUFATMEN. Umrahmt von hohen Tannen und sanften Hügeln liegt die Traube Tonbach inmitten einer der schönsten Naturlandschaften Europas. Hier atmen Sie die berühmte Schwarzwald-Champagnerluft und spüren schon beim ersten freundlichen Empfang, dass der Sinn für Luxus, Tradition und Lebensart in diesem eleganten Haus auf sehr persönliche Weise gepflegt wird. Schließlich befindet sich die Traube Tonbach seit über zwei Jahrhunderten im Familienbesitz.



01/11 WILLKOMMEN

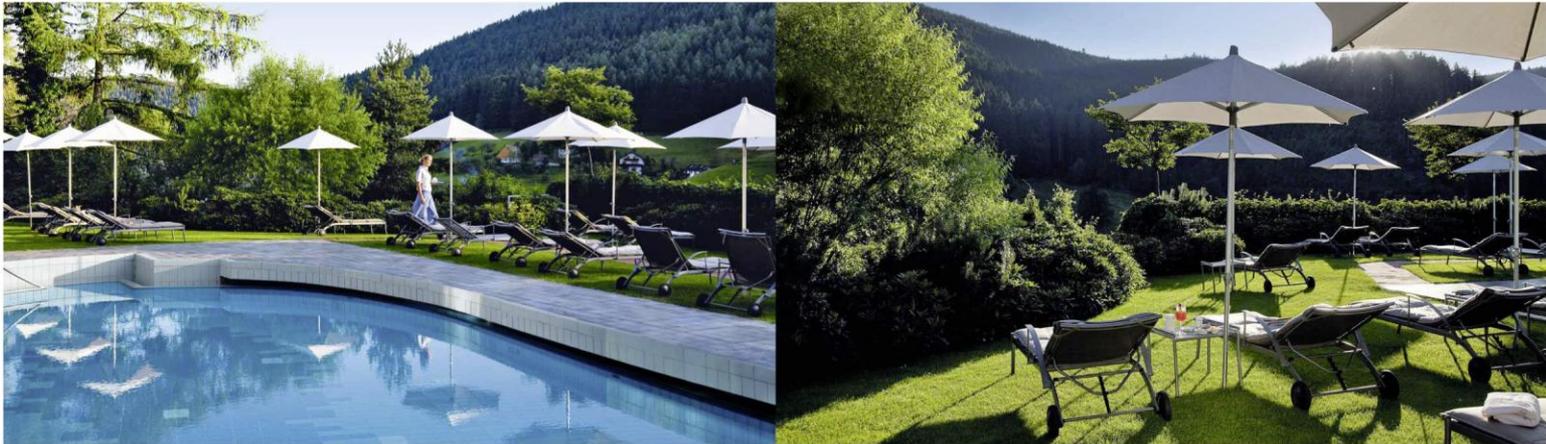
Diana Gummersbach. Projektmanagement. Corporate Design & Werbung.

Beispielhafte Doppelseite
Buch Traube Tonbach



Diana Gummersbach. Projektmanagement. Corporate Design & Werbung.

Beispielhafte Doppelseite
Buch Traube Tonbach



NUR DAS BESTE FÜR KÖRPER UND SEELE. Das Konzept des neuen noblen Traube Spa & Resorts beruht auf drei harmonischen Säulen: Gesundheit, Fitness und Schönheit. Im Meerwasserpool können Sie den Alltag abstreifen und in die grüne Weite der Wälder eintauchen. Ein leichter Fitnessraum lädt zum Training ein und die Schönheit wird von unseren erfahrenen Therapeuten und Kosmetikerinnen mit hochwertigen Produkten sanft gepflegt.

32 / 34 SCHWIMMBAD & WELLNESS

Diana Gummersbach. Projektmanagement. Corporate Design & Werbung.

Beispielhafte Doppelseite
Buch Traube Tonbach



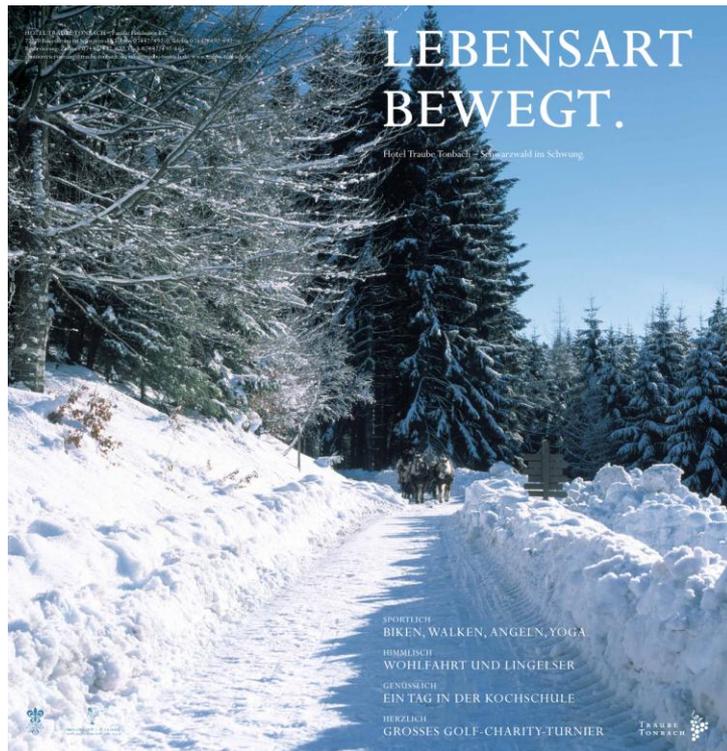
WASSERFREUDEN FÜR ALLE. Die großzügig dimensionierten Sport- und Bewegungsbecken bieten viel Platz zum ausgiebigen Schwimmtraining. Whirlpools sorgen für ein ozeanisches Wohlfühl mit prickelndem Vitaleffekt. Und im Kinderbecken darf ausgiebig geplätscht werden.

14 | 15 | SCHWIMMBAD & WELLNESS

Diana Gummersbach. Projektmanagement. Corporate Design & Werbung.

Entwicklung und Produktion einer Zeitung, mit aktuellen Themen und Ausblicken, die im Rahmen einer Weihnachtsausendung, zusammen mit Preislisten und Infos, an Gäste verschickt wird.

Prototypische Titel (Format geschlossen: 21 cm breit x 44 cm hoch)



Prototypische Innenseiten

SCHENKEN MIT GENUSS.

Für anspruchsvolle Reifelebensjahre, sind gesunden Genusses einfach unverzichtbar. Das können Feins, Pils und gutes Bier, gerade von der Marke Tösch. Tösch Produkte können sich TOPP schmecken lassen. Tösch ist ein Unternehmen der Region.



FEIN & GEISTREICH.

Das besondere Rezept und ein Schatz von 100 Jahren Erfahrung sind die Gründe für den Erfolg der Tösch Produkte in der Welt. Tösch ist ein Unternehmen der Region.



EINE SÜNDE WERT.

Süße, feine! Das neue Tösch Produkt Schokolade macht Lust auf mehr. Abgesehen von der feinen Schokolade ist das Tösch eine tolle Geschenkidee für die nächsten Feiertage. Tösch ist ein Unternehmen der Region.



LIEBE AUF DEN ERSTEN KLICK.

Der vorzügliche Geschmack der Traube Tösch ist nur einen Mausklick entfernt. Für alle, die Lust auf ein Stück Schwarzwald haben, besonders Kirschblüten süßen oder erfrischende Gewürzlikören entdecken möchten. Hier eine kleine Selektion aus unserem Online-Shop: www.shop-traube-toesch.de



TAHITI-VANILLE.

Die Kirschen der Schwarzwaldberge tragen einen Hauch von Vanille und die perfekte Kombination für Vanille, Pils und Feins.



FÜR SIE ENTDECKT.

Ein feines Rezept, das die beste Mischung aus Gerste, Weizen und Malz ergibt, ist das Geheimnis für den Erfolg der Tösch Produkte. Tösch ist ein Unternehmen der Region.



AUS DER VINOTHEK.

Angenehm für die Feinschmecker und perfekt zum Feiern sind die Tösch Produkte. Tösch ist ein Unternehmen der Region.





2011 wurde von den Vereinten Nationen zum Jahr der Wälder erklärt. Der Wald bietet Lebensraum für etwa eines Drittel aller Arten auf der Erde.



3. Ein Wald ist ein Lebensraum für viele Arten. Ein Wald ist ein Lebensraum für viele Arten. Ein Wald ist ein Lebensraum für viele Arten.



WANDERN. ATMEN. DER WALD IST DAS ZIEL.

Der Wald ist ein Lebensraum für viele Arten. Ein Wald ist ein Lebensraum für viele Arten. Ein Wald ist ein Lebensraum für viele Arten.

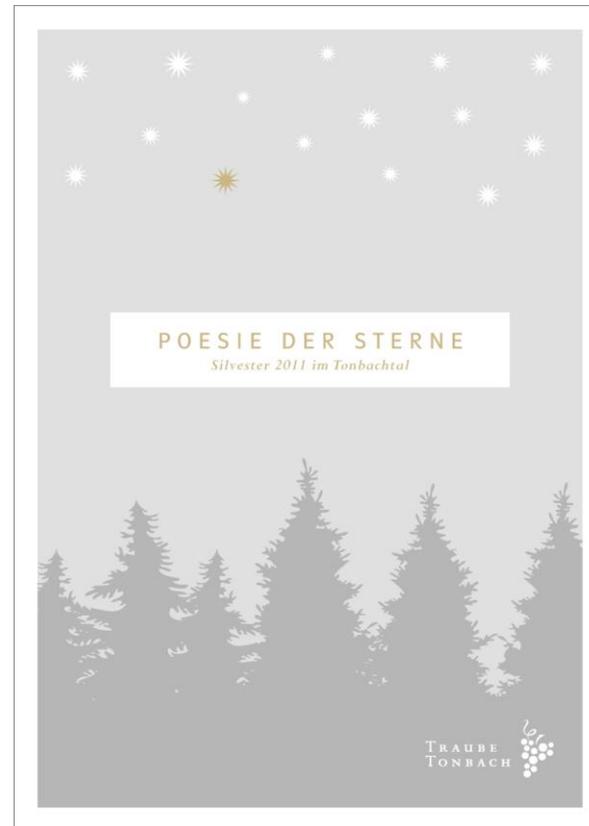
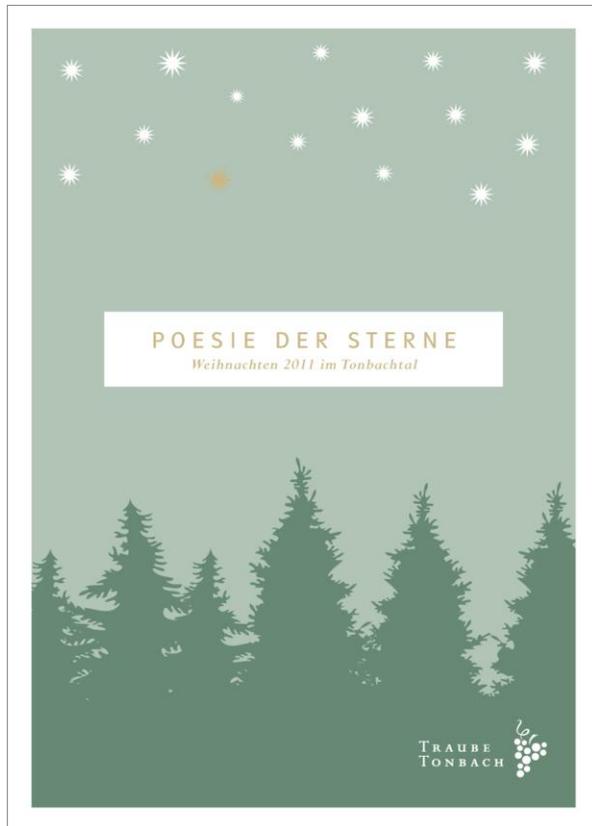


Diana Gummersbach. Projektmanagement. Corporate Design & Werbung.

Entwicklung und Produktion von hochwertigen Menükarten zu Weihnachten und Silvester
Format DIN A5



Diana Gummersbach. Projektmanagement. Corporate Design & Werbung.



Diana Gummersbach. Projektmanagement. Corporate Design & Werbung.

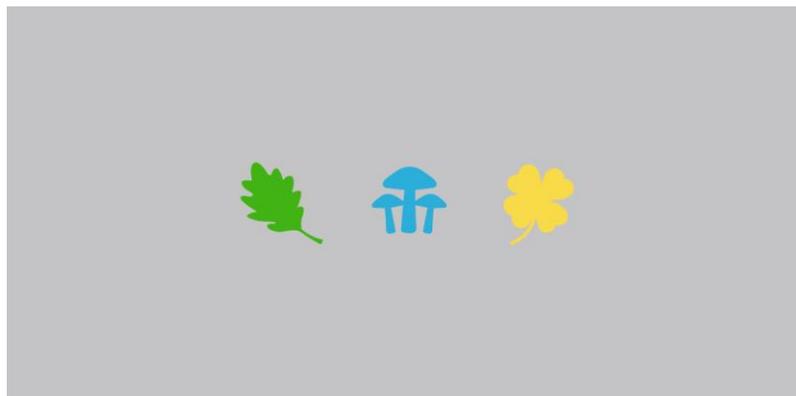
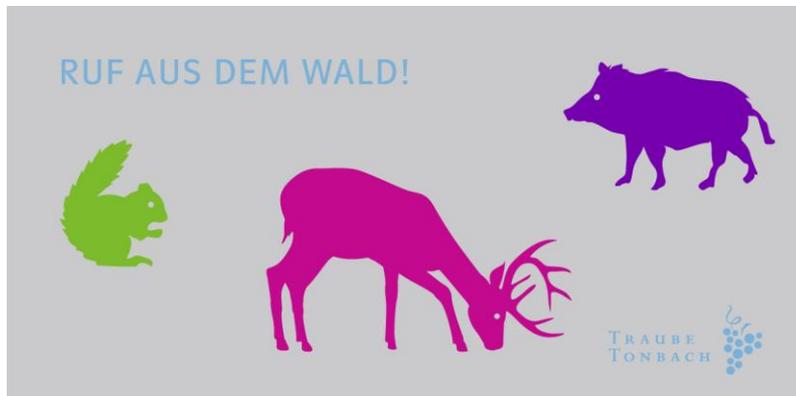
Entwicklung und Produktion von Geburtstagskarten (Erwachsene)
Format DIN lang



*Jahre und Monde vergehen.
Aber ein glücklicher Moment leuchtet
das Leben hindurch.* FRANZ GRILLPARZER

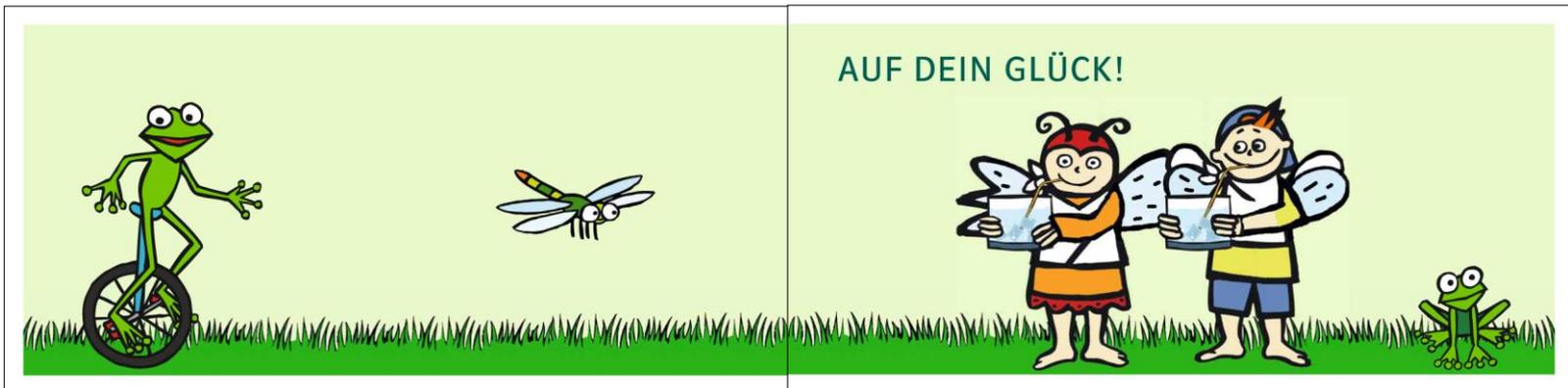
Diana Gummersbach. Projektmanagement. Corporate Design & Werbung.

Entwicklung und Produktion von Geburtstagskarten (Jugendliche)



Diana Gummersbach. Projektmanagement. Corporate Design & Werbung.

Entwicklung und Produktion von Geburtstagskarten (Kinder)



Diana Gummersbach. Projektmanagement. Corporate Design & Werbung.

Entwicklung, Produktion und Versand eines Weinmailings aus der Vinothek WeinTraubeTonbach, bestehend aus einem 6-Seiter ...

Format 22 cm breit x 23,5 cm hoch

**IHR KÖSTLICHES GESCHENK.
2 KULINARISCHE TRAUBE-HIGHLIGHTS**

**WERT ZUSAMMEN: € 22,40
FÜR SIE MIT JEDER BESTELLUNG AB 12 FLASCHEN GRATIS**

Als Hommage an die kulinarische Vielfalt der Traube wurde „Genuss seit 1789“ entwickelt. Eine anspruchsvolle Produktion, die regionale Tradition mit internationaler Inspiration verbindet: aromatische Fonds, raffinierte Saucen und köstliche Spezialitäten. Mehr darüber finden Sie unter www.traube-tonbach.de



**TRAUBE TONBACH
OCHSENFLIESSCHWART RAGOUT**

Ein köstliches, delikates Fertiggericht, das einfach im Wasserbad erwärmt und mit Sauceschilden serviert wird.
Ein Gedicht!
€ 14,50



**TRAUBE TONBACH
ZAUBERSALZ**

Unser raffiniertes, fein abgestimmtes Würzsalz aus der Profiküche.
€ 7,90



Perfekt zum
Schwabenstamm-Ragout
**DER ELEGANTE
„VITUS“**

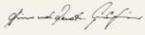





TRAUBE TONBACH. LUXUS RESORT.

Mitten im idyllischen Schwarzwald gelegen, ist die Traube Tonbach eines der anspruchsvollsten Luxus Resorts der Welt. Die eleganten Zimmer sind perfekt ausgestattet. Im topmodernen Spa & Resort können Sie sich erstklassig verwöhnen lassen. Und wenn Sie nach dem Wandern oder Golfen Lust auf kulinarische Highlights haben, warten gleich vier feine Restaurants auf Ihre Wünsche - allen voran die mit 3 Michelin-Sternen ausgezeichnete berühmte Schwarzwälder Hotel Waldstube.

IHRE FAMILIE FINKBEIN



TRAUBE TONBACH

JETZT GEWINNEN! HOTELGUTSCHEIN IM WERT VON € 1.000,-.

Zum Genuss gibt es mit etwas Glück einen glanzvollen Gewinn. Unter allen Einsendern werden wir jetzt einen Hotelgutschein für zwei Personen im Hotel Traube Tonbach im Wert von € 1.000,-. Ein Menü in unserem Restaurant Schwarzwaldstube wird diese Reise für jeden Gourmet unvergesslich machen. Lassen Sie sich doch einfach vom Zufall überraschen. Einsendeschluss ist der 31. Oktober 2011. Das Los entscheidet. Der Rechtsweg ist ausgeschlossen.

VERTRAUENSGARANTIE.

Um Ihnen eine außergewöhnliche Selektion der Spitzenklasse zu präsentieren, setzt die Vinothek Wein Traube Tonbach auf höchste, kompromisslose QUALITÄTSSTANDARDS. Nur Weine, die Hotel Traube Tonbach Patron Hubert Finkbein und Sommelier Stéphane Gass überzeugen und begeistern, wurden für Sie ausgewählt. Der persönliche Kontakt und die langjährige Zusammenarbeit mit hervorragenden LIEFERANTEN sorgen dafür, dass unsere strengen AUSWAHLKRITERIEN dabei durchgängig erfüllt wurden. Auf seinen professionellen Weinwissen ist es Sommelier Stéphane Gass gelungen, eine Auswahl an passionierten Produzenten zu finden, die ihre Weine bodenständig anbauen und in handwerklicher Tradition keltern. Aber auch heimische, junge kreative Winzer legen ihm besonders am Herzen. So können wir Ihnen heute einige ausgesuchte Spitzenweine anbieten, die durch erstklassige Qualität überzeugen, im Preis übersehen und in ihrer EXKLUSSIVITÄT auch für den Kenner noch neue Entdeckungen bereithalten. Diese besondere VERTRAUENSGARANTIE bekommen Sie nur bei uns. Überzeugen Sie sich selbst und gönnen Sie sich ein unvergessliches Weinverbleib. Unsere edle Selektion ist eine ausgezeichnete und einmalige PROBIERGELEGENHEIT. Am besten gleich bestellen und begeistert sein!

VINOHEK WEIN TRAUBE TONBACH | Tonbachstr. 227 | 72278 Badminton | T 07142/493 491 | F 07142/432 709 | www.wein-traube-tonbach.de | wein@traube-tonbach.de

**VOM GUTEN NUR
DIE BESTEN.**

EMPFEHLUNGEN VOM CHEF-SOMMELIER DER
TRAUBE TONBACH, STÉPHANE GASS



AUSGESUCHT FÜR KENNER. WEIN TRAUBE TONBACH.

Diana Gummersbach. Projektmanagement. Corporate Design & Werbung.

GROSSE WEINE FÜR GUTE FREUNDE. EINE SOMMERSELEKTION

10 EXKLUSIVE WEINE ZUM KENNENLERNEN

1.	2.	3.	4.	5.	6.	7.	8.	9.	10.
<p>2010 VERDICCHIO DEI CASTELLI DI JESI, CLASSICO, DOC, Italien</p> <p>Auf 311 Meter über dem Meeresspiegel findet der Verdicchio optimale klimatische Bedingungen, um sein komplexes Zusammenspiel von Aromen, fein eingebundener Säure und Frucht zu entwickeln. Ideal zu Herings- und sommerlichen Salaten.</p> <p>€ 7,95 (€ 18,60/Liter)</p>	<p>2009 VILLA DES ANGES, CABERNET SAUVIGNON, France</p> <p>Vie de Pays d'Oc, Frankreich</p> <p>Fülliges Brombeer-Bourzart und Cassionen im Finale. Jacques Monard de Ginechoux von der Domaine (Einkauf des Angles und ihr Onnige Jeff Camel haben einen wunderschönen Cabernet Sauvignon mit einem großartigen Pinot-Gewächs Verhältnis und sommerlichen Salaten.</p> <p>€ 7,95 (€ 18,60/Liter)</p>	<p>2009 HATTENHEIMER, RIESLING, SPÄTLESE, Deutschland</p> <p>Wingut Georg Müller Stiftung, Rheingau, QbD Deutschland</p> <p>Dezent: Botrytisinfiziert geben dem Wein eine Charakteristik von Karamell und Honig und verbinden sich mit Zitrusaktiven und Citrus. Perfekt zu einem Ananas Carpaccio mit Sardellen und Preiselbeeren, geschafften.</p> <p>€ 12,80 (€ 17,07/Liter)</p>	<p>2009 MACON LA ROCHE, PINOT NOIR, Burgund, AOC, Frankreich</p> <p>Feine gelbe Fruchtnoten und dezente Aromen von Pfirsich, Birne und Blitzen von Pfirsich. Macon seine Frucht, dillige Typik. Ausgewogener Gaumen, feiner Säuregang und mineralischer Abgang. Ein ausgewogener Pinot mit einer zarten Frucht und Fülle zu Fischsuppen und Linsen.</p> <p>€ 13,80 (€ 18,40/Liter)</p>	<p>2008 SAUVIGNON BLANC, GLORIEUSE, JOHNER ESTATE, Waipara, Neuseeland</p> <p>Façoniert von den Klimadüngungen, hat die badische Würst Karl Heinz Johner diesen Sauvignon in Neuseeland. Mit seiner intensiven Tropenfrucht und der dezenteren Kältemilch passt er perfekt zu Fischsuppen und Linsen.</p> <p>€ 15,80 (€ 21,07/Liter)</p>	<p>2009 ITTUS SPÄTBURGUNDER, QUALITÄTSSWEIN, TROCKEN, Weingut Dr. Heger, Baden, Deutschland</p> <p>Eine Sonderausführung für die Taube-Torstein - Kompartiment von Stéphane Gais. Schwarze Kirschen und Himbeeren, genaue Mineralität. Die Eleganz zeigt im Vordergrund, eine jedoch die Kraft und Fülle zu verschmelzen. Perfekt zu Wild.</p> <p>€ 16,20 (€ 21,60/Liter)</p>	<p>2008 CHIANTI CLASSICO, CASTAGNOLI, Toskana, DOCG, Italien</p> <p>Ein außerordentlich komplexer, dichter und reiner Wein mit markanten Aromen von Sauerkirschen, Kirschen und einer jenen Saure Süßholz, Kirsche und Himbeeren, genaue Mineralität. Die Eleganz zeigt im Vordergrund, eine jedoch die Kraft und Fülle zu verschmelzen. Perfekt zu Wild.</p> <p>€ 16,20 (€ 21,60/Liter)</p>	<p>2009 POUILLY FUISSE, VIEILLES VIGNES, Barraud, Burgund, AOC, Frankreich</p> <p>Dieser wunderschöne Chardonnay ist auf kalkhaltigen Boden gewachsen. In der Nase reife Frucht, Anklänge an Steinobst und praline eingebundenes Holz. Am Gaumen kräftig, mineralisch und lang. Sehr harmonisch zu Süßweinschokolade in Weißweinstillen.</p> <p>€ 20,00 (€ 37,33/Liter)</p>	<p>2009 CHATEAUJAFET, 20 PAPIR, DOMAINE DE BEAURIVARD, Rhone, AOC, Frankreich</p> <p>Rabais in Glas, Aktivität von Kirschen, Pfeffer und Gewürznoten in der Nase. Ein großartiger Wein mit eleganter Finesse und einem langem Abgang. Er hat ein ideales Potenzial zum Alter und ist ein vielseitiger Begleiter der geliebten Küche.</p> <p>€ 22,00 (€ 42,67/Liter)</p>	<p>2008 CHATEAU VRAY, CUVEE DE SIF, Pommey, AOC, Frankreich</p> <p>Ein echter Geheimtipp in der berühmten Appellation Pommey und der direkt Nachbar von Pommey, heute Aromen von Trüffel und Vanille. Ein kraftvoller, extraktreicher und überraschend komplexer Merlot, der gerne noch ein paar Jahre lagern kann.</p> <p>€ 59,00 (€ 78,66/Liter)</p>



CHARAKTERVOLLE WEINE SIND VON IHRER HERKUNFT GEPRÄGT VON DEN LAGEN, DEN BÖDEN, DEM KLIMA UND DER KUNST DES WINZERS. ES IST MEINE PASSION, DIESE BESONDERN WEINE FÜR SIE ZU ENTDECKEN UND SIE MIT JEDER VON MIR EMPFOHLENE FLASCHE AUF EINE UNGEGWISSLICHE REISE DER DOFTE UND AROMEN EINZULADEN. LASSEN SIE SICH ÜBERRASCHEN."

Stéphane Gais

STEPHANE GAIS
Chef Sommelier der Schwarzwaldbühne

HOCHGENUSS FÜR ALLE. DAS FREUNDSCHAFTSPAKET

6 FLASCHEN: STATT € 115,- FÜR SIE NUR € 98,-
Jetzt probieren! Mit diesem kleinen, feinen Sortiment kommen Sie auf den Geschmack.

1.	2.	3.	4.	5.	6.
<p>2006 AD ASTRA ROSSO, Marema, IGT, Italien</p> <p>Ein Cuvée aus Cabernet Sauvignon, Syrah und Merlot. Tiefs Kultort, intensive Aromen von weichen Früchten und Gewürzen. Am Gaumen warm, weich und komplex, gut strukturiert und lang mit guter Balance zwischen Frucht, Alkohol und Säure. Ideal zu Schweinefleisch.</p> <p>€ 7,95 (€ 18,60/Liter)</p>	<p>2008 CHATEAU SAURAC, LALANDE DE MEDOC, Bordeaux, AOC, Frankreich</p> <p>Tiefs Puzos. Ein wunderbares Schwarzweinsortiment mit raffinierten Cassisnoten. Ein Grand Cru von deutschem Genuß. Gaumen mit Kraft und Eleganz. Es hat ein weitreichendes Potenzial zum Alter und ist ein vielseitiger Begleiter der geliebten Küche.</p> <p>€ 12,80 (€ 17,07/Liter)</p>	<p>2009 HATTENHEIMER, NUSSBAUM, RIESLING, SPÄTLESE, Deutschland</p> <p>Wingut Georg Müller Stiftung, Rheingau, QbD Deutschland</p> <p>Dezent: Botrytisinfiziert geben dem Wein eine Charakteristik von Karamell und Honig und verbinden sich mit Zitrusaktiven und Citrus. Perfekt zu einem Ananas Carpaccio mit Sardellen und Preiselbeeren, geschafften.</p> <p>€ 12,80 (€ 17,07/Liter)</p>	<p>2009 HATTENHEIMER, RIESLING, SPÄTLESE, Deutschland</p> <p>Wingut Georg Müller Stiftung, Rheingau, QbD Deutschland</p> <p>Dezent: Botrytisinfiziert geben dem Wein eine Charakteristik von Karamell und Honig und verbinden sich mit Zitrusaktiven und Citrus. Perfekt zu einem Ananas Carpaccio mit Sardellen und Preiselbeeren, geschafften.</p> <p>€ 12,80 (€ 17,07/Liter)</p>	<p>2009 HATTENHEIMER, RIESLING, SPÄTLESE, Deutschland</p> <p>Wingut Georg Müller Stiftung, Rheingau, QbD Deutschland</p> <p>Dezent: Botrytisinfiziert geben dem Wein eine Charakteristik von Karamell und Honig und verbinden sich mit Zitrusaktiven und Citrus. Perfekt zu einem Ananas Carpaccio mit Sardellen und Preiselbeeren, geschafften.</p> <p>€ 12,80 (€ 17,07/Liter)</p>	<p>2009 HATTENHEIMER, RIESLING, SPÄTLESE, Deutschland</p> <p>Wingut Georg Müller Stiftung, Rheingau, QbD Deutschland</p> <p>Dezent: Botrytisinfiziert geben dem Wein eine Charakteristik von Karamell und Honig und verbinden sich mit Zitrusaktiven und Citrus. Perfekt zu einem Ananas Carpaccio mit Sardellen und Preiselbeeren, geschafften.</p> <p>€ 12,80 (€ 17,07/Liter)</p>



Diana Gummersbach. Projektmanagement. Corporate Design & Werbung.

... einem 2-Seiter ...

„PROBEZEIT! HIER KOMMEN SIE AUF DEN GESCHMACK.“

Für alle, die die TRAUBE TONBACH VINOHEK jetzt kennenlernen möchten, hat Sommelier Stéphane Gass drei vorzügliche Empfehlungen. Drei exzellente Weine für Kenner und Genießer zu Spitzenpreisen.



11. 

2009 NERO D'AVOLA, IGT, SICILIEN
Conte Farneti Merenda
Im Glas schimmert dunkles, tiefes Granat mit einem zarten lila Rand. Wunderschön, dicht und süßlich ist das Bouquet von schwarzen Johannisbeeren mit einer Spur Heidelbeeren. Angenehmer Gaumen mit weichen, samtigen Tanninen, im Finale Himbeeren und Wildkirschen. Der trinkanimierende sizilianische Rotwein passt wunderbar zu einem Rehkrücken mit Preiselbeeren.
statt € 7,45 nur € 6,95 (€ 9,93/Liter)

12. 

2009 VIÑA RUBICAN, TEMPRANILLO
Bodegas Corellanas Navarra, DO, Spanien
Delikates süßes Aroma, viele rote und blaue Beerenfrüchte mit einer fast parfümierten Tempranillo-Note. Eleganter Gaumen und angenehme Frische verleihen dem Wein schon jetzt die harmonische Balance zum perfekten Trinkgenuss. Eine exzellente Begleitung zu einer Lammkeule mit Romarinsauce und anderen klassischen Schmorgereichten.
statt € 7,45 nur € 6,95 (€ 9,93/Liter)

13. 

2009 HATTENHEIMER SCHÜTZENHAUS KABINETT FEINHERB, PRÄDIKATSWEIN
Weingut Georg Müller Stiftung, VDP, Rheingau
Die nach Südwesten exponierte Lage Schützenhaus ist auf lößlehmigen Böden aufgebaut – eine ideale Voraussetzung für extraktreiche Weine mit feinem Säurespiel. Sehr klares, pures, subtiles Bouquet mit frischen Zitrusnoten. Saftig, elegant und feinstrassig. Eine hervorragende Begleitung zum anigebizelten Lachs mit Wasabi.
statt € 9,95 nur € 8,95 (€ 13,27/Liter)

„ICH SUCHE IMMER WIEDER WEINE, DIE PERFEKT IM PREIS-GENUSS-VERHÄLTNISS SIND. HIER DREI NEUE ENTDECKUNGEN.“

Stéphane Gass
IHR STÉPHANE GASS




14. 

2008 ROSSO PICENO SUPERIORE
Conte Farneti Merenda, DOC
Eine hervorragende Cuvée aus Sangiovese und Montepulciano-Trauben. Diese Rotweinspezialität aus den Marken in Italien liegt tiefdunkel im Glas und erinnert im Duft an rote Beerenfrüchte. Trotz der 13% ist er elegant und schlank und wird im Sommer in Italien sogar leicht gekühlt serviert, zum Beispiel zu Pasta.
statt € 7,95 nur € 5,95 (€ 10,60/Liter)

15. 

2010 WEISSBURGUNDER QUALITÄTSWEIN, TROCKEN
Pleisersheimer Sternberg, Rheinhessen
Eine dezente, fruchtbetonte und ausgesprochen rebsortentypische Nase. Der erste Eindruck, fein abgerundete Tannine und ein fruchtiges schwarzbeeriiges Finish. Ein genialer Merlot für ein kleineres Budget, der ausgezeichnet zu Rinderkoteletts mit einer Pfefferrahmsauce passt.
statt € 8,45 nur € 6,45 (€ 12,27/Liter)

16. 

2010 MERLOT VILLA DES ANGES
Jacqueline Menard de Ginestous, Vin de Pays d'Oc, Frankreich
Ein wunderschön fülliges Bouquet, das an reife Brombeeren und Waldheidelbeeren erinnert. Im Gaumen aromatisch, fein abgerundete Tannine und ein fruchtiges schwarzbeeriiges Finish. Ein genialer Merlot für ein kleineres Budget, der ausgezeichnet zu Rinderkoteletts mit einer Pfefferrahmsauce passt.
statt € 8,95 nur € 7,95 (€ 11,93/Liter)






VINOHEK WEIN TRAUBE TONBACH Tonbachstr. 237 72270 Baiersbrunn T. 07442/492-691 F. 07442/492-709 www.wein-traube-tonbach.de wein@traube-tonbach.de

Diana Gummersbach. Projektmanagement. Corporate Design & Werbung.

... einem personalisierten Anschreiben und einer Bestellmöglichkeit.

„ENTDECKEN SIE DIE WEINKULTUR DER TRAUBE TONBACH.“

Balersbronn, im August 2011

Sehr geehrter Herr Mustermann,

wenn es um Genuss und feine Lebensart geht, setzt unser Haus seit über 200 Jahren immer wieder besondere Maßstäbe. Dabei ist die Traube Tonbach nicht nur für ihre ausgezeichnete Küche, ihr elegantes Ambiente und ihren vorbildlichen Service weltberühmt, sondern auch für ihren hochrangigen Weinkeller. Mit der VINOthek Wein Traube Tonbach haben wir diesen Weinkeller exklusiv für Kenner und Genießer geöffnet und laden Sie heute ein, den vorzüglichen Geschmack unserer Gäste und die besonderen Entdeckungen unseres Sommeliers zu teilen.

Stéphane Gass – Chef-Sommelier der legendären Schwarzwaldstube – hat mit großer Leidenschaft, viel Liebe zum Produkt und einem untrüglichen Gespür für erstklassige Gelegenheiten eine Auswahl kostbarer Weine für Sie zusammengestellt.

Ganz besonders empfehlen wir den
2010 VERDICCHIO DEI CASTELLI DI JESI, 311 M. CLASSICO
Der elegante Sommerwein nimmt Sie mit auf eine Reise in 311 m Höhe. In dieser Lage ist die alte Rebsorte unter optimalen Bedingungen gereift. Und wer einen lauen Spätsommerabend gerne mit einem leichten Rotwein feiert, sollte unbedingt den 2008 ROSSO PICENO SUPERIORE aus den italienischen Marken kosten. Ein aromatischer Wein, der besonders gut zu kurz gebratenen Grillgerichten und langen Abenden auf der Terrasse passt.

Lassen Sie sich doch einfach mal inspirieren. Für noch mehr Geschmack an der Traube Tonbach fügen wir jeder Bestellung ab 12 Flaschen übrigens zwei kulinarische Überraschungen aus unserer Gourmetlinie „Genuss seit 1789“ bei. Viel Vergnügen beim interessanten Studieren und köstlichen Probieren.

Mit herzlichen Grüßen aus dem sonnigen Tonbachtal



IHRE FAMILIE FINKBEINER, HOTEL TRAUBE TONBACH

PS: Und noch eine glückliche Gelegenheit. Sie wollten schon immer mal einen Kurzurlaub in der Traube Tonbach erleben und dabei ein Menü in der berühmten Schwarzwaldstube genießen? Dann vergessen Sie nicht, an unserer Exklusiv-Verlosung teilzunehmen.

VINOthEK WEIN TRAUBE TONBACH Tonbachstr. 237 72270 Balersbronn T: 07442/492-691 F: 07442/492-709 www.wein-traube-tonbach.de wein@traube-tonbach.de



TREFFEN SIE JETZT IHRE GENUSSVOLLE WAHL.

Herr
Max Mustermann
Musterstraße 241
D-01234 Musterstadt

TRAGEN SIE HIER IHRE BESTELLMENGE EIN:

<input type="checkbox"/> 1	TRAUBE TONBACH ZAUBERSALZ	Gratis	<input type="checkbox"/> 11.	2009 NERO D'AVOLA, IGT, SIZILIEN	€ 7,45 nur € 6,95
<input type="checkbox"/> 1	TRAUBE TONBACH OCHSENSCHWANZ-RAGOUT	Gratis	<input type="checkbox"/> 12.	2009 VIÑA RUBICAN, TEMPRANILLO	€ 7,45 nur € 6,95
(Ihr Geschenk bei einer Bestellung von mindestens 12 Flaschen)					
<input type="checkbox"/>	2010 VERDICCHIO DEI CASTELLI DI JESI	à € 7,95	<input type="checkbox"/> 13.	2009 HATTENHEIMER SCHÜTZENHAUS KABINETT FEINHERB, PRÄDIKATSWEIN	€ 9,95 nur € 8,95
<input type="checkbox"/> 1.	2009 VILLA DES ANGES, CABERNET SAUVIGNON	à € 7,95	<input type="checkbox"/> 14.	2008 ROSSO PICENO SUPERIORE	€ 7,95 nur € 5,95
<input type="checkbox"/> 2.	2009 HATTENHEIMER HEILIGENBERG	à € 12,80	<input type="checkbox"/> 15.	2010 WEISSBURGUNDER QUALITÄTSWEIN, TROCKEN	€ 8,45 nur € 6,45
<input type="checkbox"/> 3.	2009 MACON LA ROCHE VINEUSE	à € 13,80	<input type="checkbox"/> 16.	2010 MERLOT VILLA DES ANGES	€ 8,95 nur € 7,95
<input type="checkbox"/> 4.	2010 SAUVIGNON BLANC GLADSTONE	à € 15,80			
<input type="checkbox"/> 5.	2009 VITUS SPÄTBURGUNDER	à € 16,20	<input type="checkbox"/> JA, ich möchte gerne an der Verlosung teilnehmen.		
<input type="checkbox"/> 6.	2008 CHIANTI CLASSICO CASTAGNOLI	à € 16,50	Datum _____ Unterschrift _____		
<input type="checkbox"/> 7.	2009 POUILLY-FUJISSE VIEILLES VIGNES	à € 28,00			
<input type="checkbox"/> 8.	2009 CHÂTEAUNEUF DU PAPE	à € 32,00			
<input type="checkbox"/> 9.	2008 CHÂTEAU VRAY CROIX DE GAY	à € 59,00			
<input type="checkbox"/> 10.					

Paket Bezeichnung
 FREUNDSSCHAFTSPAKET:
3 SORTEN ZU JE 2 FLASCHEN À 0,75 l à € 98,00

Bei einer Bestellung ab 18 Flaschen beliefern wir Sie frei Haus. Bei einer geringeren Flaschenanzahl liegt Ihr Versandkostenanteil bei lediglich € 5,95. Bestellmöglichkeiten bestehen per Post, per Telefon: 07442/492-700, per Fax: 07442/492-709 oder per E-Mail: wein@traube-tonbach.de

VINOthEK WEIN TRAUBE TONBACH Tonbachstr. 237 72270 Balersbronn T: 07442/492-691 F: 07442/492-709 www.wein-traube-tonbach.de wein@traube-tonbach.de



Diana Gummersbach. Projektmanagement. Corporate Design & Werbung.

Entwicklung, Produktion und Versand von verschiedenen Mailings, gezeigt am Beispiel Familienmailing „Sommerferien“, bestehend aus einer DIN lang Karte mit Freizeitangeboten für Kinder und Erwachsene, einem personalisiertem Anschreiben und einer Antwortmöglichkeit.



GROSSE FREUDEN.
Familienzeit für Eltern

26. Juni bis 6. Juli
Ablaufplan
3. bis 9. Juli und 6. bis 9. September
Sommerfest Waiden
17 bis 23. Juli und 14. bis 20. August
Jetzt und Hier! Waidenwoche
28. August bis 3. September
„Tag des Weizens“ mit Barbara Wagner
3. bis 22. August
Aufforderung zum Tanz
26. und 27. Juni, 23. und 28. Juni, 6. und 9. Juli
Kochworkshop „Thaländische Küche“
6. und 9. August, 22. und 29. August
Kochworkshop „Sommerküche“

TRAUBE
TONBACH



KLEINE ABENTEUER.
Familienzeit für Kids

25. bis 29. Juli und 22. bis 26. August
Wir machen Zeltziele
7. bis 12. August
Let's Dance for Kids

Und jeden Tag:
Aktivitäten ohne Ende:
Vollholzwelt Freizeitanlage
Europapark Rauris
Zugung auf der Murg
Adventure Golf
Abenteuerkletterturm
Dinner-in-Cartis am Mollkogel
Spiele und Sport im großen Kids Court
und vieles mehr

TRAUBE
TONBACH

„Das Glück ist das Einzige, was sich verdoppelt, wenn man es teilt.“
Albert Schweitzer

Ein Glück für alle! Der große Traube Familienommer.

Sehr verehrte liebe Gäste,

der Sommer in der Traube ist Familiensache. Denn vom 27. Juni bis zum 12. September haben Eltern, Kinder und Großeltern bei uns ein besonderes Glück. Wir laden Sie ein, sieben Nächte bei uns zu bleiben und nur sechs Nächte zu bezahlen. Und das ist längst nicht alles: Kinder bis 12 Jahre übernachten kostenfrei im Zimmer der Eltern. Jugendliche von 12 bis 16 Jahren bekommen ein separates Zimmer für nur 60 Euro pro Person. Dieses Angebot gilt ab drei Personen – für alle Familien, die in diesem Zeitraum buchen.

Außerdem sind alle Kinder und Jugendlichen jeden Tag in unserem Kids Court zu einem köstlichen Mittag- und Abendessen eingeladen. Und damit Eltern, Kinder und Jugendliche Ihre Ferien ganz individuell genießen können, gibt es jeden Tag für alle eine Fülle von Aktivitäten, Ideen und Überraschungen. Die Kids können beim Dornröschen-Cartoon-Rennen den Fahrstuhl spüren, zum Adventure Day an der Murg aufbrechen, richtig cool tanzen lernen, Party machen und ihre Spielfreude im großzügigen Traube Kids Court ausleben.

Und auch für die Großen gibt es viel zu tun. Im sommerlichen Schwarzwald kann man jetzt herrlich wandern, wandern oder mit den herrlichsten Blicken neue Wege erkunden. Der wunderschöne Golfplatz in Freudenstall lädt zum Schwungholen ein, und wer Lust hat, sein Spiel zu optimieren, kann sich von der Golfschule Dvorak perfekt coachen lassen. Sie können Yoga lernen, beim Spinning Ihre Fitness trainieren oder einfach nur im Traube Spa gefühlte die Seele baumeln lassen.

Egal wie aktiv oder entspannt Sie den Sommer gestalten möchten, in der Traube Tonbach dürfen Sie sich auf unvergessliche Highlights freuen. Lassen Sie sich von unserer beiliegenden Programmkarte doch einfach mal inspirieren.

Wir freuen uns auf Sie.

Barbara Wagner
Barbara Wagner und Renate Finkbeiner

PS: Entdecken Sie die neuesten, gemauerten Seiten der Traube Tonbach jetzt auch unter www.Shop-Traube-Tonbach.de und bei Facebook.

Hotel Traube Tonbach
Zimmerreservierung
Tonbachstraße 237
72270 Baiersbrunn

Ihre Antwort

Ein Glück für alle! Der große Traube Familienommer.

Bitte teilen Sie uns Ihre Wünsche per E-Mail an zimmerreservierung@traube-tonbach.de, per Fax an die Nummer +49/74 42/4 92 6 92 oder per Post an oben genannte Adresse verbindlich mit. Wir melden uns dann selbstverständlich umgehend persönlich bei Ihnen.

Ja, ich möchte die kostbarste Zeit des Jahres zu einem ganz besonderen Glück machen.

Ich komme am _____ und möchte bis zum _____ bleiben.

Bitte reservieren Sie für _____ Personen Zimmertyp _____.

Name, Vorname _____

Anschrift _____

Telefon, Fax _____

E-Mail _____

Unter www.traube-tonbach.de können Sie unsere Vorstellung von perfekter Gastfreundschaft sehen. Wir freuen uns, Ihre Fragen und Wünsche unter +49/74 42/4 92 6 22 zu beantworten.

Diana Gummersbach. Projektmanagement. Corporate Design & Werbung.

Entwicklung und
Produktion eines
6-seitigen Flyers für
die Vinothek
WeinTraubeTonbach



Logos

Diana Gummersbach. Projektmanagement. Corporate Design & Werbung.

Entwicklung und Produktion eines 6-seitigen Flyers für das Catering und Event

DAS HOTEL TRAUBE TONBACH.

Modern seit 1789

Mitten im hübschen Schwarzwald steht die Traube Tonbach seit vielen Jahren besondere Maßstäbe, wenn es um Qualität, Stil und hohe Lebensart geht. Das traditionelle Haus befindet sich seit 1789 im Familienbesitz und wird heute von Roman Heiner und Renate Finkbeiner mit Unterstützung der Söhne Mathias und Sebastian auf sehr persönliche und authentische Weise geführt.

Für empfindsamen Gästen bei der Traube Tonbach heißt es nicht nur ein herrlicher Ort zum Entspannen und Genießen, sondern auch der perfekte Partner, um ungewöhnliche Feste, Veranstaltungen und Events zu gestalten. Dabei sind Ihren Wünschen fast keine Grenzen gesetzt. Egal, ob Sie Ihre Gäste in unserer Haus entstanden möchten, das perfekte Catering für die eigenen Räume suchen oder eine Veranstaltung in einem besonderen Ort planen – alles geht und noch viel mehr.

ANSPRECHPARTNER.

Ihr Team für alle Fälle

Sie haben uns zu hören, Sie planen eine Tagung oder suchen eine Inspiration für einen unvergesslichen Event? Dann sprechen Sie uns doch einfach darauf an. Unser professionelles und kreatives Veranstaltungs-Team kann Ihnen die nahezu unbegrenzten Möglichkeiten der Traube Tonbach aufzeigen und mit Sie gerne ein, um vor Ort die ersten Ideen zu diskutieren und zu konzipieren.

Wir freuen uns auf Sie!



Alexander Wachauf
Mitglied der Geschäftsführung/Catering
Tel. +49 (0) 7842 462 752
Mob. +49 (0) 160 707 343
alexander.wachauf@traube-tonbach.de



Melanie Feiler
Baukulturlung
Tel. +49 (0) 7842 462 756
melanie.feiler@traube-tonbach.de

ALLES GEHT UND NOCH VIEL MEHR.

Catering & Event













HOTEL TRAUBE TONBACH | Tonbacherstr. 207 | 72291 Badenweiler | Tel. +49 (0) 7842 462 756 | Fax +49 (0) 7842 463 758 | www.traube-tonbach.de
info@traube-tonbach.de | Facebook: Hotel/Traube Tonbach | Badenweiler | Twitter: www.traube-tonbach.com | Google+ | www.google.com/traube-tonbach



HOMMAGE AN DIE VIELFALT.

Feste & Events in der Traube

Ein Fest planen heißt für uns „Erlebniskultur gestalten“. In der Traube Tonbach genießen Sie dabei nicht nur das engagierte Know-how unseres kreativen Bankett-Teams, sondern auch die Erfahrung und gastronomische Kompetenz der Spitzenküche.

Gleich der unverwechselbaren Kulinarik bieten Ihnen eine einzigartige kulinarische Bandbreite – vom zünftigen Schwarzwaldbraten bis zum feinschmeckerischen Gourmet-Dinner. Die traditionelle große Auswahl an gerechenschaftlichen Ebenen wie Eintrachtstafel, Büchchen, Sommermarc, Kasegerichte oder Fudertweiknollen verleihen Ihren Anlässen darüber hinaus einen individuellen atmosphärischen Rahmen.

Für Tagungen und Konferenzen stehen Ihnen drei Etagen, modern ausgestattete Konferenzräume zur Verfügung. In der豪regenen Festsaal-Küche darf gehobelt werden, und wenn ganz groß geplant werden soll, empfiehlt sich der Traube Court. Die Spezialität für Veranstaltungen großer Halle bietet Platz für bis zu 380 Personen und kann ganz nach Ihren Wünschen ausgestattet, eingerichtet und dekoriert werden. Sogar mit eigenem Cooking Court für unterhaltsame Kochkurse.



MEHR ALS EINE KÖSTLICHE IDEE.

Traube Catering im Business & privat

Für alle, die im privaten Rahmen anspruchsvoll feiern oder in ihrem Geschäftsleben Gäste bewirten möchten, ist das Traube Catering einfach perfekt. Wir liefern Ihnen nicht nur die kulinarischen Highlights unserer Spitzenküche, sondern begleiten Sie auch in allen Fragen der Planung, Organisation, Gestaltung und Realisation Ihres Events.

Dabei bringen wir all das mit, was Sie an der Traube Tonbach lieben – egal, ob Sie ein kleines gemietetes Abendessen mit einem herzlichen Schilling-Menü oder eine große Party mit Fingerfood und Cocktailbar planen. Unsere Veranstaltungsteams berate Sie im Vorfeld und helfen Ihnen die Unterstützung und die Ideen, um Ihr Fest zum herausragenden Ereignis zu machen.

Von der attraktiven Raum- und Theaterdekoration über die freizeitservice-Mannschaft bis hin zum angenehmen Unterhaltungsprogramm können Sie sich dabei in jedem Detail auf den guten Geschmack der Traube Tonbach verlassen.

EIN TRAUM VON EINEM FEST.

Die Traube on Location

Sie möchten Ihren großen Tag auf einem Schloss feiern? Dann öffnen wir die prächtigen Räume des Neuen Schlosses Mersburg am Bodensee für Sie und stellen Ihnen das herausragende Catering und die anspruchsvolle Planung der Traube Tonbach zur Verfügung. Aber auch ein Picknick auf der grünen Wiese, eine Party im coolen Loft oder eine Hochzeit auf einer zünftigen Hofe können wir mit Vorzügen für Sie realisieren. Wir erwarten Visionen und Wünsche zum Leben und machen daraus unvergessliche Feste. Dazu haben wir auch vor den besten Ort für Ihre private oder geschäftliche Veranstaltung und schaffen eine unverwechselbare Erlebniswelt für Sie und Ihre Gäste.

Und um den Erfolg von Anfang an zu sichern, bringen wir natürlich alle besten Qualitäten der Traube Tonbach mit. Ein individuelles Angebot, das genau auf den Anlass abgestimmt ist. Einen professionellen Service, der für reibungslose Abläufe sorgt. Und Sie für überraschende Details und eine engagierte Beratung, die Sie von der Planung bis zum letzten Moment kompetent betreut. Daraus wird ein für jeden Anlass und für jede Gelegenheit ein unvergesslicher Partner – egal, ob Sie ein unverwechselbares Candlelight-Dinner für zwei oder eine große Gala im Sinn haben.











HOTEL TRAUBE TONBACH | Tonbacherstr. 207 | 72291 Badenweiler | Tel. +49 (0) 7842 462 756 | Fax +49 (0) 7842 463 758 | www.traube-tonbach.de
info@traube-tonbach.de | Facebook: Hotel/Traube Tonbach | Badenweiler | Twitter: www.traube-tonbach.com | Google+ | www.google.com/traube-tonbach



Logo



Diana Gummersbach. Projektmanagement. Corporate Design & Werbung.

Entwicklung von Anzeigen in verschiedensten Formaten und Themenbereichen

TRAUBE
TONBACH 

EIN LUXUS zwischen *Wald und Wonne.*

In der Traube Tonbach ist alles auf Ihr Wohlbefinden abgestimmt. Die großzügigen Zimmer und Suiten sind exklusiv und liebevoll ausgestattet. Im topmodernen Spa können Sie sich erstklassig verwöhnen lassen. Und wenn Sie nach dem Wandern oder Golfen Lust auf kulinarische Highlights haben, warten gleich vier feine Restaurants auf Ihre Wünsche, allen voran Harald Wohlfahrts berühmte Schwarzwaldstube.



HOTEL TRAUBE TONBACH - Familie Finkbeiner KG 72270 Baiersbrunn im Schwarzwald Telefon +49 (0) 74 42 419 0
info@traube-tonbach.de www.traube-tonbach.de www.shop-traube-tonbach.de Facebook: Hotel Traube Tonbach - Baiersbrunn

TRAUBE
TONBACH 

GLÜCKLICH GENIEßEN. *Landschaft, Luxus, Lebensart*

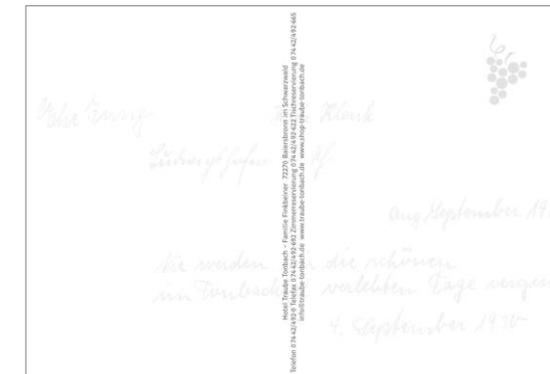
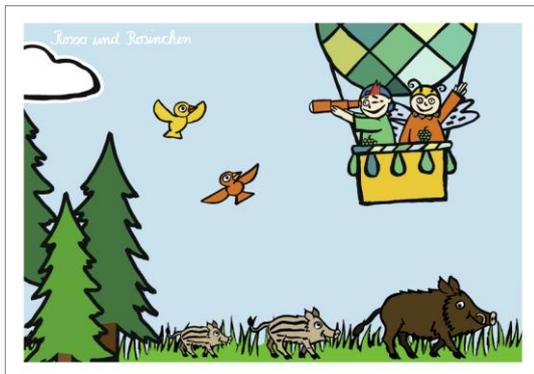
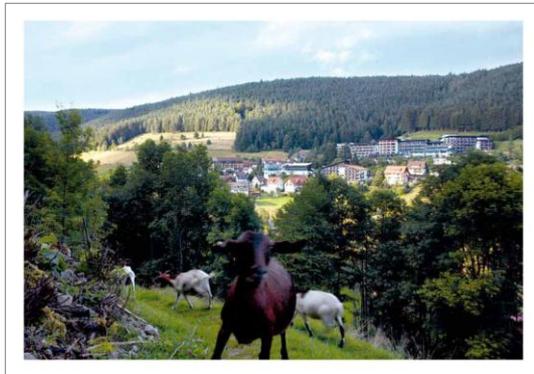
In der Traube können Sie das Glück einer besonderen Auszeit mit allen Sinnen genießen. Die luxuriösen Zimmer und Suiten sorgen für pure Entspannung, die idyllische Natur lädt zum Wandern oder Golfen ein und im weitläufigen Traube Tonbach Spa werden Schönheit und Wohlbefinden perfekt gepflegt. Und zu Ihrem kulinarischen Vergnügen gibt es in der Traube Tonbach gleich vier hervorragende Restaurants - allen voran Harald Wohlfahrts berühmte Schwarzwaldstube. Frische Inspirationen bekommen Sie jetzt in unserem Onlineshop (www.shop-traube-tonbach.de) und bei Facebook unter Hotel Traube Tonbach - Baiersbrunn. Schauen Sie doch mal rein.



HOTEL TRAUBE TONBACH LUXUS RESORT - Familie Finkbeiner KG 72270 Baiersbrunn im Schwarzwald Telefon +49 (0) 74 42 419 0
info@traube-tonbach.de www.traube-tonbach.de www.shop-traube-tonbach.de

Diana Gummersbach. Projektmanagement. Corporate Design & Werbung.

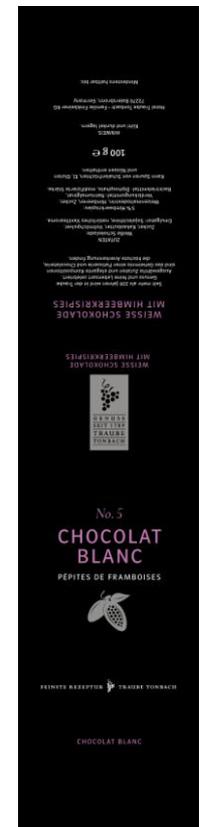
Entwicklung und Produktion von Postkarten mit unterschiedlichsten Motiven



Diana Gummersbach. Projektmanagement. Corporate Design & Werbung.

Entwicklung und Produktion von Verpackungsbanderolen für verschiedene Schokoladensorten

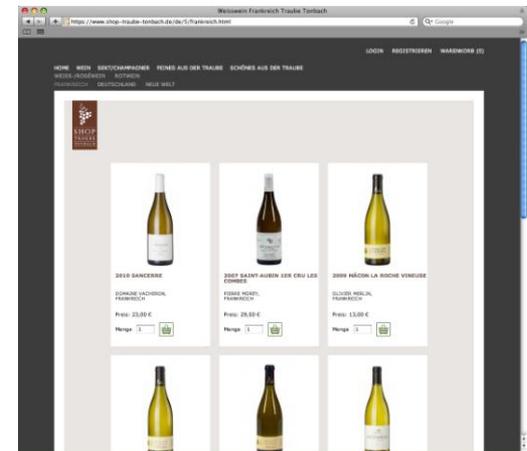
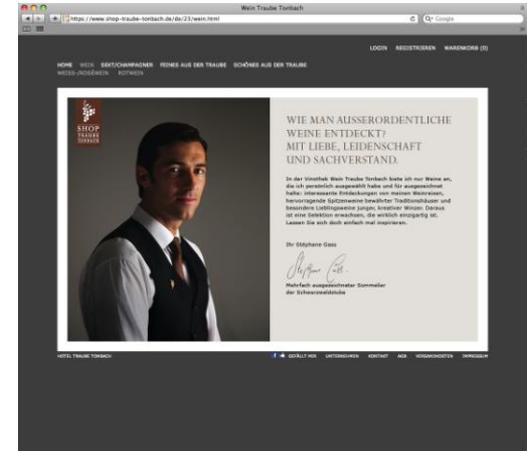
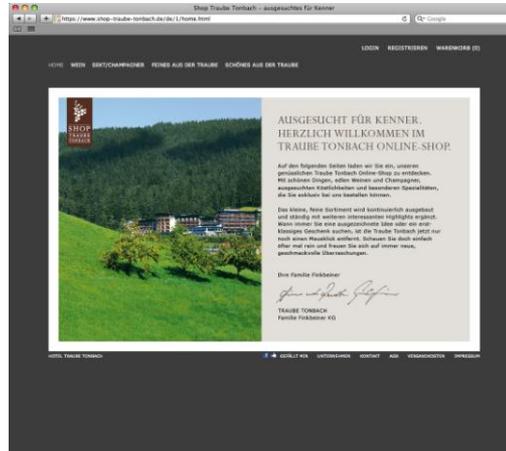
Logo



Diana Gummersbach. Projektmanagement. Corporate Design & Werbung.

www.shop-traube-tonbach.de

Entwicklung und Supervision eines Online-Shops



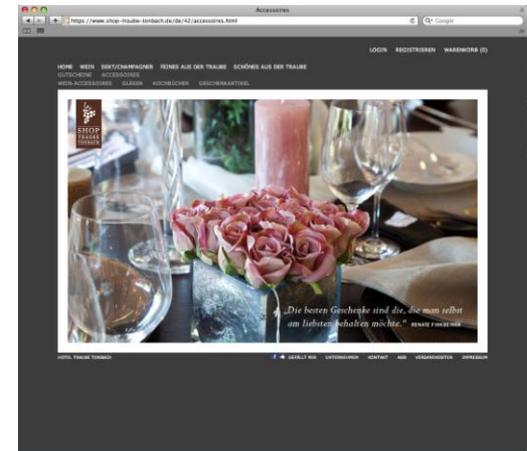
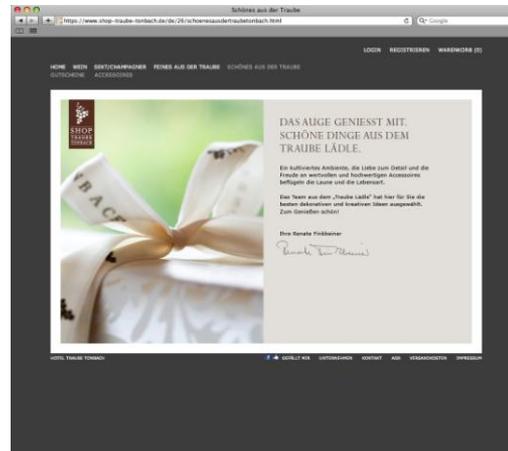
Logo



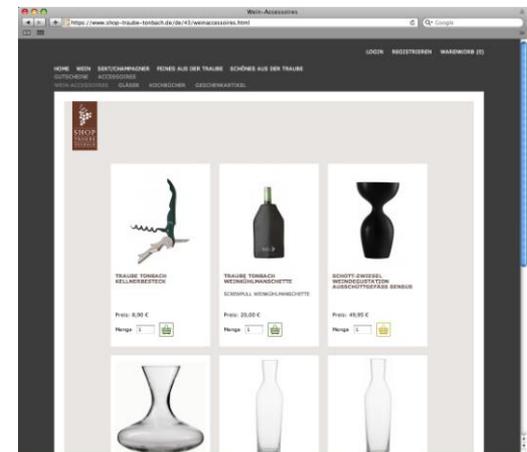
Diana Gummersbach. Projektmanagement. Corporate Design & Werbung.

www.shop-traube-tonbach.de

Entwicklung und Supervision eines Online-Shops



Logo



Diana Gummersbach. Projektmanagement. Corporate Design & Werbung.

Kunde: Staatliche Schlösser und Gärten, Baden-Württemberg

Diana Gummersbach. Projektmanagement. Corporate Design & Werbung.

Entwicklung und Produktion einer Einladung zur Messe „Best of Events 2011“ im Rahmen einer Kooperation mit dem Land Baden-Württemberg, Staatliche Schlösser und Gärten, Partyrent, Gorges, Stage und Hotel Traube Tonbach.



Diana Gummersbach. Projektmanagement. Corporate Design & Werbung.

Kunde: Förderverein Sternenhimmel, Freudenstadt, Projekt: Luftikus

Diana Gummersbach. Projektmanagement. Corporate Design & Werbung.




Pfannkuchen mit karamellisierten Äpfeln, Kompott und Zimtucker

von Peter Müller, Chefkoch von Hotel Tugendhof, Oberstdorf, und Beate

Zusammenfassung

Pfannkuchenteig
 200 ml Milch
 120 g Mehl
 50 g Zucker
 80 g Butter (flüssig)
 2 Eier
 2 Eigelb
 3 Eiweiß (amof schlagen)
 Karamell nach Anleitkarte

Äpfelkompott
 6 Golden Delicious Äpfel
 50 ml Apfelsaft. Bis naturtrüb
 Marmeladensystem gemahlener Zimt
 1 EL Pfannkuchenteig
 20 g Zucker

Zubereitung

Für den Pfannkuchenteig
 Aus Milch, Mehl, Zucker, Butter, Eiern und Eigelb einen glatten Teig schmeißen. Zum Schlusse das weiß geschlagene Eiweiß vorsichtig unterheben.

Für das Äpfelkompott
 Äpfel schälen und fein kugelförmig schneiden. 12 schmale Ringe schneiden und beiseitelegen. Das Rest in Würfel schneiden und mit Apfelsaft in einem Kompott kochen.

Die Pfanne erhitzen. 1 Äpfelringe darin von beiden Seiten goldbraun anbraten und dann mit Kompott und Pfannkuchenteig belegen. Das Teig mit die Äpfel geben, bis diese auch bedeckt sind. Wenn die Pfannkuchen fertig sind, golden sind, vorsichtig wenden und fertig backen. Drei Pfannkuchen auf einen Teller geben, mit Zimtucker bestreuen und das Äpfelkompott dazu reichen.

Guten Appetit!

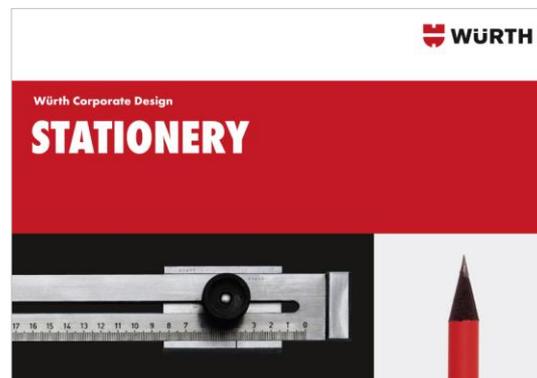
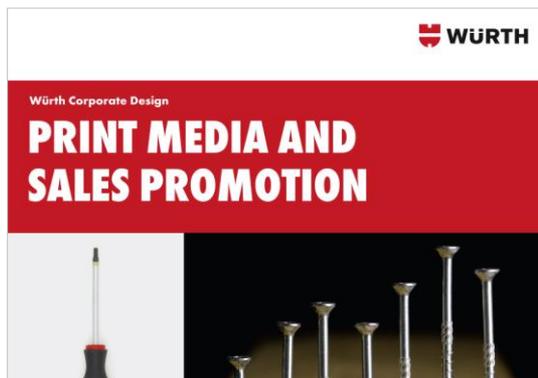
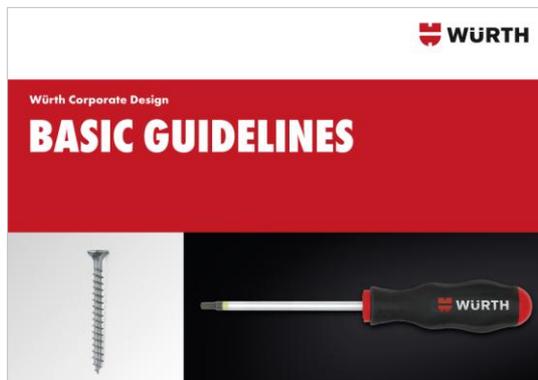
luftikus

Diana Gummersbach. Projektmanagement. Corporate Design & Werbung.

Kunde: Adolf Würth GmbH & Co. KG, Künzelsau

Diana Gummersbach. Projektmanagement. Corporate Design & Werbung.

Entwicklung und Supervision von verschiedenen Würth Guidelines, die im Rahmen des neuen Corporate Designs entwickelt worden sind.



Diana Gummersbach. Projektmanagement. Corporate Design & Werbung.

Weitere Referenzen

Mercedes-Benz, Stuttgart: Entwicklung und Implementierung eines neuen Brand Designs, Implementierung des neuen Brand Design ins BDS (Brand Design System), Umsetzung eines Maßnahmenpakets zur Kommunikationsbegleitung (Brand Design Communication), ganzheitliche Organisation zur Durchführung von Marken- und Mitarbeitererevents (Roadshows, Schulungen, Motivationsveranstaltungen), Entwicklung und Umsetzung eines Brand Books

Allianz SE, München: Entwicklung und Implementierung eines neuen Corporate Designs (CD), Entwicklung und Umsetzung von CD-Guidelines, Shooting Vor- und -nachbereitung, Erstellung eines Bildpools

Allianz Arena, München: Entwicklung und Implementierung eines neuen Corporate Designs (CD), Entwicklung und Umsetzung von CD-Guidelines

Dresdner Bank, Frankfurt: Entwicklung und Implementierung eines neuen Corporate Designs (CD), Entwicklung und Umsetzung von CD-Guidelines

Volksfürsorge, Hamburg: Entwicklung und Implementierung eines neuen Corporate Designs (CD), Entwicklung und Umsetzung von CD-Guidelines und eines Brandbooks

Jil Sander, Hamburg: Entwicklung und Umsetzung von Geschäftsberichten

Esacada, München: Entwicklung und Umsetzung von Geschäftsberichten

Keiper Recaro Group, Kaiserslautern: Entwicklung und Umsetzung von Unternehmenskommunikation

Münchener-Rück-Gruppe, München: Entwicklung und Umsetzung von Geschäftsberichten

Credit Suisse, Zürich: Entwicklung und Umsetzung von Geschäftsberichten

VDI, Düsseldorf: Entwicklung und Implementierung eines neuen Corporate Designs (CD), Entwicklung und Umsetzung von CD-Guidelines

Diana Gummersbach. Projektmanagement. Corporate Design & Werbung.

Und? Interesse?

Büro für Kommunikation
Corporate Design & Werbung
Leostraße 9
41462 Neuss
T: 02131-742 7107
F: 02131-742 6803
M: 0172-245 8289
mail@diana-gummersbach.de