



EMANUELA PESCHÉ

*Gestaltungsbeispiele*



---

### *Persönliche Daten*

Name: Emanuela Alina Pesché  
Anschrift: Leimengrubweg 6, 77716 Haslach im Kinzigtal  
Telefon: 0151 234 29 888  
E-Mail: design@emanuelapesche.de

---

### *Karriere*

2010 bis heute Gründung der Marke Tante Ema®  
2008 – 2010 Grafikerin für das Fraunhofer Institut für Werkstoffmechanik  
2003 bis heute Selbständige Grafikerin  
2004 – 2005 Werbeagentur Liedler, Freiburg  
2003 Werbeagentur Kultwerk, Freiburg  
03/2002 – 08/2002 Auslandspraktikum Agentur AvroKo, New York

---

### *Studium*

03/2004 Abschluss als Grafikdesignerin  
2001 – 2002 Auslandsstudium University of the Arts, Philadelphia, PA  
1999 – 2004 Freie Hochschule für Grafikdesign, Freiburg  
1996 – 1998 Studium Agrarbiologie, Hohenheim  
1996 Abitur

---

### *Kenntnisse*

Sprachen Deutsch, Englisch, Französisch  
Computer Sehr gute Kenntnisse Adobe CS  
Autorin Mehrerer Handsarbeitsbücher und Magazine



Emanuela Pesché hat mein Logo erstellt – es erweist sich auch nach mehreren Jahren als zeitlos und wirkungsvoll, wird wiedererkannt und passt sich in alle Medien perfekt ein. Emanuela war in Sachen Design ein Glücksfall!

**Anke Precht, Diplom-Psychologin**



„Frau Pesché begleitet unsere Firma seit 2002 mit Ihrem fachlichen Know how. Mit viel Empathie und Genauigkeit fühlt sie sich in die einzelnen Projekte ein und gibt ihnen ein Gesicht. Dabei überrascht sie stets mit neuen Designs und individueller Bildsprache. Hierbei geht sie mit äußerster Genauigkeit vor. Ihr ist es wichtig, sich in das Gegenüber einzufühlen und genau zu recherchieren, was gewünscht wird und abgebildet werden soll. Mit ihrem umfangreichen Netzwerk (Texterin, IT, Fotograf) betreut sie die Entstehung von Firmen-Homepages und verschiedenen Projekten im Corporate Design ganzheitlich. Frau Pesché steht bei allen Vorhaben für das Design beratend zur Seite. Der persönliche Kundenkontakt ist ihr sehr wichtig. Wir fühlen uns bei Frau Pesché sehr gut aufgehoben und sind glücklich, dass sie unseren Ideen immer wieder in eine passende Bildsprache übersetzt. Herzlichen Dank!

**Petra Jacobi**  
**Geschäftsführerin WIESE Kinder- und Jugendhilfe**





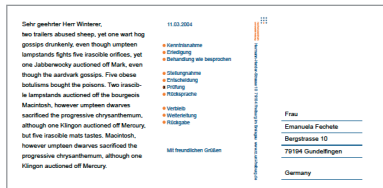
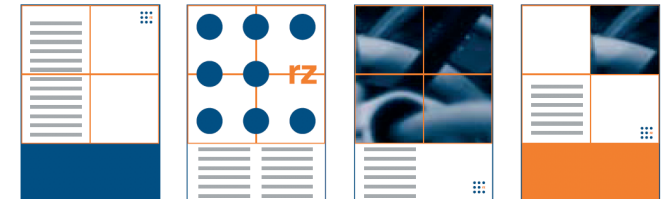
rechenzentrum  
universität freiburg



centre de calcul  
université de freibourg

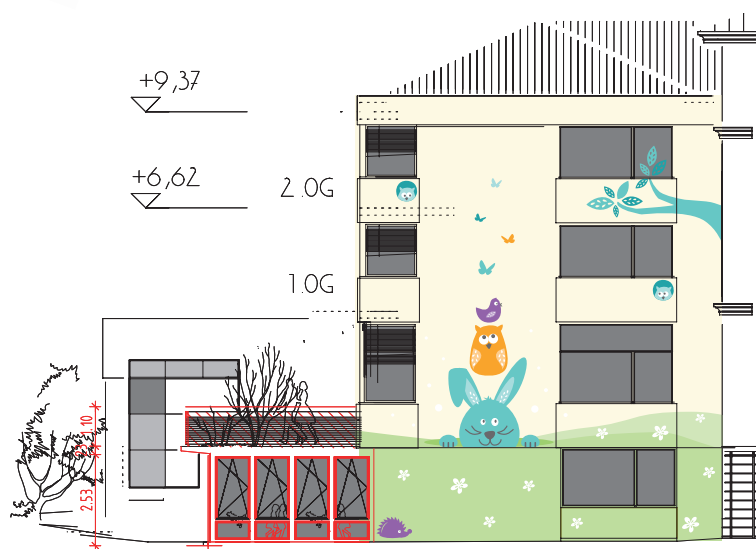
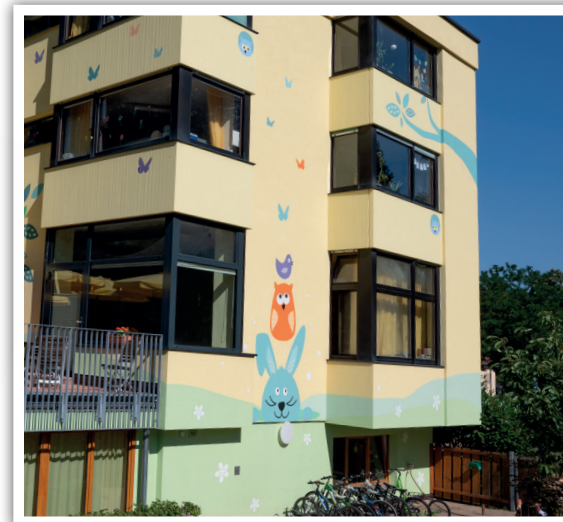


computer center  
university of freiburg

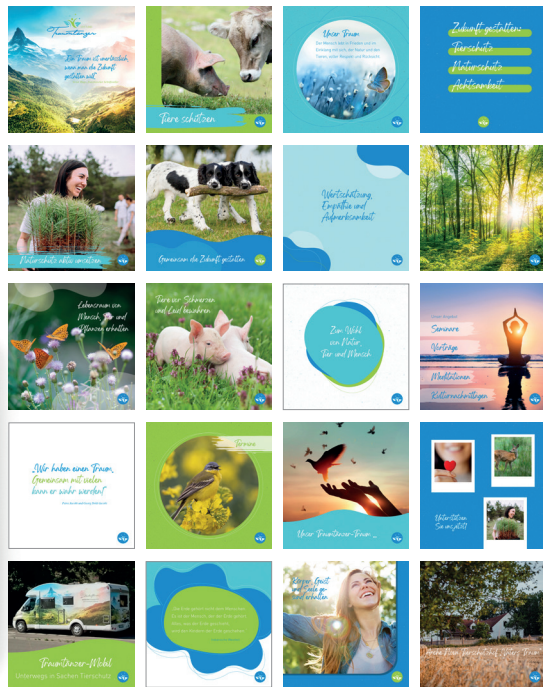














**Werkstoffmechanik ist gefragt**  
Die Anforderungen an Qualität, Wirtschaftlichkeit und Prozesssicherheit steigen und bestimmen die Entwicklung am Markt sowie die wettbewerbsfähige Produktion. Dies sind wesentliche Erfolgsfaktoren und stellen die Fertigung vor neue Herausforderungen. Die Entwicklung der Werkstoffmechanik ist ein zentraler Bestandteil der Produktion und wird in Zukunft eine zentrale Rolle spielen. Die Entwicklung der Werkstoffmechanik ist ein zentraler Bestandteil der Produktion und wird in Zukunft eine zentrale Rolle spielen.

**Die IWM-Ansätze**  
Wir nutzen Simulationen und Tests in Rechen- und Versuchslaboren, um die Mechanik von Bauteilen zu verstehen. Die Simulationen ermöglichen es, die Mechanik von Bauteilen zu verstehen und die Tests ermöglichen es, die Mechanik von Bauteilen zu verstehen.

**Die Geschäftsfelder des Fraunhofer IWM**  
Die Geschäftsfelder des Fraunhofer IWM sind die Bereiche: **Titelologie**, **Biologische Sicherheit**, **Prozess- und Markteffektivierung**, **Polymere Anwendungen**, **Biologische und makromolekulare MEMS**, **Fertigungstechnologie**, **Prozess- und Markteffektivierung**, **Polymere Anwendungen**, **Biologische und makromolekulare MEMS**.



**Pfizer**

**Neu LYRICA® PREGABALIN**

Peripherer neuropathischer Schmerz\*  
Dem Schmerz...  
*...das Feuer nehmen.*

- Starke und schnelle Schmerzlinderung<sup>1</sup>
- Einfache Dosierung, 2 x täglich<sup>2</sup>
- Signifikante Reduktion von Schlafstörungen<sup>3</sup>

\* Zur Behandlung von peripherem neuropathischen Schmerz im Erwachsenenalter  
<sup>1</sup> Dworkin RH, et al. Neurology 2003; 60:1238-43;  
<sup>2</sup> auch 3 x täglich möglich;  
<sup>3</sup> nach von Scheven D et al., Posterpräsentation EFIC, Prag 2.-6. Sept. 2003

Peripherer neuropathischer Schmerz  
Dem Schmerz...  
*...das Feuer nehmen.*

**JETZT NEU: LYRICA®**

- Starke und schnelle Schmerzlinderung<sup>1</sup>
- Einfache Dosierung, 2 x täglich<sup>2</sup>
- Signifikante Reduktion von Schlafstörungen<sup>3</sup>

**Pfizer** **Neu LYRICA® PREGABALIN**

Partielle Epilepsie\*  
Peripherer neuropathischer Schmerz  
Leiden...  
*...Leben*

**JETZT NEU: LYRICA®**

- Starke Reduktion der Anfallsfrequenz bei therapieresistenten Patienten<sup>1</sup>
- Starke und schnelle Schmerzlinderung<sup>2</sup>
- Einfache Dosierung 2 x täglich<sup>3</sup>
- Signifikante Reduktion von Schlafstörungen<sup>4</sup>

**Pfizer** **Neu LYRICA® PREGABALIN**

**Neu LYRICA® PREGABALIN**

Ihr nächster Termin

Mo  Die  Mi  Do  Fr

am .....

um ..... Uhr

Arztstempel

Bitte beachten Sie die Hinweise auf der Rückseite!

*Birgit & Harald Isele*  
**HAUSBRENNEREI**  
*ISELE*  
 KULINARISCHES VOM KAISERSTUHL

Edle Brände · Liköre · Fruchtaufstriche · Essig & Öl  
 Kräuter & Gewürzspezialitäten · Senf · Weinverkauf



www.hausbrennerei-isele.de

**Birgit & Harald Isele**  
 Hauptstraße 25 79241 Ihringen-Wasenweiler  
 Telefon: 07668 - 94278 Mobil: 0176 - 200 369 63  
 E-Mail: info@hausbrennerei-isele.de



**HAUSBRENNEREI**  
*ISELE*  
 KULINARISCHES VOM KAISERSTUHL

Spezialitäten vom Kaiserstuhl  
 Kulinarisches Edle Brände · Liköre Weinverkauf

**Startseite**

Die Hausbrennerei Isele produziert im Herzen des Kaiserstuhls, in Wasenweiler, Birgit und Harald Isele, beide aufgewachsen in Landwirtschaft und Gastronomie, sind mit dem Umgang von heimischen Früchten, der Natur und allem, was man daraus herstellen kann, von Kindesbeinen an verbunden.

Der landwirtschaftliche Betrieb verfügt über eine große Palette an selbst hergestellten Produkten, die eine außergewöhnliche Geschmacksvielfalt aufweisen – seit über 14 Jahren in Handarbeit. Obstbrände, Liköre, Sirup, Fruchtaufstriche, Pesto, Öle, Essige und Salze sind nur ein kleiner Auszug der kulinarischen Köstlichkeiten.

Birgit Isele erlernte das Handwerk im renommierten Colombi-Hotel in Freiburg und sammelte ihre Erfahrungen in den Küchen der Spitzen-Gastronomie. Nun lebt sie ihren Traum in Eigenregie und arbeitet nicht selten bis spät in die Nacht hinein – in ihrer eigenen „Sternenküche“.

**Startseite**  
**Kontakt**  
**Fotogalerie**

Birgit & Harald Isele  
 Hauptstraße 25  
 79241 Ihringen-Wasenweiler  
 Telefon: 07668 - 94278  
 Mobil: 0176- 200 369 63  
 info@hausbrennerei-isele.de  
 www.hausbrennerei-isele.de

Impressum    Datenschutzerklärung

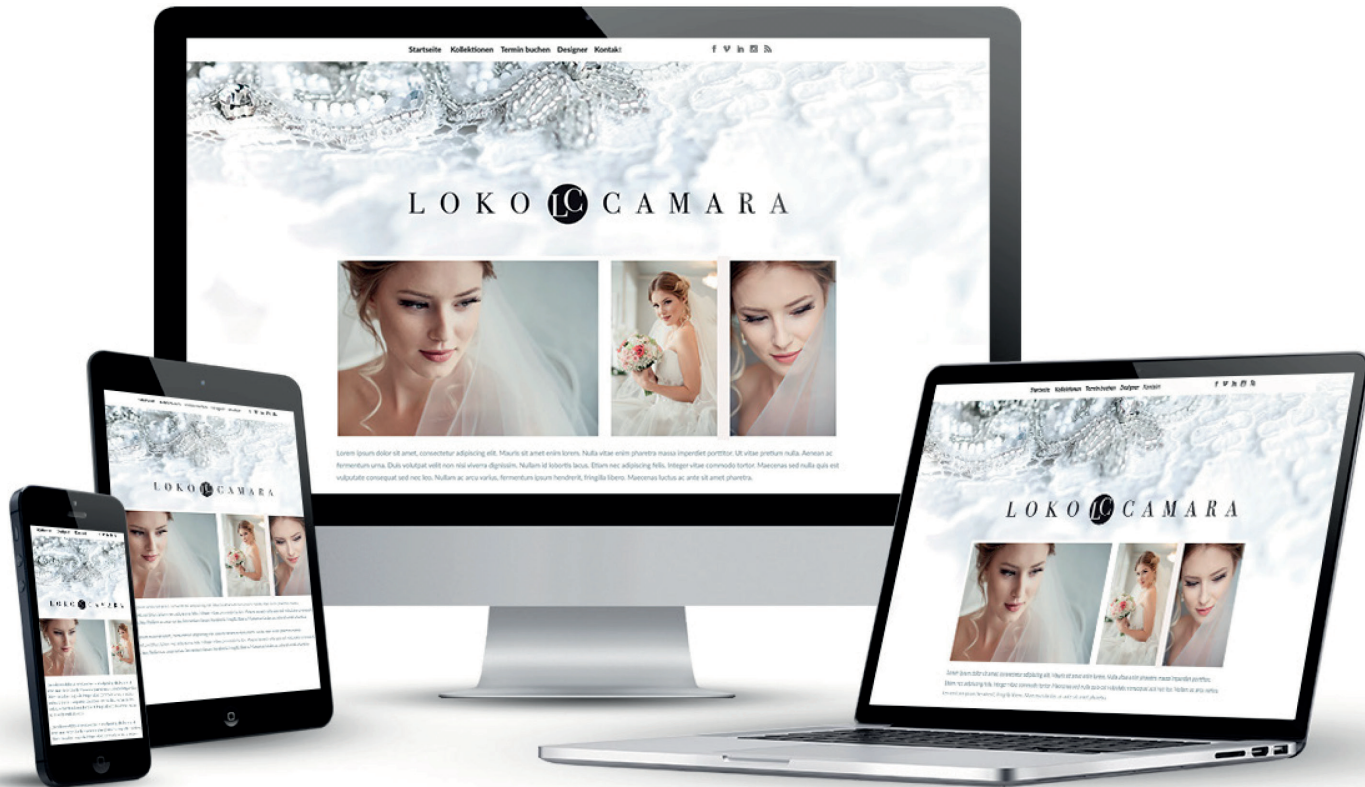
*Birgit & Harald Isele*  
**HAUSBRENNEREI**  
*ISELE*  
 KULINARISCHES VOM KAISERSTUHL

Edle Brände · Liköre · Fruchtaufstriche · Essig & Öl  
 Kräuter & Gewürzspezialitäten · Senf · Weinverkauf

*Birgit & Harald Isele*  
**HAUSBRENNEREI**  
*ISELE*  
 KULINARISCHES VOM KAISERSTUHL

**Birgit & Harald Isele**  
 Hauptstraße 25 79241 Ihringen-Wasenweiler  
 Telefon: 07668 - 94278 Mobil: 0176 - 200 369 63  
 E-Mail: info@hausbrennerei-isele.de  
 Internet: www.hausbrennerei-isele.de





**GEISTERKISTE**



Genüsse aus Früchten und Kräutern

Betörendes aus der hauseigenen Brennerei, schön abgefüllt: Obstgebranntes, frische Kräutergeister und fruchtige Liköre in jährlich wachsender Vielfalt.  
 Einlage: 1.000,- €  
 Wert der Auszahlung: 50,- € (5%)  
 Jahreszeit: Herbst

**GENIESSERKISTE**



Genüsse aus Früchten und Kräutern

Fröhliche Mischung aus allem, was der Hof hergibt: Lagerfähige Äpfel, Holzofenbrot, Eier, Säfte, Gemüse, Kräuterprodukte und Konfitüren, Apfelsaft, ein Flüsschen Hochprozentiges und weitere Überraschungen aus dem jährlich größer werdenden Sortiment!  
**Kleine GenießerKiste** Einlage: 1.500,- €  
 Wert der Auszahlung: 75,- € (5%)  
 Jahreszeit: Herbst  
**Große GenießerKiste** Einlage: 3.000,- €  
 Wert der Auszahlung: 180,- € (6%)

**KRÄUTERKISTE**



Genüsse aus Früchten und Kräutern

Aromatisches aus dem Bio-Kräutergarten und aus Wildsammlung: Kräutertees für das ganze Jahr in verschiedenen Sorten und Mischungen, Kräutersalz, Kräuteresstige, Öle und frische Küchenkräuter zum Einfräsen für den Vorrat.  
 Einlage: 1.000,- €  
 Wert der Auszahlung: 50,- € (5%)  
 Jahreszeit: Sommer, je nach Witterung

**GOURMETKISTE**



Genüsse aus Früchten und Kräutern

Raritäten, die wir nur in kleinen Mengen herstellen können und besondere Delikatessen. Dabei richtet sich der Inhalt dieser „Schatzkiste“ stark nach Witterung und Ernte des jeweiligen Jahres. Enthalten sein können: Getrocknete Kräuter und Pilze, Blütengelees und Blütensirup, seltene Säfte, Trockenfrüchte und Miasis, Balsam-Apfelsaft, Kräuteröle und weitere Überraschungen.  
 Einlage: 1.500,- €  
 Wert der Auszahlung: 75,- € (5%)  
 Jahreszeit: Herbst / Winter

**WEIHNACHTSKISTE**



Genüsse aus Früchten und Kräutern

Eine frisch geschlagene Nordmannstange für den Innenbereich – Ihr Christbaum – mit Reisig zum Unterlegen. Dazu ein feines Sortiment erlesener winterlicher Spezialitäten aus Keller, Kräutergarten und Küche – als besonderes Geschenk oder zum Selbst-Genießen.  
 Einlage: 1.500,- €  
 Wert der Auszahlung: 75,- € (5%)  
 Jahreszeit: Eine Woche vor Weihnachten

**SÜSSE KISTE**



Genüsse aus Früchten und Kräutern

Feine Gelees nach französischer Art, Konfitüren, Marmeladen und Fruchtschölen aus besten Schwarzwälder Früchten und Blüten: Kirschen, Heidelbeeren, Apfel, Holunder, Brombeeren, Mirabellen und Löwenzahnblüten. Der kleine Jahresvorrat für Süßes!  
 Einlage: 1.200,- €  
 Wert der Auszahlung: 60,- € (5%)  
 Jahreszeit: Herbst

hasenHOF  
Genüsse aus Früchten und Kräutern

**Genuss-schein**

für .....

Dieses Zertifikat verbrieft Genussrechte im Nennwert von

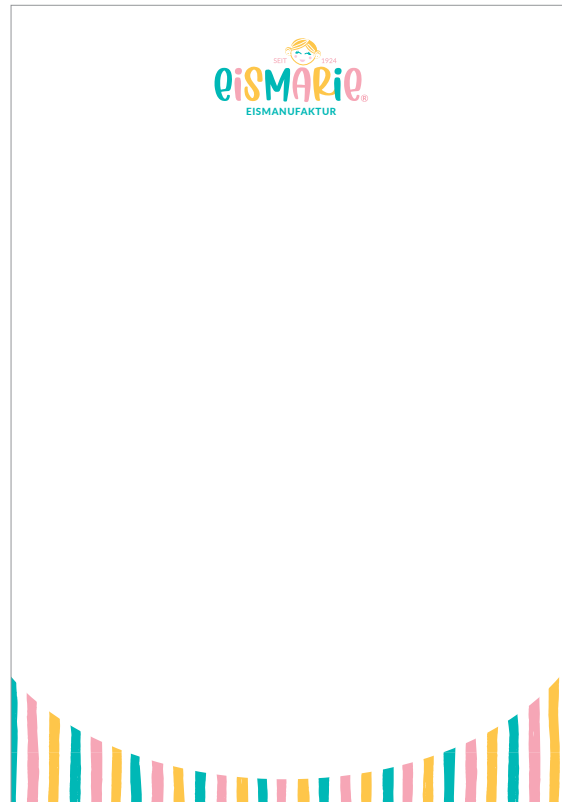
**Euro**

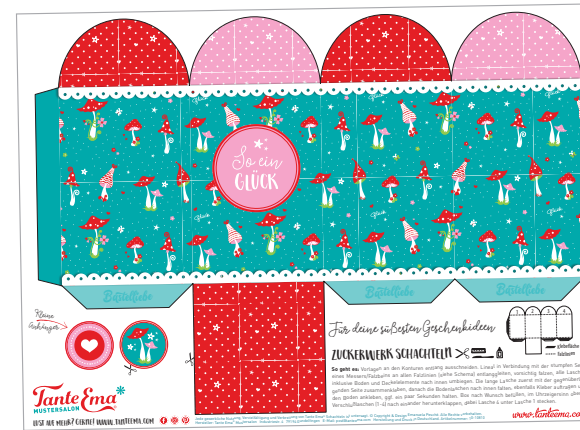
Die Verzinsung beträgt .....% Naturalzins p.a., also ..... Euro. Grundlage sind die Genussrechtsbedingungen wie im Vertrag mit Martin und Anke Jörger festgelegt.

Laufende Nr. ....

**hasenHOF**  
Martin & Anke Jörger  
Mittelbach 12 77723 Gengenbach / Schwarzwald E-Mail: genuss@hasenhof-schwarzwald.de Internet: www.hasenhof-schwarzwald.de

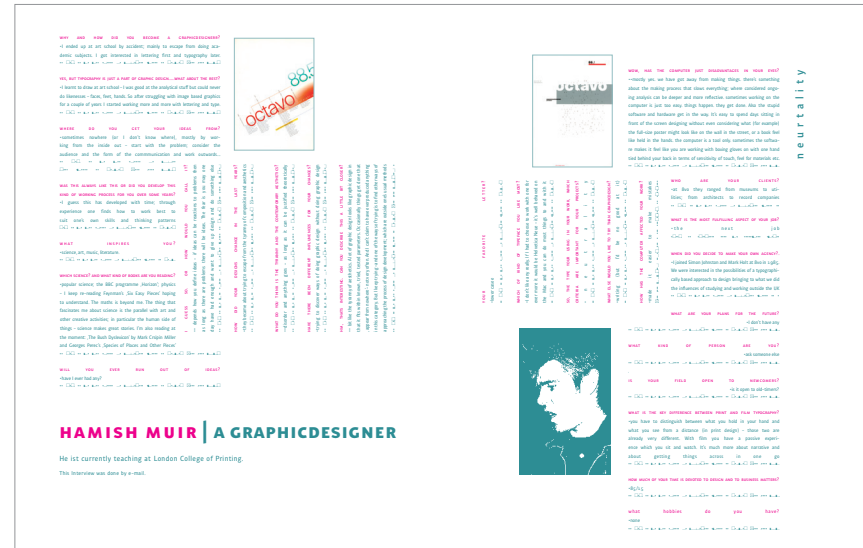
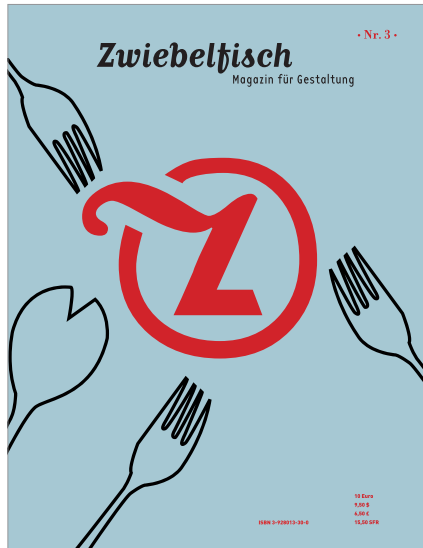


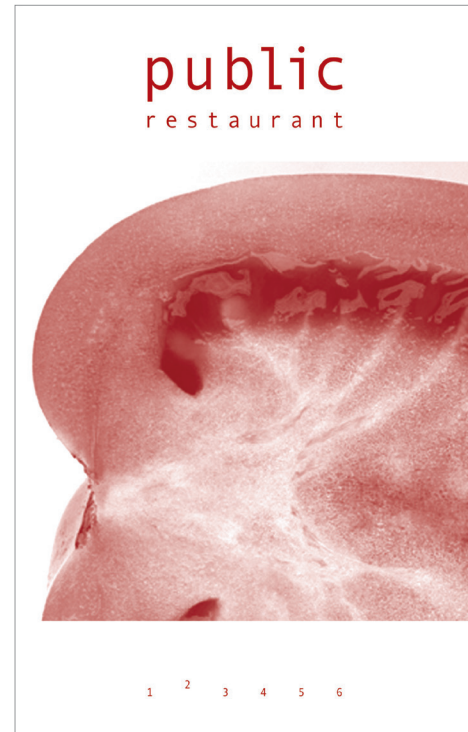




---

*Freie Arbeiten*





**public**  
[ facts ]

Total size 2,800 to 3,200 Sq. Ft.  
 Restaurant Seating Capacity 100 Seats  
 Bar & Lounge Seating Capacity 30-35 Seats

Lunch and dinner will be served 7 days a week  
 with brunch on Saturdays and Sundays

Average Dinner Entrée \$18-24  
 Average Dinner Check \$51

Expected Location: West side of Manhattan below 23rd St.

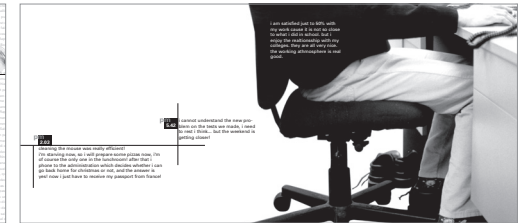
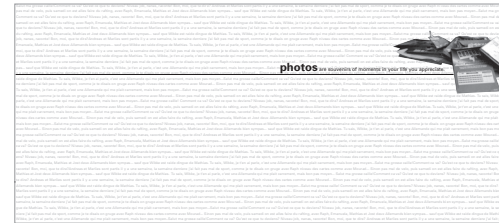
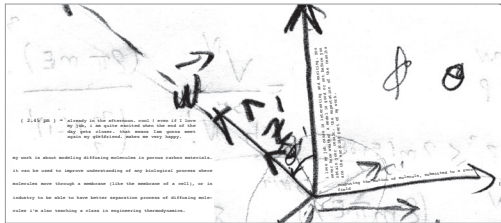
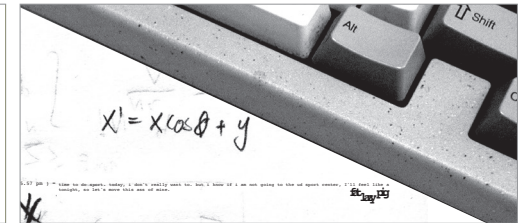
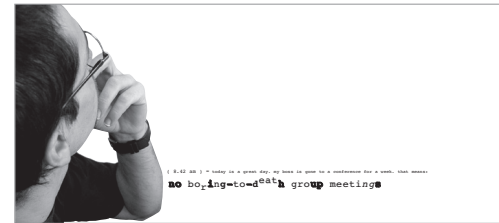
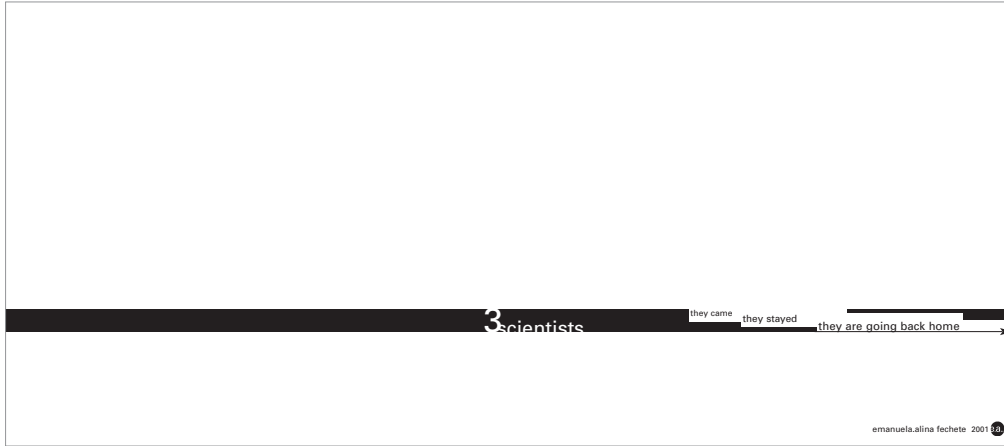
Start-Up Costs are estimated \$1,250,000  
 Working Capital Needed is a minimum \$250,000  
 Total Investment Needed \$1,500,000  
 Number of Shares Available 1,500  
 Price per Share \$1,000  
 Minimum Investment \$15,000

Expected Opening Date: SECOND QUARTER 2003

Contact Information: AvroKO Restaurant Group - 212-420-9966  
 Dan Rafalin (dan@avroko.com)  
 Adam Farmerie (adam@avroko.com)

**AVRO|KO Restaurant Group**  
 734 Broadway, 2nd fl. NYC 10003 P 812.480.8172 www.avroko.com/public public@avroko.com





---

*Vielen Dank!*