

# **Portfolio** | Anouk Frei



### **Maske**

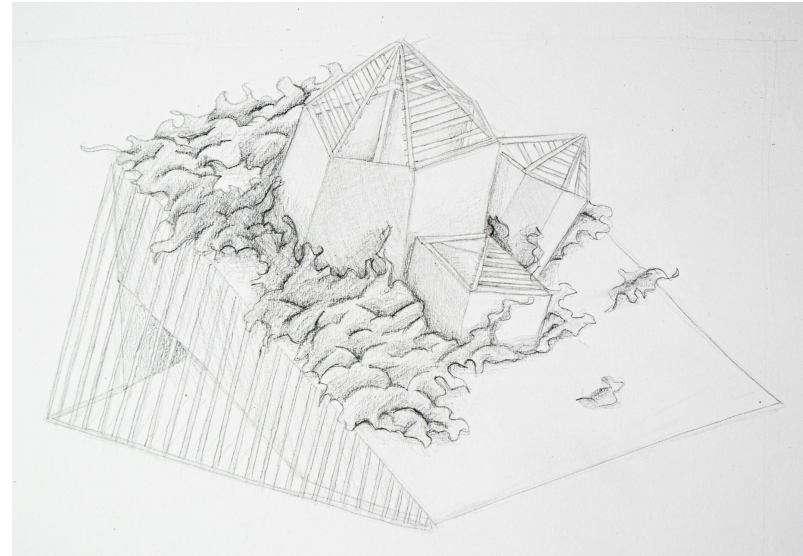
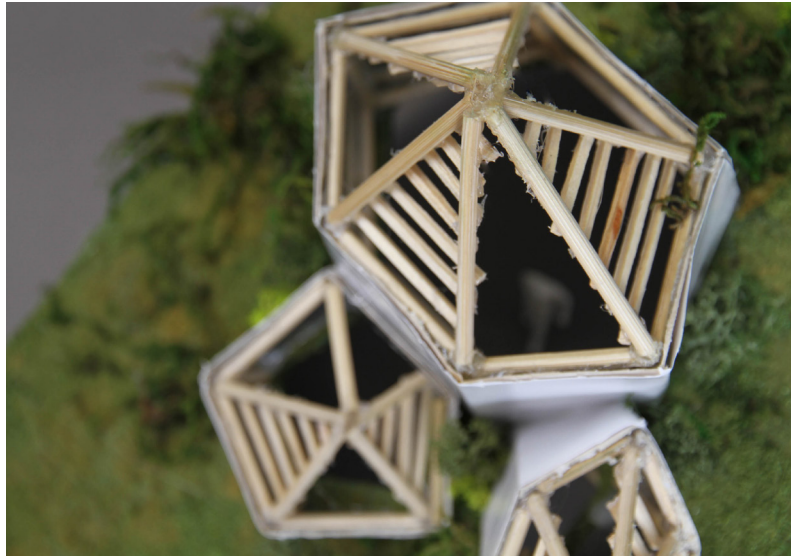
Gips, FIMO, Pigmentpulver, Acryl



**Bruno Weber Tierchen**  
Metallgerüst, Mosaik, Gips, Acryl



**Gipsguss**  
Gips



### **Kristall Pavillon**

Kunststoff, Holzstäbchen, Spiegelfolie, Kunstgras



**Tonfigur**  
Ton



**Drache**  
Lufttrocknender Ton



**Groot**  
Lufttrocknender Ton



**Schreinerknoten**  
Holz, Stechbeitel



**Teelicht Laterne**  
Plexiglas, Aluminium

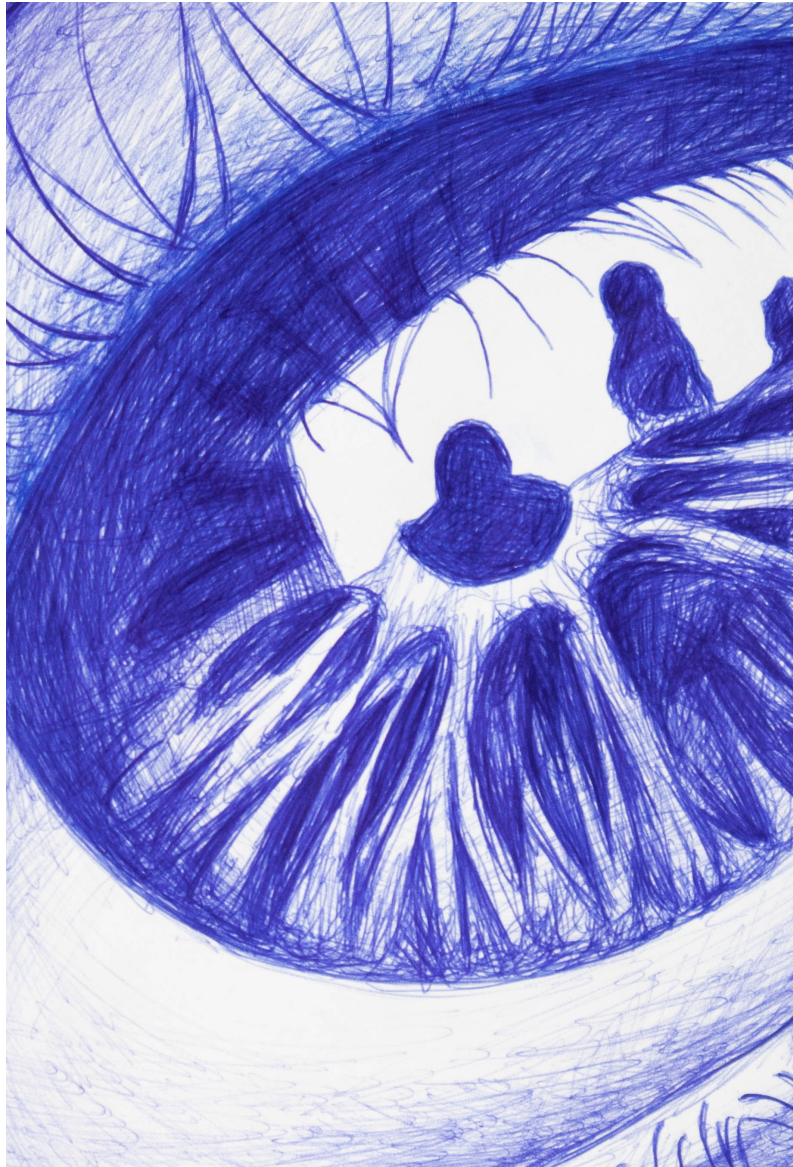


**Linoldruck**

Linol, Linolmesser, Acryl



**Elizabeth Peyton Porträt**  
Aquarell

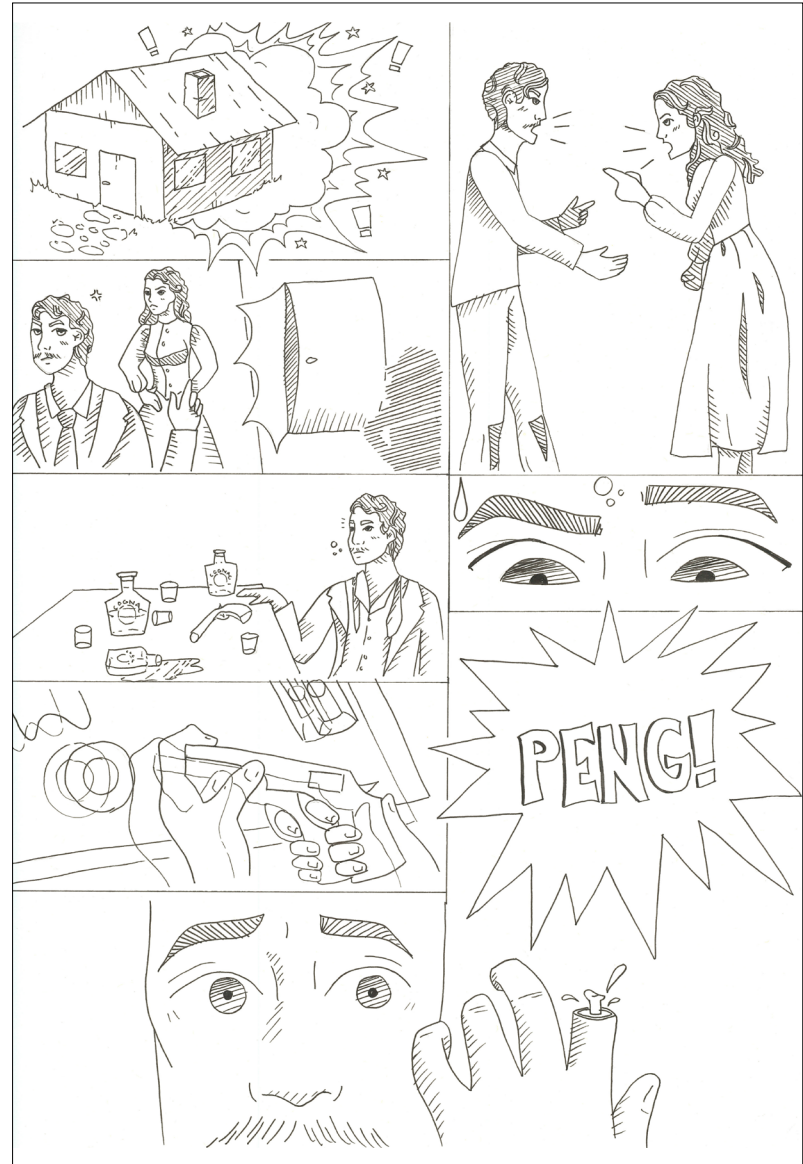
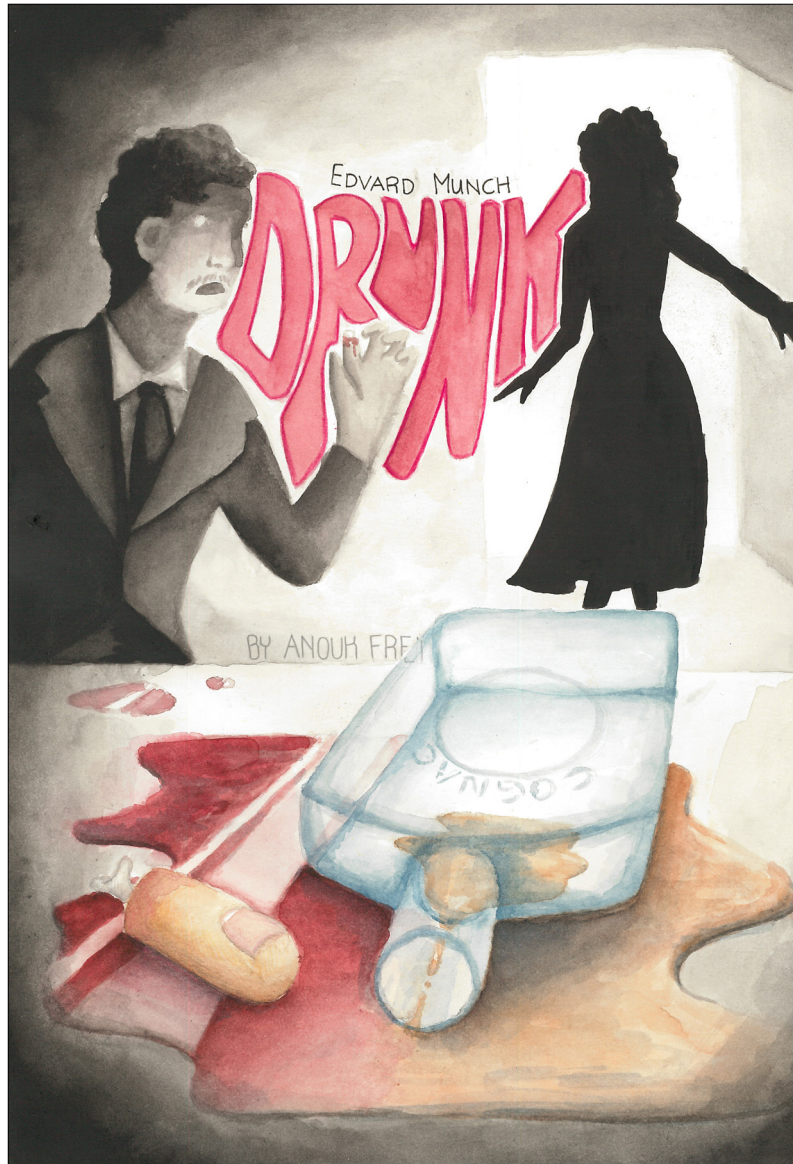


## Augen

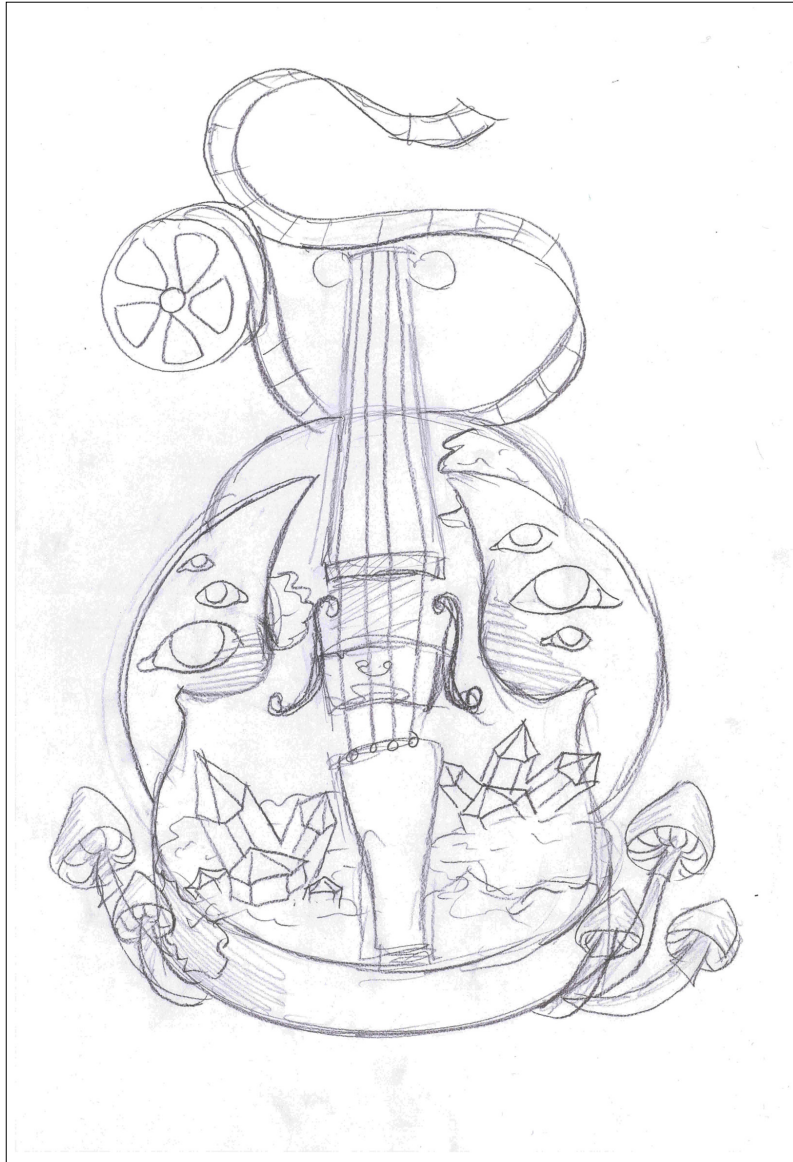
Kugelschreiber, Wasserfarben, Neocolor



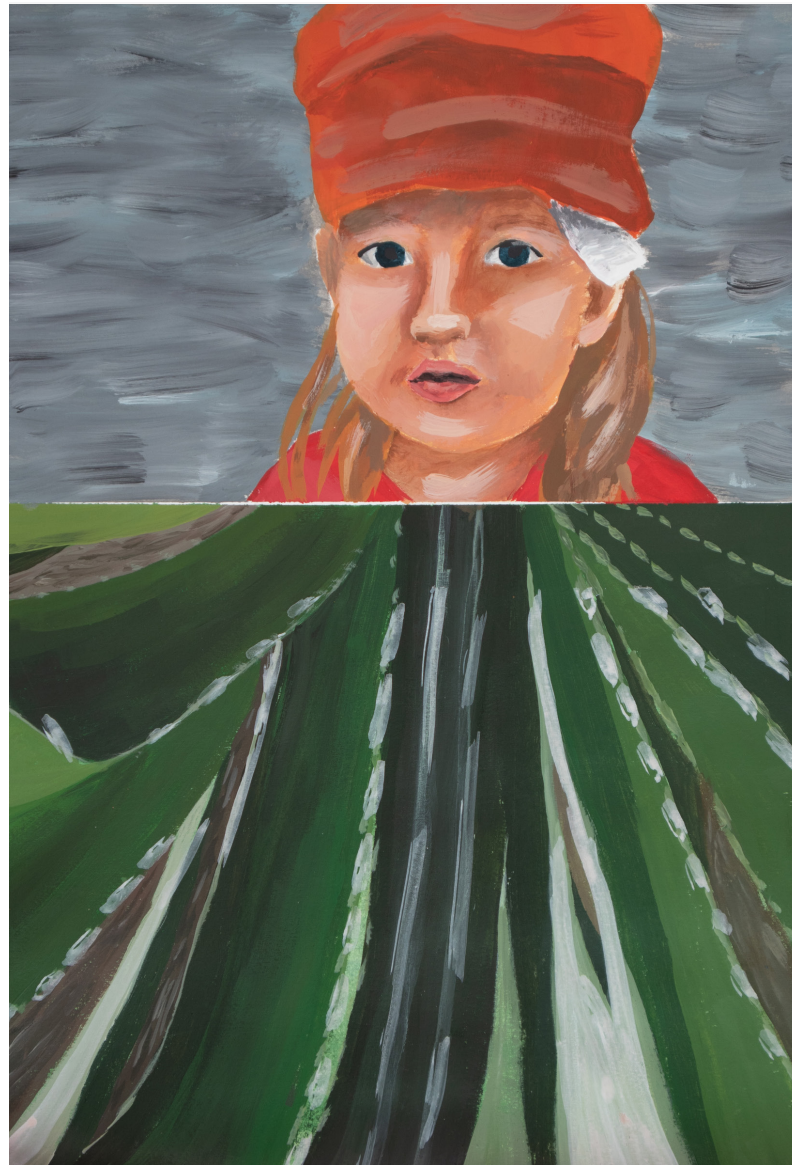
**Fineliner Porträt**  
Fineliner



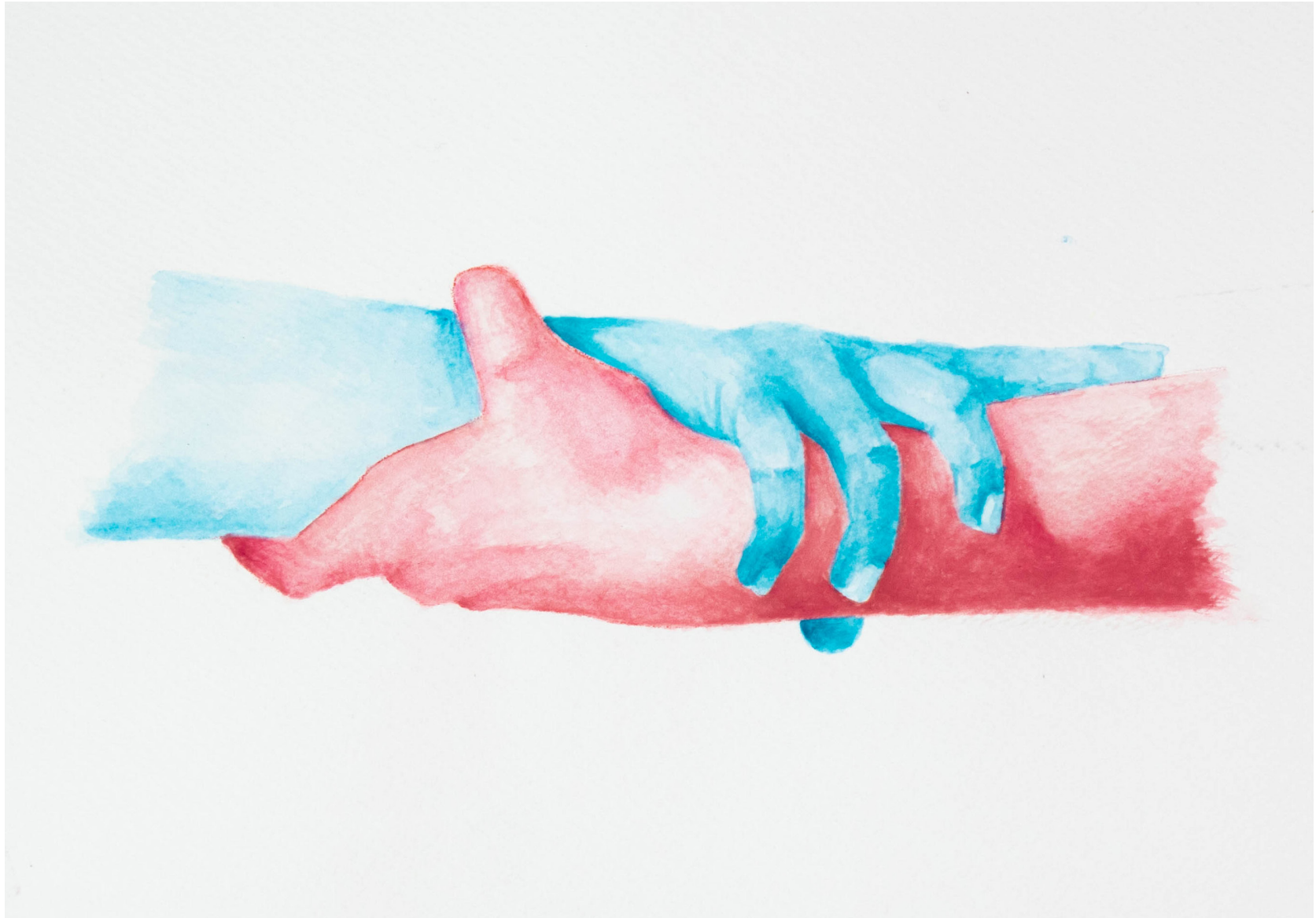
**Comic: Edvard Munch**  
A3, Aquarell, Fineliner



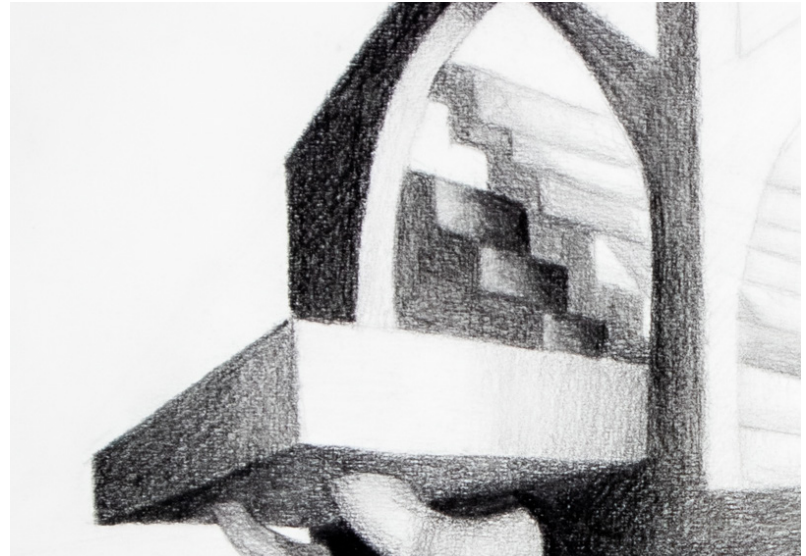
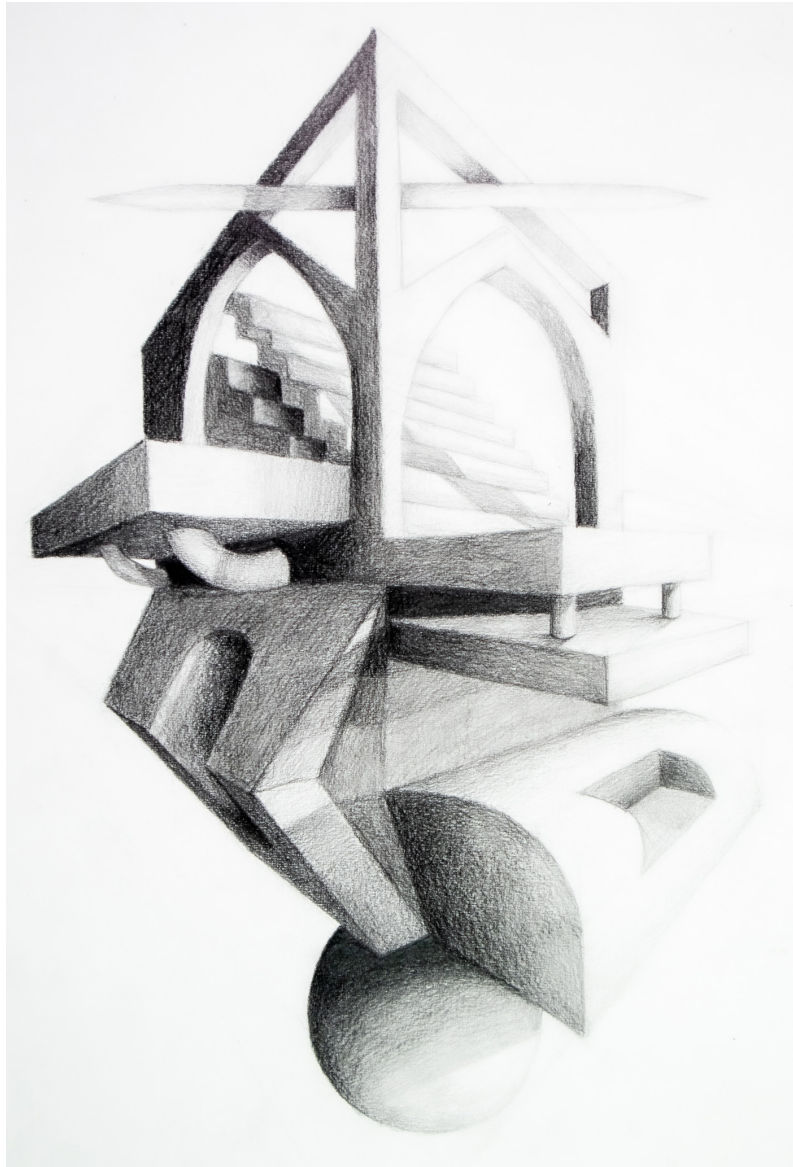
**Interessen Illustration**  
A3, Aquarell, Tusche



**Biografische Collage**  
A3, Acryl



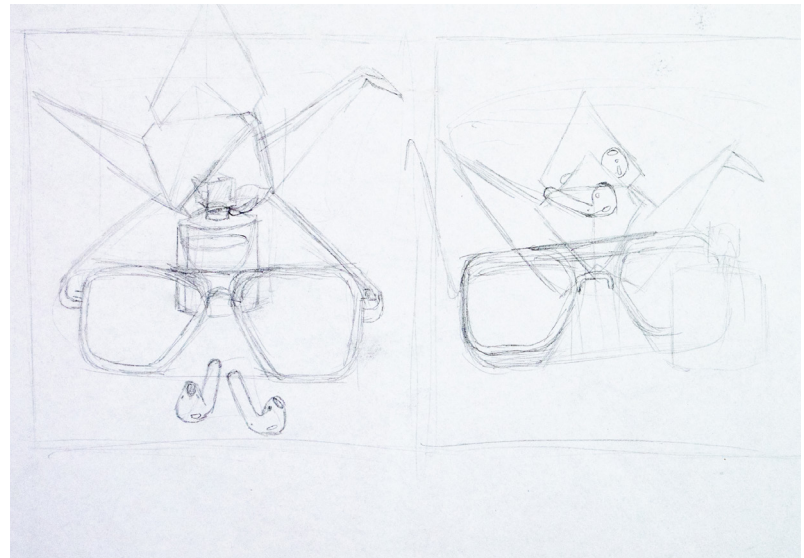
**„Opposites“**  
Gouache



**2 Punkt Perspektive**  
Bleistift



**Bananeere mit Komplimentärfarben**  
Gouache



**Stilleben**  
Bleistift, weisser Farbstift



Was hat Saison  
von  
Dezember bis Februar?

- Gemüse**  
 Chinakohl  
 Federkohl  
 Kabis  
 Kartoffel  
 Knollensellerie  
 Knoblauch  
 Kürbis  
 Lauch  
 Radieschen  
 Rande  
 Rosenkohl  
 Wirz  
 Zwiebeln

- Obst**  
 Apfel  
 Birnen  
 Kiwi  
 Quitten

- Pilz**  
 Austernpilze  
 Champignons  
 Kräuterseitlinge  
 Shiitake

**Magazin „Seasoning“**  
 InDesign, Illustrator, Kamera, Procreate, Essen



**Federkohl  
Chips**

Apéro






**250 g**  
**2 EL**  
**1/2 TL**

**1 TL**

Federkohl  
Olivenöl  
Salz, Pfeffer  
oder Chili aus  
der Mühle,  
andere, beliebige  
Gewürze  
Paprikapulver



45 Min.

**1. Federkohl herrichten**  
Federkohl waschen, in mundgerechte Stücke zerrupfen und auf ein, mit Backpapier belegtes, Backblech verteilen.

**2. Backofen vorheizen**  
Backofen mit Unter- und Oberhitze auf 150°C, Umluft-Backofen auf 130°C vorheizen.

**3. Ölen**  
Vor dem Würzen das Ganze mit Pflanzenöl mischen. Hierbei rate ich zu Olivenöl.

**4. Würzen**  
Zum Würzen kann man beliebige Gewürze verwenden. Meine Präferenzen sind ganz simpel: Salz, Pfeffer und ein wenig Paprika. Um es ein bisschen scharf zu machen, Chili hinzufügen.

**5. Backen**  
Das Blech in den Backofen schieben. Für ca. 30 Minuten den Federkohl trocknen, bis er schön knusprig ist. Am besten einen Holzlöffel in die Backofentüre einklemmen, damit die feuchte Luft entweichen kann. Aufpassen, dass der Federkohl sich nicht dunkel färbt, denn sonst wird er bitter.



4



**Gifferschtee**

Getränk








45 Min.



5-7 Tassen

**2 Teebeutel**  
**200 g**  
**2 Stangen**  
**2**  
**5 l**  
**1 l**

Schwarztee  
Kandiszucker  
Zimt  
Anissterne  
Wasser  
Rotwein

**1. Zutaten zusammenfügen**  
In das Wasser kommen die Teebeutel, der Kandiszucker, die Zimtstangen und die Anissterne. Das Ganze aufkochen und für 30 Minuten ziehen lassen.

**2. Rotwein**  
Nun den Rotwein hinzufügen und heiss werden lassen.

**3. Absieben**  
Zum Schluss wird die Flüssigkeit abgeseiht und heiss serviert.



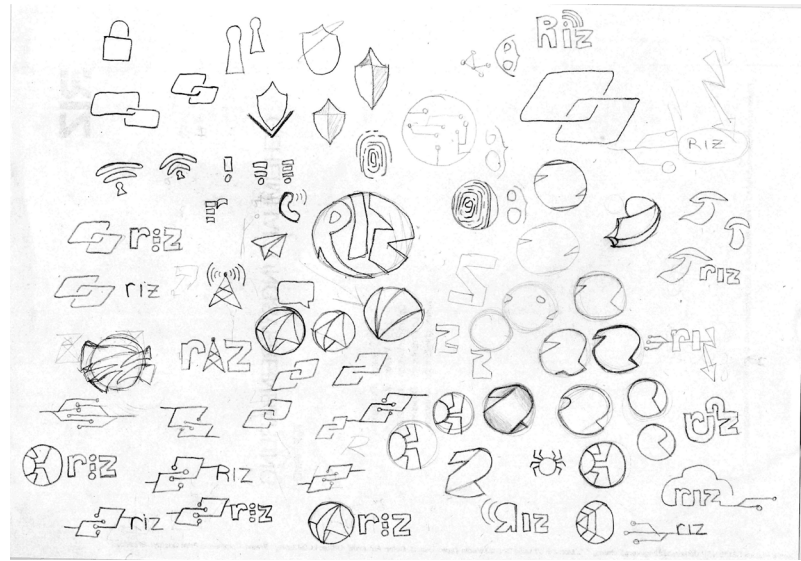
5



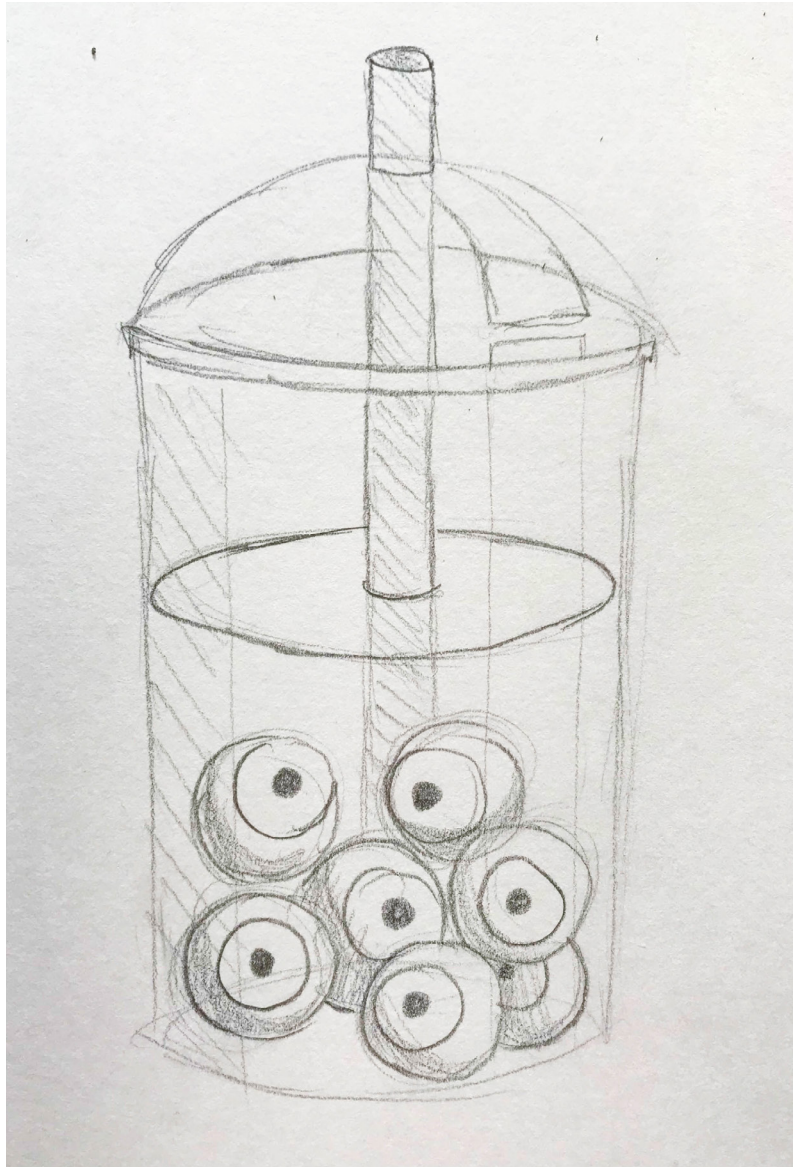
**4 Bilder des Photoessays**  
Kamera, Lightroom Classic



**Metamorphose**  
Photoshop, Kamera



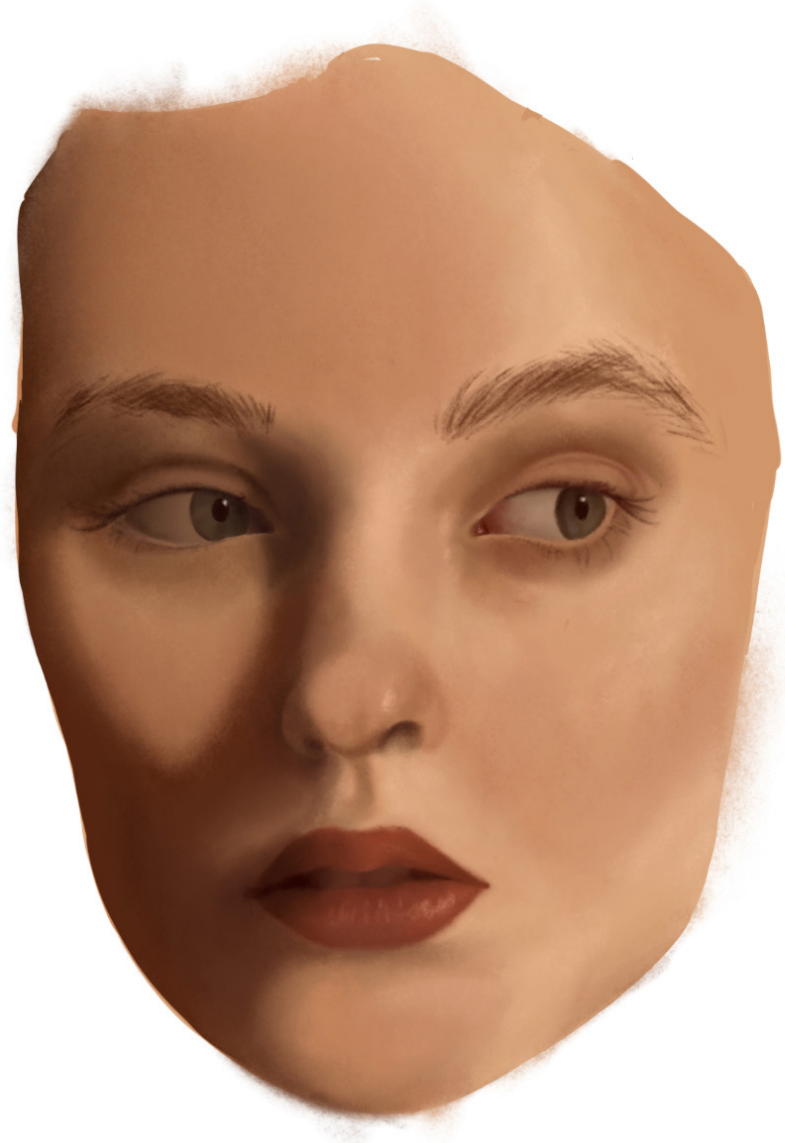
**RIZ Rebranding**  
Illustrator, InDesign



**Bubble tea**  
Illustrator



**Schwarzweiss Portrait**  
Digital auf Procreate



**Farbiges Portrait**  
Digital auf Procreate

**Danke für Ihre Aufmerksamkeit und Zeit!**

**Kontakt:**

[anouk.frei@first-floor.ch](mailto:anouk.frei@first-floor.ch)