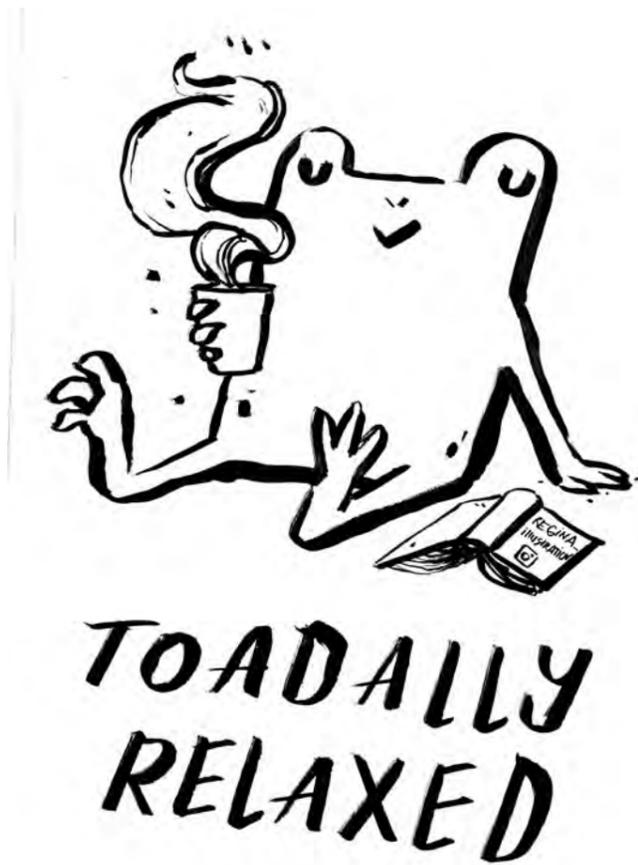
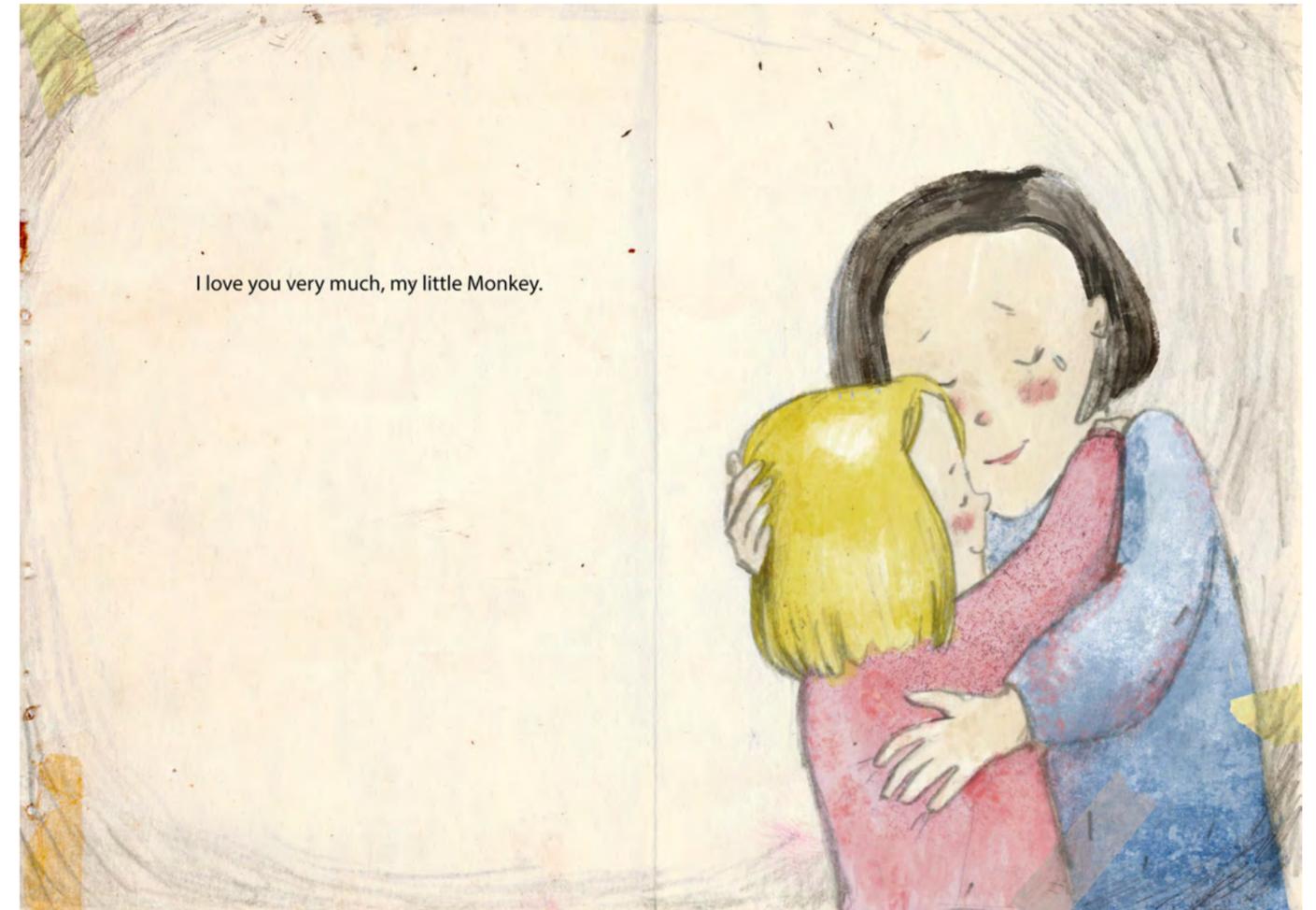
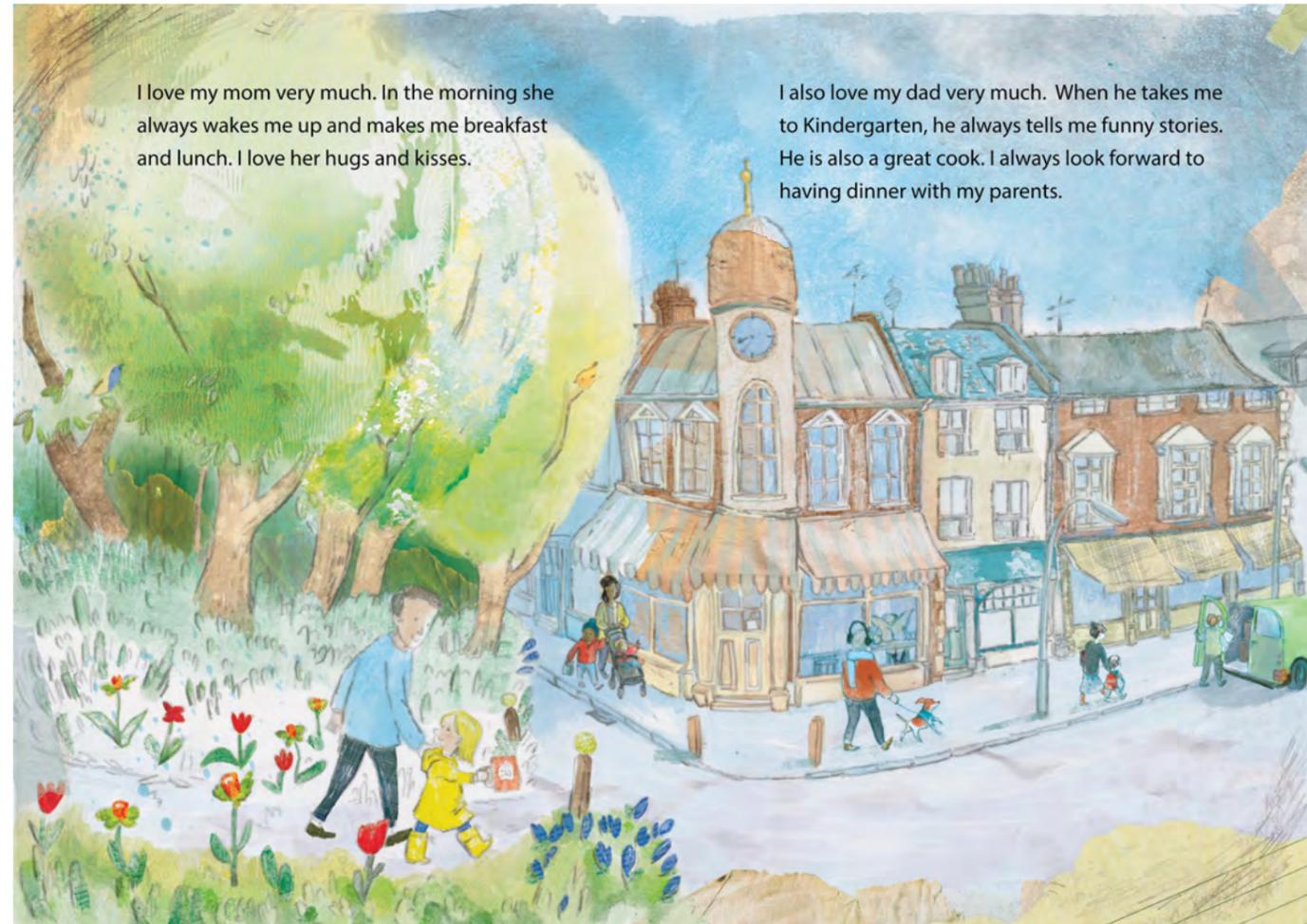
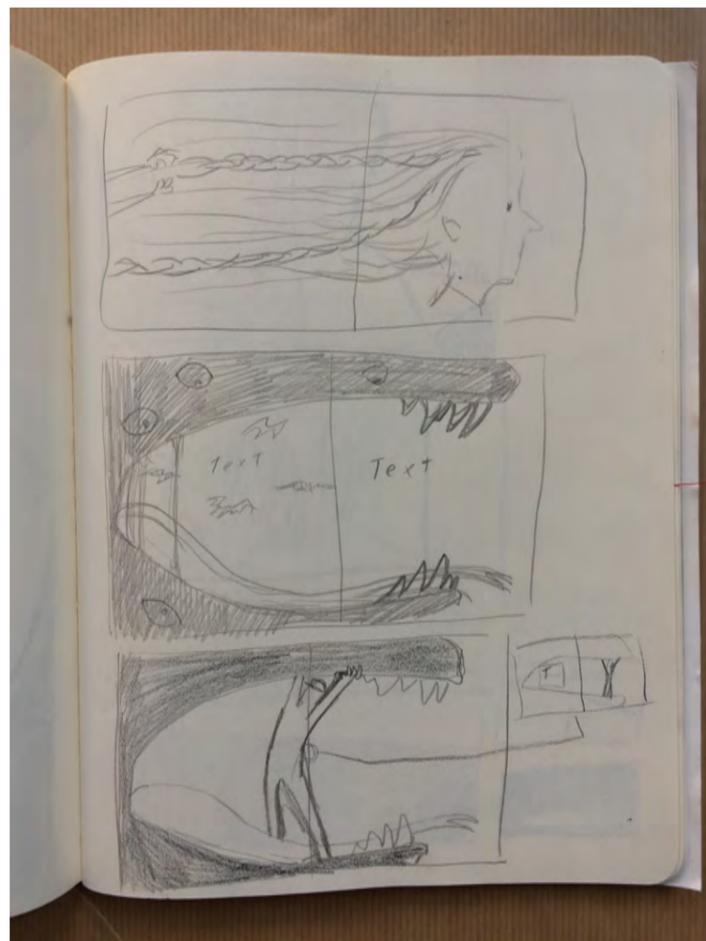
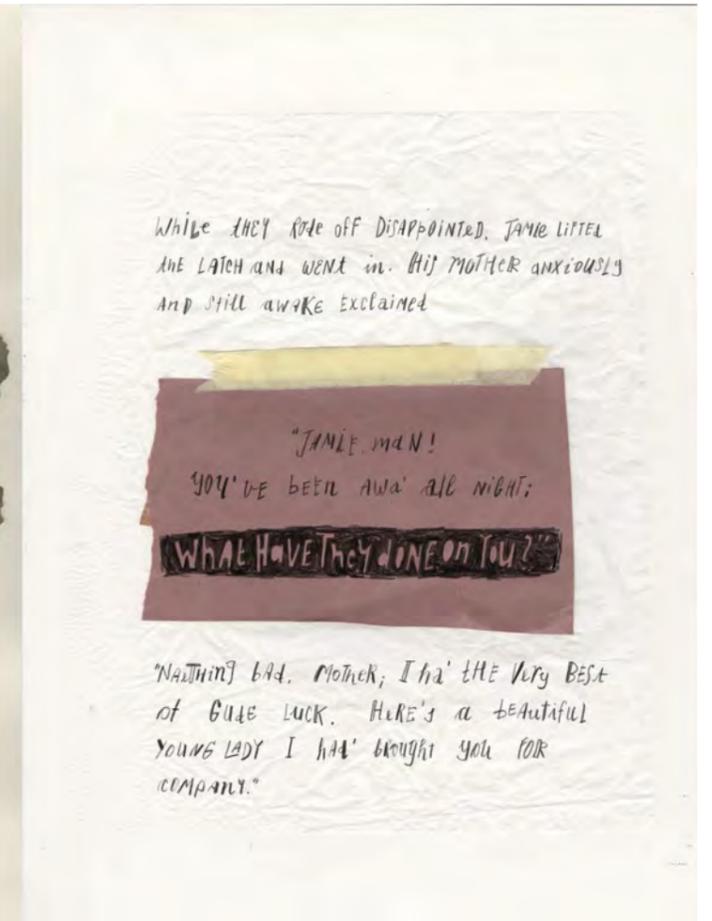
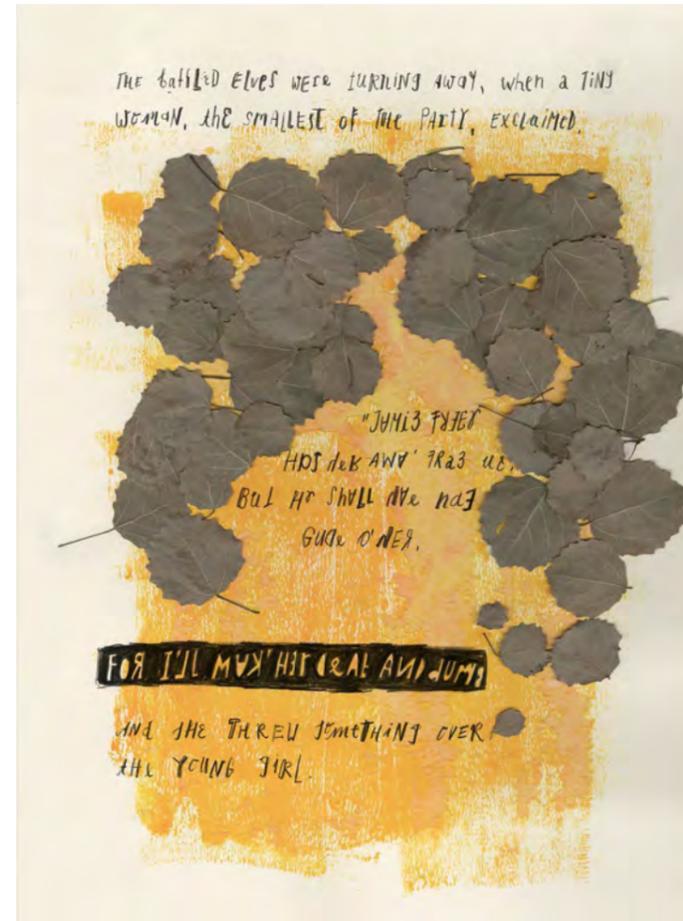
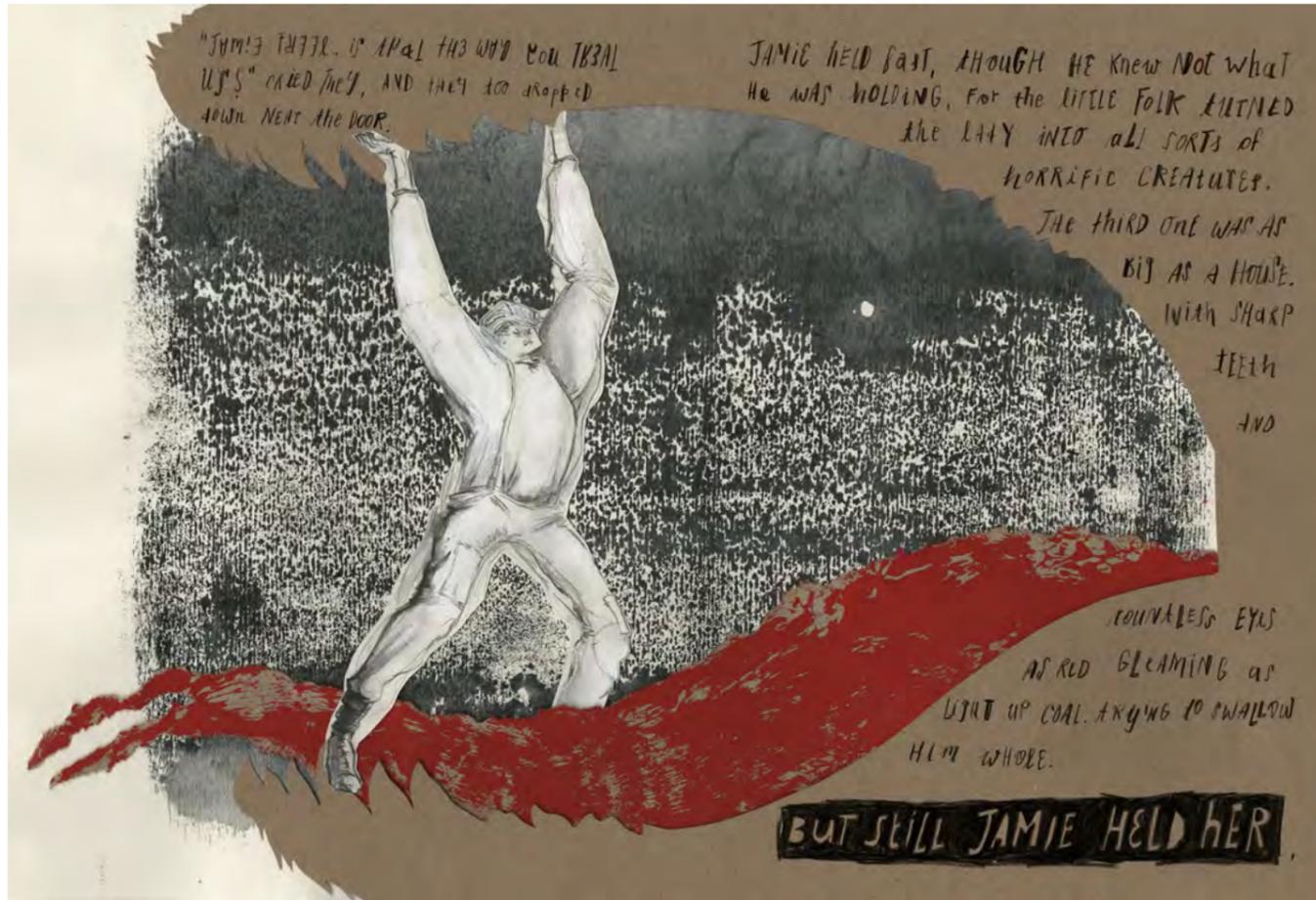


**Foxhole - MDX Master Project with Martin Ursell and Woodrow Phoenix**  
 Excerpts from Master thesis. A graphic novel with 300 pages about a coming-of-age story set in the 80s with a deep background into the psychological effects of childhood trauma. Thesis submission contained thumbnails for the entire book, full size sketches and 14 finished spreads.





**Spark - MDX Course Project with Martin Ursell and Carolyn Dinan**  
Planning phase for a 24 page book in digital collage. A picture book story about how a parents mental health can affect the whole family, seen from the child's view. This book's intention is to start the conversation of supporting mental well-being while including children and family members.



ONE HALLOWEEN HE GOT UP AND TOOK  
HIS CAP, SAYING TO HIS MOTHER,  
"I'M AWAY TO THE FAIRIES TO SEEK  
MY FORTUNE."

HIS MOTHER'S EYES WIDENED IN FEAR.

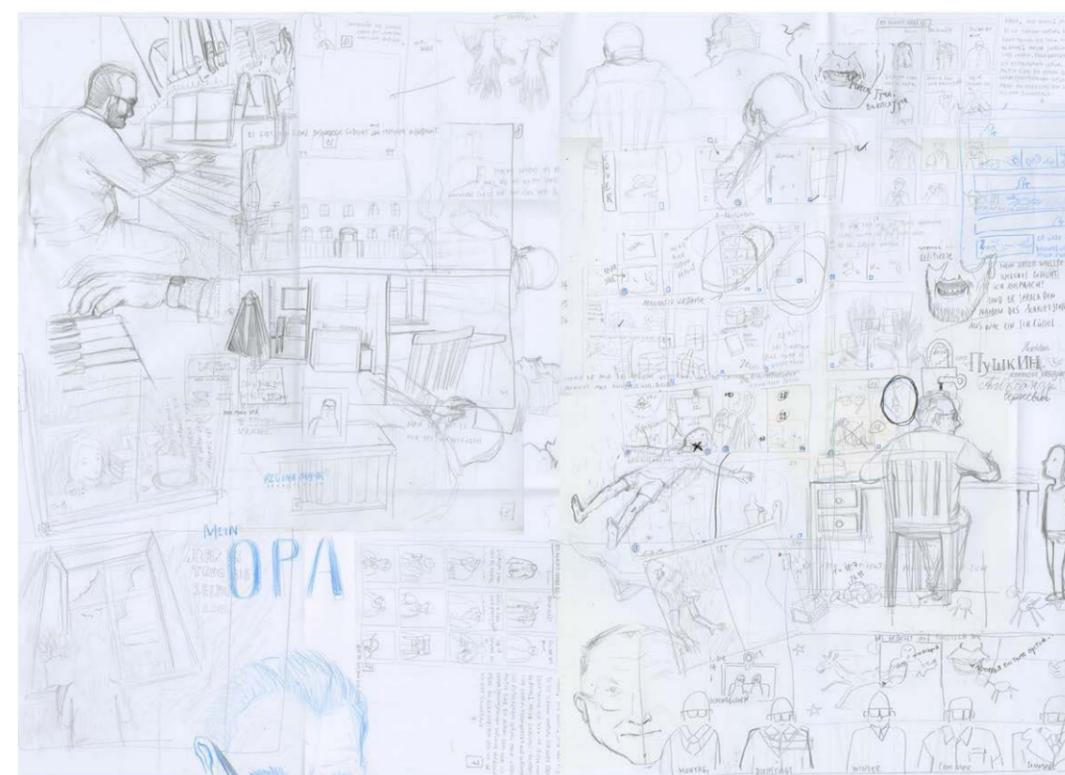
**WHAT!** CRIED SHE,  
"WOULD YOU VENTURE  
THERE? YOU THAT'S THE POOR  
WIDOW'S ONE SON! DINNA BE SAE  
VENTURESOME AND FOOLISH, JAMIE!

**THEY'LL KILL YOU** AN' TAEN WHAT'LL  
COME O' ME?"

NEVER FEAR, MOTHER, NAJ HARM'ILL  
HAPPEN ME, BUT I MAUN JAE."



Jamie Freel - Bachelor Thesis at UE University of Europe - Hamburg  
Example pages from the finished picture book, illustrating the Irish fairytale  
„Jamie Freel & the Young Lady“ by Letitia Maclintock. 27 spreads, using various  
techniques to artistically interpret the story.



**November Leaves (Original title in German: "Novemberlaub"), 2018**  
 Pencil on different types of paper. An illustrated 36 page graphic novel about my granddad, his life from a child's view (me), his studies of foreign languages, and a Russian poem he spoke to me often that I tried to rediscover after his passing.



### The Story of the Three Little Pigs

Hardcover children's book. 26 fully illustrated pages of digital collages with additional symbols related to the story on each page for discussions with kids.

Published by Amiguitos, 2019 // [www.amiguitos.de](http://www.amiguitos.de)

ISBN-10: 3943079864 // ISBN-13: 978-3943079869





### Rode Grütt

Dat langt för veer Lüüd

**Dat bruuk ik**

- 600 g Beeren (Johannbeeren, Erdbeeren, Himbeeren)
- 1x Stäng Vanille
- 1/2 l Saft
- 3 El Speisstärke
- 3 El Zucker
- 3 El Water
- Rahm or Vanilleschü

**Zutaten**

- 600 g gemischte Beeren und rote Früchte (z.B. Johannbeeren, Erdbeeren, Himbeeren)
- 1x Vanilleschote
- 1/2 l Saft
- 3 El Speisstärke
- 3 El Zucker
- 3 El Wasser
- Sahne oder Vanillesoße zum Servieren

**Un so geht dat**

Den helen roden Kraam waschen. Denn de goden Erdbeeren in Stücke snieden. Achtern de Johannbeeren von de Rippen kleien. De Vanilleschote in twee Stücke snieden un dat Mark rutkleien. Mark un de Schoot mit den Fruchtstaft in 'n Putt kaken. De Speisstärke mit drie Eetlepel Water vermiegeleren, un wenn dat Water kaaft, rin dormit un röhren. röhren. Dat duert sin un bi 2 bet 3 Minuten, bet dat de Schü fast wart. Nu kümmt dat Aaft dorta. Kort hitt maken. Dat duert so 3 bet 2 Minuten.

**So geht's**

Die Früchte waschen, putzen, große Erdbeeren halbieren oder vierteln, Johannbeeren von den Rippen zupfen, Vanilleschote längs halbieren und das Mark herauskratzen. Mark und Schote mit dem Fruchtstaft in einem Topf aufkochen. Die Stärke mit 3-4 El Wasser verrühren und unter Rühren in den kochenden Fruchtstaft geben. 2-3 Minuten kochen lassen, bis die Stärke bindet. Die vorbereiteten Früchte hinzufügen. Die Früchte kurz im Sud heiß wenden lassen, 1-2 Minuten miskochen. Vom Herd nehmen und mit Zucker süßen. Die Grütze abkühlen lassen. Die Vanilleschote erst vor dem Servieren entfernen und die Grütze nach Wunsch mit Sahne oder der Vanillesoße servieren.

### Pannkoken

Dat langt för acht Pannkoken

**Dat bruuk ik**

- 150 g Mehl
- 1/4 l Milk
- 3 Eier
- 3 El Zucker
- 2 El Butter
- Lütt beten Soft Marmelaad

**Zutaten**

- 150 g Mehl
- 1/4 l Milk
- 3 Eier
- 3 El Zucker
- 2 El Butter
- 1 kleine Prise Salz
- Konfitüre

**Un so geht dat**

Mehl un Soft in en Schötel tosamenmieten. Mehl doro un röhren, bit dat en glatten Deeg giff. Geiht allerbest mit en Mixstab. Nu de Eier to den Deeg, un wedder düchtig röhren. Denn den helen Kraam en halv Stünn stahn laten.

**So geht's**

Das Mehl und Salz in einer Schüssel mischen. Mehl doro un röhren, bit dat en glatten Deeg giff. Geht allerbest mit en Mixstab. Nu de Eier zum Teig gehen und kräftig unterrühren. Den Teig 30 Minuten ruhen und quellen lassen. In einer Pfanne (20 cm Ø) nacheinander acht Pannkuchen ausbacken. In 1/2 TL Butter zerlassen. Eine Schöpfkelle Teig (ca. 75 ml) dazu geben und durch Schwenken der Pfanne gleichmäßig dünn darin verteilen. Den Pannkuchen auf dem Herd bei mittlerer Hitze 2-3 Minuten backen, bis die Oberfläche feucht, aber nicht mehr flüssig aussieht. Den Pannkuchen wenden und fertig backen. Dazu passt Konfitüre, die man auf die Pannkuchen streicht.

### Appelkoken

**Dat bruuk ik**

- 2 Eier
- 120 g Zucker
- 120 g Botter
- 180 g Mehl
- 1-2 El Milk
- En Spitz vun't Mess Dreiwiddel
- 2-3 Appel

**Zutaten**

- 2 Eier
- 120 g Zucker
- 120 g Butter
- 180 g Mehl
- 1-2 El Milk
- 1 Messerspitze Backpulver
- 2-3 Äpfel

**Un so geht dat**

Backoven al mal ansnieten (160 °C). Week Botter mit Zucker vermiegeleren, 2 Eier doro – un denn düchtig röhren. Bet dat utsiht as Schuum. Doro dat Mehl un dat Dreiwiddel. En Form mit Botter insmeren un denn rin mit den Deeg. Appel scheelen un in dünne Spleten snieden. Op den Deeg packen un andrücken. Beten Kanneel un Zucker doro. Allens rin in'n Aven un bi 160 °C 25 Minuten backen.

**So geht's**

Den Backofen auf 160 °C vorheizen. Die weiche Butter mit Zucker mischen, die 2 Eier ganz dazu geben und alles röhren, bis die Masse schaumig ist. Mehl und Backpulver unterrühren, bis es eine einheitliche Masse ergibt. Diese in die gebutterte Form geben und glattstreichen. Die Äpfel schälen und in dünne Spalten schneiden. Diese auf die Kuchenmasse legen, leicht in die Masse eindrücken, etwas Zimt und Zucker darüber streuen. Bei 160 °C 25 Minuten im Backofen backen.

### Brune Wiennachtskoken

Dat langt för 50-60 Plätzchen

**Dat bruuk ik**

- 250 g Botter
- 250 g brunen Zucker
- 1/8 l Sirup vun Köven, düster
- 50 g Mandeln, dorun de Huut afbrecken
- 500 g Mehl
- 50 g Mandelblättchen
- An Würzkaam sall rin: 2 TL Kanneel, 1 TL gemahlener Ingwer, 1/2 TL gemahlene Nelken, or „Braune Kuchen Gewürzmischung“ or 1 Päckchen Pfefferkuchengewürz (15 g)

**Zutaten**

- 250 g Butter
- 250 g brauner Zucker
- 1/8 l dunkler Rübensirup
- 50 g gemahlene Mandeln (ohne Haut)
- 500 g Mehl
- 50 g Mandelblättchen
- Gewürze: 2 TL Zimt, 1 TL gemahlener Ingwer, 1/2 TL gemahlene Nelken, oder „Braune Kuchen Gewürzmischung“ bzw. 1 Päckchen Pfefferkuchengewürz (15 g)

**Un so geht dat**

En Dag vörher: Botter, Zucker, Sirup in en Putt doon. Hitt maken, dorbi röhren. Wenn't eenmaal kaaft hett, rühmer vun'n Heerd. Köven unermischen. Kin mit dat Heil Teig in en Schötel. Nu lütt beten Mehl doröver seern. Mit de Köken mischen dorinröten. Achtern nochmal mit de Hannen den Deeg glatt kreden. Deeg in Frischhaltefolie wickeln un tominst een Nacht koolt stellen. Dünn utrollen un utbleken. Backbleken mit Backpapier utleggen. Backoven al mal ansnieten (E-Herd: 200 °C / Umluft: 175 °C). Plätzchen op de Bleken leggen, villich noch mit Noöt ustaffieren, licht indrücken. In'n hitten Aven 5-7 Minuten backen. Plätzchen mit dat Papier vun't Bleek trecken un utköhlen laten.

**So geht's**

Am Vortag Butter, Zucker und Sirup in einen Topf geben. Unter Rühren erhitzen, einmal aufkochen und vom Herd nehmen. Die Gewürze unterrühren. Die Masse in eine Schüssel geben und abkühlen lassen. Das Mehl über die Masse sieben. Erst mit dem Knetballen den Rührgeräts, dann mit den Händen zu einem glatten Teig verkneten. Den Teig in Frischhaltefolie wickeln, mindestens eine Nacht koolt stellen. Dünn ausrollen und austechen. Backbleche mit Backpapier auslegen. Den Backofen vorheizen (E-Herd: 200 °C / Umluft: 175 °C). Die Plätzchen auf den Blechen verteilen, evtl. mit Nüssen verzieren, leicht eindrücken. Im vorgeheizten Backofen 5-7 Minuten backen. Plätzchen samt Papier vom Blech ziehen, auskühlen lassen.



### Smacht op...

Editorial illustrations and language games for two-sided, bilingual Din A2 posters for language teachers and students. German / Low-German dialect with regional recipes, published for the Carl-Toepfer-Stiftung in coordination with Dr. Ulrike Möller, Carl-Toepfer Trust for Low-German language and culture, Hamburg, 2017. Published by Amiguitos, 2017 // www.amiguitos.de



## Der entsetzlich edle Räuber

Sein Handwerk sind Diebstahl, Erpressung und Mord. Trotzdem ranken sich schon zu Lebzeiten Legenden um den »Schinderhannes« – als »Robin Hood des Hunsrück« lebt er bis heute fort  
VON VOLKER ULLRICH

**SCHRECKER AUS DEM NADZ**  
Johannes Bückler führt um 1800 eine Räuberbande an, die durch brutale Überfälle bekannt wird. Seine Verbrechen überbietet ein zweifelhafter Mythos. Illustration von Regina Mayr

### Schinderhannes - The Horribly Noble Robber

Published in DIE ZEIT Geschichte, #01/2018, copies printed: 55,000. Digital collage. Contracted title illustration for an article on a notorious criminal of the late European medieval ages. Upper left: Teaser Picture. Digital painting. Created for the btk University of Applied Sciences webpage and as part of a museum exhibition at Altonaer Museum, Hamburg in regards to the topic „Criminals“, 2018.