

---

# DAS MAGAZIN

## FÜR EXKLUSIVES HOLZDESIGN

---

AUSGABE 01



**stylebywell**  
Design aus Holz



ES WIRD SO LANGE  
GETÜFTELT, BIS SICH  
GRENZEN ÖFFNEN  
UND WIR ZUSAMMEN  
NEULAND BETRETEN.



#### INHALT

Ein Hallo	05
Schneidebretter	06
Am Tisch von Kevin Fehling	08
Am Herd von Erik Arnecke	12
Speise- und Getränkekarten	14
Im Kochbuch von Alexander Schütz	17
Holzarten	20
Menagen	22
Auf der Insel von Alexandro Pape	23
Inspirationen	26
Im Tempo von Hubertus Tschirner	30
Freundschaft in Fragen	32
Waveboards	34
Schatullen	40
Logoanbringung	42



WIR:  
LEIDENSCHAFTLICH.  
UNSERE PRODUKTE:  
DURCHDACHT.

*Stefan Watz*



»Wie wird man eigentlich Holzdesigner?« oder »Seit wann beschäftigst Du Dich mit Holz?« werde ich oft gefragt. Ja, wann habe ich angefangen? So mit 9 Jahren, würde ich sagen. In der Werkstatt von meinem »Oppa«. Und da bin ich wohl auch Holzdesigner geworden. Jedenfalls konnte ich mir sehr schnell nichts anderes vorstellen, als mit Holz zu arbeiten.

Seitdem sind ein paar Jährchen vergangen und ich freue mich sehr darüber, dass sich heute Spitzenköche, gehobene Hotellerie oder Designliebhaber mit Geschmack für die visionären und dennoch funktionalen Produkte von stylebyweil begeistern. Das mag vor allem daran liegen, dass wir von Anfang an keine Kompromisse machen: überzeugendes Design beginnt bei stylebyweil immer mit der Auswahl der richtigen Hölzer und einer fachmännischen Bearbeitung.

Da es sich bei jedem Objekt um ein Unikat handelt, konzentrieren wir uns ausschließlich auf die Bedürfnisse unserer Kunden und verbinden diese mit unseren eigenen hohen Ansprüchen an Ästhetik und Qualität. Deshalb freue ich mich immer über neue Herausforderungen.

In diesem Magazin präsentieren wir Ihnen einen kleinen Auszug unserer Arbeiten. Lassen Sie sich inspirieren und fordern Sie uns gerne mit Ihren individuellen Wünschen und Vorstellungen heraus.

A wooden cutting board is the central focus, with a piece of raw meat and several red chili peppers resting on it. The background is dark and out of focus. The cutting board has a dark label on its side with the brand name and logo.

Es ist nicht leicht, Perfektionisten zum Schwärmen zu bringen. Deshalb freut es uns umso mehr, dass das Schneidebrett von stylebyweil von immer mehr internationalen Spitzenköchen bevorzugt benutzt und sogar weiterempfohlen wird. Das Schneidebrett überzeugt durch Stabilität und Qualität sowie durch die individuell angefertigten Saft- und Gewürzschubladen aus Flugzeugaluminium. Doch ganz gleich, ob in der gehobenen Gastronomie oder in der Hobbyküche: auch wenn es gerade nicht benutzt wird, ist es ein ästhetischer Leckerbissen.

SIE DENKEN AN STERNE.  
WIR AN ALLE DETAILS.



Bei uns sind die Gäste live dabei und schauen uns nicht nur über die Schulter, sondern auf die Finger. Da spielt neben der Funktionalität, das Design unser Utensilien eine große Rolle.



## ALLES AUSSER GEWÖHNLICH!

Dieses Motto verkörpert der jüngste Drei-Sterne-Koch Deutschlands **Kevin Fehling** im Hamburger Trendrestaurant »The Table« wie kein Zweiter. Seit der Eröffnung 2015 begeistert er mit seiner modernen Interpretation klassischer Gerichte. Doch nicht nur bei der Kulinarik setzt »The Table« kreative Maßstäbe. Auch das Interieur mit einem Tisch und offener Küche ist ein unvergleichlicher ästhetischer Genuss. Ein Umfeld, in dem sich das Schneidebrett von stylebyweil mehr als zu Hause fühlt.





SICHER

- › Extrem stabil durch eine spezielle Verarbeitung des Holzes
- › Gummifüße verhindern Verrutschen
- › Sichere Auflagefläche durch Eigengewicht und Materialstärke des Holzes

PRAKTISCH

- › Seitlich abfallende Saftrinne für sauberes und schnelles Arbeiten
- › Hygienische Handhabung durch Auffangschublade aus Flugzeugaluminium
- › Unterschiedliche Anzahl der Schubladen

möglich, Saftschublade und/oder Gewürzschublade

- › Schubladen in der Standardausführung mit Teflon® PTFE in silbergrau beschichtet
- › Beschichtungen in Edelmetallen wie Gold, Platin usw. gerne auf Anfrage

ANTIBAKTERIELL

- › Studien belegen ungünstige Lebensbedingungen für Bakterien auf vielen Holzarten, da die Holzoberfläche schnell trocknet
- › Stoffe in Eiche, Akazie oder Buche töten Bakterien auf natürliche Weise ab

EINZIGARTIG

- › Jedes Schneidebrett ist ein handgefertigtes Unikat
- › Individuelle Ausführungen auf Anfrage
- › Logoanbringung siehe Seite 42

## SCHUBLADENDENKEN FÜR FORTGESCHRITTENE

**Die Herausforderung:** Die eingearbeiteten Schubladen sollten langlebig, einfach in der Handhabung, hygienisch im Gebrauch und leicht zu reinigen sein.

**Die Lösung von stylebyweil:** Für alle diese Anforderungen ist Flugzeugaluminium, das mit silbergrauem Teflon® PTFE beschichtet wird, das ideale Material. Weitere Beschichtungen auf Wunsch.



- 1 Saftrinne und Schublade aus Flugzeugaluminium zum Auffangen von Fleischsaft
- 2 Zwei Schubladen für Gewürze, auf Wunsch mit entsprechender Beschriftung



### HOLZ MIT KÖPFCHEN.

Schneidebretter aus Stirnholz (Hirnholz, Kopfholz) überzeugen durch eine reizvolle Musterung – die typische »Blume« – sowie besondere Beständigkeit. Bei Schnitten und Feuchtigkeit schließen sich die Fasern wieder: die antibakterielle Wirkung wird verstärkt und die Oberfläche bleibt optisch ansprechend. Lieferbar in Eiche und Nussbaum.





Erik Arnecke, Chef de Cuisine im »Philipp Soldan« in Frankenberg, hat keine Berührungängste. Das gilt sowohl für die Zutaten, die er sich des Öfteren aus dem Wald holt, als auch für seine Restaurantgäste. Letztere lädt er für den Aperitif direkt an den Ort des Geschehens ein – an seinen Herd.

Aber auch später darf dem vom Feinschmecker gewählten »Aufsteiger des Jahres 2015« jeder beim Kochen zusehen, denn die Wände zwischen Gastraum und Kochbereich wurden eingerissen und durch Glas ersetzt. Hier wird einem allerdings der Unterschied zwischen zusehen und durchschauen schnell klar. Denn wie aus ein paar Hagebutten später diese Geschmacksexplosion geworden ist, ist einem dann doch entgangen. **Erik Arnecke** ist ein entspannter Typ, aber auch ein äußerst geistreicher und raffinierter Chef de Cuisine. Nicht umsonst wurde er, bevor er ins »Philipp Soldan« wechselte, bereits mit zwei Michelin Sternen gekürt.

Gäste  
am Herd.  
Stern für  
die Küche.



Nachhaltigkeit und Naturverbundenheit gehen bei mir Hand in Hand mit Kreativität und Innovation. Dazu passen einfach die Produkte von stylebyweil.«

BEVOR SICH DER  
GAUMEN AMÜSIERT:  
GENIESSEN SIE DIE  
KARTE.



## ursprung

### Das „Große“ Menü

Würfel vom italienischen Weißbrot (Pagnotta)  
aus dem Holzofen mit dreierlei Aufstrichen

Schwertfisch & Gazpacho  
kalte Tomaten-Gemüsesuppe aus Andalusien  
mit gegrilltem Schwertfischsteak und Büffelmozzarella

Garnelen-Bruschetta  
in Olivenöl geröstetes, italienisches Weißbrot (Pagnotta)  
mit Tomaten-Basilikumsalat, gegrillten Riesengarnelen,  
Safrancrème und Parmesanspänen

Sorbet von Birne & Basilikum  
mit Birnen-Hopfenlimonade aufgegossen

Rosa gebratene Tranche von der Kalbshüfte  
mit gegrillter Aubergine, Lauchzwiebel, Pfifferlingen  
und Gremolata (Kräuter-Olivendl)

Joghurtmousse mit marinierten Sommerbeeren  
und Pfefferminzsauce

3-Gang-Menü mit Schwertfisch, Kalbshüfte und Joghurtmousse	42,-
4-Gang-Menü mit Schwertfisch, Sorbet, Kalbshüfte und Joghurtmousse	48,-
5-Gang-Menü mit allem	58,-

Liebe Gäste, wir bitten um Ihr Verständnis, dass wir bei unserem „Großen“ Menü  
pro Umbestellung einen Aufpreis von 3,- EURO berechnen

### Der Wein

2015 Mahlzeit rosé  
Weingut Korrell, Nahe  
0,1l EUR 4,80 / 0,2l EUR 8,60

2015 Grauer Burgunder  
Weingut Korrell, Nahe  
0,1l EUR 4,70 / 0,2l EUR 8,40

Das Auge isst mit, klar, aber beginnt der sinnliche Genuss nicht lange bevor der Teller auf den Tisch kommt? Bereits beim Betreten des Restaurants nehmen wir den Geruch wahr, den ersten Eindruck vom Ambiente, wie der Tisch eingedeckt ist. Und dann der große Moment, in dem die Speise- oder Weinkarte überreicht wird – jetzt bekommt der Gast Einblick in die Seele des Restaurants.

Mit den Klappkarten von stylebyweil beginnt der Genuss mit der ersten Berührung. Das qualitativ hochwertige Holz und die fachmännische Verarbeitung sind unmittelbar zu spüren. Darüberhinaus überzeugen die Klappkarten durch Individualität, Langlebigkeit und eine funktionale Handhabung.



### Das „Große“

Würfel vom italienischen  
aus dem Holzfen mit  
Schwertfisch & Gatz  
kalte Tomaten-Gur  
mit gegrilltem S  
Garnelen  
in Oliven  
mi



- › **Flexibel:** Spezielle Buchschrauben zum Fixieren des Menüs
- › **Edel:** Praktische Handhabung durch eingearbeitete Griffmulde
- › **Individuell:** Vertiefung für Menü frei wählbar
- › **Ästhetisch:** Klappkarte schließt in geschlossenem Zustand perfekt ab

- › Standardformate von A6 bis A4
- › Größer als A4 möglich
- › Beliebtes Format 210 x 210 mm



# RÜBEN-SAUERKRAUT

## zu Fränkische Broudwärschd



### ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN

- 500 g rohes Sauerkraut
- 100 g Rüben/Karotten
- 1 TL Kümmel
- 250 ml kräftige Fleischbrühe
- 1 Gemüsezwiebel in Würfel
- 50 g Butter
- Zucker, Salz und Pfeffer aus der Mühle
- 1 EL Kartoffelstärke

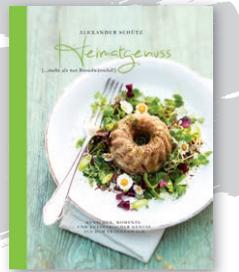
### ZUBEREITUNG

In einem Topf die Zwiebelwürfel mit dem Kümmel und der Butter glasig anschwitzen. Das Sauerkraut dazugeben und mit der Fleischbrühe aufgießen.

Die Rüben schälen, in feine Streifen schneiden und mit in den Topf geben. Das Rüben-Sauerkraut sollte man ca. 20 Minuten leicht köcheln lassen.

Das Kraut mit Zucker, Salz und Pfeffer aus der Mühle abschmecken. Die Kartoffelstärke mit etwas kaltem Wasser auflösen und das Kraut leicht abbinden.

Nachdem **Alexander Schütz** von Gault Millau zur »Entdeckung des Jahres« gekürt wurde und sich dann auch noch einen Stern erkocht hat, fand er es an der Zeit, seine persönliche Vision zu verwirklichen. Gemeinsam mit seiner Frau Claudia führt er seit 2011 den traditionsreichen Berghof Wartenfels und lockt mit seiner ambitionierten und authentischen fränkischen Küche weit gereiste Feinschmecker in sein Restaurant »Ursprung«. Wer gerade keinen Abstecher nach Franken machen kann, dem sei das Kochbuch »Heimatgenuss – mehr als nur Broudwärschd« zum Nachkochen wärmstens ans Herz gelegt.





## RAUS IN DIE NATUR. REIN MIT DER NATUR.

Der Wald hatte schon immer eine besondere Bedeutung für die Menschen. Er bot Schutz, lieferte Nahrung sowie Bau- und Brennholz. In der Romantik wird er von großen Dichtern wie Clemens Brentano oder Friedrich Rückert als Sehnsuchtsort poetisch verklärt. Aber auch in vielen Märchen, Sagen und Legenden spielt er eine entscheidende Rolle.

Je weiter Industrialisierung und Urbanisierung fortschreiten, desto wichtiger wird es für die Menschen, die Verbundenheit mit der Natur zu spüren. Eine Verbundenheit, die durch den Werkstoff Holz auf ganz natürliche Weise gegeben ist.

MIT HOLZ BESCHENKT UNS DAS PFLANZENREICH MIT EINEM SEINER STABILSTEN STOFFE. EIN SEHR WERTVOLLES GESCHENK ÜBRIGENS: ÖKOLOGISCH, NACHHALTIG UND UNGLAUBLICH VIELSEITIG. SEIT JEHER WIRD HOLZ ALS BAUSTOFF FÜR HÄUSER, MÖBEL UND INSTRUMENTE GENUTZT, ABER AUCH ALS ENERGIE-TRÄGER. ALS VERBRAUCHER – IM WAHRSTEN SINNE DES WORTES – SOLLTEN WIR DESHALB MIT DEM ROHSTOFF UND DEN HOLZPRODUKTEN ACHTSAM UMGEHEN.

**HOLZ IST NICHT GLEICH HOLZ:** MEHRERE HUNDERT HÖLZER WELTWEIT UNTERSCHIEDEN SICH IN FARBIGKEIT, GEWICHT, DICHTHEIT, FESTIGKEIT UND ALTER, UM NUR EINIGE MERKMALE ZU NENNEN. EINE ECHTE HERAUSFORDERUNG, DENN DIESE SPEZIFISCHEN EIGENSCHAFTEN SIND ENTSCHEIDEND FÜR DIE BE- UND VERARBEITUNG.

WIE IN JEDER FAMILIE:  
VIELE GEMEINSAMKEITEN, NOCH  
MEHR UNTERSCHIEDE.

**Ahorn** Mittelschwer. Hart. Elastisch. Zäh. Wasserunempfindlich. Gut zu polieren, beizen, lackieren.



**Eiche** Schwer. Hart. Elastisch. Widerstandsfähig. Vielseitig zu bearbeiten.



**Eiche Altholz** Historisches Eichenholz mit einzigartiger Oberfläche. Besonderer Charme und hohe Individualität.



**Räuchereiche** Durch traditionelle Räucher-technik verdunkeltes Eichenholz meist europäischen Ursprungs.



**Esche** Schwer und hart. Hohe Elastizität und Abriebfestigkeit. Lässt sich gut sägen, messern, schälen und dreheln.



**Kiefer** Nadelholz. Wird 25 bis 40 m hoch und 150 bis 200 Jahre alt. Mittelschwer. Weich und elastisch.



**Kirsche** Mittelschwer und fest. Feinporig. Lässt sich leicht und sauber bearbeiten. Verfärbungen bei Kontakt mit Eisen.



**Nussbaum/Walnuss** Schwer und hart. Sehr biegefest. Wirkt sehr edel.



**Zebrano** Tropenholz. Hart, dicht und spröde. Witterungsbeständig. Sehr dekorativ durch spezifische Zebramusterung.



PERFEKTES  
FINGERSPITZENGEFÜHL:  
EINE PRISE  
VOLLKOMMENHEIT.



Menage kommt aus dem französischen ménage und bedeutet ursprünglich unter anderem Zurückhaltung. Das erklärt ziemlich treffend den Anspruch an die Menagen von stylebyweil. Sie beherrschen die hohe Kunst der Zurückhaltung, fügen sich perfekt in ein gehobenes Ambiente ein und setzen dennoch stilvolle Akzente. Für alle, die erlesenen Pfeffer, feines Salz oder andere wertvolle Kräuter nicht auf einem »Gewürzständer« präsentieren möchten.



**Ein Mann. Eine Insel.**

**Viele Ideen.** Wie bringt man das gute Salz von vor der Sylter Haustür bloß auf den Tisch? Eine Frage, die sich nicht jeder Spitzenkoch mit zwei Michelinsterne stellen würde. Womit spätestens jetzt bewiesen wäre, dass **Alexandro Pape** definitiv nicht »jeder« ist. Dank seiner Initiative wurde ein Verfahren zur Gewinnung des ersten deutschen Meersalzes entwickelt. Natürlich ganz natürlich: reich an Mineralien und Spurenelementen und frei von Zusätzen. Damit profitieren jetzt nicht mehr nur die Gäste im Fährhaus Sylt von seiner Kreativität, sondern wir alle. Darauf eine Prise Sylter Meersalz!



Edition Robbe & Berking



- › Diverse Holzarten
- › Unterschiedliche Höhen und Längen
- › Anzahl der Schälchen frei wählbar
- › Vertiefungen für Schälchen, Eierbecher etc. werden individuell angepasst
- › Schälchen aus Porzellan oder Glas für Dips, Soßen etc. herausnehmbar
- › Schälchen aus Edelstahl für Gewürze, Zucker etc. sind eingelassen
- › Spezialanfertigungen für Buffets, Fingerfood und vieles mehr



# IDEEN BEGINNEN IM KOPF...

Servierschale aus halbiertem Whiskyglas mit Halterung aus Faszweiden. Einsetzbar als Aperitif-Menage, Suppen- oder Dessertschale, Kräuterpräsentier, Zigarren-Aschenbecher usw.



1



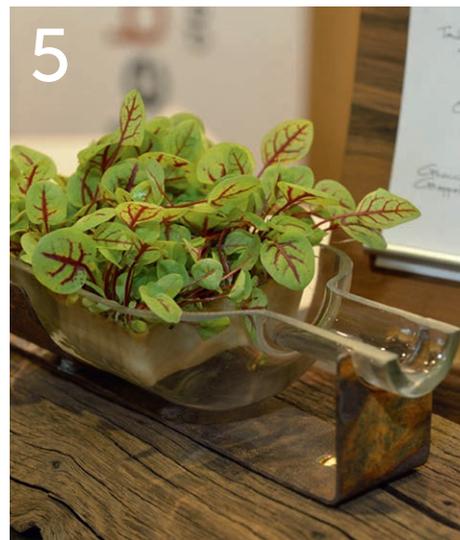
2



3



4



5

- 1 Präsenter für Essige und Öle. Eiche Altholz. Metallhalterung aus Fassreifen.
- 2 Tablett Eiche Altholz. Boden aus handgeschliffenem Kalbsleder.
- 3 Messerblock mit handgeschmiedeten Damaszener Messern (168 Lagen), Eiche Altholz (1667), Fuß aus Cortenstahl.
- 4 Digestifwagen Fichte Altholz. Gestell aus Fassreifen.
- 5 Servierschale aus halbiertes Whiskyflasche mit Halterung aus Fassreifen.

...

## DANACH MUSS MAN DIE ÄRMEL HOCHKREMPPELN.

Die besten Ideen nehmen ihren Anfang in einem persönlichen Gespräch, denn unser Anspruch ist es, dass unsere Kunden am Ende mehr als ein Produkt aus Holz in ihren Händen halten.

Ganz gleich, ob Schneide- oder Steakbrett, Menage, Tablett oder Klappkarte: Es sollte vielmehr die Lösung für Ihr Problem, die Erfüllung eines Bedürfnisses oder die Verwirklichung einer Vision sein. Oft ist es auch etwas, dass Sie vielleicht gar nicht für machbar hielten.

stylebyweil ist immer offen für Ihre Ideen. Gerne stellen wir Ihnen unser Fachwissen zur Verfügung, um Ihr Projekt zu verwirklichen. Wir freuen uns auf außergewöhnliche und visionäre Arbeiten, die unsere Kunden und uns inspirieren.



6



7

- 6 Steakbrett Eiche Altholz mit Griffen aus Schwarzstahl. Safrinne und Vertiefungen für Weckgläser.

- 7 Servierbrett Eiche Altholz mit grün lackiertem Metallgriff. Angefertigt für Team Deutschland, internationaler Kochwettbewerb Bocuse d'Or 2016.

- 8 Fingerfood-Tablett lackiert mit Vertiefung für Gläser und Besteck

- 9 Holz-Leder-Kombination als iPad Hülle für eine digitale Menükarte



9



8



# DER TAG HAT 24 STUNDEN. UND ZEIT IST, WAS MAN DARAUS MACHT.

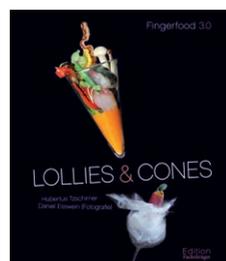
Wenn dieser Mann nicht so sympathisch und herzlich wäre, man würde ganz grün vor Neid werden: alles – wirklich alles – was Hubertus Tzschirner anpackt, wird ein Riesenerfolg. Nach seiner Ausbildung in Bad Nauheim avanciert er schnell vom Souschef zum Küchenchef im charmanten »Herrenhaus von Löw«. Manch anderer würde sich jetzt eine kleine Verschnaufpause gönnen, Hubertus macht lieber seinen Abschluss als Betriebswirt, gründet das Unternehmen »esskunst« und veröffentlicht Zack, Zack, Zack und Zack: schnell mal vier preisgekrönte Bücher.



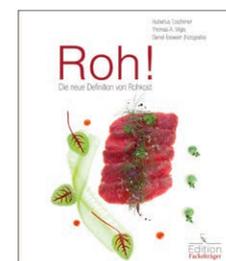
*Ganz nebenbei (wieder-)entdeckt er die Gar-  
methode Sous-Vide und revolutioniert damit eine  
ganze Zubereitungsart. In seiner Freizeit (!) bietet  
er kulinarische Beratungen, Schulungen, Work-  
shops sowie Footage und Foodstyling an. Und  
dann wäre da noch sein exklusives Cateringunter-  
nehmen und, und, und... Ja, wir sind grün vor Neid  
und gönnen es ihm von ganzem Herzen!*



**Sous Vide –  
Der leichte Einstieg in  
die sanfte Gartechnik**  
Best Professional Cookbook  
Deutschlands, Best Foodpho-  
tography, Goldmedaille GAD  
(Gastronomische Akademie  
Deutschlands) 2013



**Fingerfood deluxe –  
Lollies & Cones**  
Best Foodphotography,  
Goldmedaille GAD 2014,  
Gewinner des GOURMAND  
WORLD COOKBOOK AWARD  
2014 in Deutschland



**Roh! –  
Die neue Definition  
von Rohkost**  
Best Foodphotography,  
Goldmedaille GAD 2015,  
Gewinner des GOURMAND  
WORLD COOKBOOK AWARD  
2015 in Deutschland



**Burger Unser**  
Goldmedaille GAD 2016

# GUTE FREUNDE KANN NIEMAND TRENNEN.

## ODER DOCH?

Manche Menschen kennt man schon so lange, dass man sie ganz automatisch zum Freundeskreis zählt. Würde man sie heute treffen – wer weiß, ob es dann immer noch so wäre? Da wollen wir doch gleich mal die Freundschaft zwischen Hubertus Tzschirner und Sven Weil in Frage stellen. Dafür haben wir die beiden getrennt voneinander befragt.

### Seit wann kennen Sie sich eigentlich?

HT: Dies ist recht einfach zu beantworten. Aus der gemeinsamen Schulzeit, denn ich kam durch eine kreative Extrarunde in seine Klasse.

SW: Seit 1993, als er zu mir in die Klasse kam.

### Mochten Sie ihn gleich?

HT: Naja, er war mir nicht unsympathisch, er teilte meinen Humor und ich seinen. Zudem saß ich hinter ihm und konnte ihn genauestens studieren.

SW: Eindeutig ja! Am Anfang war er sehr ruhig... musste sich erst zurechtfinden.

### Wie war er denn damals so?

HT: Wie wir alle: pubertierende Teenager mit Platzhirsch-Allüren. Ein lustiger Vogel eben.

SW: Wie gesagt, am Anfang ruhig. Ich kam vom Dorf, er aus der Stadt. Natürlich hatte er seinen Freundeskreis noch eher dort als in der neuen Klasse.

Inzwischen ist er ja auf den Geschmack des Dorflebens gekommen und wir wohnen ca. 500 Meter Luftlinie voneinander entfernt. Manche brauchen eben etwas länger, um zu wissen, was gut ist.

### Gab es schon damals Anzeichen für seinen jetzigen Beruf?

HT: Ich glaube, für Sven stand es klar fest, was er macht. Bei mir war das nicht so!

SW: Kann ich gar nicht genau sagen, ob er das mit dem Kochen damals schon drauf hatte. Ich durfte ja nie von seinem Pausenbrot abbeißen – wenn er überhaupt eines dabei hatte...

### Wie oft sehen Sie sich in letzter Zeit?

HT: So oft es geht. Räumlich sind wir nun wieder etwas näher zusammengerutscht und bald teilen wir uns eine Gemeinde als neue Heimat.

SW: Im Schnitt alle ein bis zwei Wochen, würde ich sagen. Auf Messen sogar täglich.

### Worüber sprechen Sie dann meistens?

HT: Darüber möchte ich lieber schweigen. ...und... ähm, natürlich über die Gastronomie, in der wir uns so wohl fühlen.

SW: Familie, Freunde von früher, den Job und neue Projekte – und sehr viel dummes Zeug natürlich!

### Wenn Sie den anderen mit drei Worten beschreiben würden, welche wären es dann?

HT: Zuverlässigkeit, (herrlich ehrlicher) Humor (Handwerker eben) und treue Seele.

SW: Zielstrebig, ehrlich und selbstbewusst.

### Wenn Sie gemeinsam auf einer einsamen Insel stranden würden, was hätten Sie dann gerne auf jeden Fall dabei – und warum?

HT: Augustiner Hell – sonst kippt ganz schnell die Laune! Papier und Bleistift, um Zeichnungen anzufertigen! Und sein Handwerkszeug – damit wir schnell wieder davon kommen, bevor er schlechte Laune bekommt, weil es nix zu spachteln gibt!

SW: Für ihn eine tiptopp ausgestattete Küche, damit er uns ordentlich versorgen kann. Und für mich etwas Werkzeug. Mit den Palmen dort wird sich bestimmt was anfangen lassen – vorausgesetzt, es gibt welche. Falls nicht, brauche ich natürlich Holz!

**Fazit: Eine echte Männerfreundschaft lässt sich nicht so leicht in Frage stellen. Deshalb erheben wir an dieser Stelle unsere Gläser, Bretter und Kochlöffel: Jungs, auf die nächsten Jahre!**

DIE PERFEKTE

Welle...

# La Ola

## ZUM SECHS-GÄNGE-MENÜ.

Das perfekt komponierte Menü auf den Tellern genauso perfekt in Szene zu setzen, ist die Herausforderung des Küchen-Teams. Auf dem Tisch übernehmen wir sehr gerne diese Aufgabe: mit unseren aufsehenerregenden Waveboards. Sie präsentieren jedes Menü mit Welle, Anmut und Eleganz ohne ihm im Geringsten die Show zu stehlen. Mit ihrer geschwungenen Form und der hochwertigen Verarbeitung liegen sie nicht nur gut in der Hand, sondern lenken den Blick sofort auf das Wesentliche: das perfekt komponierte Menü. Tag für Tag, Woche für Woche und so manches Jahr, ohne an Schönheit einzubüßen.



# GANZ SCHÖN IN Form.

- › Ausgeprägte Wellenform in Standardgröße für A4 Menükarte
- › Kleinere bzw. größere Formate bis A0 auf Wunsch
- › Dezente Halterung aus Aluminium mit eingearbeitetem Gummi
- › Ein- oder beidseitig verwendbar
- › Passender Aufsteller für eine standfeste Präsentation
- › Praktischer und schneller Austausch des Menüs



## INDIVIDUELLE AKZENTE

- › Oberflächen für alle Ansprüche
- › Diverse Holzarten und Verarbeitungen
- › Modernes Bezugsmaterial in Leder, Carbon, Jute, Sandstein usw.

# FREUDE ÜBER DIE RECHNUNG? SO SCHON.

Kleine Kostbarkeiten in schönen Holzschatullen zu überreichen hat im afrikanischen und asiatischen Raum eine lange Tradition. Zum einen aus Gründen der Diskretion, denn so bleibt der Inhalt neugierigen Augen verborgen, zum anderen aber auch als Geste der Wertschätzung für den Empfänger. Letzteres drücken auch die Schatullen von stylebyweil aus. Die Präsentation der Rechnung und der Visitenkarte in einem unserer Unikate rundet einen gelungenen Abend ab und lässt ihn elegant ausklingen.



# EINPRÄGSAM WIE IHR NAME.



## IHR LOGO

- › In geprägtem Leder
- › Als Brennstempel
- › Als Prägeschild
- › In Halbperlen
- › In vielen weiteren Varianten





**stylebyweil**  
design aus Holz



Sven Weil  
Griedelerstrasse 16  
D-35519 Rockenberg  
Tel +49 6033 9239123  
[www.style-by-weil.de](http://www.style-by-weil.de)

Konzeption, Gestaltung, Text:  
Alexandra Behr, Drazena Malovan

Fotos:  
Ronny Göbel, Marcel Thiele, Daniel Esswein,  
Alexandra Behr, Highfood-PR, shutterstock