

# ART



1/2.2024

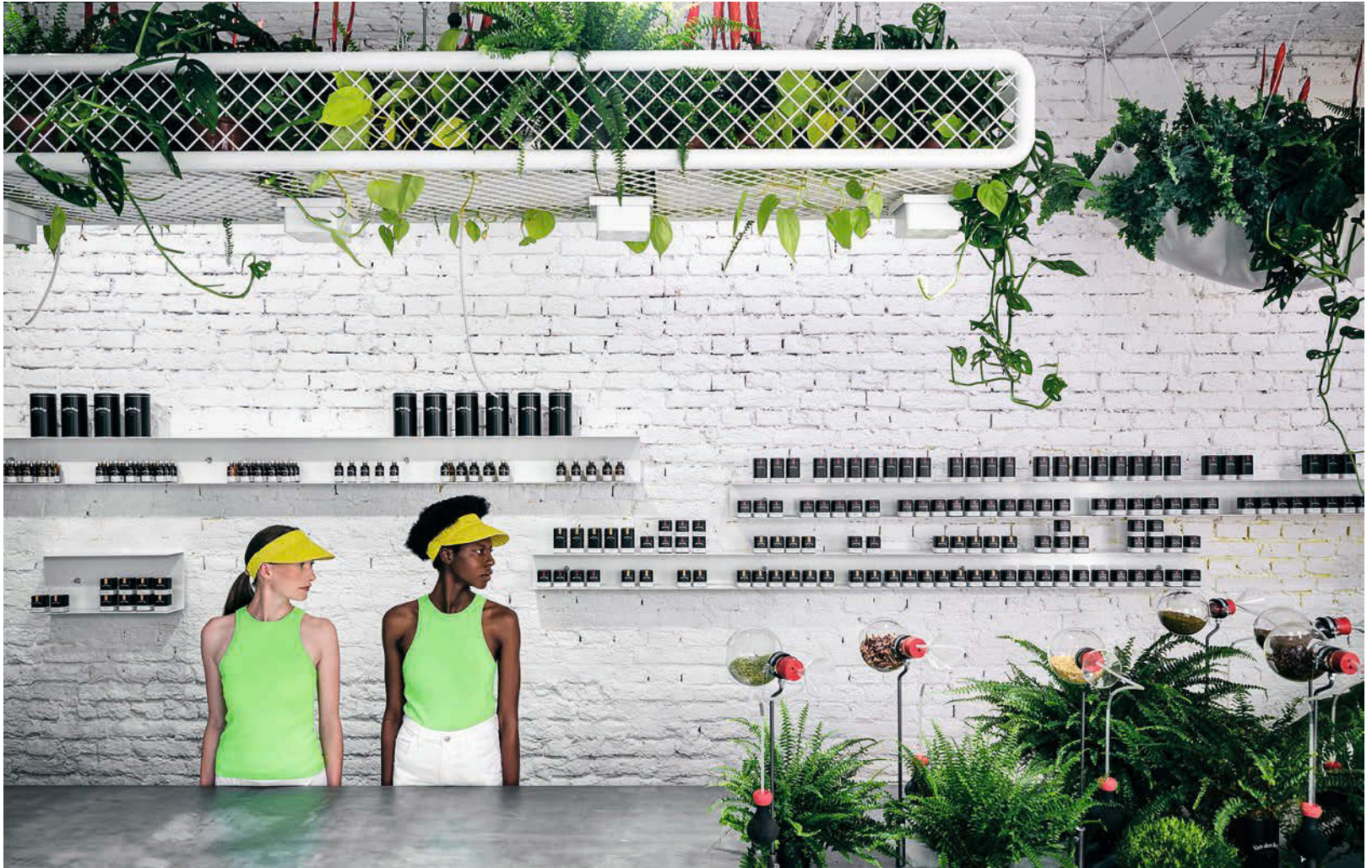
VERKAUF UND PRÄSENTATION  
RETAIL AND PRESENTATION



BAUKIND ▪ CURIOSITY ▪ DIIP ▪ EL DEPARTAMENTO  
DIA ▪ PLANTEA ESTUDIO ▪ VA ▪ KENNEDY NOLAN  
REM'A ▪ COORDINATION BERLIN ▪ STUDIOBOOM  
SIEGEL & KÜPPERS ▪ STUDIO WOK ▪ JOSHUA LUX

# DENKWÜRDIG

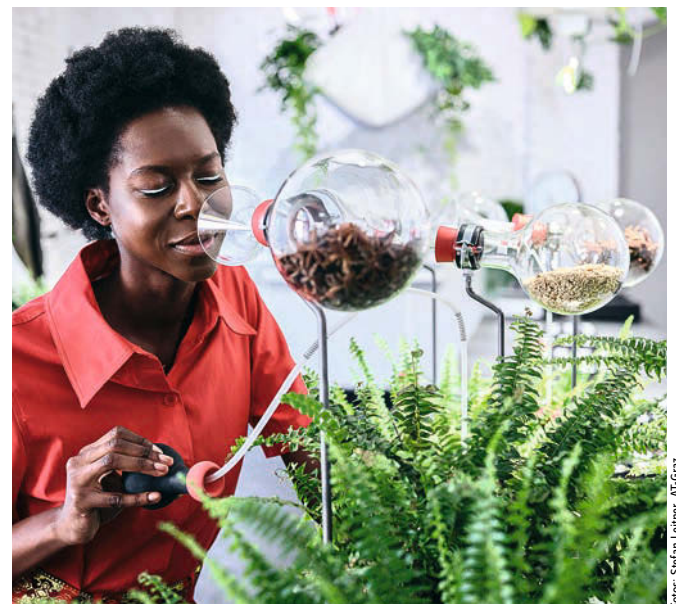
GEWÜRZHAUS IN GRAZ: SINNESFREUDEN FÜR AUGEN, GAUMEN UND NASE - VON LOVE



„Spice girls“ im Gewürzhaus Van den Berg in Graz: optisch, gustatorisch und olfaktorisch ein Gesamterlebnis • "Spice girls" in the Van den Berg spice house in Graz: a complete visual, gustatory and olfactory experience

**I**mmer der Nase nach: Etwas versteckt, im Hinterhof der Strauchergasse 8 in Graz, liegt in einer ehemaligen Tischlerei das Gewürzhaus Van den Berg. Der von LOVE architecture and urbanism konzipierte Sinnesgarten ist eine Augenweide! Und: Er stimuliert den sonst in der Innenarchitektur oft zu Unrecht unterschätzten Geruchssinn. Denn Schnüffeln ist bei Van den Berg ausdrücklich erwünscht! Riechkolben animieren KundInnen dazu, ausgewählte Aromen mit der Nase zu erkunden. Weiß getünchte Backsteinwände und -decken sowie eine üppige Pflanzenwelt in Gestalt von „Hängenden Gärten“ bereiten die Bühne für die duften Multitasker mit den enormen Skills. Die Gewürze aromatisieren, konservieren, heilen, stimulieren, beruhigen, vertreiben Gerüche und Schädlinge ... Wie wir das finden? Hot and spicy! *wa*

**J**ust follow your nose: Somewhat hidden, in the backyard of Strauchergasse 8 in Graz, is the Van den Berg spice shop in a former carpentry. The sensory garden designed by LOVE architecture and urbanism is a feast for the eyes! What's more, it stimulates the sense of smell, which is often unjustly underestimated in interior design. Because sniffing is expressly encouraged at Van den Berg! Glass vials containing various essences encourage customers to explore selected aromas with their nose. Whitewashed brick walls and ceilings as well as a lush plant world in the form of "hanging gardens" set the stage for the fragrant multitaskers with their enormous skills. The spices flavour, preserve, heal, stimulate, calm, dispel odours and pests ... What do we think? Hot and spicy!



Fotos: Stefan Leitner, AT-Graz