

NATASCHA BERGER

PORTFOLIO

DESIGN



LUV THE SHOP BRANDING & ILLUSTRATION



luv is
my favourite
feeling



"Ob sie mich
fragte der Sprude
"Sie werden dich

#lovtheshop

www.luvtheshop



luv the shop

great things are here

luv the shop
urban bohemian women's wear

and love it there
we love you too

www.luvtheshop.com

Shop-Outlet-Store
www.luvtheshop.com

Karl-Lagerfeld-Platz 10
1020 Wien

Reflexion

Wir sind
in der
Karl-Lagerfeld-Platz 10
1020 Wien

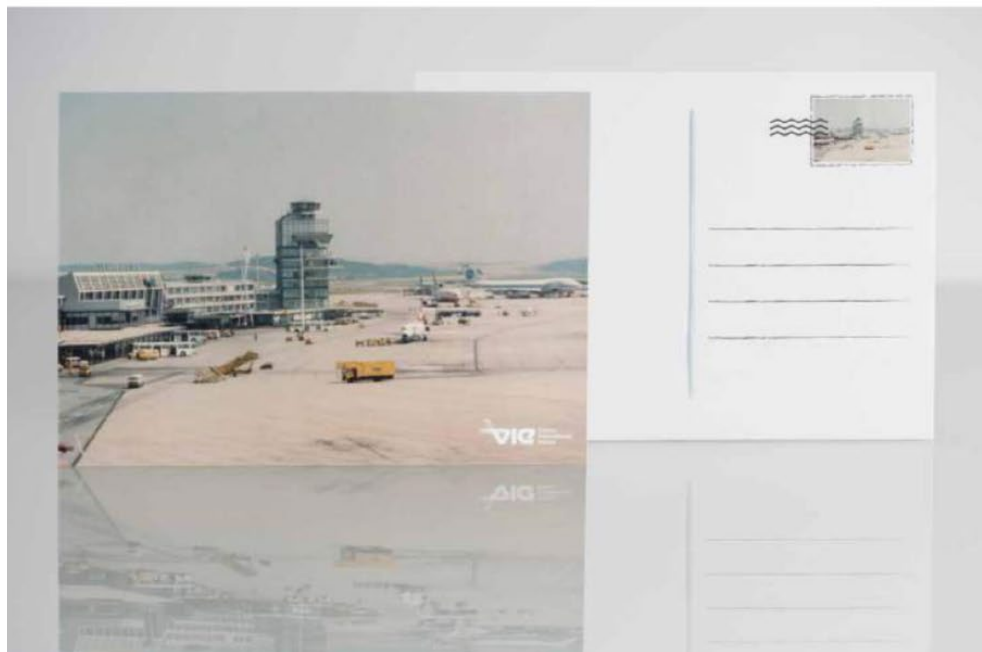
REX GLAS REDESIGN
ILLUSTRATION



**VIENNA AIRPORT
SEASIDE POPUP MARKET**







STIEGL WILDSHUT
BRANDING, LAYOUT, ILLUSTRATION





UND DAS BROT



Was lange ruht wird schließlich gut.

BROTZEIT

Anna sorgt mit ihren Händen für unser aller Laibesswohl. Sie zeigt uns, was es heißt, echtes Brot zu backen, in Handarbeit den Teig zu formen, ihn ruhen lassen, ihm Zeit zu geben.

Echte Hefe, Natur-Sauerteig, Bio-Treber, der dem Brot seinen unverwundlichen Geschmack verleiht.

ANNA'S BROT



EIN LAIB FÜR DIE SEELE

**ICH BIN EIN
BACKECHTER
SALZBURGER**

NATÜRLICH NACHHALTIG.

Wir lieben die Natur. Darum respektieren wir sie und arbeiten im Einklang mit ihr. Jede einzelne Zutat all unserer Brote ist zu 100 % biologisch. Alles andere können wir nicht aus Körbechen! Teilweise gehen wir sogar noch weiter und backen mit biodynamischen Rohstoffen. Das macht uns fast ein bisschen stolz. Vor allem aber auch, weil wir so großartige Zulieferer gefunden haben, die das mit uns gemeinsam möglich machen.



WENIGER IST MEHR

AUS'M OFEN



WEIZEN

Wir können auch mediterran. Mit Weizenmehl und einem Schuss Olivenöl.

GUT BROT BRAUCHT WEILE

DAS IST DRIN

Dieser Ungerweizen - Er gut. Einhorn, Emmen, Dinkel und Waldtaubenroggenkorn finden sich seit über 5000 Jahren auf unseren Speisekarten und verwandelten die Älgen und Sammler in systematische Landwirte, die plötzlich Felder besaßen und Tiere hielten. Schade, dass sie später vom Weizen verdrängt wurden. Heute erleben die Ungerweizen aber zum Glück wieder ihre Renaissance, auch wenn ihre Verarbeitung einiges an handwerklichem Geschick verlangt. Spannend eigentlich, wie Getreide unser Leben verändert.

Nachbarschaftshilfe.

Warum in die Ferne schweifen, wenn das Gute liegt so nah? Eben. Darum setzen wir auf regionale Zulieferer, deren Produkte und Arbeitsweise wir unsere sind. Ehrlich, 100 % biologisch und mit viel Liebe. Denn das schmeckt man auch!

Heiße Luft.

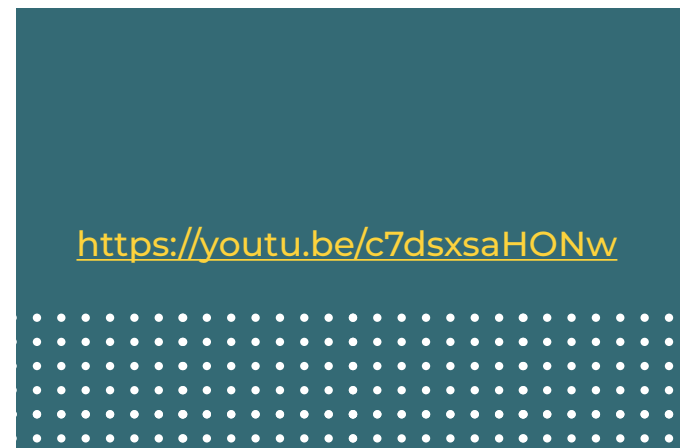
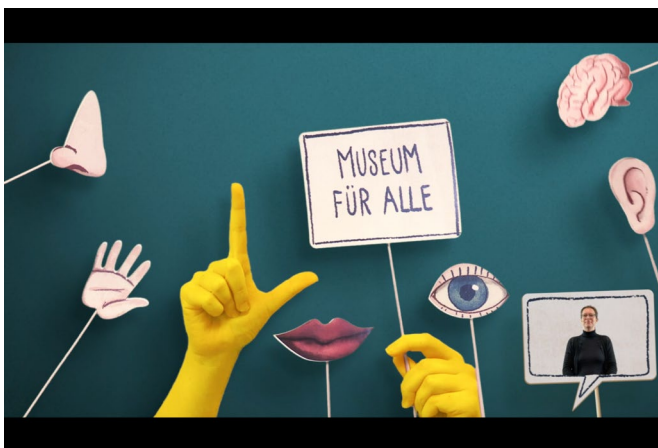
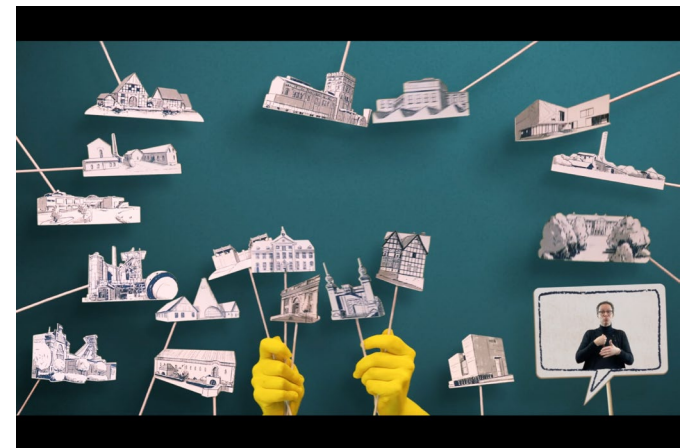
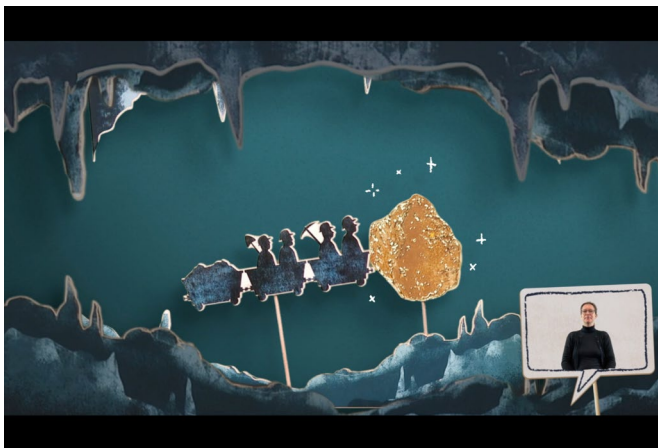
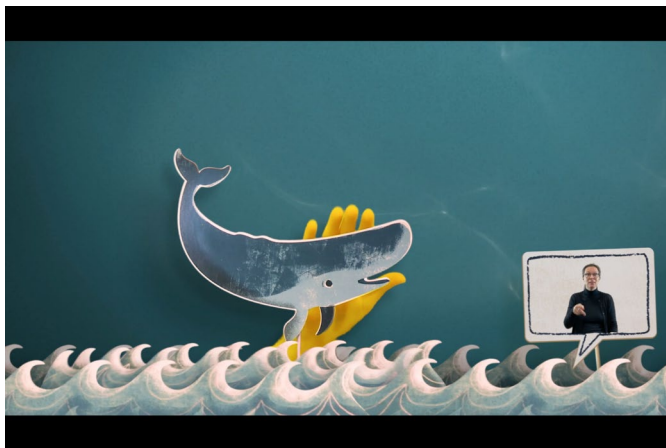
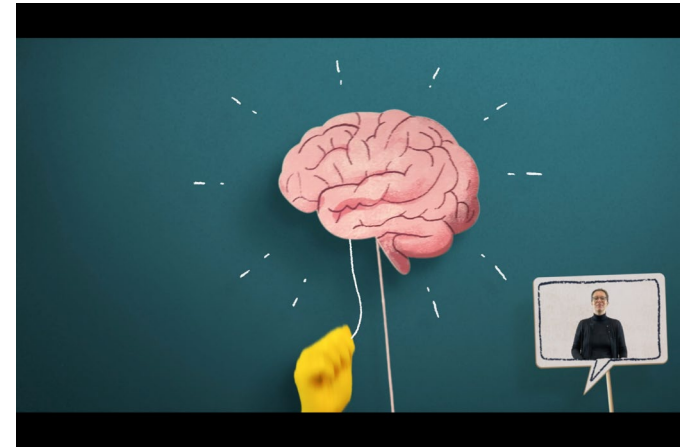
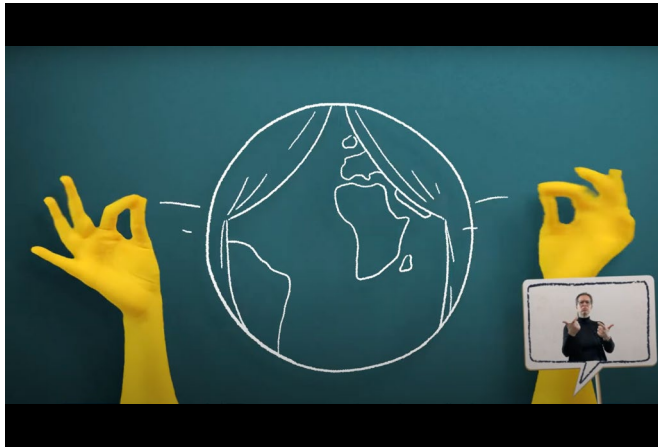
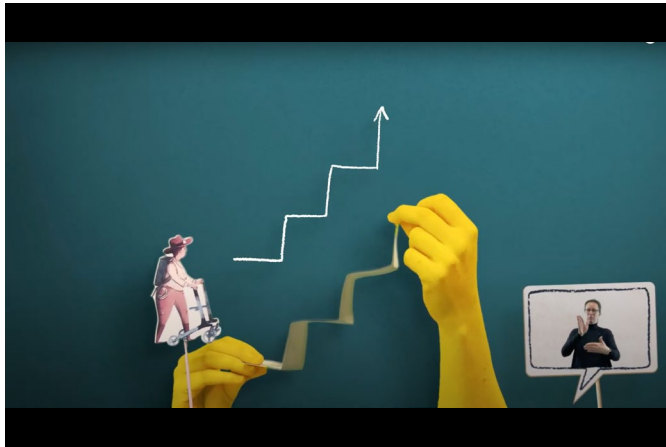
Die vorrätet bei uns nur der Dampfbackofen, in den wir unsere Brote gleich zweimal stecken. Bei bis zu 260 °C bekommen sie eine richtig knackige Kruste und behalten ihren feinschmeckenden Kern. So ein Dampfbackofen eignet sich übrigens überhaupt nicht für Massenproduktion, was wir echt gut - und unsere Kunden besonders lecker - finden.



ROGGEN

Von diesem Brot können sich alle eine Scheibe abschneiden. Es ist ein Universalgenuss.







LUST AUF MEHR?

GERNE STELLE ICH AUF ANFRAGE
WEITERE PROJEKTPORTOLIO ZU FOLGENDEN
BEREICHEN ZUR VERFÜGUNG:

- Illustration
- Animation
- Grafik Design (Layout, Corporate Design, Webdesign, Verpackung, uvm.)
- Ausstellungskonzeption

E-Mail natascha@herz-dahinter.com

Telefon 0676 4551955

**Brieftaube/
Schneckenpost an:** Jahnstraße 21, Top 7
3100 St. Pölten

