

ZU GEWINNEN:

2 x 50-Euro-Gutscheine



NEUE LOOKS FÜR DEN SOMMER

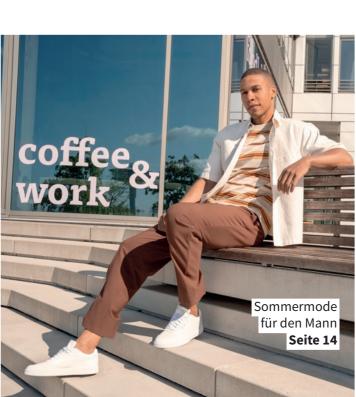
WEIMAR | ATRIUM

Editorial

Inhalt











fach entspannt durch die Geschäfte.

Denn im Atrium hat sich dieses Jahr so einiges getan: Das Kinderland sowie das Superbowl – das beliebte Bowlingcenter – wurden rundum erneuert. Mit Catches hat ein neuer Modeladen Einzug gehalten. Und vom 10. bis 14. Juni 2024 fand bei uns abermals die beliebte Autoschau statt. Also, viel los im Atrium!

Kommen Sie vorbei und schauen Sie, was das Weimar Atrium alles zu bieten hat.

Ihr Centermanagement-Team



WIE VIELE SONNEN VERSTECKEN SICH IM MAGAZIN?

Zählen Sie die Sonnen im gesamten Heft – die erste finden Sie direkt hier oben!
Senden Sie die Gesamtzahl bis zum
21. August 2024 an cm@weimar-atrium.de
(Betreff "Sonne"). Und gewinnen Sie mit etwas Glück einen 50-Euro-Gutschein für das Weimar Atrium.

Die Teilnahmebedingungen finden Sie auf Seite 17.



Eine weitere Gewinnmöglichkeit für einen 50-Euro-Gutschein gibt es auf **Seite 17** – mit unserem Sommer-Kreuzworträtsel!



Impressum

Herausgeberin + Verlag:

Werbegemeinschaft "Weimar Atrium" GbR, Friedensstr. 1, 99423 Weimar, Tel. 0151 70549972, weimar-atrium.de, Geschäftsführer*innen: Angelika Saller, Mike Stübner

V.i.S.d.P.: Mike Stübner

Redaktion + Produktion:

Textquartier Marius von der Forst, Peter-Rosegger-Str. 1, 40699 Erkrath, textquartier.net, kontakt@textquartier.net

Grafische Konzeption + Layout:Doris Busch Grafikdesign, busch-grafik.de

Anzeigenverkauf:

Mike Stübner, Tel. 0151 544 570 19, marketing@saller-bau.com

Druck:

WIRmachenDRUCK GmbH, Mühlbachstraße 7, 71522 Backnang

Bildnachweis:

Adobe Stock, Weimar Atrium, Hersteller, Ladengeschäfte

Coverfotos: Deichmann Copyright © 2024 für alle Beiträge, soweit nicht anders angegeben, bei der Werbegemeinschaft "Weimar Atrium" GbR. Nachdruck, Aufnahme in Onlinedienste und Internet und Vervielfältigung auf Datenträger nur nach vorheriger schriftlicher Einwilligung der Herausgeberin. Für unverlangt eingesandte Manuskripte, Bilder und Waren übernehmen Herausgeberin und Redaktion keine Haftung. Die Redaktion sendet unverlangt eingesandtes Material nicht zurück und behält sich das Recht vor, es im Falle einer Veröffentlichung zu kürzen.

Weder die Herausgeberin noch die Redaktion garantieren die Verfügbarkeit der hier vorgestellten Waren. Farbabweichungen der dargestellten Waren sind möglich. Die genannten Preise dienen nur zur Information und können abweichen. Eine Haftung der Richtigkeit der Veröffentlichung kann trotz sorgfältiger Prüfung durch die Redaktion nicht übernommen werden. Jeglicher Haftungsanspruch muss daher grundsätzlich abgelehnt werden



DAS NEUE - CARACTERIST Kinderland **IM ATRIUM**





Nach längerer Schließung und Renovierung wurde das Kinderland im Weimar Atrium neu eröffnet. Was direkt auffällt: Die neue, größere Glasfassade! Das Kinderland erstrahlt dadurch in einem neuen Glanz. Außerdem lassen sich Tickets ab sofort am Automaten ziehen. Öffnungszeiten sind von Dienstag bis Sonntag immer von 14 bis 18 Uhr. In den Schulferien sowie jeden Samstag hat das Kinderland sogar schon um 10 Uhr geöffnet. Schauen Sie vorbei!

GÜNSTIG **PARKEN**

Gut zu wissen: Die Parkplätze am Atrium und in der Tiefgarage gehören zu den günstigsten Parkmöglichkeiten in der Weimarer Innenstadt. Die erste Stunde ist sogar komplett kostenlos, danach kosten jede weiteren 30 Minuten gerade einmal 0,50 €. Oder gönnen Sie sich die Tagespauschale für 15 €. Außerdem: Ladestationen für Ihr E-Auto finden Sie in der Tiefgerade

WEINFEST ZU EHREN GOETHES

Wie jedes Jahr findet auch in diesem Sommer in Weimar das Weinfest zu Ehren Johann Wolfgang von Goethes statt. Anlässlich seines 275. Geburtstags wird direkt vor seinem Wohnhaus am Frauenplan vom 29. August bis zum 1. September das Weinfest veranstaltet. Neben regionalen Anbietern werden auch Winzer aus anderen Ecken Deutschlands erwartet.







Lust auf Variationen aus dem Gefrierschrank?

Aldi Nord hat ab dieser Saison auch Spaghetti-Eis im Angebot. Lecker!



Die Mitarbeiter*innen von **POM Lady** - dem Fitness-Studio für Frauen beraten Sie ausgiebig zum

Thema "metabolisches Syndrom". Hierunter fallen verschiedene Faktoren, die der Gesundheit schaden und sich mit passender Ernährung und Bewegungstrainings reduzieren lassen. Erkundigen Sie sich direkt auf der Eventetage im Atrium.

> Im Juli wird das Superbowl Weimar mit einer komplett neuen Bahnanlage eröffnet. Das Besondere ist den gesamten Bahnbereich

eine digitale Videowand, die zieren wird. (Bitte beachten Sie, dass das Bowling Center wegen des Umbaus vom 17. Juni an für zwei Wochen geschlossen ist.)



Sternenbäck bietet zehn

(statt 5,50 €).

Kaiserbrötchen für ca. 3 € an

Pflicht für jeden Grillabend: die gute Thüringer Rostbratwurst. Thüfleiwa hat für diese Sommersaison ein paar besondere Varianten erdacht: Probieren Sie die neuen Rostbratwürste mit Chili-Käse, Bärlauch oder Majoran.











It's a MATCH!

Damit liegen Sie immer richtig: Kombinieren Sie alle Teile im selben Farbton und kreieren einen unwiderstehlichen Look.







zusammen mit den Looks der Seiten 6 & 7.

Sonnenbrille mit Schmucksteinen, ca. 25 €. Erhältlich bei Bijou Brigitte.





Ärmelloses Top, Leinenhose mit ca. 40 €. Beides erhältlich bei C&A.

> Sandalette, ca. 35 €. Erhältlich bei **Deichmann.**

Farben-**FROH**

Nach wie vor beliebt: Knallfarben sind auch in diesem Jahr weiterhin gefragt.

Tasche in Silberoptik ca. 26 €. Erhältlich



Sandalette, ca. 30 €.

Shopper-Tasche

aus Leder, ca. 60 €. Beides erhältlich bei **Deichmann.**



bei Deichmann.



1 Sneaker von Tamaris, ca. 90 €. Erhältlich bei Meyers Markenschuhe. 2 Sneaker von Skecher mit bunten Herzen, ca. 80 €. Erhältlich bei **Street Shoes. 3** Mokassin, ca. 40 €. Erhältlich bei **Deichmann. 4** Sandale, ca. 30 €. Erhältlich

Jumpsuit, ca. 30 €.

Tasche, ca. 13 €. Beides erhältlich

bei Mister*Lady.



Wir lieben DENIM



Sandale mit geflochtenem Keilabsatz, ca. 60 €. Erhältlich bei Meyers Markenschuhe.

Ernsting's Family.







Entdecke jetzt die Freie Konto Kultur.

Inklusive 100 Euro Begrüßungsgeld*, weltweit bargeldloser Bezahlung und der Freiheit, deutschlandweit an über 18.000 Automaten kostenlos Geld abzuheben.

Deine Boule im Osten.



Anzeige















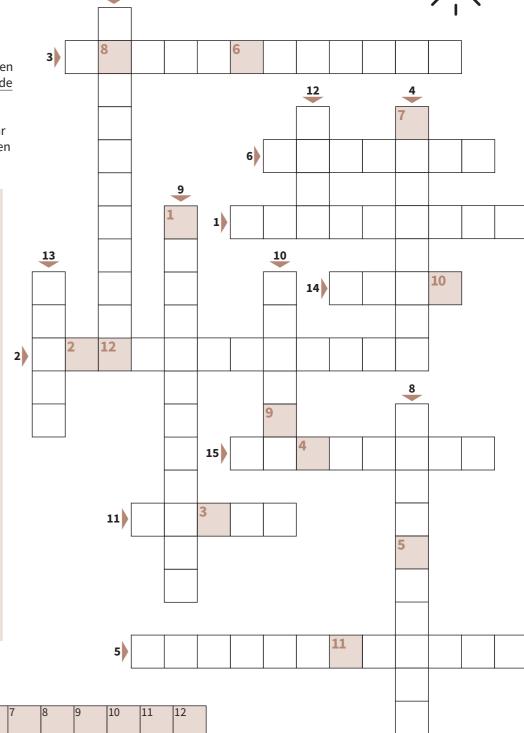
Lösen Sie das Kreuzworträtsel und finden Sie das gesuchte Wort. Mailen Sie dieses an cm@weimar-atrium.de (Betreff "Rätsel"). Unter allen Einsendungen verlosen wir einen **50-Euro-Gutschein** für das Weimar Atrium. (Die Teilnahmebedingungen finden Sie unten.)

RÄTSELFRAGEN

- 1. Barockschloss in Weimar
- 2. Dauern 6 bis 6,5 Wochen
- 3. Freibad in Weimar
- 4. Sommerliche Schuhe
- 5. Jeden September auf dem Marktplatz
- 6. Andere Bezeichnung für "Laufsteg"
- 7. Ältester Teil des Residenzschlosses
- 8. Wurde im Atrium neu gestaltet
- 9. 20. Juni: Kalendarischer ...
- 10. Berühmter Weimarer, würde im August 275 Jahre alt werden
- 11. Unerlässlich zum Wenden der Grillwurst
- 12. Stadtkirche St. Peter und ...
- 13. Ruhestörer beim Essen im Freien
- 14. Der "Heumonat"

LÖSUNGSWORT:

15. Einer der Quellbäche der Ilm



Teilnahmebedingungen "Sonnen zählen" und "Kreuzworträtsel"

Teilnahmeschluss für beide Gewinnspiele ist der 21. August 2024. An den Gewinnspielen teilnehmen darf jede*r ab 18 Jahren mit Wohnsitz in Deutschland. Die notwendige Teilnahmehandlung und der zu gewinnende Preis des jeweiligen Gewinnspiels finden sich in den Gewinnspielbeiträgen. Die Gewinner werden stets mithilfe einer einfachen, internen Ziehung ausgelost. Grundvoraussetzung für eine Gewinnbenachrichtigung ist die Erfüllung aller für die Teilnahme erforderlichen Bedingungen. Trifft diese nicht oder nur zum Teil zu, wird erneut gelost. Die Gewinner werden zur Absprache der Postadresse am 30.08.2024 per E-Mail kontaktiert. Sofern es innerhalb 14 Tage nach Kontaktaufnahme keine Rückmeldung gibt, findet eine Gewinnweiterverlosung statt. Gewinnversand ausschließlich in Deutschland. Bareinlösung oder Umtausch sind ausgeschlossen. Ferner gelten die jeweiligen allgemeinen Geschäftsbedingungen der Gewinn-Anbieter, insbesondere solcher, die sich auf die Einlösung von Gutscheinen berufen. Veranstalter der Gewinnspiele ist die Werbegemeinschaft Weimar Atrium GbR, Friedensstraße 1, 99423 Weimar, Ansprechpartner: Mike Stübner. Mitarbeiter*innen der City- & Centermanagement Weimar GmbH, der Werbegemeinschaft Weimar Atrium GbR, der Mieter im Weimar Atrium sowie des WYMR-Magazins sind aus sämtlichen Gewinnspielen ausgeschlossen. Der Rechtsweg ist ausgeschlossen. Beachten Sie bezüglich des Datenschutz die Datenschutzerklärung unter https://weimar-atrium.de/datenschutzerklaerung/.



GENUSS PUR



Agnes Prus und Yelda Yilmaz: Hitzefrei – Vegetarische Küche für heiße Tage (176 Seiten, ISBN 978-3-8321-6946-6, DuMont Buchverlag, 28 Euro)



aber kreative Gerichte sucht, wird hier

fündig. Wie wär's mit einem Kohlrabi-Apfel-Salat? Oder mit einer kühlenden Wassermelonen-Gazpacho?



Gemüse vom Feuer

Dieses Rezeptbuch ist eine Ode an das Grillen überm offenen Feuer. Die in Schweden lebenden Gastronomen Eva und Nicolai Tram präsentieren in dem Buch ihre liebsten vegetarischen Rezepte für den Grill oder den Dutch Oven. Die großformatigen Fotos wecken definitiv den Appetit und die Abenteuerlust!

Nicolai und Eva Tram: Gemüse vom Feuer (208 Seiten, ISBN 978-3-96704-154-5, gestalten, 39,90 Euro)



Richtig gutes Schaschlik

Die Versuchung ist hoch, fertig mariniertes Fleisch auf den Grillrost zu legen. Aber oft ist es Fleisch geringerer Qualität, das sich unter der Marinade verbirgt. Machen Sie's richtig – und würzen Sie Ihr Fleisch selbst. Wir zeigen Ihnen, wie Sie großartiges Schaschlik selbst vorbereiten können.

Zutaten für 4 Personen

1,5 kg Schweinenacken (alternativ: Lammnacken oder -schulter)

frisch gemahlener Pfeffer 2 EL

2 l Sprudelwasser

Zwiebeln

2 EL Weißweinessig

Außerdem:

18

4 große Schaschlikspieße

Vorbereitung: 15 Minuten Marinieren: 18-24 Stunden Garzeit: 12-16 Minuten

VARIATIONEN

- Statt Schwein können Sie auch Lamm nehmen
- Auf Wunsch können Sie auch Paprika, Zwiebeln, Tomaten oder anderes Gemüse mit auf die Spieße stecken
- Variieren Sie gerne auch mit weiteren Gewürzen oder Kräutern z. B. Oregano, Paprikapulver oder Koriander
- Entfernen Sie die allzu groben Sehnen vom Schweine- bzw. Lammfleisch. Schneiden Sie das Fleisch in etwa 4 cm dicke Scheiben und anschließend in ebenso dicke Würfel. Häuten und vierteln Sie die Zwiebeln. Geben Sie Fleisch, Zwiebeln, Salz und Pfeffer in eine große Schüssel und vermengen Sie alles gut miteinander. Schütten Sie dann den Sprudel hinzu, rühren Sie alles kurz um und stellen Sie die Schüssel abgedeckt in den Kühlschrank. Lassen Sie das Fleisch

18-24 Stunden marinieren.



Nehmen Sie das Fleisch aus dem Kühlschrank, lassen Sie es abtropfen und entfernen Sie die Zwiebeln. Das Fleisch dann auf 4 langen Schaschlikspießen aus Metall aufreihen.

Bereiten Sie den Grill vor (direkt über der Glut, mittelstarke Hitze). Grillen Sie die Spieße für etwa 12-16 Minuten. Wenden Sie diese währenddessen regelmäßig, damit sie von allen Seiten gut angeröstet werden, aber innen saftig bleiben.

CENTERPLAN WEIMAR ATRIUM

1. OBERGESCHOSS 1 Superbowl Intersport 3 POM LADY Kinderland 5 Michaels Spielzeugland Schönheitswelt Sachs 7 Nguyen Nails Mr. Binh Dinh Restaurant Subway 10 Dubai Döner 11 Mac Chicken

ERDGESCHOSS

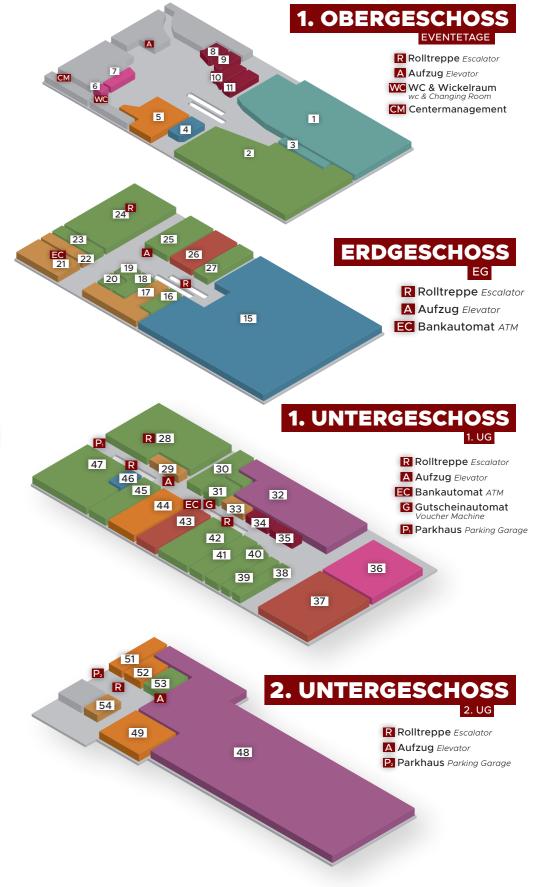


1. UNTERGESCHOSS



2. UNTERGESCHOSS





-Mode -Gastronomie -Schuhe -Lebensmittel -Dienstleistungen -Multimedia -Bücher, Blumen & Geschenke -Fitness & Sport -Beauty

DIE NEUSTEN SOMMERTRENDS **ENTDECKEN**



IM CENTERMANAGEMENT-BÜRO AM GUTSCHEINAUTOMATEN,

WIR WÜNSCHEN IHNEN

VIEL FREUDE BEIM EINKAUFEN.

800+ Parkplätze - 1. Std. kostenfrei parken dann 50ct./30 min

WEIMAR-ATRIUM.DE



(f)(©) WEIMAR.ATRIUM



WIR FREUEN UNS AUF SIE!