



## LIEBE LESER!

**Weiter geht es!** Unsere Shops, unser Team und auch die engagierte Nachbarschaft arbeiten fleißig daran, das mira immer weiter zu verbessern. Als Neuigkeit dürfen wir Ihnen jetzt die mira Lounge vorstellen – eine Idee, wie unsere Besucher erneut noch mehr Aufenthaltsqualität vorfinden. Herzlichen Dank an die Diakonie Hasenberg! Wir ziehen mit Partnern in unserer Umgebung an einem Strang.

**Und es gibt weitere News.** In dieser Ausgabe dürfen wir Ihnen unser Traditionsbackhaus Hopfisterei näher vorstellen. Kein Wunder, dass Sie diese Bäckerei so lieben. Wir freuen uns darauf, wenn unsere Besucher uns weiterhin so treu gewogen bleiben.

Herzlichst, Ihr Josef Blattner, Centermanager

## NEUER TREFFPUNKT FÜR GEMÜTLICHKEIT LADENLOKAL IM MIRA EINKAUFSZENTRUM WIRD ZUR GEMÜTLICHEN LESECKE

**Rund 800 Bücher zum Tauschen, eine gemütliche Wohnzimmeratmosphäre und die Möglichkeit eine Pause einzulegen.** Das alles finden Kundinnen und Kunden des Einkaufszentrums mira im Münchner Norden nun in einer neuen Lesecke vor. Denn die »mira Lounge – Bücher lesen & tauschen« wurde kürzlich eröffnet. Dabei handelt es sich um ein Kooperationsprojekt des Einkaufszentrums mit dem Tauschbuchladen Bücherkiste der Diakonie Hasenberg!

**Kinder- und Jugendbücher, Kochbücher, Sachbücher, Romane, Thriller, Krimis oder Ratgeber – Kundinnen und Kunden finden in der mira Lounge Bücher aus allen Genres.** Gemütliche Kissen und Couches bieten die Möglichkeit, während eines Einkaufs eine Ruhepause einzulegen oder Wartezeiten zu überbrücken. Alle Bücher können vor Ort gelesen, kostenfrei mitgenommen oder gegen ein anderes Buch getauscht werden.

**Gepflegt wird die Mira Lounge mindestens einmal wöchentlich von Beschäftigten aus dem Tauschbuchladen Bücherkiste.** »Es gibt einen Tisch mit roter Tischdecke, da können die



**Nahid Esmaili, Sozialpädagogische Begleitung im Tauschbuchladen, Pascal von Briel, Junior Center Manager mira Einkaufszentrum, Philipp Blümle, Betrieblicher Leiter Tauschbuchladen mit seinem Team (v. r.).**

Leute Bücher spenden ablegen. Wir sortieren diese dann ein. Außerdem wird die mira Lounge von uns mit Büchern aus dem Tauschbuchladen aus der Aschenbrennerstraße bestückt« erklärt Johanna Landes, eine Beschäftigte aus dem Tauschbuchladen Bücherkiste. »Wir freuen uns über die Kooperation mit dem Tauschbuchladen

Bücherkiste der Diakonie Hasenberg! und hoffen, dass die Kundinnen und Kunden die mira Lounge gut annehmen« erläutert Pascal von Briel, Junior Center Manager vom mira Einkaufszentrum. Die mira Lounge befindet sich im 1. Obergeschoss und ist Montag und Mittwoch von 14 bis 18 Uhr geöffnet.

## DEN FRÜHLING »GESCHNAPPT« GEWINNSPIEL BEGEISTERTE DIE BESUCHER



**Lust mitzumachen? Sehr viele Besucher haben sich am Frühlings-Schnapp beteiligt.**

**Vom 9. bis 14. März luden wir gemeinsam mit unseren Shops zum »Frühlings-Schnapp« ein.** Sechs wertvolle »Pakete« mit Einkaufsgutscheinen in Modegeschäften, Gastronomie sowie Lebensmittel und Dienstleistung gab es zu gewinnen.

Das Besondere daran: Man konnte sich direkt aussuchen, welches Geschenk man gewinnen wollte. Der Andrang zu den Teilnahmekarten war sehr hoch. Wir gratulieren allen Gewinnern. Viel Spaß beim Shoppen!

## AUF DEM ÖKOLOGISCHEN WEG EIN MÜNCHNER TRADITIONSUNTERNEHMEN

**Die Hopfisterei gehört zu München, und das schon seit der ersten urkundlichen Erwähnung im Jahr 1331.** Mit einer fast 700-jährigen Geschichte verbindet die heutige Hopfisterei Tradition mit zukunftsorientiertem Engagement. Seit 2016 arbeitet die Hopfisterei mit ihrer Bäckerei, ihren Filialen und den Unternehmens-töchtern Metzgerei Landfrau, Stocker's Backstube und Meyermühle CO<sub>2</sub>-neutral.

### AUSSEN RESCHE KRUSTE – INNEN SPROSSENPOWER

**Seit dem 5. März gibt es einen Neuzugang im Bauernbrot-Sortiment der Hopfisterei: das Pfister Öko-Sprossenbrot.** Acht verschiedene

Sprossenarten wie z. B. Roter Rettich, Kichererbse und Leinsaat machen dieses Bauernbrot zu einer kernigen Proteinquelle. Sesam, Kürbiskerne und Rosmarin runden das Roggen-Dinkel-Mischbrot aus reinem Natursauerteig ab.

**Für das Sprossenbrot – wie auch bei allen anderen Pfister Öko-Bauernbroten – setzt die Hopfisterei keinerlei künstliche und chemische Zusatzstoffe ein.** In den reinen Natursauerteig kommen nur Mehl und Wasser. Der Dreistufen-Sauerteig wird noch nach alter handwerklicher Tradition hergestellt und mit langer Reifezeit geführt. 24 Stunden dauert es, bis er fertig ist – und das schmeckt man! Im mira finden Sie die Hopfisterei im UG, in der Nähe des U-Bahn Zugangs.

