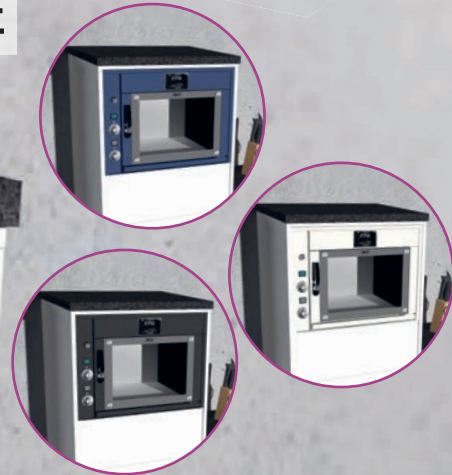




## KÜCHENDESIGN: MANZ-ÖFEN JETZT AUCH IN FARBE



### OFENAUSSTATTUNG:

Der perfekte MANZ-Ofen für Sie

### EDELSTAHL - ALU - EMAILLE:

Welches Blech passt wofür?

### BEST PRACTICE:

MANZ Kennenlern-Seminar

GROSSE  
„ALT GEGEN  
NEU“ AKTION  
Mehr auf S. 7

## ANSCHAUEN - ANFASSEN - AUSPROBIEREN!

Besuchen Sie die MANZ Backofenwelt!  
Hier lernen Sie alle MANZ-Backofenmodelle „persönlich“ kennen....



In der MANZ Backofenwelt finden Sie mehr als 60 MANZ-Ofenmodelle in allen Größen und Variationen. Ob für den Haushalt oder das Gewerbe: Hier finden Sie garantiert das passende Gerät.

Teignetmaschinen, Nudelmaschinen und Getreidemühlen in allen Größen sowie viel professionelles Zubehör rund ums Backen und Kochen - in der MANZ Backofenwelt gibt es alles was Ihr Herz begehrt.

Bei uns können Sie alle Modelle genau unter die Lupe nehmen und sich natürlich

auch gerne von unserem geschulten Fachpersonal ausführlich beraten lassen.

Wir freuen uns auf Ihren Besuch und nehmen uns gerne viel Zeit für Sie!

Die MANZ Backofenwelt hat für Sie geöffnet:

Montag bis Freitag jeweils von 8 - 17 Uhr

Samstag von 9 - 13 Uhr

Gerne zeigen wir Ihnen auch unsere MANZ Ofenproduktion bei uns im Werk nebenan.



# ALLES. EINFACH. PERFEKT. IM MANZ.

Was ein MANZ-Backofen alles kann erleben Sie live und in voller Aktion bei einem MANZ Kennenlern-Seminar

Best practice:

## Die Entdeckung des MANZ-Ofens

Sie möchten sich aktiv von den hervorragenden Back- und Kochergebnissen des MANZ-Backofens überzeugen und selbst testen, ob dieser Ofen auch für Sie der Richtige ist? Wir haben die ideale Gelegenheit für Sie: Nehmen Sie am MANZ Kennenlern-Seminar in unserer Backakademie teil! Hier lernen Sie alles über die professionelle Funktionsweise des MANZ-Backofens und noch besser: Sie können das alles selbst unter Anleitung unserer Experten entdecken und direkt ausprobieren. Sie werden begeistert sein!



In unserer MANZ Backakademie können Sie unseren MANZ-Backöfen mal so richtig Dampf machen. Sie werden begeistert sein!

## Seminarablauf:

Beginn 08:30 Uhr - Ende gegen 16 Uhr

- Begrüßung und Einführung
- Vorstellung der Teilnehmer
- Erläuterung der Funktionsweise des MANZ-Ofens
- Herstellung von Teigen für Brot und Brötchen
- Richtige Verarbeitung der Teige
- Backen von Mischbrot (Weizen u. Roggen) und Brötchen
- Backen des MANZ „FlatSnacks“
- Backen eines Biskuits
- Garen von Fleisch und Gemüse im MANZ-Ofen
- Abschluss-Fragerunde

Die kommenden Termine finden Sie auf Seite 5 und 6

Nach dem Seminar können Sie sich gerne noch in aller Ruhe in der MANZ Backofenwelt umsehen, sich auf Wunsch ausführlich beraten lassen und natürlich auch einkaufen. Der Seminarpreis von 69,- € beinhaltet Workshop, Seminarunterlagen, Getränke, Mittagsnack und die selbst hergestellten Brote und Gebäcke.

**Info und Anmeldung:**  
 Telefon: 07933 9140-0  
[www.manz-backtechnik.de](http://www.manz-backtechnik.de)



## Sauerkrautauflauf (für 4 Personen)

MANZ Rezept

MANZ Kombipfanne, Unterteil

### Zutaten

750 g Sauerkraut (1 Dose)  
500 g Bratwurstbrat  
100 g Speckwürfel  
700 g Kartoffeln, geschält und gehobelt  
1 Becher Sahne (200 g)  
1 Becher Sauerrahm (200 g)  
1 kleine Zwiebel, grob geschnitten  
100 ml Weißwein  
1 gehäufte TL Kräutersalz  
1 gehäufte TL Gemüsebrühe



Sauerkrautauflauf – supereinfach, herrlich herzhaft!

### Zubereitung

Die Kombipfanne einfetten. Die Zwiebeln mit 100 ml Weißwein mixen. Das Ganze in eine Schüssel geben und mit der Sahne und dem Sauerrahm vermischen. Mit Kräutersalz und Gemüsebrühe pikant würzen. Die Zutaten wie folgt in die Kombipfanne schichten: Sauerkraut – Bratwurstbrät – Speckwürfel darüber streuen – Kartoffelscheiben, Sahnesoße darüber gießen. Dann die Kombipfanne in den vorgeheizten Backofen stellen, diesen gleichzeitig auf 180°C zurückschalten. Garzeit 70 Minuten.

**Backvorgang (konventionelle Regelung):** Abschirmbleche bleiben im Backofen, MANZ-Backofen auf 200°C vorheizen, beim Beschieken die Temperatur auf 180°C zurückstellen.

**Backvorgang (Vapor- / Ober- und Unterhitzeregelung):** Im MANZ-Backofen Ober- und Unterhitze auf 200°C vorheizen, beim Beschieken beide Temperaturen auf 180°C zurückstellen

**Tipps:** Da durch den Dampf aus dem Sauerkraut die Kartoffeln auch leicht säuerlich werden, empfehlen wir ein mildes Sauerkraut zu verwenden. **Neue Rezepte und Inspirationen von MANZ per Newsletter oder in unseren Socialmedia-Kanälen bei Instagram und Facebook.**

## 60 JAHRE MANZ-BACKÖFEN

### GEFEIERT WIRD NUN ERST IM NÄCHSTEN JAHR

Im Jahre 1962, also genau vor 60 Jahren, baute Firmengründer Heinz Manz seinen ersten MANZ Backofen. Somit feiert MANZ dieses Jahr seinen 60. Geburtstag. Für dieses Jubiläum hatten wir eigentlich Großes für Sie geplant.

Aufgrund der aktuell noch sehr unsicheren Situation bezüglich COVID 19 und der damit immer noch fehlenden Planungssicherheit haben wir uns jedoch schweren Herzens entschlossen, unsere große Jubiläumsfeier mit allen Aktionen um ein Jahr zu verschieben.

Wir hoffen, **an Pfingsten 2023 (von Samstag, 27. Mai bis Montag, 29. Mai 2023)** dann mit Ihnen allen ausgiebig und gebührend feiern zu können.



Ein Fest rund ums Backen und Kochen wie von MANZ gewohnt an Pfingsten 2023! (Bild Herrgottstaler Backtage)

Wir bitten um Ihr Verständnis und freuen uns schon heute, nächstes Jahr mit Ihnen zusammen unseren 60. (+1ten) Geburtstag ganz groß zu feiern!

Ihre MANZschaft!

14
15
16 <b>HOTLINE</b> 12-14 Uhr
17 Kennenlern-Seminar
18 <b>HOTLINE</b> 13-15 Uhr
19 Spezial Backseminar „Glutenfrei Backen“
20
21
22 <b>HOTLINE</b> 14-16 Uhr
23
24 <b>HOTLINE</b> 15-17 Uhr
25 Kennenlern-Seminar
26
27
28 <b>HOTLINE</b> 8-10 Uhr
29
30
31 Backseminar „Basics“

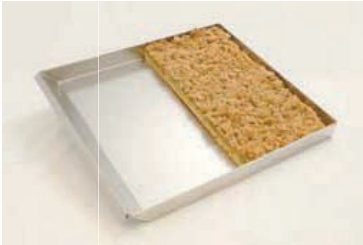
**Fragen zum Backen + Kochen?**  
Einfach **MANZ HOTLINE** anrufen!  
**Telefon: 07933 91400**

1 <b>HOTLINE</b> 9-11 Uhr
2 Kennenlern-Seminar   Kochseminar „Basics“
3
4 <b>HOTLINE</b> 10-12 Uhr
5 Kennenlern-Seminar
6 <b>HOTLINE</b> 11-13 Uhr
7 Backseminar „Advanced“ 1. Tag
8 Backseminar „Advanced“ 2. Tag
9
10
11
12 <b>HOTLINE</b> 12-14 Uhr
13 THEMENTAG OSTERGEBÄCKE   <b>HOTLINE</b> 11-13 Uhr
14
15 Karfreitag
16
17 Ostersonntag
18 Ostermontag
19
20 <b>HOTLINE</b> 14-16 Uhr
21 Kennenlern-Seminar
22 <b>HOTLINE</b> 8-10 Uhr
23 Seminar „Vollwertig Kochen“
24
25 <b>HOTLINE</b> 15-17 Uhr
26 Seminar Backen mit Vollkorn
27 Seminar Backen mit Sauerteig + Wildhefe
28 <b>HOTLINE</b> 9-11 Uhr
29 Kennenlern-Seminar
30 <b>MANNHEIMER MAIMARKT</b>

SLOWFOOD  
STUTTGART

# EDELSTAHL - ALU - EMAILLE

## WELCHES BACKBLECH PASST WOFÜR?



### Warum Backbleche aus Aluminium-Legierung?

Aluminium-Legierung AlMg3 besitzt eine hervorragende Wärmeleitfähigkeit. Deshalb wird diese Legierung auch in allen Bäckereien als Material für Backbleche und Backformen verwendet. Durch die hohe und gleichmäßige Wärmeübertragung

dieses Materials erzielt man hiermit hervorragende Backergebnisse. Dabei ist AlMg3 deutlich härter und abriebfester als reines Aluminium und somit absolut lebensmittelecht und gesundheitsunbedenklich. Auch ist die Wärmeausdehnung bei AlMg3 deutlich geringer als z.B. bei Edelstahl. Dadurch haben Backbleche und Backformen aus diesem Material kaum Wärmeverzug. Einzig Säuren und Laugen machen diesem Material zu schaffen. Somit ist es zum Backen von Laugengebäcken und stark fruchtsäurehaltigen Gebäcken nicht oder nur bedingt geeignet.

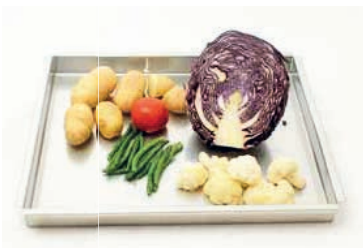


### Warum emaillierte Backbleche?

Unsere emaillierten Backbleche sind aus Stahl gefertigt und dunkel emailliert. Dadurch besitzen sie eine hervorragende Wärmeleitfähigkeit und somit perfekte Backeigenschaften ohne sich im Ofen zu verwerfen.

Sie sind säure- und laugenbeständig.

Deshalb sind MANZ emaillierte Backbleche auch bestens zum Backen von Laugengebäck sowie zum Garen, Braten und Kochen geeignet.



### Wann verwendet man Backbleche aus Edelstahl?

Edelstahl-Backbleche besitzen keine so guten Backeigenschaften wie Backbleche aus Aluminium-Legierung oder Emaille. Dafür sind sie aber säurebeständig und sehr leicht zu reinigen. Deshalb eignen sie sich besonders gut zum Braten, Grillen und

Dampfgaren, da sich evtl. eingebrannte Reste von Fett, Bratensaft, Gemüsesäften oder Fruchtsäuren sehr leicht von den MANZ Edelstahlblechen entfernen lassen.

Bitte beachten Sie: Edelstahl besitzt gegenüber Aluminium-Legierung eine sehr hohe Wärmeausdehnung, d.h. das Material dehnt sich bei hoher Hitze sehr stark aus. Deshalb können sich Edelstahl-Backbleche im Ofen stark "verwerfen". Bei Abkühlung des Bleches kehrt dieses jedoch wieder zu seiner ursprünglichen Form zurück.

**MANZ Backbleche im Shop: [www.manz-backtechnik.de](http://www.manz-backtechnik.de)**  
**MANZ Backbleche jetzt bestellen - siehe Rückseite**



**IMPRESSUM MANZ Backtechnik GmbH**  
Backofenstraße 1-3 (Gewerbegebiet Hörle)  
97993 Creglingen-Münster | Telefon 07933 9140-0  
Fax 07933 9140-99

[www.manz-backtechnik.de](http://www.manz-backtechnik.de)

info@manz-backtechnik.de | Fotos: MANZ

Druck: Schleunungdruck, Marktheidenfeld

Auflage: 11.000 Exemplare | Alle Angaben ohne Gewähr

- Produktbeschreibungen und Preise: Technische Änderungen und Druckfehler vorbehalten.

## MAI 2022

1	
2	HOTLINE 10-13 Uhr
3	HOTLINE 10-12 Uhr
4	Kennenlern-Seminar
5	
6	
7	
8	
9	
10	HOTLINE 12-14 Uhr
11	
12	
13	HOTLINE 13-15 Uhr
14	OLDTIMERTREFFEN Busse
15	
16	HOTLINE 15-17 Uhr
17	Kennenlern-Seminar
18	HOTLINE 14-16 Uhr
19	THEMENTAG „Kräuter + Blüten“
20	
21	Landfrauentag
22	
23	Kennenlern-Seminar
24	HOTLINE 9-11 Uhr
25	HOTLINE 8-10 Uhr
26	Himmelfahrt
27	Kennenlern-Seminar
28	Kennenlern-Seminar
29	
30	HOTLINE 10-12 Uhr
31	HOTLINE 12-14 Uhr

MANNHEIMER MAINMARKT

Fragen zum Backen + Kochen?  
Einfach **MANZ HOTLINE** anrufen!  
Telefon: **07933 91400**

## JUNI 2022

1	
2	
3	
4	
5	Pfingstsonntag
6	Pfingstmontag
7	HOTLINE 10-12 Uhr
8	HOTLINE 11-13 Uhr
9	
10	Seminar mit Karl Kirmeier
11	Seminar mit Karl Kirmeier
12	
13	
14	
15	
16	Fronleichnam
17	
18	
19	
20	HOTLINE 12-14 Uhr
21	Kennenlern-Seminar
22	Kennenlern-Seminar
23	
24	HOTLINE 13-15 Uhr
25	Kennenlern-Seminar
26	
27	
28	
29	HOTLINE 14-16 Uhr
30	HOTLINE 15-17 Uhr   Kennenlern-Seminar

SÜDWESTMESSE  
VILLINGEN-SCHWENNINGEN

# NEUHEIT: MANZ-BACKOFEN IN FARBE!

Ein MANZ-Backofen wird immer komplett aus hochwertigem Edelstahl gebaut. Daran wird sich auch nichts ändern. Um Ihnen aber bei der Gestaltung und dem Design Ihrer Küche noch mehr Möglichkeiten zu bieten, gibt es unsere hochwertigen Backöfen neben der klassischen Edelstahl-Oberfläche zusätzlich in 4 pfiffigen Farben:



MANZ-Backofen Modell 30/1 E in weinrot



MANZ-Backofen Modell 30/1 E in weiß



MANZ-Backofen Modell 30/1 E in stahlblau



MANZ-Backofen Modell 30/1 E in anthrazit



MANZ-Backofen Modell 30/1 E in Edelstahl natur

Wenn Sie einen MANZ-Backofen in einer farbigen Ausführung wählen, so wird der komplette Ofen trotzdem aus hochwertigem Edelstahl gefertigt. Zusätzlich erhält der Ofen an den außen sichtbaren Teilen eine hochwertige Farbbeschichtung. Diese ist natürlich kratz- und abriebfest und genau so leicht zu reinigen. Rufen Sie uns an und lassen Sie sich ausführlich beraten.

## AKTUELLE FRÜHJAHR-S-AKTION:

# UMTAUSCHPRÄMIE FÜR ALT GEGEN NEU!



Beim Kauf eines neuen MANZ-Ofens nehmen wir Ihren alten MANZ gerne gegen eine attraktive Prämie zurück in Zahlung – egal, wie alt er ist!

**ALTER RAUS – NEUER REIN !  
JETZT AUF EIN NEUES MANZ  
OFENMODELL UMSTEIGEN!**

Sie möchten gerne ein neues MANZ Ofenmodell? Kein Problem!

Ob als Einbauofen oder als Standgerät, ob mit oder ohne Kochfeld – wir haben für jede Küche oder Backstube das Richtige! Ihren "alten MANZ" nehmen wir dabei gerne in Zahlung.

Profitieren Sie jetzt bis zum 15.04.2022 von "Alt gegen Neu" und sichern Sie sich Ihre Umtausch-Prämie!

**ANSCHAUEN UND INFORMIEREN!**

Über 60 verschiedene MANZ Ofenmodelle können Sie sich jederzeit in der MANZ Backofenwelt anschauen und sich auf Wunsch gerne ausführlich beraten lassen.

Natürlich beraten wir Sie auch gerne telefonisch oder auch virtuell per WhatsApp-Videochat direkt an Ihrem Wunschgerät. Rufen Sie uns an, wir freuen uns auf Sie!

**Rufen Sie jetzt an: Telefon 07933 91400**



**Öffnungszeiten Ihrer MANZ Backofenwelt**

An allen Werktagen für Sie geöffnet von 8 bis 17 Uhr und samstags von 9 bis 13 Uhr.



**Bestellung** (per Post oder einfach abfotografieren und per SMS, WhatsApp oder Telegram schicken an: 0174 9087962)

Stück	Artikel von MANZ	EP in €	Gesamtpreis €
	MANZ Backblech Aluminium-Legierung 43 x 36 cm (Standard), eine Seite offen	28,00	
	MANZ Backblech Aluminium-Legierung 53 x 32,5 cm (Perfectus), eine Seite offen	30,00	
	MANZ Backblech Aluminium-Legierung 43 x 36 cm (Standard), eine Seite abgeschrägt	35,50	
	MANZ Backblech Aluminium-Legierung 53 x 32,5 cm (Perfectus), eine Seite abgeschrägt	37,50	
	MANZ Backblech Aluminium-Leigerung 43 x 36 cm (Standard), rundum 4 cm hoher Rand	32,50	
	MANZ Backblech Aluminium-Leigerung 53 x 32,5 cm (Perfectus), rundum 4 cm hoher R.	34,50	
	MANZ Backblech Emaille 43 x 36 cm (Standard), rundum 2,5 cm hoher Rand	31,50	
	MANZ Backblech Emaille 53 x 32,5 cm (Perfectus), rundum 2,5 cm hoher Rand	35,50	
	MANZ professionelle Dauerbackfolie 43 x 36 cm (Standard)	9,50	
	MANZ professionelle Dauerbackfolie 53 x 32,5 cm (Perfectus)	11,50	
1	Porto und Verpackung innerhalb Deutschlands	8,50	8,50
<b>Gesamtbetrag</b>			

Mit Ihrer Unterschrift erkennen Sie unsere AGB's (unter [www.manz-backtechnik.de](http://www.manz-backtechnik.de) nachzulesen) an.  
 \*Lieferungen ins Ausland nur gegen Vorkasse - Versandkosten ins Ausland auf Anfrage.  
 Alle Preise sind inkl. 19 % bzw. 7 % MwSt.

*Sie haben Interesse an einem MANZ-Ofen. Wir beraten Sie gerne!  
 Rufen Sie uns an oder kommen Sie vorbei:*

**Ausstellung, Beratung und Verkauf**

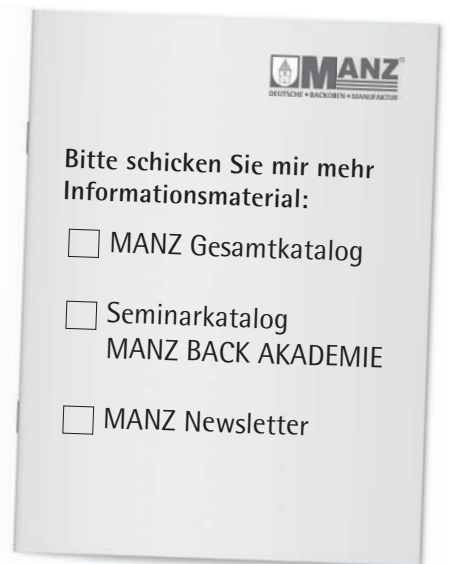
**MANZ BACKOFENWELT**

Backofenstraße 1-3  
 97993 Creglingen-Münster  
 Montag bis Freitag 8.00 - 17.00 Uhr  
 Samstag 9.00 - 13.00 Uhr

**Telefon: 07933 91400**

**E-Mail: [info@manz-backtechnik.de](mailto:info@manz-backtechnik.de)**

**[www.manz-backtechnik.de](http://www.manz-backtechnik.de)**



Datum \_\_\_\_\_ Unterschrift \_\_\_\_\_ E-Mail \_\_\_\_\_

Wir danken Ihnen sehr!

