



Backen & Kochen



NR 1 2023

Hauszeitung der Firma MANZ Backtechnik
97993 Creglingen www.manz-backtechnik.de

*EINLADUNG
REZEPTE
JUBILÄUMSAKTIONEN
NEUE PRODUKTE
...und vieles mehr*

**60 Jahre MANZ
JUBILÄUMS-AKTION!**
0% Finanzierung

Vom 15.05. bis 31.05. 2023
auf alle MANZ-Ofenmodelle und
MANZ Geräte mit unserem
hauseigenen Angebot:



WILLKOMMEN

27. bis 29. Mai 2023

HERRGOTTSTALER BACKTAGE

LIVE-BACK- UND KOCHVORFÜHRUNGEN
MANZ-BACKOFENWELT - MANZ-ÖFEN - ZUBEHÖR - TECHNIK



... ausnahmsweise ein

VORWORT

Die ganze Familie im Betrieb.

Wir werden moderner und bleiben dabei ganz die "alten".

Unglaubliche 60 Jahre ist es nun schon her, dass Firmengründer Heinz Manz den ersten MANZ-Backofen baute und an die Kundschaft auslieferte. In sechs Jahrzehnten ist vieles geschehen. Auf der Welt. Und auch bei MANZ. Die Produktion unserer Qualitätsbacköfen ist im Laufe der Jahre immer moderner und nachhaltiger geworden. Und selbstverständlich wurden die MANZ-Backöfen ständig weiter entwickelt und perfektioniert. Doch eines blieb und bleibt immer gleich: Wir sind ein Familienbetrieb. Wir produzieren in Creglingen. Wir produzieren Qualität. Zu 100 Prozent.

Nach Firmengründer Heinz Manz und seiner Frau Helga führen Tochter Dagmar Häussler mit Ehemann Robert Häussler den Familienbetrieb bereits seit über 20 Jahren in zweiter Generation weiter.

Und nun steht bereits die dritte Generation in den Startlöchern:

Sohn Michel Häussler (25 Jahre alt) steht kurz vor dem Abschluss seiner Ausbildung zum Wirtschaftsfachwirt und sammelt derzeit noch Erfahrungen in einem anderen produzierenden Unternehmen. An Samstagen und bei MANZ Veranstaltungen unterstützt er als Kundenberater das MANZ Team schon jetzt tatkräftig.

Tochter Franziska Häussler (19 Jahre alt) schließt im Juli diesen Jahres ihre Ausbildung zur Mechatronikerin mit großem Erfolg ab. Im Sommer wird sie ein festes Mitglied unserer MANZschaft und unser Elektrik- und Elektronikteam verstärken.

Selbst Sohn Paul (14 Jahre alt), der noch sein Abitur vor sich hat, hilft bei MANZ Veranstaltungen wie den Herrgottstaler Backtagen immer tatkräftig mit.

Es freut die Eltern, dass die junge Generation so viel Interesse an dem Betrieb zeigt. So steht die Zukunft des vor 60 Jahren gegründeten Betriebes auf soliden Beinen.



Im Bild von l.n.r: Michel Häussler, Franziska Häussler, Dagmar Häussler, Robert Häussler, Paul Häussler

Im Wandel der Zeit

MANZ Veranstaltungen in drei Jahrzehnten



die Herrgottstaler Backtage 1995



die Herrgottstaler Backtage 2005



die Herrgottstaler Backtage 2015



Herrgottstaler Backtage

Das große Back- und Kochevent!

Mehrere tausend Gäste an einem Wochenende bei MANZ



In den 90er Jahren war es noch eine kleine, erlesene Fange-meinde, die sich bei den ersten Herrgottstaler Backtagen im Creglinger Ortsteil Münster traf. Was damals schon alle miteinander verband, war die Freude am selber Backen und Kochen und an einem Ofen, der bei den Landfrauen schon Jahrzehnte vorher für Begeisterung gesorgt hatte. So wie z.B. bei Landfrau Helga Krummrein (Bild), die seit mehr als 45 Jahren die ganze Familie mit Brot, Kuchen und allerlei Köstlichkeiten aus dem MANZ-Backofen erfreut.

Im Laufe der Jahre überzeugte die perfekte Technik des MANZ-Ofens immer mehr Back- und Kochbegeisterte und die Herrgottstaler Backtage bei MANZ wurden zum Besuchermagneten auch für internationales Publikum.

Mit dem Bau der großen MANZ-Backofenwelt 2011 wurde auch der Rahmen dafür geschaffen, dass bei dieser Veranstaltung viele tausend Besucher bei MANZ "Backduft" schnuppern und viele Tipps, Tricks und Informationen mit nach Hause nehmen können.

Nach drei "enthaltamen" Jahren geht es jetzt endlich wieder los: **Herzlich willkommen** zu den Herrgottstaler Backtagen bei MANZ vom 27. bis 29. Mai 2023 jeweils von 10 bis 17 Uhr!

Mehr auf den Seiten 4 bis 5

**60 Jahre MANZ-Backöfen.
Wir laden Sie recht herzlich ein!**

27. bis 29. Mai 2023

jeweils 10-17 Uhr

Jubiläums-Backtage bei MANZ

Frühstück für Frühreisende!

Von 8:45 - 10:30 Uhr bieten wir an den Herrgottstaler Backtagen ein leckeres Frühstück mit Backwaren frisch aus dem MANZ-Ofen und allem "Drum und Dran" an. Preis € 10,- p.P., Kinder € 5,- p.P.

**Das LIVE Back- und Koch-
Event mit vielen Meistern
vom Fach!**

Der Eintritt ist frei

Extra zu den Herrgottstaler Backtagen bei MANZ kommen wieder viele bekannte Back- und Kochspezialisten und zeigen Ihnen live ihr meisterliches Können.

Ob backen, braten, kochen oder dampfgaren im MANZ-Backofen: Hier erleben Sie die ganze Bandbreite meisterlicher Kunst - vom ersten Handgriff bis zum leckeren Produkt - wir zeigen Ihnen viele Tipps und Tricks für ein perfektes und leckeres Ergebnis.



Jubiläums-Backwettbewerb: Sechs Amateure treten gegeneinander an

Anlässlich unseres 60jährigen Firmenjubiläums haben wir einen großen Backwettbewerb gestartet. In der Endrunde treten am Samstag bei den Herrgottstaler Backtagen die sechs besten Amateure gegeneinander an und backen ihre Kreationen. Wer wird gewinnen? Zuschauen, anfeuern und mitfiebern!

Wer sich mit dem Gedanken trägt, ein hochwertiges MANZ Gerät anzuschaffen, kann sich an den Herrgottstaler Backtagen gerne ausführlich beraten lassen und natürlich auch gleich vor Ort einkaufen. **Wir nehmen uns gerne viel Zeit für Sie!**

Natürlich sehen Sie an den Herrgottstaler Backtagen alle MANZ Produkte live und in Aktion! Überzeugen Sie sich von der hohen Qualität und der perfekten Funktion unserer Geräte.

Backen von vielerlei verschiedenen Broten, Brötchen, Kleingebäcken, Kuchen und Torten im MANZ-Backofen

Leckerer Braten, Kochen und Dampfgaren kinderleicht im MANZ-Backofen

Spezial: Backen mit Vollkorn

Unsere Team zeigt Ihnen viele Tipps und Kniffe und steht Ihnen für alle Ihre Fragen gerne zur Verfügung. In unserer großen Zubehörausstellung finden Sie viel professionelles und praktisches Back- und Kochzubehör.

Machen Sie an den Herrgottstaler Backtagen bei unserem **Jubiläums-Preisrätsel** mit. Es gibt viele attraktive Preise zu gewinnen! Die **Verlosung** findet in der Woche nach den Herrgottstaler Backtagen statt. Gewinnen können Sie z.B. einen **MANZ Gutschein im Wert von bis zu 250,- €!**

ERLEBEN SIE STARS DER
BACKKUNST BEI MANZ:
**BÄCKERMEISTER HANS SOM
& TEAM, BACK-WELTMEISTER
SIEGFRIED BRENNEIS UND
VIELE MEHR**

MANZ Backofenwelt
täglich für Sie geöffnet:
Mo-Fr. 8 - 17 Uhr Sa 9 - 13 Uhr
Backofenstrae 1-3
97993 Creglingen
Tel. 07933 9140-0



Live Videochat mit der MANZ Backofenwelt



Shop und Downloads im Netz
manz-backtechnik.de



MANZ-Backgruppe
im Telegram-Kanal



Immer informiert:
MANZ Newsletter



Die große MANZ Backofenwelt:

Mehr als 60 verschiedene MANZ Ofenmodelle!

In der MANZ Backofenwelt finden Sie alles, was das Bäckerherz begehrt: Alle MANZ-Ofenmodelle, Teigknetmaschinen, Gärschränke, Kochfelder, Nudelmaschinen, Getreidemühlen und vieles mehr. Dazu viel professionelles und praktisches Zubehör.

Egal ob Einbaugeräte oder Standgeräte, ob für den Haushalt, für Vermarktung, Gastronomie oder die Bäckerei - bei uns finden Sie für jeden Einsatz das passende Gerät.

Besuchen Sie die MANZ Backofenwelt. Sie werden sehen: Es lohnt sich!

Kennen Sie schon unsere neueste MANZ-Backofenmodelle? Der MANZ "Perfectus" und der MANZ "Maestro" bringen professionelle Backtechnik in Ihre Küche.

Wussten Sie eigentlich, dass MANZ-Backöfen in fast jedes Küchenmöbel passen? Egal ob im Haushaltsformat, Gastronomieformat oder sogar im kleinen Blechformat für die Bäckerei! MANZ macht's möglich!





Seit 1962: Das MANZ Backsystem mit ruhender Backatmosphäre

Angenehm sparsam: **Der MANZ-Ofen verbraucht deutlich weniger Energie und er arbeitet zudem vollkommen geräuschlos**



Das spezielle MANZ Backsystem: Ruhende Backatmosphäre

Ein MANZ-Ofen verbraucht definitiv und messbar deutlich weniger Energie als ein herkömmlicher Haushaltsherd!

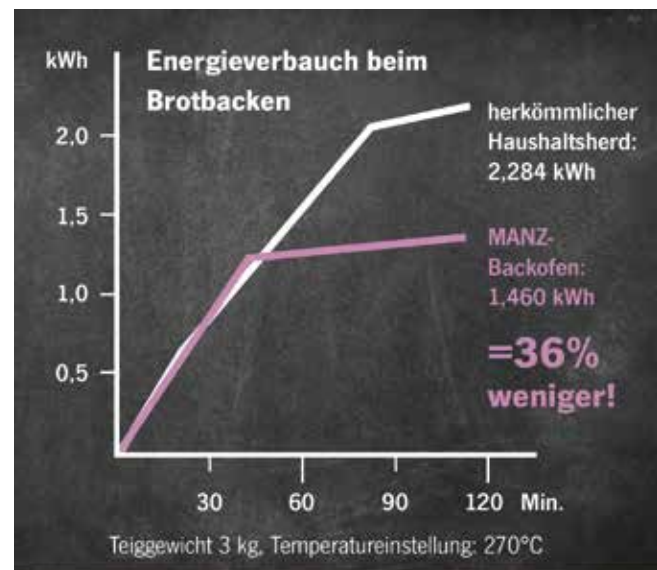
Hierfür liefern exakte Vergleichstests den unumstößlichen Beweis. Woher kommt der deutlich geringere Energieverbrauch des MANZ-Ofens? Der Grund sind drei wichtige technische Merkmale bzw. Besonderheiten des MANZ-Ofens: Die direkt beheizten Backplatten, die doppelte Isolation des Ofens und die absolute Dichtigkeit der Backofentüre.



Durch die MANZ Spezialbackplatten und die absolute Dichtigkeit des MANZ-Ofens können Sie beim Backen nach Erreichen der Bräunung den MANZ-Ofen komplett ausschalten. Der MANZ backt einfach ohne Strom weiter.

Der MANZ-Ofen ist viel stärker isoliert als herkömmliche Haushaltsöfen. Das reduziert den Wärmeverlust im Backraum deutlich. Außerdem verhindert die luft- und dampfdicht schließende Backofentüre einen unnötigen Wärmeverlust durch ständiges "Abdampfen" nach außen. Der MANZ-Ofen arbeitet durch das MANZ Backsystem und die speziellen MANZ Spezialbackplatten mit „ruhender Backatmosphäre“. Dadurch hat der MANZ-Ofen eine sehr hohe Wärmespeicherung und ermöglicht eine direkte Abgabe der Hitze an das Back-, Brat-, Grill- oder Gargut. Somit bleibt die Hitze da, wo sie hingehört - im Ofen und nicht außen. Das bringt nicht nur perfekte Backergebnisse, sondern spart auch deutlich Energie.

Wellness für die Ohren: Unsere Welt wird immer lauter und ständig sind wir einem enormen Geräuschpegel ausgesetzt.



Da sollte Sie Ihr Backofen nicht auch noch mit unnötigem Lärm belasten. Der MANZ-Ofen punktet auch hier deutlich, denn ein MANZ-Backofen arbeitet im Gegensatz zu einem herkömmlichen Haushaltsbackofen absolut geräuschlos!

Egal, ob Sie mit einem MANZ-Ofen backen, braten, garen oder grillen: Sie schalten den MANZ-Ofen ein und hören - absolut NICHTS! So können Sie mit einem MANZ-Ofen ganz leicht „in aller Ruhe“ köstlich backen, braten, grillen und garen und dabei außerdem noch richtig Energie sparen!

Fragen Sie uns!!

Telefonisch **07933 91400**
oder direkt **vor Ort** in der **MANZ Backofenwelt** in Creglingen.

Die perfekte Kombination: **Die Ökoalpin-Serie von MANZ**

Wer hat nicht gerne diese besondere Behaglichkeit in seiner Küche, die von einem Holzfeuer ausgeht? Mit der Ökoalpin-Kombi-Serie von MANZ verbinden Sie traditionelle, behagliche Holz-Heiztechnik mit perfekter Back- und Kochqualität.

Mit diesem Duo von MANZ kommen alle back- und kochbegeisterten Holzfeuerfans voll auf ihre Kosten.

Der Feuerungsteil sorgt für wohlige Wärme in Ihrer Küche. Natürlich erfüllt die Ökoalpin-Serie alle feuerungstechnischen Vorschriften und die neuesten Abgasnormen.

Die Kombination mit einem MANZ-Backofen Ihrer Wahl und dem passenden MANZ Kochfeld macht diese Kombi zu einer wirklich perfekten Einheit und zum Glanzstück in Ihrer Küche.



MANZ Ökoalpin 50 Kombi

Kochdunst ohne Chance: **„berbel“ Dunstabzugshauben**

Auch in punkto Luftreinhaltung in Ihrer Küche bietet MANZ mit den „berbel“ Dunstabzugshauben jetzt hochwertige Lösungen „made in Germany“ an: In allen Größen und Ausführungen, für Wandmontage oder Deckenmontage, oder auch im Kochfeld integriert - für jeden Einsatz die passende Lösung.



AUF EINEN BLICK: ... ONLY MADE

Die Technik



01// Backplatten

Die MANZ Spezialbackplatten werden direkt beheizt. So gelingen Brote und Gebäcke besonders gut.



03// Ofengröße

Über 60 verschiedene MANZ-Ofenmodelle in allen Normgrößen. Für jeden Einsatz der passende MANZ-Ofen.



05// Isolierung

Alle MANZ-Öfen sind doppelt stark isoliert. Das hält die Hitze im Backraum und sorgt für perfekte Ergebnisse und sparsamen Energieverbrauch.



02// Dichtigkeit

Der patentierte Hakenriegelverschluss der MANZ Ofentüren und die speziellen Türdichtungen sorgen für absolute Dichtigkeit der Backofentüre.

04// EasyPlus Pro

heißt die MANZ Ofensteuerung, die Ihnen bei ausgewählten MANZ-Ofenmodellen alles ganz einfach macht.



06// Vapor

heißt das MANZ Bedampfungssystem, mit dem Sie auf Wunsch Ihrem Gebäck oder Gargut richtig Dampf machen können (optional).

12 OFENFEATURES BY MANZ

Das Ergebnis

12// Brot

und Gebäcke aller Art werden im MANZ-Ofen unübertroffen gut. Außen besonders knusprig und innen locker saftig. Einfach geschmackvoll.



07// Fleisch

im MANZ-Ofen wird besonders zart und saftig. Besonders beim Niedertemperaturgaren ein Genuss.



08// Gemüse

wird im MANZ-Ofen besonders schonend dampfgegart. Eigengeschmack und Farbe bleiben voll erhalten.



09// Aufläufe

im MANZ-Ofen gehen kinderleicht. Ganz ohne Vorkochen. Einfach garen und überbacken.



10// Fisch

wird im MANZ-Ofen besonders lecker. Wahlweise schonend gegart (Blau) oder knusprig gebraten (Müllerin).



11// Pizzen

werden direkt auf der MANZ Spezialbackplatte bei hoher Hitze und kurzer Backzeit genau wie sie sein sollen: Knusprig krosser Boden und saftiger Belag.



Für Ihre Fragen stehen wir Ihnen gerne jederzeit zur Verfügung!

Telefon: 07933 91400
oder direkt vor Ort in der
MANZ Backofenwelt in Creglingen.



MANZ Rezepte

... aus den beliebten MANZ Rezeptbüchern



Glutenfreies Saatenbrot (1 Brot à ca. 900 g)

150 g Buchweizen (fein gemahlen),
130 g Sonnenblumenkerne (geröstet),
100 g Kürbiskerne (geröstet),
90 g Leinsamen (geröstet),
30 g Flohsamenschalen,
20 g Amaranth-Samen,
5 g Stein- oder Meersalz,
1 Prise Kreuzkümmel,
1 Prise Koriander,
1 Msp. Anis und
1 Msp. Nelkenpulver
vermischen.



Mit
ca. 350 g Wasser (handwarm) und
20 g Hefe verrühren, zu einem festen Brotteig kneten und
ca. 20-30 Minuten gehen lassen.
Anschließend mit nassen Händen zu einem Laib formen
und auf eine Backfolie setzen.
Nochmals ca. 15 Minuten gehen lassen und nach Wunsch
mit Saaten bestreuen.
Tipp: Das Brot vor dem Aufschneiden vollständig auskühlen
lassen.

Bananen-Schmarren mit frischen Erdbeeren (Für 4 Personen)

Den MANZ-Backofen auf 200°C vorheizen (Abschirm-
bleche bleiben im Backofen) und die Kombipfanne zum
Aufheizen in den Ofen stellen.
4 Stück Eier trennen. Die Eigelbe mit
125 g Mehl,
1 Prise Salz,
1/4 l Milch und
1 Päckchen Vanillezucker verrühren.
2 Stück (250 g) reife Bananen schälen, mit der Gabel
zerdrücken und in den Teig geben.
1/2 TL Zimt unterrühren. Die Eiweiße steif schlagen und
unterheben.
1 EL Butterschmalz in die heiße Kombipfanne geben,
das Fett erhitzen, den Teig in die Pfanne geben und
10-15 Minuten backen.
125 g Mascarpone oder Crème Fraîche mit
50 g Magerquark,
25 ml Orangensaft und
etwas Zitronensaft zu einer Creme vermischen und dazu
reichen.
250 g frische Erdbeeren waschen, vom Strunk befreien
und halbieren. Den Bananenschmarren mit Puderzucker
bestreuen und mit Creme und Erdbeeren anrichten.

Backvorgang:

Konventionelle Regelung:

Abschirmbleche bleiben im Ofen.
MANZ-Backofen auf 200°C vorheizen.

Ober- und Unterhitze-Regelung:

Im MANZ-Backofen die Ober- und Unterhitze auf 170°C
vorheizen und bei der Beschickung die Oberhitze auf
200°C erhöhen.

Backvorgang:

Konventionelle Regelung:

Abschirmbleche entfernen.
MANZ-Backofen auf 230°C vorheizen.
Das Brot in den Backofen schieben
und ca. 15-20 Minuten backen (bis
die gewünschte Bräunung erreicht ist).
Dann den Backofen ausschalten und
weitere ca. 40 Minuten fertig backen.

Ober- und Unterhitze-Regelung:

Im MANZ-Backofen die Ober- und
Unterhitze auf 220°C vorheizen. Das
Brot in den Backofen schieben, die
Oberhitze auf 250°C erhöhen und
ca. 15-20 Minuten backen (bis die gewünschte
Bräunung erreicht ist).
Den Ofen ausschalten und ca. 40 Minuten
fertig backen.



Gourmet-Tagesseminar mit Meisterkoch Edgar Engst je am 9. + 10. Juni 2023

Unter der fachkundigen Anleitung von Meisterkoch
Edgar Engst bereiten Sie gemeinsam ein köstliches
4-Gänge-Gourmet-Menü zu.

Sie erlernen die komplette Zubereitung eines
hochwertigen 4-Gänge-Menüs mit allen fach-
lichen und handwerklichen Tricks und Kniffen.
Nach dem gemeinsamen Kochen geht's ans
gemeinsame Genießen!

Reservierung per Telefon 07933 91400 oder auf der
Homepage www.manz-backtechnik.de/seminare/

Brot mit Altbrot (2 à 1000 g)

Am Vortag:

Roggensauerteig:

200 g Roggenmehl Type 1150 mit

200 g Wasser und

20 g Anstellgut zu einem Teig verkneten und abgedeckt bei ca. 35°C 12-18 Stunden versäuern lassen.

Quellstück:

100 g Altbrot (gemahlen) mit

200 g Wasser (heiß) verrühren und gekühlt über Nacht stehen lassen.

Am Backtag: 20 g vom Sauerteig als Anstellgut für das nächste Mal Backen abnehmen und kühlstellen.

400 g Roggenmehl Type 1150,

400 g Weizenvollkorn-Mehl,

400 g Sauerteig,

300 g Brühstück,

25 g Salz,

30 g Hefe,

15-20 g Kümmel (ganz),

5-10 g MANZ Bestes Brotgewürz und

500-550 g Wasser zu einem Teig verkneten und zugedeckt

ca. 60 Minuten ruhen lassen. Den Teig halbieren, rund formen, in die bemehlten Gärkörbe geben und

ca. 20-30 Minuten gehen lassen.

Die Brote auf einen bemehlten Brotschieber stürzen und nach Wunsch einschneiden.

Eins von 52 tollen Brotbackrezepten aus dem MANZ Brotbackbuch



Backvorgang:

Konventionelle Regelung:

Abschirmbleche entfernen.

MANZ-Backofen auf 250°C vorheizen.

Die Brote in den Ofen schieben und

ca. 15-20 Minuten backen (bis die

gewünschte Bräunung erreicht ist).

Den Ofen ausschalten und das Brot

weitere 45-50 Minuten fertig backen.

Ober- und Unterhitze-Regelung:

Im MANZ-Backofen die Oberhitze auf

250°C und die Unterhitze auf 220°C

vorheizen. Das Brot in den Ofen

schieben und ca. 15-20 Minuten

backen (bis die gewünschte Bräunung

erreicht ist). Dann die Ober- und

Unterhitze auf ca. 160-170°C zurückschalten

und das Brot weitere

ca. 45-50 Minuten im Ofen lassen.

Hähnchen provençal (MANZ Kombipfanne L)

1 Hähnchen o. Suppenhuhn waschen, zerlegen

(mindestens 8 Teile) und mit

Salz und

Rosenpaprika einreiben.

Etwas Öl in der Kombipfanne erhitzen.

Fleisch darin anbraten und aus der Kombipfanne nehmen.

250 g Zwiebeln schälen, halbieren und in breite Streifen schneiden.

1 Handvoll Salbeiblätter waschen, Blätter abtupfen und mit den

Zwiebeln mischen.

Die Salbei-Zwiebelmischung mit

1 TL Kreuzkümmel im Bratfond ca. 5 Minuten schmoren,

mit

800 g Tomaten (geschält) ablöschen und mit

Salz würzen.

100 g Aprikosen (getrocknet) in schmale Streifen schneiden,

und zusammen mit den Hähnchenstücken in die Kombipfanne

geben und alles vermischen.

Im Ofen ca. 40-50 Minuten schmoren.

Eins von 101 einfachen und ausgefallenen Rezepten für leckeres Essen an jedem Tag und Köstlichkeiten für besondere Anlässe. Aus dem MANZ Kochbuch

Temperatureinstellungen:

Konventionelle Regelung:

Abschirmbleche bleiben im Ofen.

MANZ-Backofen auf 250°C vorheizen.

Kombipfanne ohne Deckel mit aufheizen.

Hähnchen ca. 40-50 Minuten schmoren.

Ober- und Unterhitze-Regelung:

Im MANZ-Backofen die Oberhitze auf

200°C und die Unterhitze auf 250°C

vorheizen. Kombipfanne ohne Deckel

mit aufheizen. Beim Einschieben die

Oberhitze auf 250°C erhöhen.

Hähnchen ca. 40-50 Minuten schmoren.

Mund-zu-Mund-Werbung ist die beste:

Das sagen unsere Kunden

Nach dem Motto "Zufriedene Kunden sind unsere beste Werbung" steht MANZ Backtechnik für höchste Qualitätsansprüche "Made in Germany".

Wer sich einmal näher mit dem Thema professionelle Backöfen beschäftigt, wird um unseren Firmennamen kaum herumkommen. Egal ob durch Hörensagen, Recherche im Internet oder auf vielen Foren und Chats: Wer auf der Suche nach einem hochwertigen Backofen oder professionellen Geräten für die Küche und Backstube ist, erfährt: MANZ Produkte stehen für Qualität, Zuverlässigkeit, Langlebigkeit und Einzigartigkeit.

In unserer Backofenmanufaktur bauen wir Backöfen ganz nach den Bedürfnissen und Wünschen unserer Kunden. Mit unserem MANZ Kundenservice sorgen wir dafür, dass ein MANZ-Backofen über viele Jahrzehnte zuverlässig seinen Dienst verrichtet und mitunter sogar über Generationen weitervererbt wird. Dabei liefert er perfekte Backergebnisse und bereitet somit jedem ambitionierten Bäcker lange Freude. Egal ob im Haushalt oder Gewerbe.

Nicht ohne Grund geben wir auf unsere Backöfen bis zu 5 Jahre Garantie und 25 Jahre Ersatzteilliefergarantie.

Ein MANZ-Ofen hält mehr als ein Leben lang.

Mehr unter www.manz-backtechnik.de



Kundenmeinung

"Backergebnisse, zum Niederknien"

Seit über einem halben Jahr bin ich stolzer Besitzer eines MANZ-Backofens 30/1 mit Vapor-Ausstattung. Die telefonische Beratung hat von Anfang an überzeugt, so wie auch das freundliche, kompetente Beraterteam. Der erste Eindruck beim Auspacken des Ofens, genial. Ich habe als ehemaliger selbständiger Bäckermeister mit vielen unterschiedlichen Ofentypen während meiner 37-jährigen Berufserfahrung und wenn man die Kindheit im elterlichen Betrieb dazu rechnet, fast 50 Jahre Berufserfahrung, gearbeitet. Nachdem ich meinen Betrieb aufgeben musste, war es für mich unvorstellbar nicht mehr mein eigenes Brot und Brötchen essen zu können. Ich habe mich dann auf die Suche gemacht und bin bei MANZ gelandet. Ein absolutes Profigerät für den Hausgebrauch. Handhabung, Qualität des Ofens absolut top. Die Backergebnisse, zum Niederknien. Dieser Ofen kann mit den "Großen" absolut mithalten. Ich bin stolz und glücklich, diesen Ofen zu Hause zu haben.

Lars B., März 2023
(MANZ-Ofenmodell 30/1)

Kundenmeinung

“... super happy mit dem MANZ-Ofen”

Unseren MANZ Kombi 2-1E haben wir seit 2019 und sind super happy damit!

Wir haben uns für den 2-1E entschieden, da wir so zusätzlich zum Zwei-Etagenofen von MANZ nochmal einen völlig unabhängigen Backraum haben, optisch erscheint alles aber als ein einziger Ofen.

Während also z.B. oben ein leckeres Bauernbrot backt, kann man auf den beiden unteren Ebenen Brötchen, Seelen oder Kuchen zubereiten.

Lena W., 2023
(MANZ-Ofenmodell Kombi 2-1/E)



Kundenmeinung

“Backen auf hohem Niveau”

Ich bin jetzt seit fast 2 Jahren Besitzerin eines MANZ 30/3 und würde ihn nie mehr hergeben. Die Backergebnisse sind geradezu perfekt. Ich backe sehr viel mit Sauerteig und langer Gare, gehe so gut wie nie zum Bäcker. Der MANZ 30/3 hilft mir ungemein beim Backen. Er hält die Feuchtigkeit und die Temperatur und mit den 3 Etagen kann ich sehr viel auf einmal backen. Backen auf absolut hohem Niveau würde ich sagen.

Stefanie D., 2023
(MANZ-Ofenmodell 30/3)

05//06// 2023 MANZ KALENDER

MAI	
19	
20	
21	
22	
23	HOTLINE 12-14 Uhr
24	HOTLINE 8-10 Uhr
25	
26	
27	HERRGOTTSTALER BACKTAGE PFINGSTEN
28	HERRGOTTSTALER BACKTAGE PFINGSTEN
29	HERRGOTTSTALER BACKTAGE PFINGSTEN
30	
31	
JUNI	
1	
2	Spezialseminar mit Karl Kirmeier
3	Spezialseminar mit Karl Kirmeier
4	
5	
6	
7	
8	Fronleichnam
9	Spezialseminar „Kochen mit Edgar Engst“
10	Spezialseminar „Kochen mit Edgar Engst“
11	
12	
13	Kennenlern-Seminar
14	HOTLINE 8-10 Uhr
15	Kennenlern-Seminar
16	HOTLINE 14-16 Uhr
17	Kennenlern-Seminar
18	
19	
20	HOTLINE 9-11 Uhr
21	Kennenlern-Seminar
22	HOTLINE 15-17 Uhr
23	Backseminar Advanced 1. Tag
24	Backseminar Advanced 2. Tag
25	
26	
27	
28	
29	HOTLINE 13-15 Uhr
30	Kennenlern-Seminar

Neu von MANZ



Unser neuer „kleiner“ Profi: MANZ Gärschrank Modell G33

Auf vielfachen Kundenwunsch haben wir bei MANZ einen neuen „kleinen“ Gärschrank ins Programm aufgenommen. Mit kompakten Außenabmessungen bietet dieses Gerät drei Einschübe für MANZ Backbleche (36 x 43 cm), aber auch Platz für die Gare im Teigkessel der Knetmaschinenmodelle LEA5 oder NOVA.

- Kompletter Gärschrank aus hochwertigem Edelstahl gefertigt
- 3 Einschübe für Backbleche (36 x 43 cm)
- Gärtemperatur stufenlos von 0° bis 50°C einstellbar (Zimmertemperatur ist gleich Minimaltemperatur)
- Regulierung des Gärraumklimas über Dampferzeugung durch einen manuell befüllbaren Wasserbehälter – somit ist kein Festwasseranschluss nötig
- Gleichmäßiges Gärklima auf allen Einschubebenen durch ständige Umwälzung der Raumluft im Gärschrank
- Geeignet zum Gären von Teiglingen, zur professionellen Herstellung von Sauerteigen sowie zur Fermentierung
- Türscharnier wahlweise rechts oder links

Technische Daten MANZ Gärschrank G33:

Anschlusswert	0,5 kW
Spannung	230 V
Gewicht	32 kg
Außenmaße (BxTxH) (inkl. Verstellfüßen)	60 x 56 x 53 cm
Größe Backbleche	43 x 36 cm
Einschübe	3
Artikelnr.	GS-10161/3

€ 1.450,-

Persönliche Beratung - auch ganz bequem von zuhause aus

MANZ Video-Beratung – ganz persönlich und direkt an Ihrem MANZ-Backofen Wunschmodell

Natürlich sind Sie herzlich eingeladen in unsere MANZ Backofenwelt und ein Besuch bei MANZ lohnt sich immer.

Wenn Ihnen jedoch der Weg zu uns zu weit sein sollte oder Sie keine Zeit für die Reise zu uns haben, bieten wir Ihnen auch gerne eine ganz persönliche Beratung per Videochat direkt an Ihrem MANZ Wunschmodell an. Rufen Sie uns hierfür einfach kurz an (Tel. 07933 91400). Unser Berater-team ruft Sie dann gerne per Videochat zurück und zeigt Ihnen alles.



Auch nach dem Kauf Ihres MANZ-Ofen unterstützen wir Sie gerne beim Backen und Kochen mit wertvollen Tipps und Infos. Per Telefon-Hotline oder online.

Entdecken Sie aktuelle Back- und Kochanleitungen auf unserem Telegram-Kanal: In unserem MANZ Telegram Kanal zeigen wir Ihnen neue leckere Rezepte und einfache Schritt-für-Schritt-Anleitungen.

Anmeldung zum MANZ Telegram-Kanal:
www.manz-backtechnik.de/telegram



Tauschen Sie sich mit anderen MANZ Usern in unserem MANZ Telegram-Chat aus:

In unserem MANZ Telegram-Chat können Sie sich mit vielen Teilnehmern über Rezepte, Tipps, Tricks, MANZ Geräte, Ofeneinstellungen, etc. austauschen.

Anmeldung zum MANZ Telegram-Chat:
www.manz-backtechnik.de/telegram-chat



Mit unserem **Newsletter** verpassen Sie nie wieder ein tolles Rezept, Angebote, Neuheiten, Veranstaltungen oder unsere Telefontermine für Fragen zum Backen und Kochen. Erfahren Sie Wissenswertes und interessante Stories zum Thema.

Anmeldung für den MANZ Newsletter:
www.manz-backtechnik.de/newsletter



07//2023

MANZ KALENDER

JULI
1
2
3 HOTLINE 10-12 Uhr
4 Kennenlern-Seminar
5
6
7 HOTLINE 8-10 Uhr
8
9
10 Kennenlern-Seminar
11
12 HOTLINE 11-13 Uhr
13 Seminar „Sauerteig + Wildhefe“
14
15
16
17
18 HOTLINE 9-11 Uhr
19 Kennenlern-Seminar
20
21
22
23
24
25
26 HOTLINE 12-14 Uhr
27 Kennenlern-Seminar
28
29 Kochseminar Basics
30
31

Die Messenger-App Telegram finden Sie in Ihrem App-Store 

Die MANZ Facebook-Seite finden Sie unter:
www.manz-backtechnik.de/facebook

Spezialisten unter sich finden Sie in der:
www.manz-backtechnik.de/facebook-gruppe

Folgen Sie uns auf Instagram:
www.manz-backtechnik.de/instagram

Die MANZ Hotline:

Mehrmals pro Woche können Sie sich Ratschläge und Tipps direkt von unserem Back- und Kochexperten holen. Die Termine finden Sie auf unserer Homepage und in unserem Newsletter. **Telefon-Hotline: 07933 / 91400**

Damit Sie nach dem Kauf Ihres MANZ-Ofens gleich richtig loslegen können...

Gratis für Sie bei Neukauf: Das Zubehör-Set zu Ihrem MANZ-Ofen



MANZ Basis-Set für 1 Backetage



MANZ Basis-Set für 2 Backetagen



MANZ Basis-Set für 3 Backetagen

Damit Sie gleich perfekt loslegen können, schenken wir Ihnen beim Kauf Ihres MANZ-Ofenmodells das passende Basis-Zubehörpaket - ganz egal für welches Modell Sie sich entscheiden!

MANZ Basis-Set für 1 Backetage

- 1 Backblech rechteckig, Aluminium, 4 cm hoher Rand, 1 Seite schräg
- 1 Backfolie rechteckig
- 1 Gärkorb rund 26 cm
- 1 Brotschieber aus Birken-Sperrholz
- 1 MANZ kraftvoller Ofenreiniger

MANZ Basis-Set für 2 Backetagen

- 1 Backblech rechteckig aus Aluminium, 4 cm hoher Rand, 1 Seite schräg
- 1 Lochblech rechteckig aus Aluminium, 2,5 cm hoher Rand, 1 Seite offen
- 2 Backfolien rechteckig
- 1 Brotschieber aus Birken-Sperrholz
- 1 MANZ kraftvoller Ofenreiniger

MANZ Basis-Set für 3 Backetagen

- 1 Backblech rechteckig aus Aluminium, 4 cm hoher Rand, 1 Seite schräg
- 1 Lochblech rechteckig aus Aluminium, 2,5 cm hoher Rand, 1 Seite offen
- 1 Backblech rechteckig emailliert, 4 cm hoher Rand
- 3 Backfolien rechteckig
- 1 Brotschieber aus Birken-Sperrholz
- 1 MANZ kraftvoller Ofenreiniger

Aktion gültig vom 15. Mai bis 30. Juni 2023, nicht kombinierbar mit 0% Finanzierung.

Impressum:

Herausgeber: MANZ Backtechnik GmbH · Backofenstraße 1-3 (Gewerbegebiet Hörle) · 97993 Creglingen-Münster
Telefon 07933 9140-0 · Fax 07933 914099
www.manz-backtechnik.de · info@manz-backtechnik.de

Bildrechte: MANZ, istock

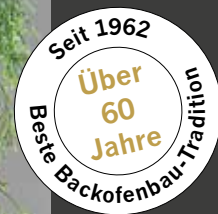
Druck: Druckzentrum Nordsee GmbH

Auflage: 15.000 Exemplare · Alle Angaben ohne Gewähr - Änderungen möglich
Grundpreise ab Werk Creglingen inklusive 19% Mehrwertsteuer ohne optionale Zusatzausstattungen.

Jubiläums-Aktion: 0% Finanzierung!

Zum 60. Jubiläum: Wählen Sie nach Ihrem Geschmack!

Nur zum Jubiläum haben Sie beim Design Ihrer MANZ-Backofentüre die Wahl zwischen edel mattem Silber oder vornehmen Schwarz im Jubiläumsdesign.
Für alle MANZ-Backöfen in allen Haushaltsgrößen.



Türglas mit schwarzem Rahmen

Türglas mit silbernem Rahmen



MANZ-Ofen Modell DH 2

Die Aktion - Rahmenfarbe sowie 0% Finanzierung - gilt für alle Bestellungen, die bis zum 30. Juni 2023 bei uns eingehen.

Unter www.manz-backtechnik.de finden Sie alle MANZ-Ofenmodelle und Geräte sowie den MANZ Gesamtkatalog zum Download. Gerne senden wir Ihnen unseren Katalog auch per Post zu.

Professionelles Zubehör für Ihre Küche und Backstube...

Für Sie in hochwertiger Gewerbequalität!



MANZ Backbleche, rund

Mit rundum 4 cm hohem, leicht schrägem Rand. Dieser verhindert das Auslaufen von Flüssigkeiten beim Backen. Bestens geeignet zum Backen von Kuchen, Pizzen, Zwiebelkuchen, Flammkuchen, etc. Aus Aluminiumlegierung

20 cm Ø, Nr. ZU-30264/3	€ 19,80
30 cm Ø, Nr. ZU-30166/3	€ 24,80
36 cm Ø, Nr. ZU-30147/3	€ 29,80

Jubiläums-Dreier statt ~~74,40 €~~ **69,00 € !**



MANZ Muffinbleche

Zum gleichzeitigen Backen von 20 Stück Muffins. Inkl. 60 Muffin-Papierförmchen. Das Muffin-Blech wird zum Backen auf ein Backblech gesetzt. Aus Aluminiumlegierung. (Backblech nicht im Lieferumfang enthalten)

42 x 35 cm, 4 cm hoch (Standard), Nr. ZU-10411/3	€ 39,-
51,3 x 31,3 cm, 4 cm hoch (Perfectus), Nr. ZU-10597/3	€ 42,-
59 x 39 cm, 4 cm hoch (Maestro), Nr. ZU-10613/3	€ 45,-



MANZ Baguettebleche

MANZ Baguettebleche haben vorgeformte Backmulden für 4 Baguettes à 250 g bzw. 400 g. Damit haben Ihre Baguettes garantiert immer die perfekte Form und werden ringsum gleichmäßig gebräunt. Aus Aluminium-Legierung

43 x 36 cm (Standard), Nr. ZU-30176/3	€ 89,-
60 x 40 cm (Maestro), Nr. ZU-30162/3	€ 98,-



MANZ Backbleche

Das Universal-Backblech. Mit 4 cm hohem Rand an allen vier Seiten, an einer Seite abgeschrägt zum leichten Entnehmen des Backgutes. Geeignet für alle Arten von Brot, Brötchen und Gebäck, speziell aber auch für Kuchen und Pizzen, da der hohe Rand ein Auslaufen von Flüssigkeit beim Backen verhindert. Aus Aluminium-Legierung

43 x 36 cm (Standard), Nr. ZU-10410/3	€ 39,-
53 x 32,5 cm (Perfectus), Nr. ZU-10584/3	€ 42,-
60 x 40 cm (Maestro), Nr. ZU-10459/3	€ 44,-

Alle Preise zuzüglich Versandkosten. Bestellen Sie ganz einfach telefonisch unter 07933 91400 oder auf unserer Homepage unter www.manz-backtechnik.de



MANZ Beste Brezellaug

Für feinste Brezeln und leckerstes Laugengebäck aller Art. Die konzentrierte Brezellaug in der praktischen Sicherheitsflasche wird vor Gebrauch 1:10 mit kaltem Wasser verdünnt und reicht somit für über 2.000 Brezeln. Die bereits verdünnte Lauge kann in einer zusätzlichen Leerflasche zur mehrmaligen Nutzung aufbewahrt werden. Die Brezellaug ist unbeschränkt haltbar.

1 Liter Brezellaug, Nr. ZU-30173/3	€ 13,90
Zusätzliche Leerflasche für verdünnte Lauge Nr. ZU-30808/3	€ 2,90



MANZ Bestes Backtrennspray

Mit dem MANZ Backtrennspray haben Sie gleich 3 große Vorteile:

- Einfachstes Einfetten auch von geriffelten Formen
- Bestmögliche Sauberkeit (keine fettigen Finger mehr)
- Leichtes Herauslösen des Backgutes aus der Form

Das MANZ Backtrennspray besteht zu 100 % aus pflanzlichen Fetten.

600 ml, Nr. ZU-30165/3	€ 9,80
------------------------	--------



MANZ Dauerbackfolien

Diese Profi-Dauerbackfolien sind in extra starker Gewerbequalität und somit extrem robust. Sie sind sehr leicht zu reinigen und können bis zu 5000 mal wiederverwendet werden. MANZ Dauerbackfolien verhindern absolut jegliche Anhaftung des Gebäcks – ganz ohne Einfetten!

36 x 21 cm (Standard), Nr. ZU-30180/3	€ 5,90
32 x 26,5 cm (Perfectus), Nr. ZU-30217/3	€ 7,90
43 x 36 cm (Standard), Nr. ZU-30168/3	€ 9,90
53 x 32,5 cm (Perfectus), Nr. ZU-30216/3	€ 11,90
60 x 40 cm (Maestro), Nr. ZU-30167/3	€ 14,90
26 cm Ø, Nr. ZU-30158/3	€ 7,90
28 cm Ø, Nr. ZU-30156/3	€ 8,90



MANZ Kraftvoller Ofenreiniger

500 ml-Sprühflasche.

Für alle Oberflächen aus Edelstahl, Glas, Porzellan, Keramik und Aluminium-Legierungen. Ideal für die Reinigung direkt nach dem Backen/Kochen.

Der Reiniger ist nicht ätzend und kann auch problemlos für die Türdichtung und unsere Aluminium-Backbleche verwendet werden.

500 ml, Nr. ZU-50681/3	€ 19,80
------------------------	---------



Unser Kombi-Tipp vom Bäckermeister:

Manzometer - Der Bimetal-Einstichthermometer zur Messung der Temperatur von Teigen und Sauerteig sowie der exakten Kerntemperatur von Fleisch, Fisch, Gemüse und Gebäcken. Dazu das Buch von Bäckermeister Siegfried Brenneis „So einfach geht Sauerteig“ - Step by Step zum eigenem Brot mit Roggen-, Weizen- oder Dinkelsauerteig.

Kombi-Tipp Manzometer und Buch „So einfach...“	€ 49,80
--	---------



Kundenmeinung

“Da macht Backen Spaß”

Hallo.

Ich benutze das MANZ Backmalz, Brezelsalz und die Lauge, natürlich mit dem original Manz Rezept. Ich bin begeistert über das Ergebnis. Es wird immer was und es gibt nichts schöneres als den Sonntag Morgen mit selber gemachten Brötchen zu beginnen. Lauge und Malz sind einfach die besten Produkte, schon viele ausprobiert, aber nie so gute Ergebnisse wie bei euren Produkten. Da macht Backen Spaß. Danke und Gruß

Benjamin K.
(MANZ Backzubehör)

Wir freuen uns auch über Ihre Meinung - gerne mit Bild

Email: info@-manz-backtechnik.de

Kundenmeinung

“Mit absoluter Überzeugung”

Liebes Manz-Team,
wir sind seit ein paar Monaten stolze Besitzer eines Holzbackofens und haben uns dann recht schnell für die Manz-Produkte entschieden. Vom Gärtuch, dem Backspray, der Lauge über die Gärboxen bis hin zur MANZ LEA Teigknetmaschine nutzen wir alles mit absoluter Überzeugung. Die Wochenenden werden derzeit zu Backwochenenden und es macht super viel Spass. Wir können die MANZ-Produkte sehr empfehlen und werden die MANZ Backofenwelt sicher bald wieder besuchen :)

Viele Grüsse aus Bad Mergentheim

Mareika A.
(MANZ Teigknetmaschine und Zubehör)



JUBILÄUMS-AKTION

Wir erfüllen Ihren Traum vom MANZ-Ofen!

0 % Finanzierung gültig für alle MANZ-Öfen und Geräte*

Ob Standgerät oder Einbaugerät, ob in Haushaltsgröße, Gastro- oder Bäckereiformat, ob mit oder ohne Kochfeld: Erfüllen Sie sich jetzt Ihren Traum von einem professionellen MANZ-Backofen. Rufen Sie uns an, besuchen Sie uns in der MANZ Backofenwelt an den Herrgottstaler Backtagen oder zu unseren täglichen Öffnungszeiten. Wir beraten Sie gerne!



* Aktion gilt bis zum 30.06.2023 und für alle MANZ-Öfen, Backstationen, Gärschränke, Teigknetmaschinen, Nudelmaschinen, Getreidemühlen. 0% Finanzierung gilt nicht für Sonderangebote. - Weitere Ofenmodelle unter www.manz-backtechni.k.de

MANZ Teigknetmaschine LEA12 und LEA12 2G

Die MANZ Teigknetmaschine LEA12 fasst 11 kg Teig.
Aufklappbarer Knetkopf, abnehmbare Teigschüssel.

Technische Daten	LEA12	LEA12 2G
Knetgeschwindigkeiten	1	2
Kesselvolumen beide	15 Liter	
Fassungsvermögen beide	6 kg Mehl bzw. 11 kg Teig	
Zeitschaltuhr beide	mechanisch, 0-30 Min.	
Außenmaße beide	(B x T x H) 36 x 68 x 71 cm	
Gewicht	89 kg	90 kg
Anschlusswert LEA 12	230 V - 0,8 kW	
Anschlusswert LEA 12 2G	400 V - 0,9 kW	

statt

~~2.190,- €~~ ~~2.490,- €~~

2.080,- € 2.370,- €



Grundpreise bei Abholung im Werk Creglingen inklusive 19% Mehrwertsteuer ohne optionale Zusatzausstattungen. Optionale Lieferung zuzügl. Versandkosten.



LEA5 und LEA5 2G

Das Tischgerät LEA5 fasst max. 5 kg Teig. Knetkopf aufschwenkbar, Schüssel und Kneithaken abnehmbar! LEA5 und LEA5 2G sind in 5 zeitlosen Farben erhältlich:

Technische Daten LEA5 / LEA5 2G

Knetgeschwindigkeiten	1 bzw. 2
Kesselvolumen	8,5 Liter
Fassungsvermögen	3 kg Mehl bzw. 5 kg Teig
Zeitschaltuhr digital	0-30 Minuten
Außenmaße (B x T x H)	28 x 45 x 40 cm
Gewicht	29 kg
Anschlusswert	230 V – 0,37 kW
Ausführung	LEA5 LEA5 2G
Weiß, Weinrot, Stahlblau, Anthrazit	
	€ 1.890,- € 2.190,-
Edelstahl	€ 2.060,- € 2.340,-



NOVA

Kneten wie mit den „großen“ Maschinen:

Die NOVA ist ein hochkarätiges, stabiles und langlebiges Profigerät. Mit dem als Zubehör erhältlichen Schneebesens und Rührpaddel wird sie zum Universaltalent.

Technische Daten NOVA

Knetgeschwindigkeiten	7
Kesselvolumen	5 Liter
Fassungsvermögen	0,3 - 3 kg Teig
Timer / Zeitzähler	Max. 45 Minuten
Außenmaße (B x T x H) (Höhe aufgeklappt 54 cm)	24 x 41,5 x 38,1 cm
Gewicht	18 kg
Anschlusswert	230 V – 0,35 kW – 50/60 Hz
Ausführung in weiß, weinrot, stahlblau, anthrazit oder silber:	
	€ 1.990,-

Grundpreise bei Abholung im Werk Creglingen inklusive 19% Mehrwertsteuer ohne optionale Zusatzausstattungen. Optionale Lieferung zuzügl. Versandkosten.



JUBILÄUMS-AKTION! 0 % Finanzierung

Vom 15.05. bis 30.06. 2023
auf alle **MANZ-Ofenmodelle**
und **MANZ Geräte**

...mit unserem hauseigenen Angebot:
0 % bei 24 Monaten Laufzeit

Hinweis: Sonderangebote und 0% Finanzierung
sind nicht miteinander kombinierbar

