



Backen & Kochen



NR 2 2023

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

**WILLKOMMEN ZUR FABELHAFTEN UND GROSSEN
MANZ WEIHNACHTS-SCHAUBÄCKEREI
VOM 01. BIS 03. DEZEMBER 2023 - EINTRITT FREI**

Auf 5000 qm sehen Sie:

**GROSSES SCHAUBACKEN
& SCHAUKOCHEN - LIVE!**

**ALLE MANZ-ÖFEN UND
GERÄTE LIVE IM EINSATZ**

**VIEL PROFESSIONELLES
BACK- UND KOCHZUBEHÖR**

**WEIHNACHTSANGEBOTE
IM WERKSVERKAUF**





WILLKOMMEN ZUR FABELHAFTEN UND GROSSEN MANZ WEIHNACHTS-SCHAUBÄCKEREI

VOM 01. BIS 03. DEZ. 2023, 10 - 17 UHR - EINTRITT FREI

Auf über 5000 qm erleben Sie die ganze Welt des weihnachtlichen Backens und Kochens, durchgehend live und in Aktion vorgeführt von über 30 wahren Meistern ihres Fachs

Auch in diesem Jahr kommen zur MANZ Weihnachts-Schaubäckerei wieder viele bekannte Back- und Kochspezialisten und zeigen Ihnen live und ausführlich ihr meisterliches Können.



Ob weihnachtliches Backen, Braten, Kochen oder Dampfgaren im MANZ-Backofen:

Hier erleben Sie die ganze Bandbreite meisterlicher Kunst - vom ersten Handgriff bis zum fertigen, köstlichen Produkt - wir zeigen Ihnen viele Tipps und Tricks für ein perfektes und leckeres Ergebnis.

Dabei bleiben keine Wünsche offen: Weihnachtliche Gebäcke in allen Variationen, aber auch Brote, Brötchen, Laugengebäcke, Hefengebäcke, Kleingebäck aller Art und natürlich leckere Kuchen und feine Torten in großer Vielfalt stehen auf dem Vorführprogramm unserer Spezialisten. Auch das weihnachtliche Kochen kommt keineswegs zu kurz: Unser Meisterkoch und sein Team zeigt Ihnen, wie Sie ganz besonders köstliche Gerichte im MANZ-Backofen ganz leicht und perfekt zubereiten.



Natürlich sehen Sie an der MANZ Weihnachts-Schaubäckerei alle MANZ-Backöfen, Teigknetmaschinen, Nudelmaschinen, Getreidemühlen und Vieles mehr live und in Aktion!

Überzeugen Sie sich von der hohen Qualität und der perfekten Funktion unserer Geräte.

Gerne können Sie sich an der Weihnachts-Schaubäckerei ausführlich von unseren Mitarbeitern beraten lassen und direkt vor Ort einkaufen.

Wir nehmen uns gerne viel Zeit für Sie!



Auch unser großer Verkauf an professionellem Back- und Kochzubehör hat an der MANZ Weihnachts-Schaubäckerei für Sie geöffnet. In unserem Werksverkauf finden Sie das ganze Angebot an MANZ-Backöfen, Geräten und Zubehör.

Und natürlich ist auch für Ihr leibliches Wohl bestens gesorgt.

Die ganze MANZschaft freut sich auf Ihr Kommen!



IMPRESSIONEN MANZ WEIHNACHTS-SCHAUBÄCKEREI



An der MANZ Weihnachts-Schaubäckerei sind absolute Meister ihres Fachs am Werk. An mehr als 20 verschiedenen Stationen erleben Sie durchgehend und live die ganze Welt des meisterlichen Backens und Kochens.



FRÜHSTÜCK BEI DER MANZ WEIHNACHTS-SCHAUBÄCKEREI



Frühstück satt - herzhaft oder süß und superlecker!

Für alle Frühaufsteher und unsere weitgereisten Gäste haben wir an der MANZ Weihnachts-Schaubäckerei von 8.45 bis 10.30 Uhr den Frühstückstisch gedeckt.

Schon bevor die eigentliche Veranstaltung beginnt, können Sie sich bei uns mit einem tollen Frühstück stärken. Genießen Sie frische Backwaren aus dem MANZ-Backofen mit leckerer Marmelade, Honig, Wurst, Käse und frischem Obst. Dazu frischen Kaffee, Tee, Kakao oder Mineralwasser oder Saft.

Frühstück satt: Preis p.P. Erwachsene 12,- €, Kinder bis 14 Jahre 5,- €

36 Jahre Weihnachtsmarkt Creglingen

Öffnungszeiten

Fr. 1.12.23 18-21 Uhr

Sa. 2.12.23 15-21 Uhr

So. 3.12.23 12-19 Uhr



Faszinierende Ton- und Lichtinstallation



Tanzvilla,
Kindereisenbahn,
Fenstergespräche
und vieles mehr!



C

Weihnachten
MIT IDEEN



Die Firma MANZ wünscht Ihnen eine frohe WEIHNACHTSZEIT

Ein Weihnachtsgruß aus der MANZ Backofenwelt



Zeit für Genuss und Inspiration
Das MANZ-Team freut sich jederzeit Sie in der MANZ Backofenwelt begrüßen zu dürfen.

MANZ Backofenwelt
täglich für Sie geöffnet:
Mo-Fr. 8 - 17 Uhr
Sa 9 - 13 Uhr
Backofenstraße 1-3
97993 Creglingen

Wer hätte das gedacht?

Anfang der 70er Jahre wurde ausgerechnet in Creglingen Münster, der Heimat der Firma MANZ, ein Springerle-Modell aus dem 17. Jahrhundert gefunden: Aus Speckstein gemacht, sehr detailreich und aufwendig geschnitzt (Abb. rechts).

Das zeigt, dass in dieser Region das Backen schon seit vielen Jahren eine besondere Rolle gespielt hat. Viele Generationen haben seither diese Backtradition weiter gegeben. Auch heute noch werden die besonders feinen und wunderschönen Anisplätzchen zur Weihnachtszeit bei uns hergestellt. Wie? Das zeigen wir Ihnen gerne bei unserer MANZ Weihnachts-Schaubäckerei, zu der wir Sie hiermit herzlichst einladen.



Mit diesem kleinen Gedicht von Theodor Fontane wünschen wir Ihnen eine friedvolle und besinnliche Advents- und Weihnachtszeit!

Überlass es der Zeit (Theodor Fontane)

*Erscheint dir etwas unerhört,
Bist du tiefsten Herzens empört,*

*Bäume nicht auf, versuch's nicht mit Streit,
Berühr es nicht, überlass es der Zeit.*

*Am ersten Tage wirst du feige dich schelten,
Am zweiten lässt du dein Schweigen schon gelten,*

*Am dritten hast du's überwunden,
Alles ist wichtig nur auf Stunden,*

*Ärger ist Zehrer und Lebensvergifter,
Zeit ist Balsam und Friedensstifter.*

Familie Robert und Dagmar Häussler mit der ganzen MANZ Belegschaft

Mit einem GUTSCHEIN von MANZ Freude schenken!

Mit einem Gutschein von MANZ schenken Sie allen Back- und Kochbegeisterten viel Freude auf hochwertige Qualitätsprodukte.

**Einfach bei der MANZ Weihnachts-Schaubäckerei mitnehmen
oder bestellen und zuschicken lassen.**

Telefon: 07933 91400
info@manz-backtechnik.de
www.manz-backtechnik.de



MANZ weihnachtliches Backzubehör

in hochwertiger Gewerbequalität



MANZ Springerle-Model im Doppelpack (mit Rezept)

Model mit traditionellen Motiven. Sehr gut geeignet für das Backen von Anisplätzchen oder für schöne Salzteigmotive. Weitere Model finden Sie in unserem Shop.



MANZ Model für Springerle
„Anissterne“
rund, Ø 3,8 cm



MANZ Model für Springerle
„Kerze“
rechteckig, 3,2 x 4,5 cm



MANZ Model für Springerle
„4 Motive“
quadratisch, 8,2x 9,2 cm



MANZ Model für Springerle
„Viel Glück“
quadratisch, 6,5 x 5,1 cm

Modelpaar A+B

€ 54,90

Modelpaar C+D

€ 35,90



MANZ Teig-Ausrollhilfe aus Aluminium-Legierung

Macht das gleichmäßige Ausrollen aller Arten von Mürbe- und Plätzchenteigen sowie Hefeteig und Lebkuchenteig ganz einfach.

Für mühelos gleichmäßig dicke oder dünne Plätzchen und Kuchenböden. Die Ausrollhilfe besteht aus drei Stabpaaren in den Höhen 3 mm, 5 mm und 10 mm. Die Stäbe sind je 49,5 cm lang und jeweils 1,5 cm breit.

3 Stabpaare

ZU-10471/3

€ 29,50



MANZ Zimtsternausstecher

Dieser klappbare Zimtsternausstecher aus Kunststoff macht das Ausstechen von Zimtsternen kinderleicht. Hier muss die Eiweiß-Zucker-Masse nicht mehr mühselig mit einem Pinsel einzeln aufgetragen werden, sondern der Guss wird komplett auf die ausgerollte Masse aufgetragen, die Sterne werden ausgestochen und anschließend direkt auf ein Backblech gelegt.

1 - 4 cm Ø

ZU-30203/3

€ 9,90

2 - 5 cm Ø

ZU-30204/3

€ 11,50



MANZ Auskühlgitter

Extra stabile Gewerbequalität. Absolut rostfrei und laugenbeständig, somit auch für Laugengebäck bestens geeignet. Beim Auskühlen der Backwaren auf dem MANZ Auskühlgitter bleibt der Boden des Gebäcks schön knusprig und wird nicht weich. Durch die sehr engen Maschen des Gitters können selbst kleine Plätzchen nicht durchfallen. Auch zum „Trüffeln“ bestens geeignet.

43 x 35 cm (Standard)

ZU-10443/3

€ 42,50

53 x 32,5 cm (Perfectus)

ZU-10611/3

€ 49,50

60 x 40 cm (Maestro)

ZU-10456/3

€ 54,50



MANZ Backbrett

Das MANZ Backbrett besitzt eine mit Edelstahl überzogene Arbeitsfläche, die an allen vier Seiten schräg aufgekantet und verschweißt ist. So wird ein Herunterlaufen der Flüssigkeit bei der Teigherstellung verhindert. Die Anschlagleiste an der Vorderseite des Brettes gewährleistet eine sichere und rutschfeste Auflage auf Ihrer Arbeitsplatte.

MANZ Backbrett mit Edelstahloberfläche
an allen 4 Seiten schräg aufgekantet und verschweißt
63 x 53 cm ZU-10415/3 € 215,00



MANZ Bäckerrollholz

Professionelles Bäcker-Rollholz aus massivem Buchenholz, doppelt kugelgelagert zum mühelosen Ausrollen aller Teigarten. Extrem stabil, leichtlaufend und sehr langlebig.

MANZ Bäcker-Rollholz aus Buchenholz
doppelt kugelgelagert
Walze 30 cm breit ZU-30172/3 € 75,00

MANZ Aktion für perfekt geformtes Brot

Zu Weihnachten bieten wir Ihnen ein professionelles Brotback-Set für ein perfekt geformtes Brot. Gratis dazu gibt es von uns jeweils eines unserer beliebtesten Brotrezepte sowie eine Packung MANZ Brotgewürz.

Für perfekt geformtes Brot mit dem traditionellen Mehl-Rillen-Muster. Einfach den vorgeformten Teig in den bemehlten MANZ Gärkorb geben, mit dem MANZ Gärtuch abdecken und wie gewohnt gehen lassen. Anschließend das Brot auf den bemehlten Brotschieber stürzen, evtl. einschneiden und in den Ofen schieben.

MANZ Gärkorb, handgefertigt, aus Peddigrohr
Teigfüllmenge pro Korb 1 kg Brot
2 Brote passen in eine Backetage
Abmessung: Ø 22 cm
ZU-30153/3 € 18,50

MANZ Gärtuch, aus 100 % Bäcker-Spezialtuch,
bei 60°C waschbar
Abmessung: 180 x 60 cm
ZU-50695/3 € 21,90

MANZ Teigritzmesser € 2,90

MANZ Brotgewürz gratis

MANZ Brotrezept gratis



Ihr Preis € 43,30

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

AUS ALUMINIUM, EMAILLE ODER EDELSTAHL

MANZ BACKBLECHE

MANZ Backbleche gibt es in einer Vielzahl von Ausführungen und Größen. Alle sind in handwerklicher Gewerbequalität gefertigt und für beste Back- und Kocheergebnisse sowie für leichte Handhabung gemacht.

Aber welches Blech eignet sich am besten für welchen Einsatz?

Wann 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 eine hohe Kontaktwärme und somit die besten Backergebnisse.

Dabei ist die Aluminium-Legierung AlMg3 deutlich härter und abriebfester als reines Aluminium. Dadurch ist dieses Material absolut lebensmittelecht und gesundheitsunbedenklich.

Auch ist die Wärmeausdehnung bei der Aluminium-Legierung AlMg3 deutlich geringer als z.B. bei Edelstahl. Dadurch haben Backbleche und Backformen aus diesem Material deutlich weniger Wärmeverzug.

Wann emaillierte Backbleche?

Unsere emaillierten Backbleche sind aus Stahl gefertigt und dunkel emailliert. Dadurch besitzen sie eine hervorragende Wärmeleitfähigkeit und somit perfekte Backeigenschaften.

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 Bäckereigenschaften wie Backbleche aus Aluminium-Legierung. Sie sind dafür aber säurebeständig und sehr leicht zu reinigen.

Deshalb eignen sie sich besonders 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.

Alle unsere Backbleche sind PFAS-frei und können ohne Bedenken recycelt werden!



MANZ Backblech mit offener Seite

aus Aluminium-Legierung

Das klassische Backblech. Mit 2,5 cm hohem Rand an drei Seiten und einer offenen Seite zum leichten Abschieben des Backgutes. Besonders geeignet für Brötchen und Kleingebäcke aller Art, aber auch für Kuchen und Brote.

43 x 36 cm (Standard)	ZU-10409/3	€ 31,00
53 x 32,5 cm (Perfectus)	ZU-10583/3	€ 33,00
60 x 40 cm (Maestro)	ZU-10457/3	€ 35,00



MANZ Backblech mit hohen Rändern

aus Aluminium-Legierung

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.

43 x 36 cm (Standard)	ZU-10410/3	€ 39,00
53 x 32,5 cm (Perfectus)	ZU-10584/3	€ 41,00
60 x 40 cm (Maestro)	ZU-10459/3	€ 44,00

...FÜR JEDEN ZWECK DAS RICHTIGE



MANZ Backblech mit hohen Rändern

aus Aluminium-Legierung

Mit 4 cm hohem, geradem Rand an allen vier Seiten. Besonders geeignet für Blechkuchen und Pizzen aller Art, die in gleichmäßige Stücke geteilt werden sollen. Verhindert das Auslaufen von Flüssigkeit beim Backen.

43 x 36 cm (Standard)	ZU-10413/3	€ 35,50
53 x 32,5 cm (Perfectus)	ZU-10585/3	€ 37,50
60 x 40 cm (Maestro)	ZU-10458/3	€ 39,50



MANZ Backblech

aus hochwertigem Edelstahl

Das Brat- und Garblech. Mit 4 cm hohem, geradem Rand und Griffabkantung an allen vier Seiten. Bestens geeignet zum Braten bzw. Grillen von Fleisch und Würsten sowie zum Dampfgaren von Gemüse. Der hohe Rand verhindert das Auslaufen von Flüssigkeit während der Zubereitung.

43 x 36 cm (Standard)	ZU-10421/3	€ 72,00
53 x 32,5 cm (Perfectus)	ZU-10586/3	€ 77,00
60 x 40 cm (Maestro)	ZU-10609/3	€ 82,00



MANZ emaillierte Backbleche

Die klassischen Backbleche mit 2,5 cm hohem Rand an allen vier Seiten (eine Seite leicht angeschrägt). Säure- und laugenbeständig. Durch die gerundeten Ecken leicht in der Reinigung. Besonders geeignet für Laugengebäck und Kleingebäcke aller Art, aber auch für Kuchen und Brote.

43 x 36 cm (Standard)	ZU-50712/3	€ 33,50
53 x 32,5 cm (Perfectus)	ZU-50741/3	€ 39,50



MANZ emaillierte Backbleche

Mit 4 cm hohem, geradem Rand an allen vier Seiten. Säure- und laugenbeständig. Besonders geeignet für Blechkuchen und Pizzen aller Art. Der hohe Rand verhindert das Auslaufen von Flüssigkeit beim Backen und Kochen. Deshalb auch zum Braten, Garen und Grillen im MANZ-Backofen bestens geeignet.

43 x 36 cm (Standard)	ZU-50714/3	€ 39,50
53 x 32,5 cm (Perfectus)	ZU-50742/3	€ 41,50

BESTELLUNG Tel.: 07933 91400 oder direkt in unserem ONLINE-SHOP www.manz-backtechnik.de

MANZ Rezept-Tipps (nicht nur) für die Weihnachtszeit

Pochierte beschwipste Birnen (8 Stück)

3-4 Saftorangen auspressen und mit
400 ml Rotwein,
100 ml Rum,
150 g Zucker,
2 Zimtstangen und
2 Sternanis in der Kombipfanne aufkochen.
8 Birnen (Williams Christ) schälen, halbieren und
entkernen.
In den heißen Sud legen und zugedeckt ca. 20 Minuten
köcheln lassen - dabei die Birnen mehrmals wenden.
50 ml Birnengeist zugeben, zur Hälfte einkochen lassen
und mit gehobelten und gerösteten Mandeln garnieren.

Backvorgang:

Konventionelle MANZ Regelung:
Abschirmbleche bleiben im Ofen.
MANZ-Backofen auf 150°C vorheizen.
20 Minuten köcheln lassen.

MANZ Ober-/Unterhitze-Regelung:
Im MANZ-Backofen die Ober- und Unterhitze
auf 150°C vorheizen.
20 Minuten köcheln lassen.



Bratapfelkuchen (für 1 Tortenform 26 cm Ø)

250 g Weizenmehl Type 405 mit
1 TL Backpulver,
125 g Zucker,
1 Prise Salz,
1 Päck. Vanillezucker,
1 Ei und
125 g Butter verkneten, in die gefettete und mit
Paniermehl ausgestreute Tortenform drücken.
12 mittelgroße Äpfel entkernen und auf dem Mürbteig
verteilen. Die Äpfel je nach Geschmack mit
Johannisbeergelee und
Rosinen füllen.
600 g Sahne mit
1 Päck. Vanillezucker,
75 g Zucker und
1 Päck. Vanillepuddingpulver aufkochen und über
die Äpfel gießen.

Backvorgang:

Konventionelle MANZ Regelung:
Abschirmbleche bleiben im Ofen.
MANZ-Backofen auf 170-180°C vorheizen.
60-70 Minuten backen.

MANZ Ober-/Unterhitze-Regelung:
Im MANZ-Backofen die Ober- und Unterhitze auf
140°C vorheizen. Beim Beschicken die Oberhitze
auf 170-180°C hochstellen und 60-70 Minuten
backen.

Fragen zum Backen und Kochen im MANZ-Ofen
oder zu einem unserer vielen anderen professio-
nellen Produkte?
Rufen Sie uns einfach an. **Telefon 07933 91400**
Wir helfen Ihnen gerne weiter. Persönlich, freund-
lich und kompetent.



MANZ Torten-/Kuchenplatte

rund, aus Aluminium-Legierung
Unverwechselbare feine, runde Tortenplatte für
jeden festlichen Anlass. Mit Griffstück für sicheres
Tragen und zwei Aufhängelöchern.

32 cm Ø ZU-10444/3 € 28,80



Adventsbrot (2 Kasten-Backformen 20,5 x 11 x 10,5 cm)

Am Vortag:

Quellstück:

50 g Leinsamen mit

100 g Wasser gekühlt über Nacht stehen lassen.

Am Backtag:

1000 g Emmer (fein gemahlen),

150 g Quellstück,

30 g Hefe,

25 g Salz,

30 g MANZ Bester Sauerteig,

500 g Joghurt und

300-350 g Wasser zu einem Teig verkneten.

Zum Schluss:

200 g Haselnüsse kurz unterheben und den Teig ca. 30-40 Minuten ruhen lassen.

Anschließend den Teig in zwei Teile teilen und ausformen. Auf Wunsch mit Wasser befeuchten und in Saaten wälzen. In die mit MANZ Backtrennspray gefetteten Kasten-Backformen setzen und den Teig bis ca. 1-2 cm unter den Rand gehen lassen.



Backvorgang:

Konventionelle MANZ Regelung:

Abschirmbleche entfernen.

MANZ-Backofen auf 250°C vorheizen.

Die Kasten-Backformen in den Backofen stellen und ca. 15-20 Minuten backen (bis die gewünschte Bräunung erreicht ist). Dann den Backofen ausschalten und die Brote weitere weitere 45-50 Minuten im Ofen lassen.

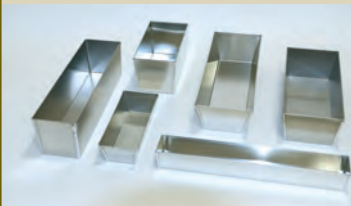
MANZ Ober-/Unterhitze-Regelung:

Im MANZ-Backofen die Oberhitze auf 250°C und die Unterhitze auf 220°C vorheizen. Die Kasten-Backformen in den Backofen stellen und ca. 15-20 Minuten backen (bis die gewünschte Bräunung erreicht ist). Die Ober- und Unterhitze nun auf ca. 160-170°C zurückschalten und die Brote weitere 45-50 Minuten im Ofen lassen.

Wir verwenden zur Herstellung des Adventsbrot: MANZ Kastenbackform, MANZ Teigknetmaschine, MANZ Bester Sauerteig und MANZ-Backofen

MANZ Kasten-Backformen

aus Aluminium-Legierung



Alle MANZ Kastenbackformen und MANZ Backbleche werden in unserem Werk in Creglingen-Münster in aufwändiger Handarbeit selbst gefertigt.

Alle Ecken und Ränder sind von Hand mit nahtlosem Übergang absolut dicht verschweißt. Somit kann nichts auslaufen oder in den Ecken hängen bleiben. Geeignet zum Backen von Broten, Kuchen und Kanapee aller Art in der typisch viereckigen Form.

21,0 x 9,0 x 5,5 cm	ZU-10513/3	€ 22,50
20,5 x 11,0 x 10,5 cm	ZU-10427/3	€ 27,90
30,0 x 13,0 x 8,5 cm	ZU-10414/3	€ 29,90
35,5 x 13,0 x 8,5 cm	ZU-10429/3	€ 32,00
36,0 x 10,0 x 10,5 cm	ZU-10425/3	€ 32,00
40,0 x 6,0 x 5,0 cm	ZU-10454/3	€ 30,00

MANZ Bester Sauerteig

Trockensauerteig ohne Zusatzstoffe

Damit wird das Selberbacken von herzhaftem Sauerteigbrot, kräftigen Roggenbrötchen, Baguettes und Vollkornbrötchen ganz einfach und sicher. Sehr ergiebig!

(Ein 500 g-Päckchen reicht für gut 15 kg Sauerteiggebäck).

Inhaltsstoffe: Fermentiertes Roggenmehl

500 g	ZU-10478/3	€ 9,20
-------	------------	--------

MANZ Teigknetmaschine LEA 5



Das Tischgerät LEA5 fasst max. 5 kg Teig. Knetkopf aufschwenkbar, Teigschüssel und Knethaken abnehmbar! LEA5 und LEA5 2G sind in 5 zeitlosen Farben

erhältlich.

Technische Daten LEA5 / LEA5 2G:

Knetgeschwindigkeiten 1 (LEA5) bzw. 2 (LEA5 2G)

Kesselvolumen 8,5 Liter

Fassungsvermögen max. 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	€ 1.890,00	€ 2.190,00
Weinrot	€ 1.890,00	€ 2.190,00
Stahlblau	€ 1.890,00	€ 2.190,00
Anthrazit	€ 1.890,00	€ 2.190,00
Edelstahl	€ 2.060,00	€ 2.340,00

Grundpreise ab Werk inkl. MwSt.




**Beachten Sie unser
MANZ-Ofen Angebot
auf Seite 15!**

12// 2023

MANZ KALENDER

Dezember	
01	WEIHNACHTS-SCHAUBÄCKEREI
02	WEIHNACHTS-SCHAUBÄCKEREI
03	WEIHNACHTS-SCHAUBÄCKEREI
04	
05	HOTLINE 10-12 Uhr
06	
07	
08	HOTLINE 9-11 Uhr
09	Kennenlern-Seminar
10	
11	HOTLINE 11-13 Uhr
12	Kennenlern-Seminar
13	HOTLINE 12-14 Uhr
14	Kennenlern-Seminar
15	
16	
17	
18	Kennenlern-Seminar
19	
20	
21	
22	
23	Backofenwelt geschlossen
24	Heiligabend
25	1. Weihnachtsfeiertag
26	2. Weihnachtsfeiertag
27	
28	
29	
30	Backofenwelt geöffnet von 9-13 Uhr
31	Silvester

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:

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

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 Beraterteam 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



Entdecken Sie den MANZ-Ofen in unserer MANZ BACK AKADEMIE

Sie möchten sich aktiv von den Back- und Kochergebnissen des MANZ-Backofens überzeugen und testen, ob dieser Ofen auch für Sie der Richtige ist? Wir haben die ideale Gelegenheit für Sie:

Nehmen Sie am MANZ Kennenlernseminar in unserer Backakademie teil! Hier lernen Sie alles über die professionelle Funktionsweise des MANZ-Backofens und noch besser... können diese selbst unter Anleitung unserer Experten entdecken und ausprobieren.

Sie werden überrascht sein! Ob durch das Backerlebnis oder die wirklich einfach handzuhabende Technik – am Ende wird Sie der echte, unverfälschte und intensive Geschmack der Gerichte überzeugen.

Seminarablauf (Beginn 8.30 Uhr - Ende ca. 16.00 Uhr):

- Begrüßung und Einführung inklusive Rundgang durch die Backofenwelt mit Produktion
- Vorstellung der TeilnehmerInnen
- Erläuterung Funktionsweise des MANZ-Ofens
- Herstellung verschiedener Teige für das Backen von Brot und Brötchen aus Weizen und Roggen
- Herstellung und Verarbeitung eines Biskuits zu einer Biskuitrolle
- Braten von Fleisch im MANZ-Ofen
- Dampfgaren von Gemüse im MANZ-Ofen
- Abschluss-Fragerunde

Das Seminar beinhaltet:

Workshop, Seminarunterlagen, Getränke, Mittagssnack und die selbst hergestellten Brote und Kleingebäcke

Preis: € 69,-



Weitere Seminare und Termine und ein kurzes Video zum Kennenlernseminar finden Sie auf unserer Homepage:

www.MANZ-Backtechnik.de/seminare/

01//2024

MANZ KALENDER

JANUAR	
1	Neujahr
2	
3	
4	
5	
6	Heilige Drei Könige Backofenwelt geschlossen
7	
8	HOTLINE 10-12 Uhr
9	Kennenlern-Seminar
10	HOTLINE 14-16 Uhr
11	Seminar Backen mit Vollkorn
12	
13	Seminar „Großmutter's Kuchen“
14	
15	
16	
17	HOTLINE 8-10 UHR
18	Kennenlern-Seminar
19	Kennenlern-Seminar
20	
21	
22	
23	
24	
25	
26	
27	
28	
29	
30	
31	HOTLINE 12-14 Uhr



Interview mit der Tochter von Dagmar und Robert Häussler

Franziska ist Qualität und Nachhaltigkeit besonders wichtig

Franziska Häussler, 19 Jahre alt, hat ihre Ausbildung zur Mechatronikerin mit Bravour abgeschlossen. Seit Juli 2023 arbeitet Franziska mit Begeisterung im elterlichen Betrieb. Was ist der jungen Ofenbauerin besonders wichtig? Wir haben sie befragt.

„Franziska, wie kommt es, dass Du diesen Beruf gewählt hast?“

„Die Firma MANZ wurde von meinem Großvater gegründet und seit ich denken kann von meinen Eltern sehr erfolgreich geleitet. Ich bin mit dieser Firma aufgewachsen und bin überzeugt, dass Qualität eine sehr wichtige Rolle spielt. Nicht nur bei unseren Produkten, sondern auch generell. Es bedeutet mir sehr viel, dass meine Arbeit mit meinen Überzeugungen übereinstimmt. MANZ Produkte sind sehr nachhaltig und von bester Qualität. Ein MANZ-Backofen kann auch noch nach 30-40 Jahren mit allen Ersatzteilen repariert werden.“

„In welchem Bereich arbeitest Du gerade?“

„Natürlich durchlaufe ich alle Stationen in der Planung und Herstellung. Aktuell arbeite ich in der Montage, aber helfe natürlich auch in allen anderen Bereichen wie z.B. der Blechbearbeitung aus, wenn es mal „brennt“.“

„Was ist bei Deinen Tätigkeiten besonders wichtig?“

„Das meiste was wir produzieren wird absolut in Handarbeit gefertigt und handwerklich zusammengebaut. Das macht viel Spaß, weil es hier auf Präzision ankommt. Dann können Produkte ein Leben lang halten. So wie unsere.“

„Wie sieht Deine berufliche Lebensplanung aus?“

„Ich freue mich, dass ich nun in meinem elterlichen Betrieb aktiv mitwirken kann. Damit verbunden ist natürlich der Wunsch, dass die Familientradition gemeinsam mit meinen Geschwistern fortgeführt wird. Ich bin sicher, dass in der Gesellschaft das Bewusstsein für Qualität, Nachhaltigkeit und auch die Ansprüche an die Produkte wachsen. Dafür erfüllen wir ja schon lange alle Voraussetzungen.“



Franziska Häussler ist jetzt nach erfolgreichem Abschluss ihrer Ausbildung bei MANZ



In der Montage baut Franziska komplette MANZ-Öfen zusammen.



An der Trumpf-Maschine werden Bleche bearbeitet und z.B. die Auskühlgitter gestanzt.

Impressum:

Herausgeber: MANZ Backtechnik GmbH · Backofenstraße 1-3 (Gewerbegebiet Hörle) · 97993 Creglingen-Münster
Telefon 07933 9140-0 · Fax 07933 9140-99

www.manz-backtechnik.de · info@manz-backtechnik.de

Bildrechte: Hintergrund Seiten: 5, 10, 11 und 12 Pixabay_geralt, Anzeige: Seite 4 Stadt Creglingen, Model Seite 4: Band 2 „Fundberichte aus Baden-Württemberg“ von 1975 (LAD), MANZ

Druck: Druckzentrum Nordsee GmbH

Auflage: 20.000 Exemplare · Alle Angaben ohne Gewähr - Änderungen möglich

Grundpreise ab Werk Creglingen inklusive 19% Mehrwertsteuer ohne optionale Zusatzausstattungen.

WEIHNACHTSAKTION: MANZ Modell 30/2E

Das beliebte MANZ-Backofen Modell - sofort lieferbar!



MANZ-Ofen 30/2E Ausstattung:

- Passt in jede genormte Backofen-Öffnung Ihrer Küche (alter Ofen raus, MANZ-Ofen rein, passt!)
- Äußerst sparsam im Energieverbrauch (Ca. 30 % weniger als herkömmliche Haushaltsherde)
- Kompletter Ofen aus hochwertigem Edelstahl gefertigt
- Perfekte Back- und Kocheergebnisse
- 2 Backetagen, ausgestattet mit MANZ Spezial-Backplatten
- Beide Backetagen einzeln zuschaltbar und getrennt voneinander stufenlos von 50° bis 270°C beheizbar
- Sehr kurze Aufheizzeit
- Dampfdicht schließende Backofentür mit extra großem Sichtfenster aus hochhitzebeständigem Isolierglas (Doppelverglasung)
- Optimale Ausleuchtung durch das MANZ Halogen-Beleuchtungssystem „NeoLux“
- In jede Steckdose problemlos einsteckbar (230 V)

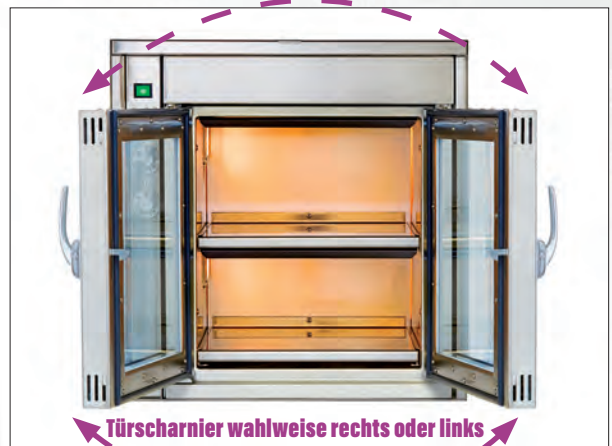


MANZ-Ofen 30/2E - Modell mit zwei Backetagen, eingebaut

Technische Daten MANZ-Backofen Modell 30/2E

Anschlusswert: 230 V, 2,6 kW
 Außenmaße: (BxTxH) 60 x 56 x 60 cm
 Backkammern: (BxTxH) 38 x 44 cm x 20/17 cm
 Gewicht: 54 kg

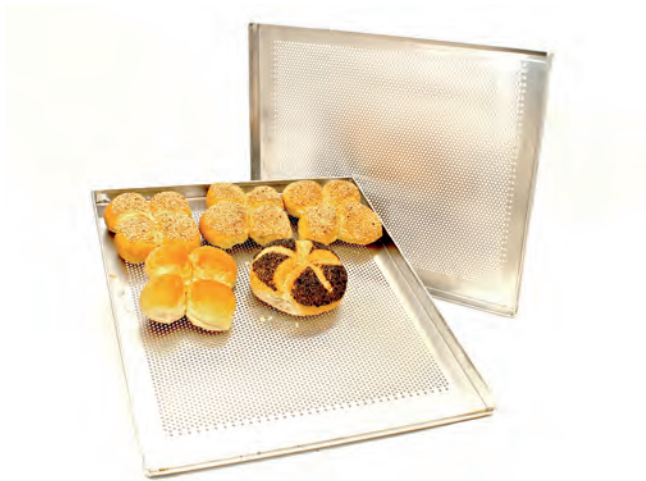
INFO / BESTELLUNG:
Tel. 07933 91400
info@manz-backtechnik.de



Jetzt bestellen und schon vor Weihnachten in Ihrem MANZ-Ofen köstlich kochen und backen! (Auch abholbar an der MANZ Weihnachts-Schaubäckerei)

30/2E, Türscharnier rechts/links, ohne Multifunktionsuhr	4280,- €	4070,- €*
30/2E, Türscharnier rechts/links, mit Multifunktionsuhr	4475,- €	4260,- €*
30/2E, Türscharnier rechts/links, mit Dampfblöte, ohne Multifunktionsuhr	4465,- €	4250,- €*
30/2E, Türscharnier rechts/links, mit Dampfblöte, mit Multifunktionsuhr	4660,- €	4430,- €*

* Alle Preise sind Abholpreise ab Werk. Solange Vorrat reicht.
 Lieferung mit Einbau durch MANZ Servicemonteur in Deutschland mit Aufpreis 345,- €. Lieferung per Spedition in Deutschland mit Aufpreis 155,- €. Lieferkosten ins Ausland bitte anfragen.
 Aktion gilt bis zum 15.12.2023 - Weitere Ofenmodelle unter www.manz-backtechnik.de



MANZ Lochblech

aus Aluminium-Legierung

Das Spezial-Backblech. Mit 2,5 cm hohem Rand an drei Seiten und einer offenen Seite zum leichten Abschieben des Backgutes. Die Lochung des Blechbodens bewirkt eine noch direktere Wärmeübertragung auf das Backgut und sorgt somit für noch krossere Gebäckböden. Geeignet für Gebäcke aller Art.

43 x 36 cm (Standard)	ZU-30159/3	€ 39,00
53 x 32,5 cm (Perfectus)	ZU-30620/3	€ 41,00
60 x 40 cm (Maestro)	ZU-30169/3	€ 44,00



MANZ Baguetteblech für vier Baguettes

aus Aluminium-Legierung

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.

43 x 36 cm (Standard)	ZU-30176/3	€ 89,00
-----------------------	------------	---------



MANZ Backblech, rund

aus Aluminium-Legierung

Mit rundum 4 cm hohem, leicht schrägem Rand.

Dieser verhindert das Auslaufen von Flüssigkeiten beim Backen. Besonders geeignet zum Backen von Kuchen, Pizzen, Zwiebelkuchen, Flammkuchen, etc.

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



Weihnachtsmarkt in Creglingen (Seite 4)

MANZ BACKOFENWELT

Öffnungszeiten über die Feiertage

geöffnet:

27. - 29. 12. 2023, 8-17 Uhr

30. 12. 2023 9-13 Uhr

02. - 05. 01. 2024, 8-17 Uhr

geschlossen:

23. - 26. 12. 2023

31. 12. 2023 - 01. 01. 2024

06. - 07. 01. 2024

INFO / BESTELLUNG:

07933 91400

info@manz-backtechnik.de

www.manz-backtechnik.de