



Backen & Kochen

NR 1 2024

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

HERRGOTTSTALER BACKTAGE

An Pfingsten, 18. bis 20. Mai 2024

HERZLICHE EINLADUNG

LIVE-BACK- UND KOCHVORFÜHRUNGEN

MANZ-BACKOFENWELT - MANZ-ÖFEN

ZUBEHÖR - TECHNIK

Die MANZ Backofenwelt hat ganzjährig für Sie an Wochentagen geöffnet.

Telefon 07933 91400 | manz-backtechnik.de



GUTSCHEIN



für eine Kostprobe
MANZ Brot-Gewürz
und einen
Flaschenöffner

Gültig an den
Herrgottstaler Backtagen
2024 (siehe Seite 2)

Das muss man erlebt haben



Wir laden Sie herzlich ein zum größten Back- und Kochevent Deutschlands!
Ganztägig meisterliche Live-Vorfürungen u.v.m. rund um die ganz große Kunst des Backens und Kochens

WO: MANZ Backofenwelt
97993 Creglingen, Backofenstraße 1-3

WANN: Pfingsten, 18. bis 20. Mai 2024
jeweils von 10 bis 17 Uhr*

PARKEN: Parkplätze direkt vor Ort

INFO: Tel. 07933 91400 und
www.manz-backtechnik.de
DER EINTRITT IST FREI

* Frühstücksbüffet ab 8.45 Uhr bis 10.30 Uhr (Erwachsene € 12,-,
Kinder bis 14 Jahre 5,- € p.P) - ohne Anmeldung

Einfach Gutschein ausschneiden und bei den Herrgottstaler Back-
tagen 2024 an der MANZ Information für Ihr Geschenk abgeben.
Das Brotgewürz von MANZ ist abgestimmt auf den Geschmack eines
herrlich kräftigen Bauernbrottes - nur von MANZ (solange Vorrat reicht)



**für eine Kostprobe
MANZ Brot-Gewürz
und einen
Flaschenöffner**

Gültig an den
Herrgottstaler Backtagen
2024

HERRGOTTSTALER BACKTAGE



Holen Sie sich Tipps, Tricks und Kniffe von 25 wahren Meistern ihres Fachs. Auf über 5000 qm Fläche in der MANZ Backofenwelt zeigen wir Ihnen durchgehend:

- **Über 25 Live-Back- und Kochvorführungen**
- **60 verschiedene MANZ Backofenmodelle**
- **Teigknetmaschinen in allen Größen**
- **Nudelmaschinen für jeden Haushalt**
- **Kochfelder für jeden Geschmack**
- **Ablufthauben für jede Küche**
- **Viel professionelles Zubehör für Ihre Küche und Backstube**
- **Freundliche Fachberatung direkt an den MANZ Geräten**
- **Frühstück & köstliche Bewirtung während der Veranstaltung**

Natürlich können Sie an den Herrgottstaler Backtagen bei MANZ direkt einkaufen oder Ihr Wunschgerät bestellen.

Zuhause bei Dirk Eckert

**Dirk Eckert
backt und kocht
seit 3 Jahren im
MANZ-Ofen**



Den vollen Komfort erleben Ein Bericht von Dirk Eckert aus Eschbach

Es war purer Zufall, dass ich über das Internet auf die Firma MANZ kam. Nach einigen sehr ausführlichen Beratungsgesprächen per Telefon und eingehender Beschäftigung mit den verschiedenen Modellen habe ich mir dann quasi blind einen MANZ-Ofen Modell 30/1 mit Vapor und Ober-/Unterhitze bestellt.

Die Umstellung von meinem herkömmlichen Haushalts-ofen auf den MANZ erfolgte problemlos. Dabei haben mir die Koch- und Backbücher von MANZ sehr gute Dienste geleistet. Das zweite Gerät folgte, als ich feststellte, dass ich gerne viel mehr mit meinem neuen Ofen machen möchte. Mit dem zweiten MANZ-Ofen, einem DH2-30, erfüllte ich mir dann den vollen Komfort.



Frisch duftendes Brot statt Blumen

Ich backe in der Regel alle 1 bis 2 Wochen mehrere verschiedene Brote, da mich inzwischen Freunde und Familie nach

Brot und Gebäcken fragen. Es macht mir großen Spaß und ersetzt sogar den Blumenstrauß als Geschenk.



Wie Urlaub - ein Tag in der Küche

Da ich beruflich bedingt unter der Woche wenig Einfluss auf die Herkunft und Qualität meiner Ernährung habe, möchte ich wenigstens zuhause meinen Idealen so nah wie möglich kommen. Ein Tag in der Küche zuhause ist quasi Urlaub für mich.

Die neue Kochmethode

Ungewöhnlich ist natürlich zu Beginn, dass der MANZ-Backofen auch zum Kochen genutzt werden kann. Das hat mich sehr fasziniert und ich habe es bald umgesetzt und festgestellt, dass



es eine äußerst komfortable Kochmethode ist. Eines meiner Dauerlieblingsrezepte, weil es lecker ist und



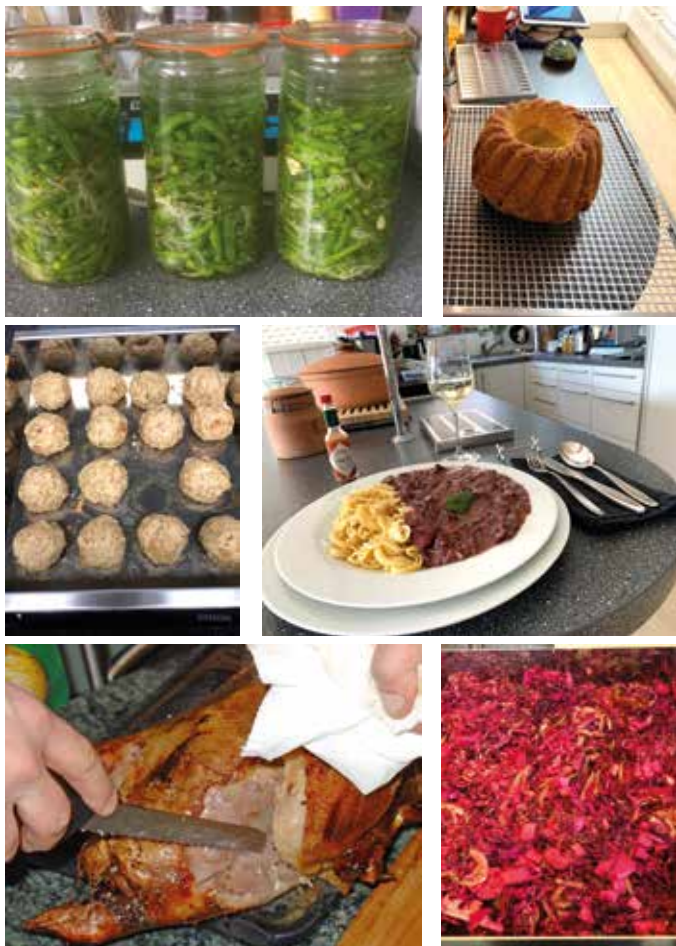
schnell geht, ist überbackener Rosenkohl. Ansonsten auch was gerade an Resten da ist, dann wird es gerne auch mal ein schlichtes aber herzhaftes Bauernomelette. Mittlerweile dörre ich sogar. Angefangen von Obst bis zu Kräutern. Das Dörrgestell von MANZ hat also auch recht schnell Einzug in meine Küche gehalten. Im Weinberg meiner Freunde helfe ich im Herbst ganz gerne. Natürlich darf ich dann auch selbst

die Trauben genießen. Vom Rest mache ich Rosinen zum Naschen und für Gebäcke.

Schöner Austausch in der Gruppe

Ich bin aktiv in der Telegramgruppe der MANZ-Ofenbesitzer. Hier kommen Gleichgesinnte zu einem der schönsten Alltagsdinge zusammen: Essen genießen. Aber auch für „Neulinge“ ist diese Gruppe von Vorteil, sie können von den erfahrenen Nutzern jede Menge Tipps bekommen.

Gerne zeige ich hier noch ein paar Sachen, die ich in den vergangenen Monaten produziert habe:



„Hähnchen nach libanesischem Rezept“



So hat es meine Mutter von einer Libanesin um 1978 gelernt. Ich mache das Gericht im MANZ-Ofen. Angaben hier für eine Menge von 2 Hühnerschenkeln, bei weiteren Hähnchenteilen oder größerer Menge natürlich hochzurechnen:

2 mittlere Kartoffeln als Pellkartoffeln in Kombipfanne mit Rost und etwas Wasser darunter bei 150°C ca. 20 Minuten dämpfen, sollten nicht ganz gar sein.

2 Hähnchenschenkel leicht salzen und pfeffern, evtl. etwas Paprikapulver.

Die fertigen Kartoffeln und den Rost aus der Kombipfanne nehmen. Genügend Fett (ich bevorzuge Olivenöl, Butter- oder Gänseschmalz) in die Kombipfanne geben, so dass sich ein Film auf dem gesamten Boden bildet. Den Ofen auf 200°C stellen und die Kombipfanne ohne Deckel in den Ofen schieben.

Wenn die Hitze erreicht ist, Hähnchenteile von beiden Seiten leicht braun anbraten, dazu nach ca. 7 Minuten wenden.

Während dieser Zeit die Kartoffelschalen abziehen und die Kartoffeln in nicht zu dünne Scheiben schneiden.

Wenn die Hähnchenkeulen fertig angebraten sind, den Ofen auf 220°C hochschalten.

Die fertigen Hähnchen aus Ofen und Pfanne entnehmen, das Bratenfett in eine separate Schüssel geben. Hähnchenteile wieder in der Pfanne gleichmäßig verteilen. Sie sollten zwar eng beieinanderliegen, aber nicht geschichtet.

Kartoffelscheiben darüber schichten, jede Schicht leicht salzen und pfeffern.

Zum Mischen für die Marinade: Das aufgefangene Bratenfett mit dem Saft einer Zitrone mittlerer Größe und einer mit etwas Salz in einem Mörser zerstoßenen Knoblauchzehe (sollte pastenförmig sein) vermischen.

Marinade gleichmäßig über die Kartoffeln geben. Gegebenenfalls etwas Wasser zugeben.

Die Kombipfanne mit Deckel in den 220°C heißen Ofen schieben, nach 20 Minuten auf 80°C herunterschalten. Bei mir war das Gericht dann ca. 6 Stunden im Ofen.

Alternativ für sofortige Zubereitung:

Ofen auf 190°C und in ca. 1 Stunde garen.

Ich meine, das Rezept zeigt sehr gut, wie mit dem Ofen gleichzeitig gekocht, gebraten und geschmort werden kann ;-)



Brotkongress 2024

Premiere und für alle Backbegeisterte ein Termin zum Vormerken:

Der Brotkongress 2024 findet in der MANZ Backofenwelt statt

Am 19.10.2024 findet der erste deutsche Brotkongress mit vielen interessanten Gästen und absoluten Kapazitäten rund ums Brotbacken statt - und zwar in der MANZ Backofenwelt. Der bekannte WDR-Moderator und Buchautor Helmut Gote wird den Brotkongress moderieren. Der Kongress wird online als Livestream übertragen - alle können also dabei sein. Einer der Referenten des Brotkongresses ist MANZ Geschäftsführer Robert Häußler. Er referiert über professionelle Backtechnik. Weitere Info unter www.brot-kongress.de

MANZ auf Messen unterwegs

Natürlich ist MANZ auch wieder auf vielen wichtigen Messen rund ums Backen und Kochen vertreten. Ob auf der Direktvermarktermesse „Ab Hof“ in Wieselburg (A), der Genussmesse „Slowfood“ in Stuttgart oder der Bäckermesse „Südback“ - MANZ ist mit dabei. Wir freuen uns über alle Besucher - egal ob auf einer Messe, in der MANZ Backofenwelt (Öffnungszeiten siehe Rückseite) oder per Videocall.



Wanderbäcker treffen sich auf dem MANZ Stand in Stuttgart auf der Messe „Slowfood“

MANZ hat einen guten Namen und ist ein Begriff für alle Backbegeisterte, egal ob gewerblich oder privat. Und natürlich auch bei den „wandernden Gesellen“ der Branche. So sind auch regelmäßig und mit Begeisterung Wanderbäcker an den Herrgottstaler Backtagen bei MANZ im Einsatz. Wir freuen uns sehr, dass die Wanderbäcker dieses Jahr den MANZ Messestand auf der Slowfood als ihren Treffpunkt gewählt haben und wir sie dort begrüßen durften.



Pfingstringe

- 150 ml Milch mit
 - 500 g Weizenmehl Type 550,
 - 100 g Quark,
 - 60 g Zucker,
 - 40 g weicher Butter,
 - 9 g Salz,
 - 42 g Hefe und
 - 1 Ei zu einem festen Teig verarbeiten, ca. 60 Min. gehen lassen (während der Gärzeit 1 x aufarbeiten).
- 80-g-Stücke abwiegen und zu 35 cm langen Strängen rollen.
- 2 Stück zusammendrehen, mit einem Brezelknoten verschließen und die Ringe auf ein Backblech mit Backfolie setzen und nochmals 10-20 Minuten gehen lassen.
- Dann mit Ei abstreichen und mit Hagelzucker bestreuen.



Backvorgang:

Konventionelle Regelung:

MANZ-Backofen auf 200°C vorheizen (Abschirmbleche bleiben im Backofen). Das Backblech in den vorgeheizten MANZ-Backofen stellen und 20 Minuten backen.

Ober- und Unterhitze-Regelung:

Im MANZ-Backofen die Ober-/Unterhitze auf 180°C vorheizen. Das Backblech in den vorgeheizten MANZ-Backofen stellen, gleichzeitig die Oberhitze auf 200°C stellen und ca. 20 Minuten backen.

Schnitzel mit vier verschiedenen Panaden (4 Portionen)

Bratvorgang:

Konventionelle Regelung:

MANZ-Backofen auf 220°C vorheizen (Abschirmbleche bleiben im Backofen). Die MANZ Kombipfanne zum Aufheizen mit in den Ofen stellen.

Ober- und Unterhitze-Regelung:

Im MANZ-Backofen die Ober-/Unterhitze auf 220°C vorheizen. Die MANZ Kombipfanne zum Aufheizen mit in den Ofen stellen.

- 4 Schweineschnitzel mit Salz und Pfeffer würzen. In einen Teller mit Mehl geben, wenden und das Mehl gut abschütteln.
 - 2 Eier aufschlagen, in einen tieferen Teller geben, darin das Fleisch wieder wenden und am Tellerrand gut abschlagen.
- ### 1. Parmesan- Thymianpanade:
- ½ Bund Thymian (alternativ Rosmarin o.ä.) abzupfen, mit
 - 80 g Parmesan gerieben und
 - 80 g Semmelbrösel (frisch) mischen und die Mischung in einen flachen Teller geben. Das Fleisch nochmals darin wenden und die Panade leicht andrücken.
 - 150 g Schmalz/Fett in die heiße Kombipfanne geben. Die Schnitzel einlegen und 8-10 Minuten anbraten lassen. Wenden,
 - 50 g Butter zugeben und weitere 10 Minuten anbraten.

Tipp: Das Fleisch kann auch, bevor es in Mehl kommt, mit Senf bestrichen oder mit Öl und Paprikapulver verrührt (Chiliflocken) bestrichen werden.

Alternativ: Salzstangen, Chips oder Cracker in einen Gefrierbeutel geben, verschließen und mit einem Nudelholz zerkleinern.

Bei 2-4 werden nur die Zugabe von Semmelbrösel, Kräuter und Parmesan verändert:

2. Mexikanische Panade:

- 50 g Nachos
 - 1 Chilischote rot, vorher die Kerne entfernen
 - 80 g Röstzwiebel
- ### Speck-Champignon-Panade:
- 50 g Speck, geräuchert und durchwachsen
 - 80 g Champignon (braun, klein)
 - ½ Bund Petersilie, waschen, zupfen und hacken
 - 120 g Paniermehl

3. Italienische Panade:

- 60 g Parmesan gerieben
- 2 Zweige Rosmarin
- 120 g Polenta

4. Asiatische Panade:

- 1 Stängel Zitronengras
- 50 g Erdnüsse geröstet, gemahlen
- 120 g Panko (japanisches Paniermehl)

Andere Möglichkeiten: man lässt einen Teil vom Paniermehl weg und verwendet dafür Folgendes:

- 60 g Cornflakes (mit der flachen Messerseite kurz stoßen) oder
- 40 g Parmesan (gerieben) mit
- 120 g Polenta und
- 20 g Paprikapulver mischen oder
- 100 g Kracker kleinhacken und mit
- 4-5 Stielen Petersilie (gehackt) vermischen.

SÜSSE SOMMERTRÄUME

Rezepte und Tipps von Hildegard Hämmerle und Stefan Rummel
Torten und Törtchen für kleine und große Kaffeerunden ...
... am besten gelingt's natürlich in einem MANZ-Backofen



Süße MANZ Rezepte

TIPP: Die Herstellung dieser feinen Rezepte zeigen wir Ihnen auch auf den Herrgottstaler Backtagen an Pfingsten



Bienenstich-Törtchen

(für 6 Törtchen-/Dessertringe)

Backvorgang:

Konventionelle Regelung:

MANZ-Backofen auf 160°C vorheizen (Abschirmbleche bleiben im Backofen).

Ober- und Unterhitze-Regelung:

Im MANZ-Backofen die Ober-/Unterhitze auf 160°C vorheizen.



Teig:

30 g Butter (weich) mit
40 g Zucker und
3 g Salz schaumig schlagen.
260 g Weizenmehl,
1 Eigelb
10 g Hefe,
130 ml Milch und
etwas Zitronensaft und
Zitronenschale dazugeben und gut vermischen.
Die Ringe auf ein Backblech mit Backfolie setzen.
Pro Ring ca. 80 g Teig einfüllen und gehen lassen.

Belag:

20 g Butter mit
15 g Zucker aufkochen.
40 g Mandeln (gehobelt) dazugeben und mit
etwas Sahne ablöschen. Gut rühren und nicht zu dunkel werden lassen.
Die Masse auf dem Teig verteilen und
ca. 10 Minuten im vorgeheizten Backofen backen.

Creme-Füllung:

130 ml Milch mit
etwas Zucker und
1 Päckchen Vanillepuddingpulver kochen und unter
Rühren abkühlen lassen, damit sich keine Haut bildet. 1/4 des Puddings für die Füllung verwenden. Den Rest separat verzehren.
50 g Sahne steif schlagen und unterheben.
Den Teig aus dem Ring lösen, waagrecht aufschneiden, mit Creme füllen und mit Puderzucker bestreuen.



Himbeer-Joghurt-Törtchen

(für 6 Törtchen-/Dessertringe)

Backvorgang:

Konventionelle Regelung:

MANZ-Backofen auf 230°C vorheizen (Abschirmbleche bleiben im Backofen).
Den Biskuit nur 7 Minuten backen.

Ober- und Unterhitze-Regelung:

Im MANZ-Backofen die Ober-/Unterhitze auf 230°C vorheizen. Den Biskuit nur 7 Minuten backen.



Biskuit:

3 Eier mit
90 g Zucker
gut schaumig rühren.
50 g Weizenmehl sieben und vorsichtig unterheben.
Den Teig auf ein mit Backfolie ausgelegtes
halbes Backblech geben und mit der
Palette verstreichen. Das Backblech in den vor
geheizten MANZ-Ofen und ca. 7 Minuten.

Auf einem gezuckerten Geschirrtuch auskühlen lassen und Ringe ausstechen.

Himbeer-Spiegel:

250 g Himbeeren pürieren und durch ein Sieb streichen.
3 Blatt Gelatine in kaltem Wasser einweichen, auflösen und in die Himbeeren rühren.
Als Spiegel in die Ringe füllen und erkalten lassen.

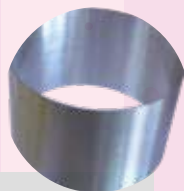
Joghurt-Topfenmasse:

150 g Joghurt mit
125 g Topfen und
etwas Zucker mischen.
3 Blatt Gelatine in kaltem Wasser einweichen, auflösen und mit der Masse verrühren.
Auf den erkalteten Himbeerspiegel füllen und mit einem Biskuitboden belegen.
Im Kühlschrank einige Stunden fest werden lassen. Anschließend aus den Ringen stürzen.



Kaffee-Törtchen

(für Törtchen-/Dessertringe)



Backvorgang:

Konventionelle Regelung:

MANZ-Backofen auf 180°C vorheizen (Abschirmbleche bleiben im Backofen).

Ober- und Unterhitze-Regelung:

Im MANZ-Backofen die Ober-/Unterhitze auf 180°C vorheizen.

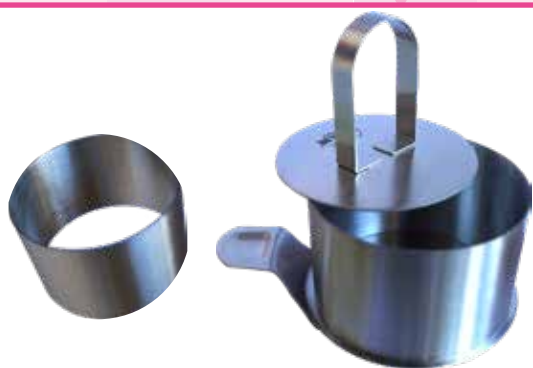
Mürbteig:

200 g Butter mit
150 g Zucker,
1 Ei,
330 g Weizenmehl Type 550 oder 405,
1 Prise Salz und
etwas Vanillezucker verkneten und kalt stellen.
Den Teig ca. 3 mm dick auswellen und ca. 10 Minuten backen.
Noch warm Ringe austechen. Die übrigen Mürbteigreste zerbröseln und mit dem Drücker in einen Ring drücken (ergibt ein weiteres Törtchen).

Kaffeecreme:

5 EL Cappuccinopulver mit
etwas heißem Espresso zu einer zähen Masse verrühren und kalt stellen.
150 g Butter (weich) mit
300 g Puderzucker schaumig schlagen.
Die Cappuccinomasse unterrühren und kalt stellen.

Einen Boden in den den Ring setzen und mit Creme bestreichen. Einen zweiten Boden darauf setzen, mit Creme bestreichen und mit einem dritten Boden abschließen. Mit einem Cremetupfer und Mokka Bohne verzieren.



6 Dessert- und Törtchenringe

Manchmal ist eine ganze Torte einfach zuviel. Dann backt man eben kleinere Törtchen, die man auch noch ganz verschieden bestücken und verzieren kann. Selbstverständlich eignen sich die Dessert- und Törtchenringe auch ganz hervorragend als Füllform für verschiedenste Desserts oder herzhaft Beilagen, die besonders gut in Form sein sollen.

6 Stück. Aus Edelstahl. Je ca. Ø 8 cm.
Inkl. 1 Drücker und 1 Törtchenheber

Set mit 6 Ringen Nr. ZU-50763/1

29,90 €

Zitronensahne-Torte

(für eine 28er Ø MANZ-Tortenform)

Backvorgang:

Konventionelle Regelung:

MANZ-Backofen auf 170°C vorheizen (Abschirmbleche bleiben im Backofen).

Ober- und Unterhitze-Regelung:

Im MANZ-Backofen die Ober-/Unterhitze auf 170°C vorheizen.

Knetteig:

150 g Weizenmehl mit
50 g Zucker,
1 Päck. Vanillezucker,
1 EL Wasser und
100 g Butter gut verrühren und dann zu einem glatten Teig verkneten. In eine 28er MANZ-Tortenform geben. Mehrmals einstechen und 15-20 Minuten backen und erkalten lassen.

½ hellen Biskuitboden backen und auskühlen lassen.
(Biskuitrezept auf unserer Homepage www.manz-backtechnik.de/rezepte).

Knetteigboden mit
3 EL Himbeerkonfitüre bestreichen und den Biskuitboden darauf legen.

Belag:

8 Blatt Gelatine in kaltem Wasser einweichen.
3 Eigelb,
180 g Zucker und
180 ml Zitronensaft in einem Wasserbad unter Rühren erhitzen. Gelatine ausdrücken, in der Masse auflösen und abkühlen lassen.
750 ml Sahne steif schlagen, unterheben und auf den Biskuitboden streichen.
Die Torte etwa 1 Stunde kalt stellen.

Guss:

1 Beutel Götterspeise mit Zitronen-Geschmack nach Anleitung (nur mit 250 ml Flüssigkeit und nicht wie angegeben 500 ml) zubereiten und etwas abkühlen lassen und vorsichtig auf die Tortenoberfläche gießen und etwa 3 Stunden kalt stellen.

Zum Verzieren:

250 ml Sahne,
1 Päck. Sahnesteif und
1 Päck. Vanillezucker steif schlagen und die Torte damit verzieren.



Wir empfehlen: Nützliche Helfer von MANZ für das Gelingen köstlicher Torten:

Auch in unserem Shop unter www.manz-backtechnik.de



MANZ Tortenform mit Backfolie

Aus hochwertigem Aluminium für feine Biskuitteige und mehr.

Ø 26 cm Set	ZU-30151/3	€ 37,-
Ø 28 cm Set	ZU-30149/3	€ 41,-



MANZ Schneebesen

26 cm, aus hochwertigem Edelstahl in Gewerbequalität. Auch in anderen Größen in unserem Shop erhältlich.

ZU-30263/3	€ 14,50
------------	---------



MANZ Tortenpalette

Klingenlänge 13 cm, aus hochwertigem Edelstahl. Zum Bestreichen, Füllen und Modellieren von Torten - praktisch für Ecken und Rand der Tortenformen

ZU-10484/3	€ 14,90
------------	---------



MANZ Spritzbeutel

40 cm, in Gewerbequalität. Undurchlässiges Gewebe. Zum Verzieren und für Spritzgebäck. Verschiedene Tüllen dazu im Shop erhältlich.

ZU-50688/3	€ 7,90
------------	--------



Tortenteiler

Ø 26,5 cm, für professionelle Aufteilung der Torte durch praktisches Anzeichnen von 14 oder 16 gleichmäßig großen Stücken

ZU-30311/3	€ 9,90
------------	--------



MANZ XL-Tortenplatte mit Haube

Ø 36 cm, 2teilig. Mit der stabilen Tortenplatte können Sie auch große und hohe Torten lagern und transportieren. Beides unzerbrechlich!

ZU-50810/3	€ 54,80
------------	---------

05//06//2024 MANZ KALENDER

MAI	
10	
11	
12	
13	
14	HOTLINE 15-17 Uhr
15	
16	
17	
18	HERRGOTTSTALER BACKTAGE PFINGSTEN
19	HERRGOTTSTALER BACKTAGE PFINGSTEN
20	HERRGOTTSTALER BACKTAGE PFINGSTEN
21	
22	
23	
24	
25	
26	
27	
28	
29	
30	Fronleichnam
31	
JUNI	
1	
2	
3	
4	HOTLINE 8-10 Uhr
5	Lagengebäckseminar 9-13 Uhr
6	
7	HOTLINE 9-11 Uhr
8	Kennenlern-Seminar
9	
10	
11	HOTLINE 10-12 Uhr
12	Kennenlern-Seminar
13	Kennenlern-Seminar
14	
15	Kochseminar Basics
16	
17	HOTLINE 11-13 Uhr
18	Kennenlern-Seminar
19	HOTLINE 12-14 Uhr
20	Kennenlern-Seminar
21	Kennenlern-Seminar
22	

Interview mit dem Abteilungsleiter Konstruktion und Fertigung

Hartmut Pritzkow seit über 33 Jahren Ingenieur bei MANZ

Hartmut Pritzkow, 58 Jahre, kann auf Jahrzehnte technischer Produktentwicklungen bei MANZ zurückblicken. Das Arbeiten mit den qualitativ hochwertigen Werkstoffen schätzt er dabei besonders.

„Hartmut, Du bist schon eine gefühlte Ewigkeit in der gleichen Firma. Hat es Dich nie gereizt zu wechseln?“

„Dass die Zeit so schnell verging, habe ich gar nicht gemerkt. Wenn wir im Betrieb über bestimmte Weiterentwicklungen sprechen, ist es oftmals überraschend, dass manches schon so lange her ist. Ich bin immer wieder froh, dass ich bei Manz mit so hochwertigen Werkstoffen wie Edelstahl arbeiten kann.“



Am Stehschreibtisch: Materialbeschaffung und Konstruktionen für alle MANZ-Produkte.

„Welchen Ofen hast Du und Deine Familie zuhause?“

Lacht. „Natürlich haben wir zuhause einen MANZ-Ofen. Und zwar noch einen der allerersten, an denen ich mitgearbeitet habe. Er hat noch das „kleine“ Sichtfenster. Das ist ja auch so was: Ein MANZ-Ofen wird sehr selten wieder hergegeben. Und wenn ein Neuer gekauft wird, nehmen wir den alten sogar gegen Bezahlung zurück, machen eine Generalüberholung und geben ihn in den Gebrauchtoven-Verkauf. Dass sogar für einen 20 bis 30 Jahre alten MANZ-Ofen ein stattliches Sümmchen fällig sein kann, spricht für die hohe Qualität.“

„Was ist bei Deinen Tätigkeiten besonders wichtig?“

„Tatsächlich ist es auch der Kontakt zu unseren Interessenten und Kunden. Hier kommen viele Bereiche zusammen: Haushalt, Gewerbe und die semiprofessionelle Hobbybäckerei. Wünsche und Anregungen von diesen Seiten sind Herausforderung und Inspiration für uns. So ist z.B. der kleine Gärschrank G33 (Anm: siehe Rückseite



Ingenieur Hartmut Pritzkow, Leiter der Fertigung bei einer kurzen Besprechung.

Hauszeitung) zustande gekommen.

Ich bin auch immer bei den Events da. Hier habe ich viel Zeit für persönliche Gespräche. Auch jetzt bei den Herrgottstaler Backtagen.“

„Und wie werden Neuentwicklungen marktreif?“

„Das ist ein relativ langer Prozess, dem ein Prototyp folgt. Dieser wird von allen Seiten (Technik, Einsatz durch Bäcker und Köche) so lange getestet und verfeinert, bis das Ergebnis allen Erwartungen entspricht. Das kann schnell gehen aber manchmal auch erst nach der siebten Überarbeitung. Auf jeden Fall ist die Neuentwicklung dann auch in der Backakademie im Einsatz und wird dort noch weiter getestet bis es unseren Kunden präsentiert wird.“



Hartmut Pritzkow ist an den Herrgottstaler Backtagen ganz in „seinem Ofenreich“ und gerne für Sie da.

„Ich freue mich darauf, auch Sie persönlich an den Herrgottstaler Backtagen kennen zu lernen.“

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 · pixabay · Dirk Eckert

Druck: Druckzentrum Nordsee GmbH

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

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

06//07//2024 MANZ KALENDER

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

TIPP:

Das **Kennenlern-Seminar** ist das ideale Seminar für alle, die erleben möchten, was man alles mit einem MANZ-Ofen machen kann.

Es wird gemeinsam gebacken, gekocht und gegessen. Ihre Backwaren dürfen Sie mit nach Hause nehmen. **Von ca. 8.30 bis ca. 16 Uhr, 69,- €**



Backen und Kochen gleichzeitig: MANZ-Ofen Modell DH2-30E

Perfekte Back- und Kochergebnisse:

2 komplett voneinander unabhängig zuschaltbare und regelbare Backkammern, ausgestattet mit

- MANZ Spezial-Backplatten
- Beide Backkammern stufenlos und komplett unabhängig voneinander von 50° bis 270°C einstellbar
- 2 dampfdicht schließende Backofentüren mit patentiertem MANZ Hakenriegel-Verschluss und Spezialdichtung
- Extra große Sichtfenster in den Backofentüren
- Anschlusswert 3,4 kW, 230 V oder 400 V
- Einbauen, einstecken und loslegen

statt € ~~5.290,-~~

€ 5.080,-*

* Alle Preise sind Abholpreise ab Werk. Solange Vorrat reicht. Lieferkosten bitte anfragen.

Aktion gilt bis zum 15.06.2024 - Weitere Ofenmodelle unter www.manz-backtechnik.de

Zusätzlich zum Grundmodell können Sie weitere Optionen auswählen:



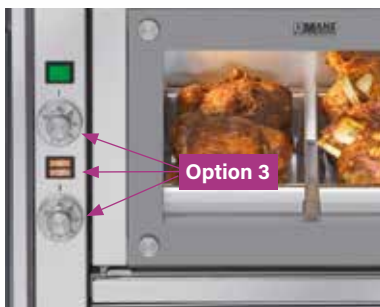
Option 1

Option 1: 1 Uhr, Option 2: 2 Uhren

Mit der MANZ Multifunktionsuhr M13 können Sie den kompletten MANZ-Backofen bis zu 24 Stunden im Voraus digital programmieren und steuern. Einschaltzeit, Back- bzw. Kochzeit, Ausschaltzeit. Selbstverständlich kann die MANZ Multifunktionsuhr auch einfach nur als Backzeit-Klingelmelder und Zeitanzeiger verwendet werden. Mit integrierter Kindersicherung. Je Uhr € 195,-



Option 2



Option 3

Option: 3 Ober/Unterhitze

Getrennte Regelung der Ober- und Unterhitze im Backraum durch zusätzlichen Thermostat inkl. Anzeige. So passen Sie die Back-, Brat- und Gartemperatur für jeden Einsatz optimal und ganz exakt an.

Je Backkammer € 195,-



Option 4

Option 4: Exklusivausstattung Vapor

Zusätzliche leistungsstarke Bedampfung des Backraums durch unser professionelles Verdampfungssystem Vapor. Die Befüllung des Verdampfers ist ganz einfach mittels abnehmbarer Befüllvorrichtung. Somit ist kein Festwasseranschluss notwendig. Die Vapor-Ausstattung beinhaltet bereits die getrennte Regelung der Ober- und Unterhitze.

Je Backkammer € 580,-

Option 5: Dampfabzug

Bei herkömmlichen Haushaltsöfen entweicht der gesamte Eigendampf des Back- bzw. Gargut an der Türe. Dies wirkt sich negativ auf das Back- bzw. Gargergebnis aus und zieht auf Dauer Ihre Küchenmöbel in Mitleidenschaft. Beim MANZ verbleibt der gesamte Eigendampf im Backraum, nur der überschüssige Dampf wird nach außen abgeleitet.

1. durch die Außenwand € 82,-
2. über die Ofenfront mittels der MANZ Dampfblöte € 185,-
3. über die Arbeitsplatte € 89,-
4. in einen Dampfkondensierer € 740,-

Option 5



1



2



3

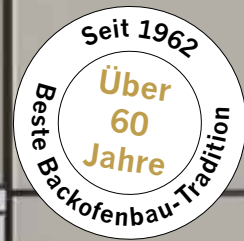


4

Besuchen Sie die Herrgottstaler Backtage und lassen Sie sich persönlich und ausführlich beraten. Oder rufen Sie uns an, **Telefon 07933 9140-0**. Wir freuen uns auf Ihren Anruf und nehmen uns Zeit für Sie. Vor und nach den Backtagen können Sie sich auch jederzeit in der MANZ Backofenwelt beraten lassen.

Der Star in jeder Küche - jetzt im Angebot: **MANZ-Ofen Modell DH2-30/E**

Doppelt gut!



MANZ Gärschrank G33

Mit diesem kleinen Gärprofi von MANZ erhalten auch Ihre Backwaren ein perfektes Volumen und eine schöne, lockere Porung. Ob Brot, Brötchen, Baguettes u.v.m., das Backergebnis wird Sie begeistern.



Ausstattung:

- Kompletter Gärschrank aus hochwertigem Edelstahl gefertigt
- 3 Einschübe für Backbleche 43 x 36 cm (GN 2/3) Blechgröße passend zum MANZ-Backofen
- 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 zum Warmhalten von größeren Mengen an Speisen
- Türscharnier wahlweise rechts oder links
- Extra große Glastüre aus Sicherheitsglas zum Überwachen des Gärvorgangs

Technische Daten MANZ Gärschrank G33:

Abmessungen	60 x 56 x 53 cm (BxTxH)
Größe Backbleche	43 x 36 cm
Einschübe	3
Anschlusswert	0,5 kW
Spannung	230V
Gewicht	32 kg

Abholpreis € 1.450,-

Wir freuen uns auf Sie!

Wir sind gerne für Sie da - sowohl bei der Kaufberatung Ihres neuen MANZ Gerätes als auch nach dem Kauf bei all Ihren Fragen. Sie erreichen uns telefonisch, persönlich in der MANZ Backofenwelt, per Video-Chat oder in der MANZ Backgruppe bei Telegram.

Ihr Team von MANZ.



HERRGOTTSTALER BACKTAGE

Vom 18. bis zum 20. Mai 2024

jeweils von 10 bis 17 Uhr

Seien auch Sie dabei!



Die MANZ Backofenwelt hat ganzjährig für Sie geöffnet:

Mo-Fr von 8 bis 17 Uhr

Sa 9 bis 13 Uhr

Backofenstraße 1-3, 97993 Creglingen

www.manz-backtechnik.de

Telefon 07933 9140-0