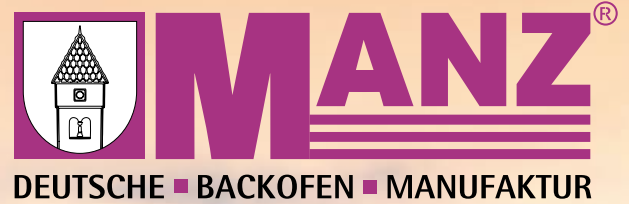


Küchen 2016 Kultur 1



MANZ Kundeninformation – Auflage: 40.000 Exemplare / Ausgabe 1-2016

MANZ Beratungstage
am 18. & 19. März 2016

MANZ Seminare - Neu
Bier-Back- & Kochseminar

MANZ Menschen: Jonathan Guttropf
Fachmann von der Pike auf

MANZ Rezept und Thema
Roggen / Roggenbrot

MANZ Neuvorstellung
Die neuen MANZ „Vapor“-Modelle

Aktion „Alt gegen Neu“
Wir nehmen Ihren „alten“ MANZ
bei Neukauf in Zahlung



„Roggenbrot macht Wangen rot“

In Deutschland zählt Roggen zu den bekanntesten Getreidearten und steht mit einer Anbaumenge von knapp 4,7 Millionen Tonnen (2013) weltweit an erster Stelle. Noch vor Russland und Polen mit je knapp 3,6 Millionen Tonnen im Jahr.

Der Roggen kam, noch weit vor Christi Geburt, ursprünglich aus Vorderasien über Südrussland nach Europa und findet seither bei uns als wichtiges Brot- und Futtergetreide Verwendung.

Roggenmehl liefert uns sehr viele Spurenelemente, die besonders wichtigen B-Vitamine sowie hohe Mengen an Kalium, Magnesium, Eisen und Zink, aber auch die Vitamine A, E und Folsäure.

Der hohe Kaliumgehalt wirkt sich sehr wohltuend auf unsere Leber aus und der Eisenanteil fördert die Bildung der roten Blutkörperchen. Noch wichtiger aber ist der sehr hohe Lysinanteil (ist in allen anderen Getreidesorten verschwindend gering!), der unser Immunsystem stärkt und ein wichtiger Baustein für das Knochenwachstum ist.

Sehr ähnlich von den Inhaltsstoffen her ist der bei uns nur sehr selten angebaute Wildroggen. Auch „Ur-Roggen“ genannt. Er hat einen rund 50% geringeren Ertrag gegenüber dem normalen Roggen, aber dafür einen um 50 % höheren Ballaststoffgehalt. Aus diesem Grund wird Wildroggen in der Vollwertküche und bei Hobbybäckern gerne als Zusatz zum Roggenmehl verwendet, und um dem Brot noch einen aromatischeren Geschmack zu geben.

Allerdings unterscheiden sich die Backeigenschaften von Roggenmehl grundsätzlich von denen des Weizen- oder Dinkelmehls. Das liegt vor allem daran, dass im Roggenteig das Klebereiweiß (Gluten) durch das Vorhandensein von Schleimstoffen kein Klebergerüst bilden kann. Diese Schleimstoffe sind allerdings, genau wie das Klebereiweiß, wichtig für die Wasserbindung im Teig.

Roggenteige unterscheiden sich gegenüber Weizenteigen, durch einen dunkleren, festeren, aromatischeren und auch klebrigeren Teig. Um eine gute Lockerung zu bekommen müssen Roggenteige unbedingt gesäuert werden. Das bedeutet, dass Roggenteige immer mit Sauerteig oder Essig geführt werden müssen.

Mit Roggen bäckt man aber nicht nur Brot, er wird auch zur Herstellung hochwertiger Spirituosen wie z.B. dem in Norddeutschland viel getrunkenen „Korn“ und den guten Wodka-Sorten verwendet. In den USA und Kanada wurde früher der Whisky auch aus Roggen hergestellt, heute wird dafür Mais genommen. Im Mittelalter wurde Roggen verbreitet auch zur Bierherstellung verwendet, was jedoch verboten wurde, um genügend wertvollen Roggen zur Brotherstellung zu haben. Erst seit Anfang der 90er Jahre wird in Deutschland wieder kommerziell Roggenbier gebraut.



MANZ Rezept: Wildroggenbrot ohne Hefe

MANZ-Backofen auf 250°C vorheizen.
(Vorher Abschirmbleche aus dem Ofen nehmen)

500 g	Wildroggen (frisch gemahlen) mit lauwarmem Wasser und Sauerteigansatz gut miteinander vermengen und für ca. 12 Stunden zugedeckt an einem warmen Ort ruhen lassen.
500 g	
150 g	
500 g	Wildroggen (frisch gemahlen), lauwarmes Wasser, Salz und feines MANZ Brotgewürz mit dem Vorteig verkneten und nochmals zugedeckt ca. 12 Stunden an einem warmen Ort ruhen lassen.
250 g	
16 g	
1 - 2 TL	

Dann mit gut bemehlten Händen den Teig zu einem runden Laib formen und in einem bemehlten Gärkorb nochmals 30 – 60 Minuten gehen lassen. Nun in den vorgeheizten Backofen (direkt auf die Backplatte) schieben und nach ca. 20 Minuten, wenn die gewünschte Bräunung erreicht ist, ausschalten und für 60 Minuten fertig backen.

Neue Veranstaltung im Hause MANZ

Bier-Back-Seminar

500 Jahre „Deutsches Reinheitsgebot“

Bierbrauen & Brotbacken waren schon im Mittelalter sehr eng verbunden. Bäcker wurden damals oft als vom Teufel gesegnete Bierkünstler betrachtet. Denn erstaunlicherweise gelang das Bierbrauen bei den Bäckern ohne Probleme und deshalb wurde das Braurecht im Mittelalter gerne an sie vergeben.



Mit viel Spaß und guter Laune die Tricks und Kniffe des erfolgreichen Teigknetens, -formens, -ruhens und -backens erlernen

- Backen von „Biergebäcken“
- Kochen von „Biergerichten“
- Werksführung

Seminartermine:
Montag, 18.04.2016
Mittwoch, 20.04.2016
Montag, 25.04.2016
Dienstag, 26.04.2016

Dauer: 9.00-16.00 Uhr

Inkl. Seminarunterlagen, Getränke, Imbiss, Gebäcke

Preis: 60,-€ / Teilnehmer

Info und Anmeldung:
0 79 33 / 91 40-0

Was der MANZ alles kann und wie Sie selbst hervorragende Back- und Kochergebnisse erzielen ist leichter gezeigt als wortreich beschrieben. Besuchen Sie eines unserer Seminare!

MANZ Seminare:

MANZ Tages-Seminar (Backen):

Donnerstag, 31.03.2016
Montag, 04.04.2016
Dienstag, 19.04.2016
Dienstag, 24.05.2016
Mittwoch, 15.06.2016
Samstag, 25.06.2016

MANZ Komplett-Seminar:

Dienstag/Mittwoch, 01./02.03.2016
Montag/Dienstag, 07./08.03.2016
Mittwoch/Donnerstag, 23./24.03.2016
Dienstag/Mittwoch, 05./06.04.2016
Donnerstag/Freitag, 14./15.04.2016
Dienstag/Mittwoch, 03./04.05.2016
Freitag/Samstag, 06./07.05.2016
Freitag/Samstag, 27./28.05.2016
Dienstag/Mittwoch, 07./08.06.2016
Freitag/Samstag, 17./18.06.2016
Mittwoch/Donnerstag, 22./23.06.2016

MANZ Kirmeier-Royal-Seminar:

Donnerstag, 28.04.2016
Freitag, 20.05.2016
Samstag, 21.05.2016

MANZ Laugengebäck-Seminar:

Mittwoch, 01.06.2016

MANZ Vollkorn-/Vollwert-Seminar:

Freitag/Samstag, 29./30.04.2016
Freitag/Samstag, 10./11.06.2016

MANZ Glutenfreies Seminar:

Montag, 06.06.2016

MANZ Seminar „à la française“ mit Daniel Hoeltzel:

Montag, 12.09.2016

MANZ Partygebäck-Seminar:

Dienstag, 31.05.2016

MANZ Som-Seminar:

Donnerstag, 10.03.2016
Freitag, 11.03.2016
Samstag, 12.03.2016

MANZ Koch-Seminar mit Meisterkoch Edgar Engst:

Freitag, 04.03.2016
Samstag, 05.03.2016

MANZ Hefengebäck-Seminar:

Freitag, 08.07.2016

MANZ Schneeballen-Seminar:

Samstag, 10.09.2016

Gruppenseminare nach Maß:

Ob Betrieb, Verein, Freundeskreis oder Abteilung: Bei MANZ können Sie Ihr ganz individuelles Gruppenseminar buchen! Sie haben die Wahl – ein Seminar aus unserem Seminarangebot oder sogar ein Seminar mit Ihren „Wunschgebäcken“.

Auch die Dauer des Seminars dürfen Sie gerne selbst bestimmen: Ob ein halber, ein ganzer oder sogar zwei Tage – alles ist möglich.

Bei Übernachtungsfragen und evtl. touristischen Programmpunkten unterstützen wir Sie ebenfalls gerne!

Wir wollen, dass Sie und Ihre Gruppe sich bei uns mehr als wohl fühlen. Planen Sie frühzeitig, damit Ihr Wunschtermin auch bei uns noch frei ist!

Telefon 0 79 33 / 91 40-0!

MANZ Empfehlung:
Wildroggen 1 kg

3,90 €



**Wir kommen Ihnen entgegen:
Besuchen Sie MANZ
auf einer Ausstellung
in Ihrer Nähe:**

Handwerksmesse München
24.02. bis 01.03.2016

Ab Hof Wieselburg
04. bis 07.03.2016

Tauberzeller
Genießerspaziergang
06.03.2016

Internorga Hamburg
(nur für Fachbesucher)
11. bis 16.03.2016

Slowfood Stuttgart
31.03. bis 03.04.2016

Sachsenback Dresden
(nur für Fachbesucher)
09. bis 11.04.2016

Maimarkt Mannheim
30.04. bis 10.05.2016

**Sie möchten handfeste
Beweise über die Back-
ergebnisse des
MANZ-Ofens?**

Diese erhalten Sie auf folgenden
Veranstaltungen:

MANZ Beratungstage
Freitag+Samstag, 18.+19.03.2016

Herrgottstaler Backtage
Samstag-Montag, 14.-16.05.2016

MANZ Kennenlernvorführung
Freitag, 24.06.2016

Weitere Vorführungen:

MANZ Vorführung Sauerteig
Dienstag, 29.03.2016
Montag, 30.05.2016

MANZ Vorführung Tortenzauber
Samstag, 04.06.2016

Rufen Sie uns an, wir
informieren Sie gerne:

Telefon: 0 79 33 / 91 40-0



Gruppen-Vorführungen:

Sie suchen noch ein Ausflugsziel
für Ihre Gruppe oder Ihren Verein?
Wir freuen uns auf Ihren Besuch.
Erleben Sie eine Backvorführung
und genießen Sie frisch gebacke-
nen Kuchen oder einen kleinen
Imbiss. Rufen Sie uns an, wir
informieren Sie gerne.

YouTube wir kommen!

Auch MANZ hat jetzt ein
Präsentationsvideo bei YouTube:
Wir laden Sie bei YouTube zu
einem virtuellen Rundgang durch
unsere Backofenmanufaktur ein.
Geben Sie unter www.youtube.com
MANZ Backtechnik GmbH ein.

Für Kunden, die sich für ein neues MANZ Gerät interessieren und noch eine ausführliche Beratung zu Ihrem MANZ Wunschmodell benötigen, bietet MANZ **am 18. & 19. März 2016 von 9.00-17.00 Uhr** zwei ganz spezielle **Beratungstage** an. Hier wartet in der MANZ Backofenwelt geballte Kompetenz auf Sie. Egal ob Technik, Funktionalität oder Einbauvariationen: An den MANZ Beratungstagen stehen Ihnen für alle Fragen die speziellen Fachleute zur Verfügung und nehmen sich gerne Zeit für Sie.



Auch können Sie sich an den MANZ Beratungstagen bei einem Rundgang durch die MANZ Produktion von der hohen Qualität und der feinen handwerklichen Fertigung unserer MANZ Geräte überzeugen.



Bitte melden Sie sich für Ihren Besuch bei den MANZ Beratungstagen telefonisch unter 0 79 33 / 91 40-0 an, damit wir uns ausreichend Zeit für Sie nehmen können.



Menschen bei MANZ:

Liebe Leserinnen und Leser,

in dieser Ausgabe unserer Küchenkultur darf ich mich bei Ihnen vorstellen. Vielleicht hatte der ein oder andere bereits persönlichen oder telefonischen Kontakt zu mir. Ich bin als Verkaufsleiter bei der Firma MANZ Backtechnik GmbH in Münster tätig. Schon meine Ausbildung zum Industriekaufmann habe ich bei MANZ absolviert und bin mit den Produkten der Firma bestens vertraut. Natürlich steht auch bei mir zu Hause ein MANZ-Backofen in der Küche in dem ich beste Back- und Kochergebnisse erziele.

Es ist mir wichtig, unsere Kunden so zu beraten, dass sie heute und zukünftig mit ihrem MANZ-Backofen zu 100 Prozent zufrieden sind. Eine kundenorientierte, bedarfsgerechte und kompetente Beratung ist für mich selbstverständlich.

Mir macht es sehr viel Spaß unseren Besuchern die handwerkliche Produktion der Firma MANZ bei Betriebsführungen zu präsentieren. Es ist schön in einem Unternehmen tätig zu sein, das noch handwerkliche Qualitätsarbeit leistet und tatsächlich auch hält was es verspricht, ganz nach dem Firmenmotto „MANZ Perfekte Backöfen!“ Ich freue mich auf ein Beratungsgespräch mit Ihnen telefonisch oder gerne auch persönlich vor Ort in unserer MANZ Backofenwelt. Vereinbaren Sie doch einfach einen Termin mit mir, ich nehme mir gerne Zeit für Sie.

Viele Grüße aus Münster

Jonathan Guttrop (0 79 33 / 91 40-11)

MANZ Neuvorstellung: Ofenmodelle „Vapor“ – Volldampf voraus!

Es ist soweit: Mit der neuen Ausstattungsvariante „Vapor“ stellt MANZ eine ganz neue Ofengeneration vor.

Ab sofort sind die MANZ Ofenmodelle 30/1, DH2-30, DH3-30 und Kombi2/1 mit der neuen „Vapor“-Ausstattung erhältlich.

Die neue „Vapor“-Ausstattung umfasst:

- Getrennte Regelung von Ober- und Unterhitze
- Professionelle Bedampfung der Backkammer (per Kugelverdampfer, mit manueller Wasserzufuhr, kein Festwasseranschluss erforderlich)
- Wahlweise MANZ Spezial-Edelstahlbackplatte oder MANZ Steinbackplatte

Aufpreis für „Vapor“-Ausstattung pro Backkammer € 540,00
(Aufpreis zum normalen Backofenpreis)



MANZ Modell DH2-30E „Vapor“



Abnehmbare Befüllungsvorrichtung der „Vapor“-Bedampfungsanlage



MANZ Modell DH2-30 „Vapor“



MANZ Modell 30/1 „Vapor“

Wer sich vom „Alten“ trennt, spart am Neuen!

MANZ Frühjahrsaktion



Aus Alt → mach Neu!

Das ist Ihre Chance für Ihren „alten“ MANZ-Backofen noch gutes Geld von uns zu bekommen!

Dass ein MANZ-Backofen fast unverwüchlich ist und deshalb ein Leben lang hält, ist bei unseren Kunden bereits bekannt. Viele stolze MANZ-Besitzer haben ihren Ofen bereits seit 10, 20, 30 oder mehr Jahren, möchten sich jetzt aber ein neues Modell von MANZ zulegen. Deshalb starten wir jetzt ein besonderes Angebot: Beim Kauf eines neuen MANZ-Backofens können Sie Ihren „alten“ MANZ für gutes Geld in Zahlung geben! Ganz egal, welches alte MANZ Modell Sie haben oder welchen neuen MANZ Sie möchten – Rufen sie uns an und lassen Sie sich ein individuelles Angebot machen.

Wir beraten Sie gerne:
0 79 33 / 91 40-0



MANZ Küchenkultur IMPRESSUM:
Herausgeber: MANZ Backtechnik GmbH
Münster 192-193 | 97993 Creglingen
Tel. 0 79 33 / 91 40-0 | Fax 0 79 33 / 91 40-99
www.manz-backtechnik.de
info@manz-backtechnik.de
Fotos: MANZ, Fotolia
Druck: Schleunungdruck, Marktheidenfeld
Auflage: 40.000 Exemplare
Alle Angaben ohne Gewähr - Änderungen möglich

Unsere Empfehlung:



18,80 €

MANZ Gärbox
60 x 40 cm Art.Nr. 43405



3,75 €

MANZ Gärbox-Einleger
56 x 36,5 cm Art.Nr. 43404



14,70 / 18,50 €

MANZ Gärtuch
100 x 60 cm Art.Nr. 43342
180 x 60 cm Art.Nr. 43343



24,20 €

MANZ Arbeitstuch
140 x 60 cm Art.Nr. 43406

MANZ Gär- & Arbeits-Set, bestehend aus:
Gärbox, Gärbox-Einleger,
Gärtuch groß, Gärtuch
klein und Arbeitstuch

Sie sparen **75,95 €**
zusätzlich **4,00 €**
gegenüber Einzelkauf

zuzügl. 6,00 € Porto + Versand
innerhalb Deutschlands

Angebote gültig bis 31.03.2016

Wir haben Interesse an Ihrer Frühjahrsaktion „Aus Alt mach Neu!“
Bitte rufen Sie uns an, Telefonnummer: _____ .
Die Fabriknummer unseres alten MANZ-Ofens ist: _____.

Ich wünsche weitere Unterlagen über:



MANZ
Haushaltsöfen



MANZ
Gewerbeöfen



MANZ
Zubehör

MANZ Vorführungen für
Gruppen und Vereine



MANZ
Getreidemühlen



MANZ
Teigknetmaschinen



MANZ
Nudelmaschinen



MANZ Seminare

- Wir sind zufriedene MANZ Kunden. Sie dürfen uns mit Namen, Anschrift und Telefonnummer in die Referenzliste aufnehmen.
 Bitte löschen Sie unsere/meine Adresse aus Ihrem Kundenstamm.

Bestellung

Stück	Artikel von MANZ	€	Gesamtpreis €
	MANZ Wildroggen 1 kg	3,90	
	MANZ Gärbox	18,80	
	MANZ Gärbox-Einleger	3,75	
	MANZ Gärtuch, 100 x 60 cm	14,70	
	MANZ Gärtuch, 180 x 60 cm	18,50	
	MANZ Arbeitstuch, 140 x 60 cm	24,20	
	MANZ Gär- und Arbeits-Set (5-teilig) <i>Sie sparen zusätzlich 4,00 € gegenüber Einzelkauf</i>	75,95	
1	Porto und Verpackung innerhalb Deutschlands	6,00	6,00

Mit Ihrer Unterschrift erkennen Sie unsere AGB's (unter www.manz-backtechnik.de nachzulesen) an.
Lieferungen ins Ausland nur gegen Vorkasse – Versandkosten ins Ausland auf Anfrage.
Alle Preise sind inkl. 19% bzw. 7% MwSt. Die Angebote sind gültig bis 31.03.2016.

Datum _____ Unterschrift _____ Telefon _____ Fax _____

Dieses Formular können Sie uns faxen, aber auch gerne per Post zusenden. **Wir danken Ihnen!**

MANZ Backtechnik GmbH
Münster 192-193 (Gewerbegebiet Hörle), 97993 Creglingen
Telefon 0 79 33 / 91 40-0 | Fax 0 79 33 / 91 40-99
www.manz-backtechnik.de | info@manz-backtechnik.de

Ausstellung, Beratung und Verkauf
Montag bis Freitag 8.00 - 17.00 Uhr
Samstag 9.00 - 13.00 Uhr