

Küchen 2016 Kultur 2

MANZ Kundeninformation – Auflage: 38.000 Exemplare / Ausgabe 2-2016



EINLADUNG zu den MANZ
Herrgottstaler Backtagen
vom 14. bis 16. Mai 2016



GELBWEIZEN - Urkorn
aus dem Norden

MANZ Rezept: Sommer-
brötchen von Backwelt-
meister Siegfried Brenneis



NEU bei MANZ

- Induktionskochfeld
MIK90 Integral mit
integriertem Dunstabzug
- MANZ Rezeptordner mit
Schritt-für-Schritt-Rezepten

Pfingsten 2016: Vom 14. bis 16. Mai 2016
jeweils von 10 bis 18 Uhr



Creglingen-Münster

Eintritt frei!

Herrgottstaler Backtage 2016

Wir laden Sie ein! Zur großen MANZ Back- und Kochschau!

Auch in diesem Jahr werden die Herrgottstaler Backtage bei MANZ in Creglingen-Münster vom 14. bis 16. Mai wieder zum Großereignis. Besuchen auch Sie diese interessante und informative Back- und Kochschau!

Hier nur ein Auszug der diesjährigen Highlights der Herrgottstaler Backtage bei MANZ:

MANZ Bäckermeister Markus Gundel mit seinem 10-köpfigen Bäcker-Team überzeugt Sie von der Qualität unserer MANZ-Backöfen mit Traditionsgebäcken wie Laugenbrezeln, Hefezopf, Herrgottstaler Brot, Schwäbischem Bauernbrot und vielem mehr.



Meisterkoch Edgar Engst zaubert aus frisch hergestellten Gelbweizen-Nudeln (Seite 5) traumhafte Pasta-Gerichte, zeigt wie man frischen Lachs filetiert und verführt Sie charmant mit leckeren Gerichten.



Hans Som mit seinem niederländischen Spitzen-Backteam hat sich

wieder ganz spezielle Köstlichkeiten für Sie ausgedacht und zeigt Ihnen alle seine Tricks und Kniffe rund um seine holländischen Spezialitäten.



Glutenfrei kochen und backen wird immer mehr zum Thema. MANZ Ernährungsberaterin Ingrid Barth hat auch dieses Jahr wieder einen Stand ganz diesem Bereich gewidmet. Seien Sie gespannt!



Backweltmeister Siegfried Brenneis hat uns u.a. sein Rezept für Gelbweizen zur Verfügung gestellt, welches Sie auf Seite 5 finden. Seine Erfahrungen und weitere Rezepte mit diesem Getreide vermittelt er Ihnen während der Herrgottstaler Backtage gerne.



Daniel Hoeltzel, der französische Bäckermeister aus dem Elsass, zeigt Ihnen auf was es beim französischen Baguette besonders ankommt. Dazu stellt er bei uns an Pfingsten das elsässer Traditionsgebäck "Kouglof" vor. Die Spezialform hierfür ist an Pfingsten bei MANZ erhältlich.



Landfrau Helga Krummrein bäckt, füllt und verziert für Sie wieder ganz besonders leckere Kuchen und tolle Torten. Bei uns sehen Sie ihre neuesten Kreationen.



Helga Manz entführt Sie in die ganze Welt der Vollkornbäckerei. Erleben Sie den kompletten Weg vom Getreide zum Brot: Wohl-schmeckend, nahrhaft und gesund!



Karl Kirmeier, unser Entertainer aus Niederbayern, erklärt Ihnen mit viel Charme und sprühendem Witz die Herstellung, Lagerung und den richtigen Umgang mit dem Sauerteig.



Große MANZ Ofenausstellung: In der MANZ Backofenwelt präsentieren wir Ihnen die gesamte Palette unserer MANZ Qualitäts-Backöfen vom kleinen Tischbackofen über unsere Einbaubacköfen für die Küche bis hin zur kompletten Backstation für das Backgewerbe. Lassen Sie sich von unserem kompetenten Fachpersonal ausführlich beraten.



Professionelles Zubehör für jeden Bedarf finden Sie bei uns in einem eigens hierfür eingerichteten Bereich.



Unsere MANZ Teignetmaschinen zeigen wir Ihnen in allen Größen und Ausführungen. Auch hier stehen wir Ihnen für alle Fragen jederzeit gerne zur Verfügung.



Auch Ihre "Kleinen" kommen bei MANZ nicht zu kurz: Unsere Hüpfburg und Kinderbetreuung mit vielen Aktivitäten finden Sie direkt neben der MANZ Backofenwelt.



Auch für das leibliche Wohl ist mit vielen Spezialitäten bestens gesorgt und für die richtige Stimmung sorgen mit wohligen Klängen die "Reiner-Musikanten".



Rezepte kostenlos zum Mitnehmen!
Wir freuen uns auf Ihren Besuch!

StreetBunnyCrew weist Parkplatz ein!



Damit an unseren Herrgottstaler Backtagen alle unsere Gäste und Besucher problemlos einen geeigneten Parkplatz finden übernimmt in diesem Jahr die Verkehrsregelung eine ganz besondere Truppe. Die "StreetBunnyCrew" ist ein gemeinnütziger Verein, der es sich seit August 2013 zur Aufgabe gemacht hat bedürftigen Menschen zu helfen und nachhaltig das Bild des „motorrad-fahrenden Irren“ aus den Köpfen der Menschen zu verbannen.

Um auf sich aufmerksam zu machen präsentieren sich die Mitglieder der "StreetBunnyCrew" in pinken Bunnykostümen, organisieren Spendenfahrten auf ihren Motorrädern und übernehmen Hilfsaufgaben gegen Spenden für ihre Hilfsprojekte. Die gesamten Einnahmen der Crew fließen zu 100% an ausgewählte Einrichtungen und Hilfsprojekte. Gerne unterstützt MANZ diese hilfsbereite Truppe mit einer Spende für ihren Einsatz bei MANZ. Michael Heß, Vorstand der Würzburger Biker, informiert Sie gerne über die Aktionen der "StreetBunnyCrew". Direkte Spenden gehen auf folgendes Spendenkonto: IBAN: DE77 8306 5408 0004 8129 64 Weitere Info erhalten Sie unter: www.streetbunnycrew.net

Werden Sie MANZ Referenzkunde!

Als mittelständisches deutsches Unternehmen produzieren wir von MANZ unsere Qualitätsprodukte ausschließlich an unserem Firmensitz hier im schönen Herrgottstal. Wir legen viel Wert auf Qualität und die Zufriedenheit unserer Kunden, sind aber auch auf die Mund-zu-Mund-Werbung und persönliche Weiterempfehlung durch unsere zufriedenen Kunden angewiesen. Deshalb würden wir uns freuen, wenn auch Sie als zufriedener MANZ Ofenbesitzer Ihre Erfahrungen als MANZ Referenzkunde an unsere Interessenten weitergeben würden. Kreuzen Sie hierfür bitte einfach die Rubrik auf der Rückseite dieser Küchenkultur an. Als Dankeschön erhalten Sie von uns ein 20-seitiges Rezeptheft, das wir exklusiv für unsere MANZ Referenzkunden zusammengestellt haben.

MANZ Rezept-Ordner

Auf vielfachen Wunsch unserer Kunden und zur besseren Verständlichkeit unserer Spezialrezepte haben wir einzelne Rezeptkarten für jedes Rezept mit genauen Bildunterweisungen und Erklärungen der einzelnen Handgriffe erstellt. Zur übersichtlichen Aufbewahrung gibt es einen MANZ Rezeptordner mit farblich auf die einzelnen Rezeptkategorien abgestimmtem Register. Den Ordner mit Register und 5 Rezeptkarten Ihrer Wahl können Sie für 14,00 € bei uns bestellen. Jedes weitere Rezept kostet 2,00 € (Preise zuzüglich Versandkosten).



Erhältliche Rezeptkarten:

- Som-Rezept Nr. 1 – Vorteig
- Som-Rezept Nr. 2 – Hartweizen-Dinnerbrötchen
- Som-Rezept Nr. 3 – Croissantteig mit Füllung
- Som-Rezept Nr. 4 – Körner- und Saatenbrot
- Som-Rezept Nr. 5 – Trendiges Haferbrot
- Som-Rezept Nr. 6 – Weihnachtsgeschenkbrot
- Som-Rezept Nr. 7 – Dunkles Mehrkornbrot
- Som-Rezept Nr. 8 – P.K. Brot
- Som-Rezept Nr. 9 – Partygebäck mit Frischkäse und Rauchfleisch oder Lachs
- Som-Rezept Nr. 10 – Fruchtstern-Croissants
- Som-Rezept Nr. 11 – Zuidlaarderbol Roggen-Weizen-Rosinenbrot
- Som-Rezept Nr. 12 – Französisches Bauernbrot
- Som-Rezept Nr. 13 – Kindergeburtstag
- Som-Rezept Nr. 14 – Speckbrot mit Äpfeln und Aprikosen
- Som-Rezept Nr. 15 – Panetone 2.0
- Som-Rezept Nr. 16 – Ciabatta mit Oliven
- Som-Rezept Nr. 17 – Barbecuebrot
- Som-Rezept Nr. 18 – Dinkelbrot mit Haferflocken
- Som-Rezept Nr. 19 – Croissantgebäck mit Pistazien-Kokoscreme-Füllung und Eierlikör-Topping
- Som-Rezept Nr. 20 – Fruchtvlaai
- Som-Rezept Nr. 21 – Rembrandtbrot
- Engst-Rezept Nr. 1 – Auslösen von Knochen bei Geflügel
- Engst-Rezept Nr. 2 – Deftige Buchweizenpfannkuchen
- Engst-Rezept Nr. 3 – Süße Buchweizenpfannkuchen

Menschen bei MANZ:

Seit Anfang 2012 bin ich bei MANZ für alle Pakete zuständig, die unsere Firma verlassen. Ich bearbeite und verpacke alle Bestellungen von Zubehörartikeln und Kleinteilen unserer Kunden. Wenn es mal „brennt“ oder als Urlaubsvertretung bin ich auch für die Konfektionierung der Litzen zuständig, die unsere Elektriker für die Verdrahtung unserer Backöfen benötigen. Bei unseren Hausmessen bin ich mit an vorderster Front beim Zubehörverkauf oder im Gebäckverkauf im Einsatz.



Ihre Margit Hörber

Gelbweizen wird zu Gelbmehl!

Der Urweizen aus Schweden mit seinem sehr hohen Gelb-Pigment-Gehalt im Mehlkörper wird seit einigen Jahren wieder in Thüringen und auch in Mainfranken angebaut. Für die orange-gelbe Farbe des Mehls sind beachtliche Mengen sekundärer Pflanzenstoffe wie Carotinoide und Xanthophylle verantwortlich. Diese natürlichen Antioxidantien wirken gegen die freien Radikale, verhindern Zellschädigungen, hemmen die Tumorentwicklung und stärken die Immunabwehr unseres Körpers. Vollkorn-Gelbweizen hat gemahlen eine bräunliche Farbe. Erst durch das Schälen des Kornes setzen sich die Gelb-Pigmente, die direkt im Mehlkörper stecken, durch. Aus diesem Grund ist Gelbweizen vor allem als ausgemahlenes Mehl zu beziehen. Gelbweizen hat einen sehr angenehmen, runden, harmonischen Geschmack und kann genau wie Weizenmehl verarbeitet werden.

Durch die gelbe Farbe des Mehls ist es möglich Backwaren, Spätzle und Nudeln eifrei oder eireduziert herzustellen ohne andere farbgebende Zusätze hinzuzufügen.

Helmut Kleinschroth vom Mainfranken-Mohnhof in Fuchsstadt baut seit einigen Jahren neben Mohn und anderen Urgetreiden auch Gelbweizen an. Gerne wird er bei unseren Herrgottstaler Backtagen, an seinem Verkaufsstand, Ihre Fragen beantworten.

Sommerbrötchen mit Gelbweizen von Backweltmeister Siegfried Brenneis

Am Vortag:

- 200 g Bio-Emmervollkornmehl mit
- 200 g Bio-Vollmilch (Zimmertemperatur) und
- 1 g Bio-Hefe vermischen. Den Teig 2 Stunden bei 24-26°C gehen lassen, dann 16-20 Stunden in den Kühlschrank stellen.

Quellstück:

- 100 g Früchtemüsli (Erbacher) mit
- 250 g Bio Vollmilch (Zimmertemperatur)
- 4-5 Stunden quellen lassen

Am Backtag:

MANZ Backofen auf 240°C vorheizen, Abschirmbleche bleiben im Ofen.

200 g vom Quellstück wegnehmen, 1,6 mm stark ausrollen und kurz in die Gefriertruhe legen. Danach kleine Teigplättchen mit 5-6 cm Ø ausstechen, mit Wasser anstreichen und in Maisgrieß drücken. Dann nochmals in die Gefriertruhe legen.

401 g Vorteig mit
800 g Gelbweizenmehl,
25 g Meersalz,
20 g Bio-Hefe,
15 g MANZ bestes Backmalz,
10 g Bio-Butter und
700 g Bio-Vollmilch (Zimmertemperatur) gut verkneten (wer eine Teigknetmaschine mit 2 Geschwindigkeiten hat knetet den Teig erst 5 Minuten langsam, dann 5 Minuten schnell). Kurz vor Ende der Knetzeit 150 g Quellstück unterkneten.

Den Teig 30 Minuten bei 26°C gehen lassen. Den Teig zu 70-g-Teigstücken abwiegen, rundwirken und auf ein Backblech mit Backfolie setzen. Etwas gehen lassen, die Teigplättchen aus dem Froster nehmen und auf die Brötchen drücken. Mit der Oberseite nach unten auf ein Tuch legen, mit einem Tuch abdecken und nochmals gehen lassen. Dann die Brötchen drehen und auf ein Backblech mit Backfolie legen. Mit Kakao und Schablone Smilies auf die Brötchen sieben.

Nochmals gehen lassen und dann in den vorgeheizten MANZ-Backofen schieben. Den Backofen gleich auf 220°C zurückschalten und 18 Minuten backen.



MANZ Messen und Ausstellungen:

Maimarkt Mannheim
30.04. bis 10.05.2016
Sie finden uns im Freigelände vor Halle 8

Herrgottstaler Backtage
14. bis 16.05.2016

Südwestmesse
Villingen-Schwenningen
21. bis 29.05.2016
Sie finden uns im Freigelände vor Halle X

Tarmstedter Ausstellung
08. bis 11.07.2016
Sie finden uns in Zelthalle 2

Ostbayernschau Straubing
13. bis 21.08.2016
Sie finden uns im Freigelände
zwischen den Hallen 2 und 4

Allgäuer Festwoche Kempten
13. bis 21.08.2016
Sie finden uns in Halle 6

Sichelhenke
29. bis 30.08.2016

MANZ Vorfürungen:

Vorführung Sauerteig:
30.05.2016 Montag ab 13.00 Uhr
15.07.2016 Freitag ab 13.00 Uhr

Vorführung Torten herstellen,
streichen und verzieren:
03.09.2016 Samstag ab 13.00 Uhr
31.10.2016 Montag ab 13.00 Uhr

Kennenlern-Vorführung:
24.06.2016 Freitag ab 14.00 Uhr

MANZ Beratungstage (jeweils von 9.00 - 17.00 Uhr)

Freitag/Samstag 15./16.07.16
Freitag/Samstag 30.09./01.10.16
Montag/Dienstag 19./20.12.16

Anmeldung erwünscht

MANZ Seminare:

MANZ Tages-Seminar:

24.05.2016 Dienstag
15.06.2016 Mittwoch
04.07.2016 Montag
19.07.2016 Dienstag
10.08.2016 Mittwoch
25.08.2016 Donnerstag



MANZ Komplett-Seminar:

03./04.05.2016 Dienstag/Mittwoch
27./28.05.2016 Freitag/Samstag
07./08.06.2016 Dienstag/Mittwoch
17./18.06.2016 Freitag/Samstag
22./23.06.2016 Mittwoch/Donnerstag
01./02.07.2016 Freitag/Samstag
11./12.07.2016 Montag/Dienstag
28./29.07.2016 Donnerstag/Freitag
01./02.08.2016 Montag/Dienstag
03./04.08.2016 Mittwoch/Donnerstag
19./20.08.2016 Freitag/Samstag

MANZ Kirmeier-Royal-Seminar:

05.07.2016 Dienstag
13.07.2016 Mittwoch
30.08.2016 Dienstag
12.10.2016 Mittwoch

MANZ Laugengebäck-Seminar:

01.06.2016 Mittwoch ab 12.30 Uhr
16.11.2016 Mittwoch ab 12.30 Uhr



MANZ Vollkorn-/Vollwert-Seminar:

10./11.06.2016 Freitag/Samstag
21./22.07.2016 Donnerstag/Freitag
28./29.09.2016 Mittwoch/Donnerstag

MANZ Glutenfreies Seminar:

06.06.2016 Montag
09.08.2016 Dienstag
29.10.2016 Samstag
03.12.2016 Samstag

MANZ Seminar „à la française“ mit Daniel Hoeltzel:

12.09.2016 Montag
13.09.2016 Dienstag

MANZ Partygebäck-Seminar:

31.05.2016 Dienstag
19.10.2016 Mittwoch



MANZ Som-Seminar:

01.09.2016 Donnerstag
02.09.2016 Freitag
03.09.2016 Samstag

MANZ Koch-Seminar mit Meisterkoch Edgar Engst:

26.08.2016 Freitag
14.10.2016 Freitag
15.10.2016 Samstag

MANZ Hefengebäck-Seminar:

08.07.2016 Freitag ab 13.00 Uhr
13.10.2016 Donnerstag ab 13.00 Uhr

MANZ Schneeballenseminar:

10.09.2016 Samstag 9.00-13.00 Uhr

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, TermaCook, Karl-Heinz Koch
Druck: Schleunungdruck, Marktheidenfeld
Auflage: 38.000 Exemplare
Alle Angaben ohne Gewähr - Änderungen möglich

Sonderaktion zu den Herrgottstaler Backtagen 2016



MANZ Einbaubackofen Modell 30/2E Spitzengerät im neuen Design mit Edelstahlknebeln!

- MANZ Spitzengerät Modell 30/2E
- Komplett aus hochwertigem Edelstahl gefertigt
- Einbau-Backofen mit zwei Backetagen, jede Backetage separat zuschaltbar und stufenlos von 30°C bis 270°C regelbar
- So können Sie gleichzeitig völlig unterschiedliche Backwaren oder Gerichte in den einzelnen Etagen perfekt zubereiten.
- Türscharnier wahlweise rechts oder links
- Im modernen Design mit Vollglastür für den „besseren Durchblick“
- Inklusive programmierbarer Multifunktionsuhr
- Inklusive neuer MANZ Edelstahl-Massivknebel

MANZ Backofen Modell 30/2E

Anschlusswert: 2,6 kW
Spannung: 230 V
Gewicht: 54 kg
Außenmaße: (BxTxH) 60 x 56 x 60 cm
Innenmaße: (2 Backflächen) 38 x 44 cm

statt ~~€ 3.833,-~~

€ 3.640,-
inkl. Lieferung frei Haus und
Einbau in Ihre Küche! (innerhalb
Deutschlands, im Ausland Preis auf Anfrage)

€ 3.490,-
bei Abholung im MANZ Werk

Pfingstangebote sind gültig bis zum 30. Juni 2016
Bestellen Sie schriftlich mit dem Formular auf der Rückseite,
per Email unter info@manz-backtechnik.de
oder telefonisch unter 0 79 33 / 91 40-0.

Neuvorstellung MANZ Induktionskochfeld Modell MIK90 Integral mit integriertem Dunstabzug

An den Herrgottstaler Backtagen stellt MANZ das neue Induktionskochfeld Modell MIK90 Integral mit integriertem Dunstabzug vor. Am Sonntag, den 15. Mai und Montag, den 16. Mai können Sie sich bei Live-vorfürungen von den Vorteilen und Stärken dieses neuen Modells überzeugen. Die Hauptmerkmale des neuen MANZ MIK90 Integral sind:

- Flächeninduktion mit 4 getrennt regelbaren Kochzonen (unabhängig von Topfform und -größe)
- Integrierter Dunstabzug im Kochfeld mittig nach unten
- Regelung des Abzugebläses am Kochfeld
- Wahlweise mit integriertem Aktivkohlefilter als Umluftgebläse oder mit Absaugebläse nach außen



Vorführung am 15. und 16. Mai 2016
In verschiedenen Varianten und Ausstattungen zum Einführungspreis.

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 haben Interesse an einem MANZ-Ofen. Bitte rufen Sie uns an, Telefonnummer: _____ .

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	EP in €	Gesamtpreis €
	MANZ-Ofen Modell 30/2E Türscharnier rechts / links Abholung im MANZ Werk	3.490,00	
	MANZ-Ofen Modell 30/2E Türscharnier rechts / links Lieferung frei Haus	3.640,00	
	Rezeptordner mit Register inkl. Rezepte Nr. __, __, __, __, __	14,00	
	Rezepte Nr. (siehe Seite 4) __, __	à 2,00	
	Gelbweizenmehl Type 630, 1 kg	3,50	
1	Porto und Verpackung innerhalb Deutschlands	6,90	6,90

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 30.06.2016.

Datum _____ Unterschrift _____ Telefon _____ Fax _____

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