

# Küchen 2017 Kultur 2

MANZ Kundeninformation – Auflage: 39.000 Exemplare / Ausgabe 2-2017



**Herzliche Einladung! Besuchen Sie  
die Herrgottstaler Backtage 2017**

Kommen Sie und erleben Sie die ganze Welt des Backens  
und Kochens bei MANZ! Viele Highlights warten auf Sie!

Pfingsten 2017  
vom 3. bis 5. Juni  
Jeweils von  
10 - 18 Uhr



**Pfingsten 2017: Vom 03. bis 05. Juni 2017**  
jeweils von 10 bis 18 Uhr



**Eintritt frei!**  
**Rezepte kostenlos!**

# Herrgottstaler Backtage 2017

**Einladung zur großen Back- und Kochschau bei MANZ in Creglingen-Münster!**

Die Herrgottstaler Backtage bei MANZ sind für alle Besucher immer wieder ein besonderes Erlebnis! Kommen auch Sie und erleben Sie die ganze Welt des Backens & Kochens bei MANZ!

Vom 3. bis zum 5. Juni 2017 ist es wieder soweit: „Meisterliches Backen und Kochen“ bei MANZ im schönen Herrgottstal ist wieder angesagt. Drei Tage lang erwarten Sie bei MANZ ständige Live-Vorführungen, viel Interessantes und Unterhaltsames sowie viele Tipps und Tricks rund ums perfekte Backen und Kochen. Hierfür haben wir von MANZ wieder viele "wahre Meister ihres Fachs" für Sie engagiert: Mehr als 25 Meisterköche, Bäckermeister, Landfrauen und Spezialisten zeigen Ihnen auf ca. 5.000 m<sup>2</sup> nicht nur ihr Können, sondern verraten Ihnen auch gerne ihre Spezialrezepte, ihre Geheimtipps, Tricks und Kniffe sowie alles Wissenswerte rund ums meisterliche Backen und Kochen.

Hier können Sie auch alle MANZ Ofenmodelle live erleben und sich in der großen MANZ Ofenausstellung in Ruhe umschauen. Vom kleinen Tischbackofen über den Einbaubackofen für jede Küche bis hin zum Gewerbe-modell ist für jeden etwas dabei und unser kompetentes Fachpersonal berät Sie auf Wunsch sehr gerne.

Natürlich halten wir auch wieder viel professionelles Zubehör sowie Teigknetmaschinen, Nudelmaschinen und Getreidemöhlen für Sie bereit!

Entdecken Sie die ganze Welt des Backens & Kochens bei MANZ!  
Nehmen Sie sich Zeit – es lohnt sich!



## 55 Jahre MANZ

MANZ feiert in diesem Jahr ein "kleines" Jubiläum: Gegründet im Jahr 1962 ist MANZ nun seit 55 Jahren führend am Markt und bietet seinen Kunden die bewährte MANZ Qualität „MADE IN GERMANY“.

Aus diesem Anlass wollen wir für alle MANZ Freunde ein besonderes Rezeptbuch mit den besten Back- und Kochrezepten unserer Kunden und Partnern kreieren. Dafür brauchen wir natürlich auch Ihr Lieblingsrezept! Schicken Sie uns deshalb Ihr Lieblingsrezept aus dem MANZ-Backofen per Post oder per E-Mail an:

[rezeptbuch@manz-backtechnik.de](mailto:rezeptbuch@manz-backtechnik.de).  
Wenn Ihr Lieblingsrezept im neuen Rezeptbuch veröffentlicht wird, erhalten Sie von uns eine Ausgabe dieses neuen Buches kostenlos zugeschickt!

## Neu bei MANZ: Newsletter

Ab sofort können Sie per E-Mail den kostenlosen MANZ Newsletter zugeschickt bekommen. Mit diesem erhalten Sie ungefähr einmal im Monat viel Wissenswertes von MANZ, die neuesten Angebote sowie jeweils ein tolles Rezept zum Ausdrucken und Sammeln.

Wenn auch Sie den neuen MANZ Newsletter erhalten wollen, schicken Sie uns ganz einfach eine E-Mail mit Ihrem Namen und Ihrer Adresse an: [newsletter@manz-backtechnik.de](mailto:newsletter@manz-backtechnik.de).

Sie erhalten dann von uns eine E-Mail mit dem Link, in dem Sie bitte bestätigen, dass Sie den neuen MANZ Newsletter gerne erhalten möchten.



## Noch einen Moment! Ich muss schnell den Sauerteig füttern!

**Brot – geschmackvoll, saftig, länger haltbar und gesund – auf den Sauerteig kommt es an!**  
**Sauerteig ist das älteste und natürlichste Säuerungs- und Lockerungsmittel das wir kennen, er (oder Säure) ist für das Backen von Roggen- oder Roggenmischbrot unentbehrlich.**  
 Mehl, vor allem frisch gemahlene Vollkornmehl, enthält reichlich Mineralstoffe, Vitamine und Vitalstoffe. Doch für unseren Körper richtig gut verwertbar werden diese erst durch die Versäuerung des Getreides durch natürliche Hefepilze und Milchsäurebakterien.  
 Sauerteig ist jedoch nicht nur reicher an Mineralstoffen, sondern bleibt durch die enthaltene Säure länger frisch und haltbar. Backwaren aus Sauerteig haben ein intensiveres Aroma, immerhin werden durch das Ziehen des Sauerteigs rund 300 Aromen aktiviert, die dem Sauerteigbrot einen ganz eigenen, kräftigen, wohlschmeckenden Geschmack verleihen.  
 Durch die lange Gärzeit eines Sauerteigbrotes werden außerdem die im Teig enthaltenen Zuckerstoffe abgebaut und damit das Brot auch für getreideempfindliche Menschen gut verträglich.  
 Viele Hobbybäcker lassen, völlig zu Unrecht, lieber die Finger vom Sauerteig. Rezepturen gibt es unzählige. Einmal gemacht, lässt sich ein Teil des Teiges als Anstellgut immer wieder verwenden.  
 Wir erklären Ihnen genau wie's gemacht wird.

## Herstellung Anstellgut

### 1. Tag morgens

30 g frisch gemahlene Roggenvollkornmehl mit  
 30 g Wasser (Zimmertemperatur) verrühren und mit einem Deckel gut verschließen.

**1. Tag abends** umrühren und wieder verschließen.

### 2. Tag morgens

30 g frisch gemahlene Roggenvollkornmehl und  
 30 g Wasser (Zimmertemperatur) hinzufügen und verrühren. Mit dem Deckel verschließen.

**2. Tag abends** umrühren und wieder verschließen.

### 3. Tag morgens

30 g frisch gemahlene Roggenvollkornmehl und  
 30 g Wasser (Zimmertemperatur) hinzufügen und verrühren. Mit dem Deckel verschließen.

**3. Tag abends** umrühren und wieder verschließen.

Das Anstellgut wird während der 3 Tage Herstellungszeit bei einer Zimmertemperatur von mindestens 20°C gelagert.

Am 4. Tag morgens können Sie das Anstellgut in einen Gefrierbeutel füllen, die Luft herausdrücken und mit einem Knoten oder Clip verschließen.

Das Anstellgut hält sich mehrere Wochen im Kühlschrank. Wird länger nicht mehr gebacken kann man es auch für mehrere Monate einfrieren.

Wie es mit unserem Sauerteig weitergeht erfahren Sie in der nächsten Ausgabe unserer *Küchenkultur 3/2017*.

## MANZ Sauerteigseminar

Mehr zum Thema Sauerteig erfahren Sie auch in unseren Sauerteigseminaren. Mit unserem Bäckermeister erarbeiten Sie die verschiedenen Phasen des Sauerteigs:

- Herstellung des Anstellgutes
- Vermehrung des Sauerteiges
- Aufbewahrung des Anstellgutes
- Verarbeitung des Sauerteiges
- Backen von Sauerteigbrot.

Wie bei unseren anderen Seminaren arbeiten Sie aktiv mit und erlernen den Umgang mit Sauerteig „hautnah“.

### Termine:

Samstag, 22.07.2017 von 10.00-16.00 Uhr

Dienstag, 19.09.2017 von 10.00-16.00 Uhr

Freitag, 17.11.2017 von 10.00-16.00 Uhr

Kosten 70,00 € pro Person, inkl. Seminarunterlagen, Getränke, Imbiss und Gebäcke.



## Menschen bei MANZ: Melanie Manz

Sehr geehrte Kundschaft, liebe Leserinnen und Leser! Es kann sein, dass Sie schon öfters mit mir zu tun hatten, ohne mich persönlich zu kennen. Seit 1995 bin ich im Familienbetrieb MANZ tätig. Ihre Ofenbestellung ist bei mir in guten Händen. Nach dem Einpflegen Ihrer Bestellung in unser EDV-System überwache ich die rechtzeitige Fertigstellung Ihres Ofens und plane diesen zur Auslieferung durch unser Serviceteam an Sie ein. Auch bin ich für die Betreuung unserer drei Auszubildenden im Büro zuständig, teile diese in die verschiedenen Bereiche ein und überwache deren Ausbildung. Als Ernährungstherapeutin widme ich den Themen Backen und Kochen viel Zeit und große Aufmerksamkeit. Da trifft es sich gut, dass ich bei MANZ alles habe, was ich zur Zubereitung von leckeren und gesunden Gerichten brauche. Vor allem natürlich unsere MANZ-Öfen, in denen man nicht nur perfekt Backen, sondern zum Beispiel auch Gemüse absolut schonend und lecker garen kann. Vielleicht darf ich an Pfingsten auch Ihren Auftrag bearbeiten? Ich würde mich sehr freuen!  
*Herzlichst Ihre Melanie Manz*



## MANZ auf Fachmessen für Bäckereitechnik im Ausland



### Erfolgreicher MANZ Messeauftritt im belgischen Antwerpen

Gemeinsam mit der Firma B&O Bakkerij Techniek, der MANZ Vertretung für die Niederlande und Belgien, hatte MANZ auf der belgischen Fachmesse Bibac Expo vom 19.-22.03.2017 in Antwerpen einen glänzenden Auftritt. Mit großem Schaubacken wurden dabei alle MANZ Gewerbeofenmodelle sehr erfolgreich präsentiert.

**GastroPan – Große internationale Fachmesse für Bäckereien und Gastgewerbe in Sibiu / Rumänien**  
 Vom 23.-25.03.2017 fand die Expo GastroPan in Sibiu (Rumänien) statt. Gemeinsam mit der rumänischen MANZ Vertretung SC Logic Consult präsentierte MANZ dort die vielen Variationsmöglichkeiten unserer MANZ Gewerbeofenmodelle für den rumänischen Markt.



Juni	
1	
2	
3	
4	Pfingstsonntag Herrgottstaler
5	Pfingstmontag Backtage
6	
7	
8	Kirmeier-Royal-Seminar
9	Kirmeier-Royal-Seminar
10	Kirmeier-Royal-Seminar
11	
12	
13	
14	
15	Fronleichnam
16	Komplettseminar 1. Tag / Tortenvorführung
17	Komplettseminar 2. Tag
18	
19	
20	
21	Komplettseminar 1. Tag
22	Komplettseminar 2. Tag
23	Sauerteigvorführung
24	Brotbackfest auf der Speckalm, Mostschenke in
25	A-4362 Bad Kreuzen (Österreich)
26	Komplettseminar 1. Tag
27	Komplettseminar 2. Tag
28	Vollkorn-/Vollwertseminar 1. Tag
29	Vollkorn-/Vollwertseminar 2. Tag
30	Tagesseminar / Beratungstag bei MANZ

Juli	
1	Partygebäckseminar
2	
3	Tagesseminar
4	
5	
6	Hefegebäckseminar
7	Laugengebäckseminar
8	
9	
10	
11	
12	
13	
14	Komplettseminar 1. Tag
15	Komplettseminar 2. Tag
16	
17	
18	
19	
20	
21	Tagesseminar / Tortenvorführung
22	Sauerteigseminar
23	
24	
25	Komplettseminar 1. Tag
26	Komplettseminar 2. Tag / Beratungstag bei MANZ
27	Seminar Glutenfreie Küche
28	Komplettseminar 1. Tag
29	Komplettseminar 2. Tag
30	
31	



August	
1	Vollkorn-/Vollwertseminar 1. Tag
2	Vollkorn-/Vollwertseminar 2. Tag
3	
4	Komplettseminar 1. Tag
5	Komplettseminar 2. Tag
6	
7	
8	
9	
10	
11	Komplettseminar 1. Tag
12	Komplettseminar 2. Tag
13	
14	
15	
16	
17	
18	Tagesseminar
19	
20	
21	
22	
23	
24	
25	Engst-Seminar
26	
27	
28	
29	
30	
31	Komplettseminar 1. Tag

Allgäuer-Festwoche  
Kempten  
Halle 6 Stand 6.31  
Ostbayernschau Straubing  
Freigelände zw. Halle 2 + 4

September	
1	Komplettseminar 2. Tag
2	
3	
4	
5	
6	
7	
8	
9	Sem. Glutenfreie Küche / Tortenvorführ.
10	
11	
12	Tagesseminar
13	
14	
15	Vollkorn-/Vollwertseminar 1. Tag
16	Vollkorn-/Vollwertseminar 2. Tag
17	
18	Tagesseminar
19	Sauerteigseminar
20	Komplettseminar 1. Tag
21	Komplettseminar 2. Tag
22	Komplettseminar 1. Tag
23	Komplettseminar 2. Tag / Schneeballenseminar
24	
25	
26	Komplettseminar 1. Tag
27	Komplettseminar 2. Tag
28	
29	Engst-Seminar / Beratungstag bei MANZ
30	Engst-Seminar / Beratungstag bei MANZ

Herbstmesse  
Dornbirn (AT)  
Rieder Herbst-  
messe (AT)  
Stübbach  
Stuttgart

## Hochwertige Ablufthauben bei MANZ Backtechnik

Passend zu unseren hochwertigen Backöfen bietet MANZ ab sofort auch Ablufthauben der Spitzenklasse für Ihre Küche an.

Hier arbeitet MANZ mit der Firma Berbel Ablufttechnik zusammen, die bereits seit Jahren für ihre Spitzenprodukte in diesem Bereich bekannt ist. Viele verschiedene Modelle und Größen stehen für Sie zur Auswahl.



**Speck-Alm**  
saugat

4362 Bad Kreuzen/Österreich

## Brotbackfest auf der Speckalm in Österreich

24. Juni 2017 ab 13 Uhr und  
25. Juni 2017 ab 11 Uhr

- Brotkörberl flechten mit getrockneten Kräutern
- Buchautorin Helene Brandstätter „Kochen mit Brotresten“
- Dinkelspelzmaschinen-Vorführung
- Eröffnung des „Brotweges“ (Projektarbeit HTLLMT Wels)
- Leckere Rezepte
- Kinderprogramm: Stockbrotbacken
- Und natürlich:

## SCHAUBROTBACKEN im MANZ-Backofen

## MANZ Empfehlung – Obstbodenform

- Obstbodenform mit Antihafbeschichtung
- Extra schwere Qualität
- Gebördelter Rand
- Mit Rezept
- Ø 30 cm, 4 cm hoher Rand

29,50€ (zzgl. Porto und Verpackung)



**MANZ Küchenkultur IMPRESSUM:**  
Herausgeber: MANZ Backtechnik GmbH  
Backofenstraße 1 | 97993 Creglingen-Münster  
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: 39.000 Exemplare  
Alle Angaben ohne Gewähr – Änderungen möglich

## Sonderaktion zu den Herrgottstaler Backtagen 2017

### MANZ-Backofen Modell 30/2

Spitzengerät im neuen Design mit Edelstahlknebeln!

- MANZ Spitzengerät Modell 30/2
- Komplett aus hochwertigem Edelstahl gefertigt
- Stand-Backofen mit zwei Backetagen, jede Backetage separat zuschaltbar und stufenlos von 30°C bis 270°C regelbar
- So können Sie unterschiedliche Backwaren oder Gerichte gleichzeitig in beiden Backetagen perfekt zubereiten
- Türscharnier wahlweise rechts oder links
- Mit Vollglastür für den „besseren Durchblick“ im modernen Design
- Komplett mit programmierbarer Multifunktionsuhr
- Ganz einfach aufstellen, einstecken und losbacken.



€ 3.450,-  
inkl. Lieferung frei Haus (innerhalb Deutschlands, im Ausland Preis auf Anfrage)

€ 3.330,-  
bei Abholung im MANZ Werk

MANZ Backofen Modell 30/2  
Spannung: 230 V (mit Schuko-Stecker)  
Anschlusswert: 2,6 kW  
Gewicht: 62 kg  
Außenmaße: (BxTxH) 60 x 58 x 64 cm  
Innenmaße: (Backflächen) 2 x 38 x 44 cm

### MANZ Gärschrank Modell G36

Für jeden Teig das optimale Klima!

- Perfekt zum kontrollierten Gären von Sauerteig sowie Brot, Brötchen und Hefegebäcke aller Art.
- Komplett aus hochwertigem Edelstahl gefertigt
- Gärtemperatur stufenlos von 0°C bis 50°C regelbar
- Große Glastüre aus Sicherheitsglas zur Überwachung des Gärvorgangs
- Türscharnier wahlweise rechts oder links
- Ganz einfach aufstellen, einstecken und loslegen.



€ 1.480,-  
inkl. Lieferung frei Haus (innerhalb Deutschlands, im Ausland Preis auf Anfrage)

€ 1.360,-  
bei Abholung im MANZ Werk

MANZ Gärschrank Modell G36  
Spannung: 230 V (mit Schuko-Stecker)  
Anschlusswert: 1,3 kW  
Gewicht: 40 kg  
Außenmaße: (B x T x H) 60 x 58 x 83 cm  
Innenmaße: (6 x Blechgröße) 36 x 43 cm

Pfingstangebote sind gültig bis zum 30. Juni 2017.  
Bestellen Sie schriftlich mit dem Formular auf der Rückseite,  
per Email unter [info@manz-backtechnik.de](mailto:info@manz-backtechnik.de) oder telefonisch unter 0 79 33 / 91 40-0.

**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



- Bitte übersenden Sie uns Ihren Newsletter an folgende E-Mail-Adresse: \_\_\_\_\_ .
- 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 30/2 Türscharnier rechts / links	Abholung im MANZ Werk	3.330,00	
	MANZ-Ofen Modell 30/2 Türscharnier rechts / links	Lieferung frei Haus	3.450,00	
	MANZ Gärschrank G36	Abholung im MANZ Werk	1.360,00	
	MANZ Gärschrank G36	Lieferung frei Haus	1.480,00	
	Obstbodenform		29,50	
1	Porto und Verpackung innerhalb Deutschlands		6,90	6,90

Mit Ihrer Unterschrift erkennen Sie unsere AGB's (unter [www.manz-backtechnik.de](http://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 30.06.2017.

Datum \_\_\_\_\_ Unterschrift \_\_\_\_\_ Telefon \_\_\_\_\_ Fax \_\_\_\_\_

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