

Freunde des handwerklichen Backens und Kochens

HERRGOTTSTALER BACKTAGE

19. | 20. | 21. Mai

Drei Tage MANZ-Ofenfest an Pfingsten

Traditionelles Brotbacken

*Gast: Urkorn-Revolutionär Siegfried Brenneis
Backen und Kochen am laufenden Band
mit rund 40 Vorführern/Meistern!*

*Vorführungen Backen, Kochen, MANZ-Öfen,
Getreidemühlen und Nudelmaschinen*

**Kräuter, Brot und das
Leben**

*Barbara Proske vom
Benediktinerhof Holzkirchen*

MANZ Seminare

Mit Freu(n)den backen und kochen

Rezept mit Kräutern

MANZ-Ofen Angebot

Gültig bis 30.06.2018



19. | 20. | 21. Mai 2018

Einladung

Drei Tage volles Programm!

Es ist wieder soweit: Kochen, braten, garen, grillen und natürlich backen, backen, backen – darum dreht sich bei MANZ alles an den Herrgottstaler Backtagen an Pfingsten. Unser ganzes Betriebsgelände wird zur Schaubühne! Wir öffnen für Sie und ein genussreiches Erlebnis Tür und Tor. Sehen – Riechen – Schmecken: Erleben Sie ganz große Back- und Kochkunst bei MANZ!

Unsere rund 40 Meister, Landfrauen, unser Team und sogar begeisterte MANZ-Fans stehen Ihnen an den Herrgottstaler Backtagen von 10 bis 18 Uhr durchgehend zur Verfügung und führen Ihnen alles vor!

Jedes Jahr aufs Neue veranstalten wir von MANZ mit den Herrgottstaler Backtagen eine riesige Back- und Kochschau, die ganz bestimmt einzigartig ist. Wir zeigen Ihnen sehr gerne die Besonderheiten des MANZ-Ofens und wie jeder in einem MANZ-Backofen ganz einfach und professionell perfekt backen und kochen kann.

Das waren die Backtage bei MANZ 2017 –
Ein kleiner Vorgeschmack in der Mediathek des SWR:
Die Herrgottstaler Backtage 2017 im SWR Fernsehen:
<http://wck.me/-WM>



Handwerkliches Backen

Bei den Herrgottstaler Backtagen zeigt Ihnen das MANZ Team u.a. das Backen von Brot und Gebäcken aller Art und für jede Gelegenheit



Die MANZ Backofenwelt: Eldorado für "Selbermacher"

Über 1.000 m² Ausstellungsfläche
Alle Modelle MANZ-Backöfen,
Teigknetmaschinen,
Nudelmaschinen, Getreidemühlen
und viel professionelles Zubehör

Kompetente Beratung und Verkauf
Täglich für Sie geöffnet und an den
Herrgottstaler Backtagen mit extra
großer Schau!

HERRGOTTSTALER BACKTAGE

Das große Backen und Kochen ...und Grillen



Pfingsten 2018
Samstag, 19.05. bis Montag, 21.05.
jeweils von 10 bis 18 Uhr
Eintritt frei

Zu Gast: Urkorn- Revolutionär

Siegfried Brenneis und Christoph Lohmann zeigen wie Urkorn-Rührkuchen und Rotweinsbaguette-Variationen mit Cranberries und Walnüssen perfekt gebacken werden.



Kultstatus

Kultstatus haben die Landfrauen bei den Backtagen. Sie sind immer dabei mit ihren Backvorführungen von traditionellen Torten, Rührkuchen und Blechkuchen mit WOW-Geschmack!

Stars inklusive

An den Herrgottstaler Backtagen treffen Sie u.a. auf preisgekrönte Bäckermeister/innen aus verschiedenen Regionen und Ländern. Wir wünschen Ihnen viel Spaß!



SONDERSCHAUEN u. mehr



Natürlich zeigen wir Ihnen unsere MANZ-Backöfen im praktischen Einsatz. Aber auch Nudemaschinen, Getreidemöhlen und viel professionelles Zubehör werden Sie hier zu sehen bekommen. Und für alle Grillfans den MANZ Grill "HOT-CUBE". Treffen Sie auf unglaublich nette Menschen, auf tolle Produkte und lassen Sie sich mitreißen!

Was gibt es sonst noch? Die Kochvorführungen unseres Meisterkochs Edgar Engst, Sonder-Backscharen und glutenfreies Backen... Kinderbetreuung... Auch für Ihr leibliches Wohl ist bestens gesorgt.

Kommen Sie von weiter her?

Von 8:30 Uhr bis 10:30 Uhr ist der Frühstückstisch für Sie gedeckt.

Schon bevor die Veranstaltung offiziell beginnt, können Sie die frischen Backwaren aus dem MANZ-Ofen mit selbst gemachter Marmelade oder Wurst direkt von unserem Metzger genießen! **Preis p.P. Erwachsene 10,- €, Kinder bis 14 Jahre 5,- €.**

FRÜHSTÜCK FÜR WEITGEREISTE



Kräuter, Brot und das Leben



“Vom Brotbacken komme ich nicht mehr los”

Es ist sehr lange her, da sagte eine Mitschülerin mir: “Meine Mutter backt Brot”. Ich erinnere mich so genau an diesen Satz, weil es mich damals total verwunderte. Wir kauften unser Brot immer beim Bäcker. Konnte man es tatsächlich selbst backen? Es sollte noch einige Jahre dauern, bis ich dieser Frage auf den Grund ging. Der erste Versuch war ein missglücktes Sauerteigbrot. Ich hatte ja auch mit der “Königdisziplin” angefangen.

Erst in den 80er Jahren kam ich über die Vollkornthematik wieder zum Brotbacken. Was ein MANZ-Ofen ist und was er alles kann, sah ich damals bei meinem Bruder. Auch mich begeisterte dieser Ofen, und seitdem glänzt und arbeitet ein fantastischer MANZ auch in meiner Küche. 10 Jahre lebte ich in Korea und leidenschaftlich verbreitete ich dort die Kunst des Brotbackens!

Meine zweite große Leidenschaft gehört den Kräutern. 1998 besuchte ich die Freiburger Heilpflanzenschule und bin seitdem u.a. auch als Kräuterexpertin unterwegs.



“Kräuter und Wildkräuter sind ein Geschenk der Natur. Vielseitig und aromatisch eignen sie sich auch ganz hervorragend zum Backen.”

Für mehrere Kräuterkongresse in Schwebheim habe ich verschiedene Kräuter- und Wildfruchtkuchen gebacken. Die Teilnehmer/innen wollten gerne die Rezepte haben, so ist mein Backbuch entstanden. “Mit Wildkräutern und Wildfrüchten backen” heißt auch mein Seminar, das im Juli und September 2018 unter meiner Leitung bei MANZ stattfindet.

Sie können mich an den Herrgottstaler Backtagen kennen lernen.

Ich freue mich riesig auf Sie!

Barbara Proske

Hauswirtschaftsleiterin, Heilpraktikerin, Phytotherapeutin und seit 2003 stellvertretende Küchenleiterin am Benediktushof in Holzkirchen



EXTRA Seminar bei MANZ:
"Mit Wildkräutern backen" am 30.06. und am 15.09.2018

* Aus dem Buch "Süßes Backen mit Wildfrüchten, Kräutern aus..." von Barbara Prose. Sauerklee gibt es ganzjährig.

Sauerklee-Kuchen

1 Zutaten

Teig: 250 g Weizenmehl, 1 Ei, 15 g Butter, 125 ml Milch, 1 EL Zucker
 Füllung: 200 g Quark (40 % Fettgehalt), 100 g Marzipanrohmasse, 40 g Zucker, 2 Eier, abgeriebene Schale von 1 Bio-Zitrone, 4 Hand voll Sauerkleeblätter
 Zum Bestreichen: 1 Ei, etwas Wasser.

2 Zubereitung

Für den Teig alle Zutaten zu einem Mürbeteig verarbeiten und 30 Minuten kühl stellen.
 Die Sauerkleeblätter fein schneiden. Alle Zutaten für die Füllung miteinander verrühren. Den Teig in zwei Teile teilen.
 Jeden Teil zu einer runden Platte dünn ausrollen. Eine Platte in die gefettete Springform legen. Die Füllung darüber verteilen und die zweite Platte darauflegen. Das Ei mit etwas Wasser verquirlen und den Kuchen damit bepinseln.

Bei 160 Grad ca. 30 Minuten backen.

Und hier zum Rezept das passende Zubehör:

Tortenform

Bestehend aus Tortenring und Bodenblech mit aufgekantetem Rand und passender Dauerbackfolie

SETPREIS - ANGEBOTE!
 Ø 26 cm, 7 cm H € 34,-
 Artikel-Nr. AZU-43202
 Ø 28 cm, 7 cm H € 39,-
 Artikel-Nr. AZU-43201

Schneebesen

Gewerbequalität.
 Aus hochwertigem Edelstahl mit handlichem Griff

26 cm lang, € 14,50
 Artikel-Nr. ZU-43401
 35 cm lang, € 19,90
 Artikel-Nr. ZU-43400

Süßes Backen mit Wildfrüchten, Kräutern...

Autorin: Barbara Prose, Kräuterexpertin
 62 Seiten mit Umschlag, 4farbig mit praktischer Spiralbindung
 Artikel-Nr. ZU-43576 € 14,90



MANZ Kalender

Mai	
1	
2	Komplettseminar Tag 1
3	Komplettseminar Tag 1
4	
5	
6	BAKE Et CAKE in Essen
7	
8	Tagesseminar
9	
10	
11	Komplettseminar Tag 1
12	Komplettseminar Tag 2
13	
14	
15	
16	
17	
18	
19	HERRGOTTSTALER BACKTAGE
20	HERRGOTTSTALER BACKTAGE
21	HERRGOTTSTALER BACKTAGE
22	
23	
24	Kirmeier-Seminar
25	Kirmeier-Seminar
26	Kirmeier-Seminar
27	
28	
29	Komplettseminar Tag 1
30	Komplettseminar Tag 2
31	
JUNI	
1	Komplettseminar Tag 1
2	Komplettseminar Tag 2
3	
4	Partygebäck-Seminar
5	
6	
7	
8	Glutenfreie Küche Seminar
9	Tagesseminar Tortenvorführung
10	
11	
12	Vollkorn-Seminar Teil I
13	Vollwert-Seminar Teil II
14	Komplettseminar Tag 1
15	Komplettseminar Tag 2
16	Hefegebäckseminar Einweihung Boschenhaus
17	
18	
19	
20	
21	
22	Sauerteigseminar
23	
24	
25	Komplettseminar Tag 1
26	Komplettseminar Tag 2
27	Tagesseminar
28	
29	
30	Mit Wildfrüchten, Kräutern... backen Seminar

Mannheimer Mainmarkt
Im Freigelände vor
Halle 8

Südwestmesse in Villingen-
Schwenningen, Halle H

JULI

1	
2	Tagesseminar
3	
4	Landfrauentag in Ludwigshafen
5	
6	Komplettseminar Tag 1
7	Komplettseminar Tag 2
8	Tarmstedter Ausstellung in Zelthalle 2
9	
10	
11	
12	
13	KOMPETENZTAG BACKÖFEN
14	Tagesseminar
15	
16	
17	
18	
19	Komplettseminar Tag 1
20	Komplettseminar Tag 2
21	
22	
23	
24	
25	Komplettseminar Tag 1
26	Komplettseminar Tag 2
27	Laugengebäck-Seminar
28	Sauerteigseminar
29	
30	
31	Vollkorn-Seminar Teil I

AUGUST

1	Vollwert-Seminar Teil II
2	
3	Komplettseminar Tag 1
4	Komplettseminar Tag 2
5	
6	
7	Komplettseminar Tag 1
8	Komplettseminar Tag 2
9	
10	
11	Tagesseminar
12	Gleichzeitig:
13	Komplettseminar Tag 1
14	Komplettseminar Tag 2
15	Allgäuer Festwoche in Kempten
16	Tagesseminar
17	Sauerteigseminar
18	Ostbayernschau in Straubing
19	
20	
21	
22	
23	
24	
25	SICHELHENKE
26	SICHELHENKE
27	
28	
29	
30	Kirmeier-Seminar
31	Kirmeier-Seminar

Tarmstedter
Ausstellung in
Zelthalle 2

Gleichzeitig:

Allgäuer Festwoche in
Kempten

Ostbayernschau in
Straubing

Dornbirner
Herbstmesse, Österreich

Brot selber Backen – es gibt nichts Entspannenderes!



Gelernt ist gelernt!

Seit mehr als 20 Jahren vermittelt MANZ in vielen verschiedenen Praxisseminaren wie jeder richtig professionell Brot und Gebäcke aller Art ganz einfach selber machen kann. Mehr als 100 MANZ Seminare jährlich werden von über 1200 begeisterten Teilnehmern besucht!

Vom Grundlagenseminar über Seminare für Fortgeschrittene bis hin zu Spezialseminaren wie z.B. "Glutenfreies Backen", "Spezialtäten aus anderen Ländern", "Backen aus dem vollen Korn" u.v.m. – in unserem Seminarprogramm ist für jeden etwas dabei.

Unsere Seminarleiter sind Meister ihres Fachs, mit viel Erfahrung und Know-how. Mit ebenso viel Herzblut und Engagement zeigen sie Ihnen in unseren perfekt ausgestatteten Seminarräumen wie es gemacht wird. Seien auch Sie dabei! Der Zauber des selber Backens – er wirkt immer! Fordern Sie unsere Seminarunterlagen an oder informieren Sie sich auf unserer Internetseite www.manz-backtechnik.de

Mit Freu(n)den zum MANZ Seminar:

Sie möchten gerne mit Freunden, Bekannten oder Arbeitskollegen ein MANZ Seminar erleben? Dann profitieren Sie bei Anmeldung von drei oder mehr Personen für das gleiche Seminar von unseren Freundschaftspreisen.

Für Gruppen von 10 bis 14 Personen gibt es spezielle Gruppentarife und Sie können den Seminartermin wie auch das Thema selbst frei wählen!

IMPRESSUM 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

Fotos: MANZ, Fotolia, Clarissa van Amsele | Druck: Schleunungdruck, Markttheidenfeld
Auflage: 39.000 Exemplare | Alle Angaben ohne Gewähr - Änderungen möglich



MANZ-OFEN MODELL 30/1ES

Der Kleine für große Ansprüche !



Der MANZ-Ofen 30/1ES ist aus massivem Edelstahl gebaut. Er passt in jede genormte Ofen-Einbaunische



Die integrierte Edelstahl-Schublade ist perfekt geeignet zur Aufbewahrung von Backblechen und Zubehör



Die dampfdichte MANZ Backofentüre mit Hakenriegel-Verschluss

- MANZ-Einbaubackofen mit der perfekten MANZ Back- und Kochqualität
- Stufenlos von 30 bis 270°C regelbar
- Patentierte, dampfdicht schließende Backofentüre
- Inklusive Dampfblöte zur Dampfableitung
- Inklusive Schublade für Backbleche und Zubehör
- Komplett aus hochwertigem Edelstahl gefertigt

optional: Programmierbare Multifunktionsuhr € 195,-

optional: Exklusivausstattung „VAPOR“ - fragen Sie nach!

MANZ Backofen Modell 30/1ES

Anschlusswert: 230 V / 3,4 kW

Außenmaße: (BxTxH) 60 x 56 x 60 cm

Innenmaße: (Backfläche) 38 x 44 cm

Gewicht: 49 kg

Statt € ~~3.125,-~~

jetzt € 2.960,- ab Werk

Statt € ~~3.320,-~~

jetzt € 3.160,- inkl. Lieferung und Einbau innerhalb Deutschlands

MANZ GRILL "HOT-CUBE"

Extra stabil ! Der unglaublich Vielseitige für das perfekte Grillvergnügen überall !



MANZ Grill "HOT-CUBE"

Maße (aufgebaut):

L 47 cm, B 38 cm, H 50 cm

Gewicht: 22 kg

- Komplett aus 2mm dickem Edelstahl gebaut
- Ganz einfach und ohne Werkzeug überall aufbaubar und wieder zerlegbar
- Höhenverstellbarer Grillrost
- Große Grillfläche 44 x 29 cm
- Inkl. 4 fixierbare Edelstahl-Grillspieße
- Höhenverstellbare Glutwanne
- Mit abnehmbaren Tragegriffen
- So stabil, dass man darauf sitzen kann
- Alle Teile passen in die Spülmaschine

€ 395,- ab Werk

optional:

Großer Edelstahl-Drehspieß mit Motor € 98,-



Weitere tolle Angebote warten auf Sie an den Herrgottstaler Backtagen bei MANZ. Besuchen Sie uns!

Bestellung

Stück	Artikel von MANZ	EP in €	Gesamtpreis €
	MANZ-Backofen Modell 30/1ES inkl. Lieferung frei Haus und Einbau in Ihre Küche	3.160,-	
	MANZ-Backofen Modell 30/1ES, Abholung im MANZ Werk	2.960,-	
	Zusatzoption zum MANZ-Ofen: Programmierbare MANZ Multifunktionsuhr	195,-	
	MANZ Grill „HOT-CUBE“	395,-	
	Zusatzoption zum MANZ Grill: Großer Drehspieß aus Edelstahl mit Antriebsmotor	98,-	
	MANZ Tortenring, Ø 26 cm, mit passender Dauerbackfolie	34,-	
	MANZ Tortenring, Ø 28 cm, mit passender Dauerbackfolie	39,-	
	MANZ Schneebesens, Gewerbequalität, 26 cm lang	14,50	
	MANZ Schneebesens, Gewerbequalität, 35 cm lang	19,90	
	Rezeptbuch Backen mit Wildfrüchten und Wildkräutern von Barbara Proske	14,90	
1	Porto und Verpackung innerhalb Deutschlands	6,90	6,90
		Gesamtbetrag	

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 30.06.2018.

*Sie haben Interesse an einem MANZ-Ofen. Wir beraten Sie gerne!
 Rufen Sie uns an oder kommen Sie vorbei:*

Ausstellung, Beratung und Verkauf

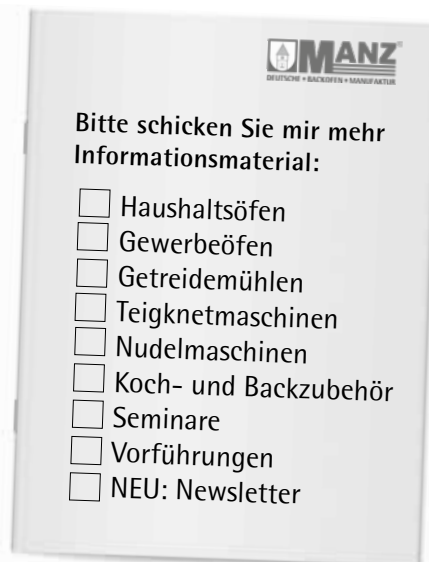
MANZ BACKOFENWELT

Backofenstraße 1-3
 97993 Creglingen
 Montag bis Freitag 8.00 - 17.00 Uhr
 Samstag 9.00 - 13.00 Uhr

Telefon: 07933 91400

E-Mail: info@manz-backtechnik.de

www.manz-backtechnik.de



Datum _____ Unterschrift _____

Dieses Formular können Sie uns faxen, einscannen und mailen, aber auch gerne per Post zusenden.
 Oder rufen Sie uns einfach an. **Wir danken Ihnen!**

