

# Küchenkultur

Freunde des handwerklichen Backens und Kochens

## SICHELHENKE und ERNTEFEST

25. | 26. August, 10-17 Uhr

Gleich zwei tolle MANZ  
Ofen-Angebote

### Sichelhenke SPEZIAL

- BACK- und KOCHVORFÜHRUNGEN
- MANZ-OFEN AUSSTELLUNG
- GRILL GUT!- Dips, Tricks, Tipps
- LANDMASCHINEN AUSSTELLUNG
- KINDERPROGRAMM



Da will ich hin!

MANZ ist dabei!



**100. LWH**  
LANDWIRTSCHAFTLICHES  
HAUPTFEST

LANDWIRTSCHAFT  
CYLEBEN!  
29.09. bis 07.10.2018  
Stuttgart - Cannstatter Wasen | [www.lwh-stuttgart.de](http://www.lwh-stuttgart.de)

# Wir laden Sie herzlich ein!

## *BROTWISSEN bei MANZ – Der ehrliche Laib!*

**Die Sichelhenke bei MANZ – ein wunderbares Familienfest:  
Selbermachen, Backen, Kochen und Genießen!**

Die Getreideernte des Jahres 2018 ist eingebracht. Seit Jahrhunderten ein guter Grund zum Feiern. Wir von MANZ lassen diese schöne Tradition weiterleben, auch wenn heute bei der Ernte die Sichel längst ausgedient hat. Gerste, Emmer, Weizen, Roggen, Dinkel und weitere Getreidesorten können jetzt zu unserem wichtigsten Grundnahrungsmittel BROT weiter verarbeitet werden.



Richtig gutes, selbst gebackenes Brot ist eine Delikatesse. Für immer mehr Menschen ist es nicht nur ein Hochgenuss, sondern wieder ein wichtiges Grundnahrungsmittel.

Gesund, schmackhaft und unverfälscht mit den richtigen, hochwertigen Zutaten

selbst gebacken – wir von MANZ zeigen und erklären Ihnen an unserer **Sichelhenke am 25. und 26. August** wie es geht! Welches Mehl ist das Richtige? Worauf muss ich achten? Was braucht mein Teig? Und natürlich: Welches ist der richtige Ofen? Diese und alle Ihre Fragen beantworten wir Ihnen immer gerne! **Besuchen Sie uns an unserer Sichelhenke! Es lohnt sich!**



### **Die MANZ Backofenwelt: Eldorado für "Selberrmacher"**

**Über 1.000 m<sup>2</sup> Ausstellungsfläche.  
Alle Modelle MANZ-Backöfen,  
Teigknetmaschinen,  
Nudelmaschinen, Getreidemöhlen  
und viel professionelles Zubehör.  
Kompetente Beratung und Verkauf.**

**Täglich für Sie geöffnet und an  
der Sichelhenke mit extra vielen  
Aktionen und toller Information!**



**MIT FEST-GOTTESDIENST BEI MANZ AM  
SONNTAG, 26. AUGUST, 10.30 UHR**

25. | 26. August 2018, 10 - 17 Uhr

# SICHELHENKE und ERNTEFEST



## Kommen Sie und erleben Sie bei MANZ viel Gutes für Leib und Seele

Am 25. und 26. August ist in Creglingen-Münster wieder viel los. Bei MANZ weht der Duft von Frischgebackenem, Gekochtem und Gegrilltem über das Gelände. Gleich nebenan beim Maschinerring ist auch vieles geboten. Bei MANZ steht dieses Mal das Backen von Brot und Laugengebäck aller Art im Vordergrund!

### Was macht denn der Teig in der Wanne?

Rezepte alter Brotsorten haben wir für Sie neu aufbereitet. Auf der Sichelhenke zeigen wir Ihnen u.a. auch, wie früher Brotteig hergestellt wurde

Natürlich ist die große MANZ-Ofenausstellung für Sie geöffnet und unsere Berater sind gerne für Sie da. Viel Zubehör und ganz spezielle Back- und Kochutensilien gibt es in der MANZ Backofenwelt. Das betreute Kinderprogramm und viele Attraktionen erwarten Sie!



### Für Ihr leibliches Wohl ist bestens gesorgt!

Burgunderbraten und Pulled Pork Burger serviert Ihnen die „StreetBunnyCrew Unterfranken“. Sie sind bei MANZ immer gerne für einen guten Zweck im Einsatz. Natürlich wird alles frisch im MANZ-Backofen zubereitet



### Anschauen, anfassen und beraten lassen

In unserer großen MANZ-Ofenausstellung mit vielen Modellen können Sie sich auch bei der Sichelhenke informieren und gerne beraten lassen

## GRILL GUT - Dips, Tricks und Tipps

### Sichelhenke EXTRA:

MANZ Meisterkoch Edgar Engst zeigt Grillen vom Feinsten mit dem MANZ Grill „HOT-CUBE“



### Ganz frisch und sehr verführerisch

Schauen Sie Helga Manz und den Landfrauen beim Backen von Knieküchle, Zwetschgen- und Apfelbloom zu und genießen Sie alles ganz frisch aus dem MANZ-Ofen

# 100 Jahre Landwirtschaftliches Hauptfest in Stuttgart – MANZ ist mit dabei!



Das Landwirtschaftliche Hauptfest in Stuttgart ist viel mehr als ein großes Fest der Agrarwirtschaft. Zahlreiche und vielfältige Aussteller zeigen hier seit 100 Jahren Begehrtes und Bewährtes.

Seit 56 Jahren, also seit der Firmengründung, ist die Firma MANZ auf dem Landwirtschaftlichen Hauptfest mit ihren MANZ-Backöfen als Aussteller mit dabei. Dieses Jahr zum Jubiläum sogar mit extra großem Stand in Halle 8 und durchgehend interessanten Live-Backvorführungen.

MANZ-Öfen sind in vielen bäuerlichen Haushalten und Betrieben im Einsatz. Sie gehören als bewährte Brotbacköfen zu einer optimalen Ausstattung. Unser MANZ-Ofen Modell 30/3 ist hier seit Jahren als ideale Ofengröße heiß begehrt.

## Unser Angebot zum Hauptfest-Jubiläum:

### MANZ-Ofen Modell 30/3

- MANZ-Backofen freistehend mit drei Backetagen
- Perfekte MANZ Backqualität
- Ausgestattet mit MANZ Spezialbackplatten
- Alle Backetagen separat zuschaltbar und mit integrierten Thermostaten stufenlos von 30°C bis 270°C regelbar
- Dampfdicht schließende Backofentüre mit Hakenriegelverschluss
- Komplett aus hochwertigem Edelstahl gefertigt

#### MANZ-Backofen Modell 30/3

Anschlusswert: 230 V / 3,5 kW  
Außenmaße: (BxTxH): 60 x 58 x 81,5 cm  
Innenmaße: (Backflächen): 3 x 38 x 44 cm  
Gewicht: 80 kg  
(Optional: Verschiedene Untergestelle auf Anfrage)

Statt € ~~3.810,-~~

**Angebotspreis € 3.620,- ab Werk**

Statt € ~~3.930,-~~

**Angebotspreis € 3.720,-**

**inkl. Lieferung frei Haus (innerhalb Deutschland)**



**MANZ in Halle 8**

**Beachten Sie auch unsere weiteren Angebote auf Seite 7**



VORFÜHRUNGEN LAUGENGEBÄCK  
an der MANZ SICHELHENKE

Nächstes Laugengebäck-Seminar  
bei MANZ: 29. Oktober 2018



*Laugenbaguettes erfreuen sich großer Beliebtheit. Ob als belegtes herzhaftes Baguette für unterwegs, zum Grillen oder zum Buffet - Auf jedem Fall sind sie eine schmackhafte Abwechslung und ein tolles Mitbringsel bei jeder Party*

## Laugenbaguettes

### Am Vortag:

Vorteig: 200 g Mehl Type 550 mit 200 g Wasser (20°C), 2 g Hefe und 4 g Salz klumpenfrei anrühren und über Nacht bei Zimmertemperatur stehen lassen (im Sommer evtl. nach 2 Std. in den Kühlschrank stellen).

### Am Backtag:

800 g Mehl Type 550 mit 20 g Salz, 14 g Hefe, dem Vorteig und 480 bis 500 g Wasser (kalt) zu einem weichen Teig verkneten.

Die gewünschte Teigtemperatur soll 24°C betragen. Den Teig mit einer Folie abdecken und 90 Min. ruhen lassen.

Dann in 290-300 g-Stücke (am besten zunächst rechteckig) teilen und nochmals 20-25 Min. gehen lassen. Den Teig zu Baguettes von 40 cm Länge formen. **Wichtig: Den Teig beim Formen leicht entgasen, schön aufrollen und den Schluss gut andrücken.**

Anschließend die Baguettes Belaugen und mit dem Schluss nach unten auf ein Backblech mit Backfolie (3 Stück je Backblech) absetzen. 20-30 Min. auf dem Blech gehen lassen, mit einem scharfen Messer einschneiden und mit Brezelsalz bestreuen.

### Backvorgang:

Abschirmbleche bleiben im MANZ-Ofen  
MANZ-Backofen auf 230°C vorheizen. Die Baguettes in den vorgeheizten MANZ-Backofen schieben und bei gleichbleibender Hitze ca. 20-25 Minuten knusprig backen.

(Laugenset-Angebot siehe Seite 7)

## MANZ Kalender

AUGUST	
1	Vollwert-Seminar Tag 2
2	
3	Komplettseminar Tag 1
4	Komplettseminar Tag 2
5	
6	
7	Komplettseminar Tag 1
8	Komplettseminar Tag 2
9	
10	
11	Tagesseminar
12	
13	Komplettseminar Tag 1
14	Komplettseminar Tag 2
15	
16	Tagesseminar
17	Sauerteigseminar
18	
19	
20	
21	
22	
23	
24	
25	<b>SICHELHENKE + ERNTEFEST</b>
26	<b>SICHELHENKE + ERNTEFEST</b>   Hoffest bei der BESH
27	
28	
29	
30	Kirmeier-Seminar
31	Kirmeier-Seminar

Allgäuer Festwoche,  
Kempten, Halle 6  
Ostbayernschau, Strau-  
bing, Zelthalle 2 + 3

SEPTEMBER	
1	
2	
3	Partygebäck-Seminar
4	
5	Sauerteigseminar
6	Hefegebäcke backen - Ferienprogramm
7	
8	Tagesseminar   Tortenvorführung
9	
10	
11	Komplettseminar Tag 1
12	Komplettseminar Tag 2
13	
14	
15	Mit Wildfrüchten, Kräutern... backen Seminar
16	
17	Tagesseminar
18	
19	
20	
21	Seminar mit Koch Edgar Engst
22	Seminar mit Koch Edgar Engst
23	
24	
25	Komplettseminar Tag 1
26	Komplettseminar Tag 2
27	
28	Komplettseminar Tag 1
29	Komplettseminar Tag 2
30	

Dornbirner Herbst-  
messe, A, Halle 7

Herbst-  
Wels, A

IBA München,  
Fachmesse,  
Halle A3

29.09.-07.10. Landwirt-  
schaftl. Hauptfest, Stuttgart,  
Halle 8

## OKTOBER

1	Komplettseminar Tag 1	29.09.-07.10.
2	Komplettseminar Tag 2	Landwirtschaftl.
3		Hauptfest, Stuttgart, Halle 8
4	Komplettseminar Tag 1	
5	Komplettseminar Tag 2	06.-07.10. Muswiese
6		Rot am See/Hofstelle
7		Hofmann
8	Sauerteigseminar	
9		09.-11.10. Muswiese
10		Rot am See/ Hofstelle
11		Hofmann
12	Tagesseminar	
13	Seminar Glutenfreie Küche	13.-15.10. SWEET
14		INFA Hannover
15		
16	Vollkorn-Seminar Teil I	
17	Vollwert-Seminar Teil II	
18	Komplettseminar Tag 1	
19	Komplettseminar Tag 2	
20		
21		
22	Hoeltzel-Seminar	
23	Hoeltzel-Seminar	
24	SOM-Nachtruhe-Seminar 1. Tag	
25	SOM-Nachtruhe-Seminar 2. Tag	
26	SOM-Nachtruhe-Seminar 1. Tag	
27	SOM-Nachtruhe-Seminar 2. Tag   Schneeballseminar	
28		
29	Laugenseminar   <b>KOMPETENZTAG BACKEN</b>	
30	Hefeg Gebäckseminar   <b>KOMPETENZTAG BACKEN</b>	
31	Party Gebäckseminar   <b>KOMPETENZTAG BACKEN</b>	

## NOVEMBER

1		
2	Komplettseminar Tag 1	
3	Komplettseminar Tag 2	
4		
5		
6	Komplettseminar Tag 1	
7	Komplettseminar Tag 2	
8		
9	Vorführung bei Roser, Energietechnik, 79689 Maulburg	
10	Tagesseminar   Tortenvorführung	
11		
12		
13		
14	Komplettseminar Tag 1	
15	Komplettseminar Tag 2	
16	Vollkornseminar Tag 1	
17	Vollwertseminar Tag 2	
18		
19		
20	Sauerteigseminar	
21		
22	Kirmeier-Seminar	
23	Kirmeier-Seminar	
24	Kirmeier-Seminar	
25		
26		
27		
28		
29		
30	<b>WEIHNACHTS-SCHAUBÄCKEREI</b>	

## MANZ-Ofen für den Circus Blamage



Als dem Kinder- und Jugendcircus Blamage e.V. mitten in der Spielsaison der Backofen der „Campküche“ kaputt ging, reagierte die Firma MANZ spontan und half mit einer Sachspende in Form eines Backofens aus.

Ein MANZ-Ofen für den Circus Blamage - da lief die Circus-Küche wieder!

Der Kinder- und Jugendcircus Blamage e.V. ist ein eingetragener gemeinnütziger Verein aus Erlenbach am Main. Er veranstaltet Circus-Ferienfreizeiten mit viel Spaß für Kinder und fördert die motorischen, kreativen, künstlerischen und sozialen Fähigkeiten von Kindern und Jugendlichen mit und ohne Behinderung.

Die Firma MANZ steht mit dem Circus Blamage seit 2004 in Verbindung, seit der Circus zum ersten Mal seine Zelte in Creglingen aufschlug.

Als nun der Hilferuf kam, dass der Ofen der Circusküche zu Bruch gegangen war, wurde bei MANZ nicht lange gezögert und ein MANZ-Backofen für den Verein zur Verfügung gestellt. Dank dieser Sachspende konnten die Circus-Köche erleichtert durchstarten und die Kinder während der Freizeiten wie geplant mit Pizza, Lasagne, Gratins, Gebäck und anderen Köstlichkeiten aus dem neuen Ofen verwöhnen.

Der Circus Blamage sagt DANKE für diese großzügige Spende und spontane Hilfe.

## MANZ-Ofen beim Tag der offenen Tür eingeweiht

Das „Boschenhaus“ ist ein wichtiges soziales Projekt des Obst- und Gartenbauvereins Vagen-Mittenkirchen.

Hierfür hat der Verein aus eigenen Mitteln ein altes, leerstehendes Gebäude gekauft um es dank zahlreicher ehrenamtlicher Helfer und Spender zu renovieren und zu einem Ort der Begegnung für jung und alt zu machen. Auch der Freistaat Bayern unterstützte dieses großartige Vorhaben.

Zur Einweihungsfeier war auch MANZ Bäckermeister Stefan Rummel vor Ort. Gemeinsam mit Koch Klaus Weixner wurde im neuen MANZ-Backofen gebacken und gekocht was das Zeug hielt. Das Duo sorgte für die Verköstigung der über 100 Gäste aus Kommunalpolitik, Wirtschaft, Handwerk und der ehrenamtlichen Helferschaft aus den Reihen des Vereins und der Dorfgemeinschaft.



MANZ Bäckermeister Stefan Rummel (rechts) und Koch Klaus Weixner (links) nahmen bei der Einweihungsfeier gleich den neuen MANZ-Ofen in Betrieb

## IMPRESSUM MANZ Backtechnik GmbH

Backofenstraße 1-3 (Gewerbegebiet Hörle), 97993 Creglingen-Münster  
Telefon 07933 9140-0 | Fax 07933 914099

[www.manz-backtechnik.de](http://www.manz-backtechnik.de) | [info@manz-backtechnik.de](mailto:info@manz-backtechnik.de)

Fotos: MANZ, iStockphoto, Circus Blamage | Druck: Schleunungdruck, Marktheidenfeld  
Auflage: 25.000 Exemplare | Alle Angaben ohne Gewähr - Änderungen möglich



# MANZ-OFEN MODELL 30/3E

Ein großartiger MANZ für alle mit Back- und Kochleidenschaft !



MANZ 30/3E: Immer perfekte Backqualität

- MANZ-Einbaubackofen mit drei Backetagen
- Perfekte MANZ Back-, Koch- und Bratqualität
- Ausgestattet mit MANZ Spezialbackplatten
- Alle Backetagen separat zuschaltbar und mit integrierten Thermostaten stufenlos von 30°C bis 270°C regelbar
- Dampfdicht schließende Backofentüre mit dem MANZ Hakenriegelverschluss
- Komplett aus hochwertigem Edelstahl gefertigt
- Inklusive programmierbare Multifunktionsuhr M13
- Inklusive Dampfblöte zur Dampfableitung (o.Abb.)



MANZ 30/3E: Edles Design für Ihre Küche

### Das Schmuckstück für Ihre Küche:

Der MANZ-Ofen Modell 30/3E ist aus massivem Edelstahl gebaut. Mit drei separat zuschaltbaren und einzeln regelbaren Backetagen bietet er viel Kapazität und Flexibilität für Ihre kreativen Back- und Kochideen.

Mit dem großen Sichtfenster haben Sie Ihre Spezialitäten stets bestens im Blick.

Das edle Design und die hochwertigen Materialien machen diesen Ofen auch optisch zum absoluten "Hingucker" in Ihrer Küche.

### MANZ-Backofen Modell 30/3E

Anschlusswert: 230 V / 3,4 kW

Außenmaße: (BxTxH) 60 x 56 x 80 cm

Innenmaße: (Backfläche) 3 x 38 x 44 cm

Gewicht: 71 kg

statt € ~~4.430,-~~

**Angebotspreis € 4.190,- ab Werk**

statt € ~~4.625,-~~

**Angebotspreis € 4.380,- frei Haus geliefert und in Ihre Küche eingebaut (innerhalb Deutschland)**

### Alles, was Sie für perfekte Laugengebäcke brauchen:

#### MANZ Backset für Laugengebäck

Bestehend aus 1 Liter MANZ Beste Brezellaugung,  
1 kg MANZ Bestes Brezelsalz (grob),  
1 MANZ Backblech und 1 passende Dauerbackfolie

#### SETPREIS - ANGEBOT!

statt € ~~49,90~~ jetzt € 45,00



Die MANZ Backofenwelt hat täglich von 9 - 17 Uhr für Sie geöffnet. Besuchen Sie uns und erleben Sie die ganze Welt des Backens und Kochens. Gerne beraten wir Sie ausführlich und kompetent.



**Bestellung**

Stück	Artikel von MANZ	EP in €	Gesamtpreis €
	MANZ-Backofen Modell 30/3 inkl. Lieferung frei Haus	3.720,-	
	MANZ-Backofen Modell 30/3, Abholung im MANZ Werk	3.620,-	
	Zusatzoption zum MANZ-Ofen: Programmierbare MANZ Multifunktionsuhr	195,-	
	MANZ-Backofen Modell 30/3E inkl. Lieferung frei Haus und Einbau in Ihre Küche	4.625,-	
	MANZ-Backofen Modell 30/3E, Abholung im MANZ Werk	4.430,-	
	MANZ Beste Brezellaug, 1 Liter, Art.-Nr. ZU-43228	12,50	
	MANZ Bestes Brezelsalz, 1 kg, Art.-Nr. ZU-43298	5,90	
	MANZ ANGEBOT LAUGENSET bestehend aus: Brezelsalz, Lauge, Blech, Dauerbackfolie	45,-	
1	Porto und Verpackung innerhalb Deutschlands	6,90	6,90
		<b>Gesamtbetrag</b>	

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 10.10.2018.

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

**Ausstellung, Beratung und Verkauf**

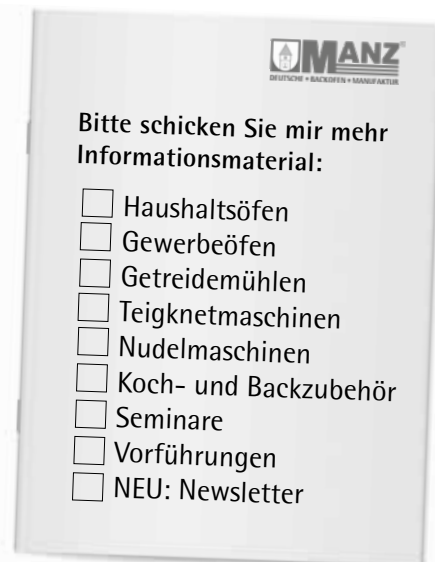
**MANZ BACKOFENWELT**

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

**Telefon: 07933 91400**

**E-Mail: [info@manz-backtechnik.de](mailto:info@manz-backtechnik.de)**

**[www.manz-backtechnik.de](http://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!**

