

BACKEN & KOCHEN

HERZLICHE EINLADUNG

HERRGOTTSTALER BACKTAGE

Pfingsten, 07. bis 09. Juni 2025



HERRGOTTSTALER BACKTAGE

Viele Live Back- und Kochvorführungen



Einkaufen an den Herrgottstaler Backtagen: Alle MANZ Geräte finden Sie in unserer großen Ausstellung in der MANZ Backofenwelt!

Wer sich mit dem Gedanken trägt ein hochwertiges MANZ Gerät zu kaufen, der kann es an den Herrgottstaler Backtagen live und in Aktion sehen. Hier können Sie sich auch von unserem freundlichen Fachpersonal ausführlich beraten lassen und natürlich gleich vor Ort einkaufen. Wir nehmen uns gerne viel Zeit für Sie!

Die MANZ Backofenwelt hat für Sie täglich geöffnet - an den Herrgottstaler Backtagen mit extra vielen Aktionen und Angeboten!

www.manz-backtechnik.de

Drei Tage volles Programm!

Es ist wieder soweit: Kochen, braten, garen, grillen, und natürlich **backen, backen, backen...** darum dreht sich wieder alles bei MANZ an den Herrgottstaler Backtagen an Pfingsten.

Unser ganzes Betriebsgelände wird zu einer riesigen Schaubühne! Wir öffnen Tür und Tor für Sie und bieten Ihnen ein genussreiches Erlebnis der besonderen Art. Erleben Sie ganz große Back- und Kochkunst bei MANZ!



MANZ „TO GO!“: Viele MANZ-Öfen und Geräte direkt zum Mitnehmen!

Ob MANZ-Backofen, MANZ Teigknetmaschine, Nudelmaschine, Getreidemühle oder professionelles Zubehör: Wir haben für Sie viele Modelle am Lager, die Sie direkt kaufen können. Und in unserem Werksverkauf warten jede Menge tolle Angebote auf Sie! Natürlich können Sie Ihr MANZ Wunschgerät auch schon vorab bestellen und bei Ihrem Besuch der Herrgottstaler Backtage ganz einfach mitnehmen. Rufen Sie uns an!

Die große Back- und Kochshow

07. bis 09. Juni 2025, jeweils 10 - 17 Uhr



**Der Eintritt ist frei!
Das ganze MANZschaff freut
sich sehr auf Ihren Besuch!**

**TIPP:
Frühstück bei den Herrgottstaler
Backtagen - siehe Seite 4**

FRÜHSTÜCK AN DEN HERRGOTTSTALER BACKTAGEN



Leckerer Frühstück satt - mit Backwaren frisch aus dem MANZ-Ofen!

Für alle Frühaufsteher und unsere weitgereisten Gäste haben wir an den MANZ Herrgottstaler Backtagen (07.06. bis 09.06. 2025) von 8.45 bis 10.30 Uhr unser leckeres Frühstücksbuffet für Sie aufgebaut!

Schon bevor die eigentliche Veranstaltung beginnt, können Sie sich bei uns mit einem tollen Frühstück stärken. Genießen Sie köstliche Backwaren frisch aus dem MANZ-Backofen mit leckerer Marmelade, Honig, vielen verschiedenen Wurst- und Käsesorten und frischem Obst.

Dazu frischen Kaffee, Capuccino, Tee, Kakao, Mineralwasser und Saft.

Frühstück satt: Preis p.P. Erwachsene 14,- €, Kinder bis 14 Jahre 5,- €

Ein Besuch bei MANZ lohnt sich immer

Wir arbeiten da, wo andere Urlaub machen: Verbinden Sie doch einen Besuch in der MANZ Backofenwelt mit einem Ausflug ins schöne Herrgotts- und Taubertal.

Ein Seitental des Lieblichen Taubertals ist das Herrgottstal. Hier, im Creglinger Teilort Münster ist die Firma MANZ beheimatet. Nur wenig abseits von dem mit 5 Sternen ausgezeichneten Radweg "Liebliches Taubertal", der Herrgottskirche und vielen anderen Sehenswürdigkeiten produzieren wir bei MANZ in traditionell handwerklicher Fertigung unsere Qualitätsprodukte. Machen Sie einen Ausflug in unsere schöne Gegend und besuchen Sie die MANZ Backofenwelt. Erleben Sie bei einem Kaffee oder einer kleinen Erfrischung die ganze Welt des Backens und Kochens. Wir sind für Sie da: Mo-Fr von 9-17 Uhr und Sa von 9-13 Uhr.



Tatsächlich passiert: Rinder brechen aus und machen sich auf den Weg zu den Herrgottstaler Backtagen (2024)

Wer mit Backwaren seine Brötchen verdient, der kann auf MANZ Backtechnik zählen!



Für Bäckereien, Konditoreien, Gastronomie und Direktvermarktung...

Ganz egal welche Größe: MANZ bietet Ihnen die perfekte Ausstattung an Backöfen und Geräten für Ihren Betrieb!

MANZ Gewerbebacköfen haben technische Vollausrüstung serienmäßig. Eine große Auswahl an verschiedenen Ofengrößen und Modellen bietet Ihnen die Möglichkeit, in Modulbauweise das ideale Gerät für Ihre Bedürfnisse zusammen zu stellen:

- 3 verschiedene Größen der Backfläche (60 x 40 cm / 80 x 60 cm / 120 x 80 cm)
- 1 bis 6 Backherde übereinander (auch mit verschiedenen Backraumhöhen)
- Kombination von Herdbacköfen mit Heißluftbacköfen
- Kombination mit Ablufthaube und Dampfkondensierer
- Wahlweise mit Gärschrank oder Unterstell
- Fahrbar auf gebremsten Lenkrollen oder feststehend mit Verstellfüßen
- Mit der professionellen MANZ Ofensteuerung EasyPlus Pro
- Mit MANZ Spezial Edelstahlbackplatten oder traditionellen Steinbackplatten
- Im eleganten Edelstahl-Design oder farbig passend zu Ihrer Einrichtung.

Haben wir Ihr Interesse geweckt? Dann rufen Sie uns einfach an und vereinbaren Sie mit uns einen persönlichen Beratungstermin: Telefon 07933 9140-0

Der neue MANZ Gewerbeofen-Katalog ist da!



Verfügbar als Download auf der MANZ Homepage oder gedruckt in Papierform.



„Mann backt“

**Immer mehr Männer entdecken Ihre Leidenschaft für das Backen
Marian Moschen ist mittlerweile ein sehr bekannter Hobbybäcker
und Back-Blogger. Er ist begeistert von seinem MANZ-Backofen**

Marian Moschen aus Österreich hat durch einen MANZ-Backofen die Liebe zum Backen entdeckt und ist mittlerweile ein erfolgreicher Hobbybäcker mit einem eigenen Blog und Youtubekanal. Und auf Instagram steigt die Zahl seiner Follower auf aktuell nahezu 33.000.

Marian backt leidenschaftlich gerne in seinem MANZ-Backofen. Er sammelt u.a. Rezepte von traditionellen Backwaren, probiert diese aus und teilt seine Erfahrungen in seinem Blog „mannbackt.de“. Natürlich entwickelt er auch viele eigene Rezepte und veröffentlicht diese im Internet.

Hier schreibt Marian Moschen auch über sich: „Während manch anderer Mann nach einem stressigen und anstrengenden Arbeitstag Modellautos zusammenbaut, den Fußballplatz umpflügt, seinen aufgemotzten Golf poliert oder einfach nur müde auf die Couch fällt, entspanne ich mich beim Backen.

Wie ich auf so was komme? Vermutlich weil ich es satt hatte, Torten von Konditoren zu essen, die kein einziges frisches Ei gesehen haben und bei denen Mehl und Zucker fertigen Backmischungen weichen mussten. Ich war eben die einfachen, frischen und saftigen Kuchen von Oma, Mama oder Tante gewohnt!“

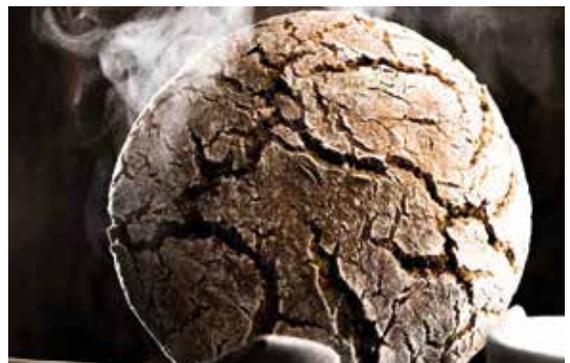
So begann Marian einfach selber zu backen. Anfangs war das mühsam und nicht immer ist ihm alles gelungen. Aber schnell wurde er immer besser und mittlerweile treibt er seine Backkunst bis zur Perfektion.



Ob Kuchen, Torten, Brote, Baguettes, Brötchen oder Feingebäck - mittlerweile ist Marian bekannt für seine tollen Rezepte. Und wer besonders gut backen will, der braucht auch einen besonders guten Ofen. Deshalb liebt Marian Moschen seinen MANZ-Backofen und freut sich über die hervorragenden Backergebnisse.

Mit den Jahren hat Marian auch schon zahlreiche Backbücher veröffentlicht, die sich großer Beliebtheit erfreuen.

Marians Bücher können Sie ab sofort auch im MANZ Shop bestellen oder in der MANZ Backofenwelt kaufen. Natürlich auch bei den Herrgottstaler Backtagen.



Die Bücher von Marian Moschen jetzt im MANZ Shop erhältlich:



„Mann backt“ - der Bestseller

In diesem Buch findet ihr meine beliebtesten Rezepte und echte moderne Klassiker: White-Sacher-Torte, Erdnuss-Cheesecake oder Tiroler Powidl-Bagels vereinen das Beste aus der österreichischen Feinbäcker-Tradition und internationalen Backtrends. Mit hilfreichen Insider-Tipps für schnellen Erfolg!
Artikelnr. ZU-50836/3 € 29,00



„Mann backt Brot“

Gibt es etwas Schöneres als frisch gebackenes Brot aus dem eigenen Backofen? Hier geht es Schritt für Schritt in die Welt des Brotbackens. Mit gelingsicheren Rezepten für Anfänger und Fortgeschrittene gleichermaßen.

Artikelnr. ZU-50830/3 € 29,00



„Mann backt Kuchen“

Einfache und unkomplizierte Rezepte für süße Momente! Eine unwiderstehliche Auswahl an köstlichen Kreationen für jeden Anlass. Saftige Obstkuchen, verführerische Schokoladenkreationen oder klassische Blechkuchen – hier ist für jeden Geschmack etwas dabei.

Artikelnr. ZU-50832/3 € 29,00



Marian Moschen, „Mann backt“, mit seinem geliebten MANZ-Backofen

Folgende weitere Bücher finden Sie in unserem Shop:

„Mann backt Heimat“ (ZU-50831/3),
„Mann backt Pizza“ (ZU-50828/3),
„Mann backt Torten“ (ZU-50833/3),
„Mann backt mediterranes Brot“ (ZU-50829/3),
„Mann backt Motivtorten“ (ZU-50835/3).

Die perfekte Kombination:

Die Ökoalpin-Serie von MANZ

Wer hat nicht gerne diese besondere Behaglichkeit in seiner Küche, die von einem Holzfeuer ausgeht? Mit der Ökoalpin-Kombi-Serie von MANZ verbinden Sie traditionelle, behagliche Holz-Heiztechnik mit perfekter Back- und Kochqualität.

Mit diesem Duo von MANZ kommen alle back- und kochbegeisterten Holzfeuerfans voll auf ihre Kosten.

Der Feuerungsteil sorgt für wohlige Wärme in Ihrer Küche. Natürlich erfüllt die Ökoalpin-Serie alle feuerungstechnischen Vorschriften und die neuesten Abgasnormen.

Die Kombination mit einem MANZ-Backofen Ihrer Wahl und dem passenden MANZ Kochfeld macht diese Kombi zu einer wirklich perfekten Einheit und zum Glanzstück in Ihrer Küche.

Natürlich können Sie alle Holzküchenherde auch einzeln und in verschiedenen Größen



bzw. Ausführungen bestellen. In der MANZ Backofenwelt zeigen wir Ihnen eine Auswahl an verschiedenen Möglichkeiten.

Mmmh... Sommer-Rezepte von MANZ

Wir wünschen Ihnen viel Spaß beim Backen und Kochen!

Spargel-Auflauf (für 4-6 Personen)

MANZ Kombipfanne M oder L zum Aufheizen in den Ofen stellen

- etwas Öl in die heiße Kombipfanne geben.
1 gewürfelte Zwiebel und
100 g Speckwürfel darin verteilen und im vorgeheizten Backofen ca. 3-5 Minuten anbraten.
500 g Tortellini (mit Käsefüllung) in die Kombipfanne geben und darauf
300 g Tiefkühl-Erbsen verteilen.
1 kg Spargel in 3 cm lange Stücke schneiden und auf den Erbsen verteilen.
200 ml Sahne mit
200 ml Gemüsebrühe,
100 ml Weißwein,
1 Ei,
1 TL Kräutersalz und
80 g geriebenem Parmesan vermischen und gleichmäßig über den Spargel gießen.

Backvorgang:

Konventionelle Regelung:

Abschirmbleche bleiben im Backofen. **MANZ-Backofen auf 200°C vorheizen**, die Kombipfanne in den Ofen stellen und 30 Minuten backen.

Getrennte Ober- und Unterhitze-Regelung:

Die Oberhitze auf 180°C und die Unterhitze auf 200°C vorheizen. Die Kombipfanne in den Ofen stellen, gleichzeitig die Oberhitze auf 200°C stellen und ca. 30 Minuten backen.

gießen. Anschließend die Fischfilets auf das Gemüse legen und mit der Nuss-Paste bestreichen.

Backvorgang:

Konventionelle Regelung:

Abschirmbleche bleiben im Backofen. **MANZ-Backofen auf 160°C vorheizen.** Die Kombipfanne mit dem Gemüse in den Ofen stellen und 15-20 Minuten vorgaren. Dann den Ofen auf 200°C hochheizen und die Kombipfanne mit dem Fisch 20-30 Minuten garen.

Getrennte Ober- und Unterhitze-Regelung:

Die Ober- und die Unterhitze auf 160°C vorheizen. Die Kombipfanne mit dem Gemüse in den Ofen stellen und 15-20 Minuten vorgaren. Dann den Ofen auf 200°C hochheizen und die Kombipfanne mit dem Fisch 20-30 Minuten garen.

Fischfilet mit Kräuter-Nuss-Kruste (für 4 Personen)

Für MANZ Kombipfanne L oder XL)

- 500 g Lauch,
500 g Brokkoli,
150 g Erbsen und
1 Stange Staudensellerie klein schneiden und ohne Zugabe von Wasser, Fett und Gewürzen in die Kombipfanne geben. Im MANZ-Backofen bei ca. 160°C 15-20 Minuten vorgaren. Unterdessen
4 Fischfilets waschen, trocken tupfen und mit Salz und Pfeffer würzen. Aus
50 g gehackten Haselnüssen,
1 Bd Petersilie (klein geschnitten) und
3 EL mittelscharfem Senf eine Nuss-Paste herstellen und
mit Salz und Pfeffer abschmecken.
150 g Crème Fraîche mit
1 EL Essig und
¼ l Brühe verrühren und über das Gemüse

Buttermilchbaguettes

(für 1 MANZ Baguetteblech)

- 575 g Weizenvollkornmehl mit
250 g Roggenvollkornmehl,
600 g Buttermilch,
42 g Hefe (1 Würfel) und
15 g Salz für 10 Minuten zu einem Teig verkneten. Den Teig 45 Minuten gehen lassen. Erneut kneten und weitere 30 Minuten gehen lassen.
Dann in 4 gleich große Stücke teilen und zu Baguettes formen. Diese in die Mulden des mit MANZ Bestes Backtrennspray gefetteten Baguetteblech legen und 10 Minuten ruhen lassen. Danach die Baguettes mit dem Teigmesser einschneiden, 5 Minuten entspannen lassen und mit Milch bestreichen.
Anschließend das MANZ Baguetteblech in den vorgeheizten MANZ-Backofen stellen.

Backvorgang:

Konventionelle Regelung:

Abschirmbleche bleiben im Backofen. **MANZ-Backofen auf 230°C vorheizen.** Das Baguetteblech in den Ofen stellen und ca. 45 Minuten backen.

Getrennte Ober- und Unterhitze-Regelung:

Die Ober- und die Unterhitze auf 200°C vorheizen. Das Baguetteblech in den Ofen stellen, gleichzeitig die Oberhitze auf 210°C stellen und ca. 45 Minuten backen.

Burger-Brötchen

(18-22 Stück à ca. 80-100 g)

Für 2 MANZ Backbleche mit Backfolie

Am Vortag:

- 250 g Weizenmehl Type 405 mit
- 2 g Hefe und
- 200 g Wasser verrühren und 3 Stunden stehen lassen. Dann über Nacht in den Kühl-schrank stellen.

Am Backtag:

- Vorteig mit
- 750 g Weizenmehl Type 405,
- 23 g Salz,
- 40 g Zucker,
- 30 g Hefe,
- 20 g MANZ Bestes Backmalz,
- 150 g Milch,
- 200 g Joghurt und
- 100 g weicher Butter zu einem nicht zu festen Teig verkneten. Den Teig 20 Minuten ruhen lassen. In 80 - 100 g Stücke abwiegen, rund formen und entspannen lassen. Nach 10 Minuten den Teig flach ausdrücken, auf die Backbleche mit Backfolie setzen, mit Wasser besprühen und mit Sesam, Schwarzkümmel oder Mohn verzieren. Gut aufgehen lassen.

Backvorgang:

Konventionelle Regelung:

Abschirmbleche bleiben im Backofen. **MANZ-Backofen auf 230°C vorheizen.** Die Backbleche in den Ofen stellen und 15-20 Minuten backen.

Getrennte Ober- und Unterhitze-Regelung:

Die Ober- und die Unterhitze auf 200°C vorheizen. Die Backbleche in den Ofen stellen, gleichzeitig die Oberhitze auf 230°C stellen und 15-20 Minuten backen.

Himbeer-Schnitten

Für ein MANZ-Backblech mit 4 cm hohem Rand und Backfolie

- 5 Eier mit
- 250 g Zucker und
- 1 Päck. Vanillezucker sehr schaumig schlagen.
- 125 g Weizenmehl Type 405 mit
- 125 g Speisestärke und
- 1 TL Backpulver vermischen, über die Eiermasse sieben und vorsichtig unterheben. Den Teig auf das Backblech mit Backfolie verteilen (Teig ist sehr dünn) und in den vorgeheizten MANZ-Backofen stellen.

Backvorgang:

Konventionelle Regelung:

Abschirmbleche bleiben im Backofen. **MANZ-Backofen auf 210°C vorheizen.** Das Backblech in den Ofen stellen und 6-8 Minuten backen.

Getrennte Ober- und Unterhitze-Regelung:

Die Ober- und die Unterhitze auf 190°C vorheizen. Das Backblech in den Ofen stellen, gleichzeitig die Oberhitze auf 210°C stellen und 6-8 Minuten backen.

- 2 Päck. Rote-Grütze-Pulver „Himbeer-Geschmack“ nach Packungsanweisung zubereiten, allerdings mit nur
- 700 ml Wasser.
- 1000 g gefrorene Himbeeren mit der heißen roten Grütze mischen und über den kalten Kuchenboden verteilen.
- 600 g Sahne mit
- 3 Päck. Sahnesteif steif schlagen und über die Himbeeren verteilen. Den ganzen Kuchen mit Butterkekse abdecken.

TIPP: *Am Tag vorher zubereiten, da dann die Butterkekse durchgezogen und weich sind.*

Hohenloher Kartoffelbrot

Für 2 Gärkörbe lang je 1,5 kg

- 1600 g Weizenmehl Type 1050 mit
- 200 g Roggenmehl Type 1150,
- 4 gekochten Kartoffeln,
- 50 g Salz,
- 42 g Hefe (1 Würfel),
- 1 Prise MANZ Brotgewürz und
- 1500 ml lauwarmes Wasser unter 15 minütigem Kneten einen Teig herstellen. 90 Minuten gehen lassen und nochmals kurz kneten. Den Teig in 2 gleich große Stücke teilen, Laibe formen und in die bemehlten Gärkörbe geben. 15 Minuten gehen lassen, dann auf einen bemehlten Brot schieber stürzen, auf Wunsch einschneiden und in den vorgeheizten Backofen schieben.

Backvorgang:

Konventionelle Regelung:

Abschirmbleche entfernen. **MANZ-Backofen auf 250°C vorheizen.** Die langen Laibe direkt auf die Backplatte des vorgeheizten MANZ-Backofens schieben und ca. 20 Min. backen (bis die gewünschte Bräunung erreicht ist). Dann den Backofen ausschalten und die Brote noch 1 Stunde im Ofen lassen.

Getrennte Ober- und Unterhitze-Regelung:

Die Ober- und die Unterhitze auf 220°C vorheizen. Die langen Laibe direkt auf die Backplatte des vorgeheizten MANZ-Backofens schieben, gleichzeitig die Oberhitze auf 250°C stellen und ca. 20 Min. backen (bis die gewünschte Bräunung erreicht ist). Dann den Backofen ausschalten und die Brote noch 1 Stunde im Ofen lassen.

Vielseitiges praktisches MANZ Zubehör

Sommerzeit, Grillzeit - Lagerfeuerromantik pur: Der zerlegbare, transportable und vielseitige MANZ Grill „HOT CUBE“

Der vielseitige GRILL „HOT CUBE“ von MANZ sorgt für reinstes Grillvergnügen überall!

Er ist komplett aus 2mm dickem Edelstahl gefertigt und so stabil, dass man sogar darauf sitzen kann. Ob Fleisch, Fisch oder Gemüse, ob mit Abdeckung oder offen, ob auf dem Grillrost oder mit Spießen - mit dem MANZ HOT CUBE grillen Sie rustikal einfach, dabei lecker und mit der richtigen Portion Lagerfeuerromantik.



- Ganz einfach ohne Werkzeug überall aufbaubar und wieder zerlegbar
- Höhenverstellbarer Grillrost
- Große Grillfläche (44 x 29 cm)
- Inkl. 4 fixierbare Edelstahl-Grillspieße
- Höhenverstellbare Glutwanne
- Abnehmbare Tragegriffe
- Alle Teile passen in die Spülmaschine

Technische Daten:

Maße aufgebaut (LxBxH) 47 x 38 x 50 cm
 Gewicht 22 kg
 Artikelnr. ZU-10519/3

€ 455,-

Zusätzliche Grillspieße oder große Drehspieße (netzbetrieben oder batteriebetrieben) sowie eine Fußverlängerung gibt es im Shop unter www.manz-backtechnik.de

BAGUETTEBLECH



aus Aluminium-Legierung
 MANZ Baguettebleche haben vorgeformte Backmulden für 4 Baguettes à 250 g bzw. 400 g. Damit haben Ihre Baguettes garantiert immer die perfekte Form und werden ringsum gleichmäßig gebräunt.

Maße	43 x 36 cm (Standard)	
Artikelnr.	ZU-30176/3	89,- €
Maße	60 x 40 cm (Maestro)	
Artikelnr.	ZU-30162/3	98,- €

MEHLSCHAUFEL



aus Kunststoff
 Spülmaschinenfest. Diese Schaufel kann für Mehl, Getreide und Gewürze verwendet werden. Die Schaufel kann bei Bedarf auch im Mehl gelagert werden.

Maße	18,7 cm lang	
Artikelnr.	ZU-30198/3	3,90 €*
Maße	31 cm lang	
Artikelnr.	ZU-30199/3	5,90 €*

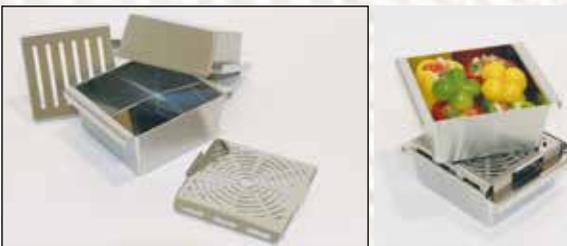
GÄRKORB, lang



aus Peddigrohr - handgefertigt!
Für perfekt geformtes Brot mit dem traditionellen Mehl-Rillen-Muster. Einfach den vorgeformten Teig in den bemehlten Gärkorb geben, mit einem Gärtuch abdecken und wie gewohnt gehen lassen. Anschließend das Brot auf den bemehlten Brotschieber oder auf ein Backblech stürzen, evtl. einschneiden und in den Ofen schieben.

Maße	ca. 27 x 13 cm	
Artikelnr.	ZU-30826/1	19,- €*
Maße	ca. 32 x 13 cm	
Artikelnr.	ZU-30174/3	21,- €*
Maße	ca. 36 x 14 cm	
Artikelnr.	ZU-30152/3	24,- €*
Maße	ca. 41 x 14 cm	
Artikelnr.	ZU-30276/3	26,- €

KOMBIPFANNE S für den kleinen Haushalt



aus hochwertigem Edelstahl und extra schwere Qualität
4 teilig, bestehend aus der Pfanne, dem Deckel (kann auch als Pfanne verwendet werden), einem Brat- und Grillrost zum fettfreien Braten und Grillen von Fleisch und Geflügel, sowie einer Dünst- und Servierplatte.

Garantiert PFAS-frei! Die Kombipfanne eignet sich auch zum Einfrieren.

Maße	21 x 18 x 15 cm	
Gewicht	3,9 kg	
Artikelnr.	ZU-10543/3	179,- €

TEIGTEILER, eckig



Für max. 1 kg Teig = 16 Stücke zu je 60 g.

Maße Teigteiler eckig:
30 x 13 cm, 10 cm hoch, Gewicht 0,9 kg
Artikelnr. ZU-10514/3 **110,- €**

Raffiniert! Im Handumdrehen können Sie mit dem MANZ Teigteiler mühelos Brötchen fertig machen und in gleich große Teigstücke teilen. Unsere praktischen Teigteiler sind beide aus hochwertigem Edelstahl

TEIGTEILER, rund



Für max. 2 kg Teig = 20 Stücke zu je 100 g
oder 1 kg Teig = 20 Stücke zu je 50 g.

Maße Teigteiler rund:
32,5 cm Ø, Gewicht 3,5 kg
Artikelnr. ZU-10450/3 **249,- €**



TIPP: Die auf dieser Seite vorgestellten Artikel sowie viel weiteres praktisches und hochwertiges Back- und Kochzubehör gibt es in der MANZ Backofenwelt im großen Zubehörverkauf.

* Bitte beachten Sie unseren Mindestbestellwert von 25,- €

Mai/Juni 2025

MANZ KALENDER

MAI
26
27 HOTLINE 13-15 Uhr
28 HOTLINE 8-10 Uhr
29 Christi Himmelfahrt
30
31

JUNI
1
2
3
4 HOTLINE 14-16 Uhr
5 HOTLINE 15-17 Uhr
6
7 HERRGOTTSTALER BACKTAGE PFINGSTEN
8 HERRGOTTSTALER BACKTAGE PFINGSTEN
9 HERRGOTTSTALER BACKTAGE PFINGSTEN
10
11 HOTLINE 9-11 Uhr
12
13 HOTLINE 10-12 Uhr
14
15
16 HOTLINE 11-13 Uhr
17
18 HOTLINE 13 -15 Uhr
19 Fronleichnam
20 Kennenlern-Seminar
21
22
23
24 HOTLINE 8-10 Uhr
25 Kennenlern-Seminar
26
27 HOTLINE 12-14 Uhr
28
29
30 Kennenlern-Seminar

Impressum:

Herausgeber: MANZ Backtechnik GmbH
 Backofenstraße 1-3 (Gewerbegebiet Hörle)
 97993 Creglingen-Münster
 Telefon 07933 9140-0 · Fax 07933 9140-99
 www.manz-backtechnik.de · info@manz-backtechnik.de
Bildrechte: MANZ, istock · pixabay · Marian Moschen
Druck: Deutsche Post Dialog Solutions GmbH
 Auflage: 20.000 Exemplare · Alle Angaben ohne Gewähr
 Irrtümer und Änderungen vorbehalten



Acht MANZ-Öfen werden mit Seefrachtverpackung für den Überseetransport geladen. Die Reise geht in die Mongolei.

MANZ international: Lieferungen von MANZ-Backöfen in die Mongolei, nach Singapur und Jordanien

MANZ-Backöfen sind mittlerweile auf der ganzen Welt zu finden. Buchstäblich auf jeden Kontinent hat MANZ in den letzten Jahrzehnten seine Qualitätsprodukte geliefert.

Manchmal sind wir von MANZ selbst überrascht, aus welchen Regionen der ganzen Welt uns Anfragen erreichen. Exporte unserer MANZ-Qualitätsbacköfen in Länder wie Österreich, Schweiz, Frankreich, Holland, Norwegen, Belgien, Bulgarien, Rumänien, etc., ja sogar die USA und Kanada sind mittlerweile fast zur Normalität geworden. Im letzten Jahr durften wir jedoch unsere Geräte auch in Länder liefern, die nicht gerade alltäglich für einen mittelständischen Betrieb wie MANZ sind. So erhielten wir eine große Bestellung von Gewerbebacköfen aus der Mongolei. Hier hatte sich bei einem Messebesuch in Stuttgart ein mongolischer Fachhändler für



Das MANZ Betriebsgelände mit der MANZ Backofenwelt (linkes Gebäude) und der MANZ Produktionshalle (rechtes Gebäude)

unsere MANZ-Backöfen begeistert. Danach dauerte es nicht lange, bis wir die erste Bestellung aus der Mongolei erhielten. Der Versand der Öfen ging per Seefracht über Korea, China und anschließend per LKW in die Mongolei. Hierfür mussten die Geräte seefrachttauglich verpackt werden.

Eine weitere Bestellung erreichte uns nach der Messe aus Jordanien. Hier backt ab sofort ein jordanischer Konditoreibetrieb seine Spezialitäten in einem MANZ-Backofen.



Qualität, die überzeugt: MANZ Qualitätsprodukte findet man mittlerweile auf der ganzen Welt (Abb.: MANZ Backofenmodell Perfectus II)

Aber auch MANZ-Haushaltsbacköfen werden aus Ländern jenseits unseres Kontinents bestellt. So wurde Anfang diesen Jahres ein MANZ-Ofen Modell 30/2E an einen Privathaushalt nach Singapur geliefert, in dem er die nächsten Jahrzehnte zuverlässig seinen Dienst verrichten wird.



Besuchen Sie die MANZ Backofenwelt
Hier finden Sie alles rund ums Backen & Kochen.
Öffnungszeiten täglich
Mo-Fr 8-17 Uhr und Sa 9-13 Uhr

Julii 2025 MANZ KALENDER

JULI	
1	
2	HOTLINE 14 -16 Uhr + Kennenlern-Seminar
3	
4	
5	
6	
7	
8	HOTLINE 9-11 Uhr + Kennenlern-Seminar
9	
10	Seminar Lieblings-Partygebäcke
11	HOTLINE 10-12 Uhr
12	
13	
14	HOTLINE 14-16 Uhr
15	
16	Kennenlern-Seminar
17	Kennenlern-Seminar
18	
19	
20	
21	
22	Kennenlern-Seminar
23	HOTLINE 12-14 Uhr
24	
25	HOTLINE 10-12 Uhr
26	Kennenlern-Seminar
27	
28	HOTLINE 14-16 Uhr
29	9-13 Uhr Seminar Süßgebäcke
30	
31	HOTLINE 9-11 Uhr

Schon einmal vormerken!

SICHELHENKE & ERNTEFEST

30. und 31. August 2025 von 10-17 Uhr

MANZ Hausmesse gemeinsam mit dem benachbarten Maschinenring
INFO: <https://manz-backtechnik.de/hausmessen/sichelhenke/>





MANZ-Bäckermeister und Seminarleiter: Stefan Rummel im Interview

„Beim Backen kann man kreativ sein und genießen“

Seit 2016 ist der gelernte Bäcker- und Konditormeister Stefan Rummel bei MANZ Backtechnik. Hier leitet er die Backseminare in der MANZ BACK AKADEMIE. Und er ist auch Ihr Ansprechpartner, wenn Sie Fragen zum Backen mit einem MANZ-Ofen haben. Gerne steht er Ihnen während der Telefon-Hotlinezeiten (siehe Kalender Seite 12 und 13) zur Verfügung.

„Herr Rummel, warum haben Sie sich für diesen Beruf entschieden?“

„Eigentlich war es selbstverständlich, dass ich Bäcker werde. Wir hatten über 4 Generationen einen Bäckereibetrieb in meinem Heimatort. So machte ich zunächst in einem anderen Betrieb eine 3jährige Bäckerlehre, es folgten 2 Jahre Konditorlehre in einer Konditorei mit Café. Danach ging ich in die Klosterbäckerei nach Münster-Schwarzach, um noch mehr Erfahrungen zu sammeln. Dort wurde sehr viel mit Vollkorn gebacken - noch dazu aus eigenem Anbau. Nach einer weiteren Station besuchte ich 1 Jahr lang in Vollzeit die Meisterschule, die ich mit dem Meistertitel und als Betriebswirt des Handwerks abschloss.“

„Was wurde aus dem elterlichen Betrieb?“

In der Zwischenzeit erkrankte mein Vater und schon ein Jahr zuvor hatte die örtliche Metzgerei ihre Türen geschlossen. Es sah nicht mehr nach einer rosigen Zukunft als selbständiger

Bäcker auf einem kleinen Dorf aus, denn mit dem geänderten Konsum- und Einkaufsverhalten verließen die Kunden den Ort, um in Supermärkten und Discountern einzukaufen.“

„So kamen Sie also zu Manz...“

„Ja, in der Region ist die Firma natürlich ein Begriff und in vielen hiesigen Haushalten stehen MANZ-Backöfen. Als Bäckermeister in einer Backstube arbeitet man oft allein - schon bedingt durch die nächtliche Arbeitszeit. Aber ich mag den Umgang mit Menschen - da war die Stelle bei MANZ prädestiniert für mich und ich habe mich beworben.“

„Gibt es ein Seminar, das Sie als Seminarleiter Backfreudigen unbedingt empfehlen würden?“

„Eigentlich kann ich jedes Seminar wärmstens empfehlen. Aber es kommt ganz darauf an, welche Vorlieben und welche Ausrüstung man hat. Wichtig für „Neulinge“ finde ich das MANZ Kennenlernseminar. Da dreht sich alles um den MANZ-Backofen. Was ist der Unterschied zu anderen Öfen und warum werden die Backwaren in einem MANZ-Ofen soviel besser. Und dann haben wir natürlich noch eine Vielzahl an weiteren tollen Seminaren: Brotbackseminar, Sauerteigseminar, Backseminare für Anfänger und für Fortgeschrittene, Kuchenbackseminare, Partygebäckseminar und und und...“



MANZ Bäckermeister Stefan Rummel

„Was halten Sie bei den Seminaren für besonders wichtig?“

„Natürlich ist der Inhalt des Seminars und auch die professionelle Ausstattung sehr wichtig. Aber genau so wichtig ist, dass jeder Seminarteilnehmer seinen eigenen Arbeitsplatz hat und jeden Arbeitsschritt handwerklich 1:1 mitmachen kann.“

Backen hat sehr viel mit Anfassen zu tun, reine Theorie oder nur Zuschauen bringt da nicht viel. Aber natürlich muss auch der Seminarleiter mit Leib und Seele dabei sein - das ist meine Aufgabe, die ich mit viel Herzblut erfülle und die mir sehr viel Spaß macht.“

Seminare in der MANZ BACK AKADEMIE



INFO und Anmeldung
Telefon: 07933 91400

oder unter

**[https://manz-backtech-
nik.de/seminare/](https://manz-backtechnik.de/seminare/)**

Download
Seminarbroschüre

**[https://manz-backtech-
nik.de/service/katalog/](https://manz-backtechnik.de/service/katalog/)**



MANZ für Vereine und Gruppenbesuche:

MANZ Konditormeister Oliver Zahn begleitet Landfrauen, Vereine und größere Gruppen durch das Programm beim Ausflug zu MANZ

Besuchen Sie doch mit Ihrem Verein die MANZ Backofenwelt. Hier erhalten Sie einen exklusiven Blick hinter die Kulissen unserer Backofenmanufaktur und individuell gestaltete Vorführungen.

- ✓ **Werksbesichtigung** - Erleben Sie hautnah, wie unsere MANZ-Backöfen gebaut werden
- ✓ Erleben Sie **Live-Backvorführungen**
Überzeugen Sie sich von der Qualität und der Leistung unserer Geräte
- ✓ **Verköstigung** - Genießen Sie frisch zubereitete Speisen und Backwaren, direkt aus unseren Öfen: je nach Besuchszeit mit köstlichem Frühstück, leckerem Mittagessen oder feinem Nachmittagskaffee mit Kuchen



Landfrauengruppe bei einer Vorführung in der MANZ Backofenwelt



Konditormeister Oliver Zahn begrüßt Sie gerne und begleitet Sie durch das Programm bei MANZ



Natürlich können Sie als Gruppe auch gerne eine unserer Hausmessen besuchen. Jede Veranstaltung bei MANZ hat ihren eigenen Charme und ist einzigartig in Deutschland: Die **Herrgottstaler Backtage** an Pfingsten, die **MANZ "Sichelhenke"** am letzten Wochenende im August und die **MANZ Weihnachts-Schaubäckerei** immer am ersten Adventwochenende. Busparkplätze sind auf dem MANZ Firmengelände vorhanden.

MANZ Vorführung für Vereine und Gruppen

INFO und Anmeldung

Telefon: 07933 91400 | Email: info@manz-backtechnik.de

MANZ BACKTECHNIK GmbH
Backofenstraße 1-3, 97993 Creglingen

Aktuelle MANZ Pflingstaktion: ALT gegen NEU!



ALTER RAUS - NEUER REIN: JETZT IST DIE GELEGENHEIT!

Beim Kauf eines neuen MANZ-Ofens nehmen wir Ihren alten MANZ gerne gegen einen attraktiven Betrag in Zahlung

Sie haben Ihren MANZ-Backofen schon 10, 20, 30 oder mehr Jahre? Sie sind zwar immer noch zufrieden, möchten aber gerne ein neues Modell von MANZ? Dann ist das jetzt Ihre Chance! Wenn Sie sich jetzt einen neuen MANZ-Backofen kaufen, nehmen wir Ihren "alten" MANZ in Zahlung! Ganz egal, welches "alte" MANZ Modell Sie haben, ganz egal wie alt es ist und

ganz egal, welchen "neuen" MANZ Sie gerne möchten: Schicken Sie uns Bilder zusammen mit der Fabriknummer des Gerätes und lassen Sie sich ein individuelles Angebot machen.

Manz Qualität ist nachhaltig!
Alle MANZ-Öfen sind so hochwertig gebaut, dass die meisten "Altgeräte" von uns wieder auf Vordermann gebracht werden können und als Gebrauchtgeräte ihren Abnehmer finden.

**Rufen Sie uns gerne direkt an:
Telefon 07933 91400**



Wählen Sie aus über 60 verschiedenen MANZ-Ofenmodellen Ihren Wunschbackofen. Egal ob Einbaubackofen oder Beistellgerät: Wir haben für jeden den passenden Ofen.





MANZ Finanz - einfach & unkompliziert

Unser Finanzierungsangebot für Ihren Traum von einem MANZ-Ofen - aktuell mit 4,99% Verzinsung statt 8,99% - jetzt zugreifen und sparen!



- Maßgeschneiderte Finanzierung – einfach und unkompliziert mit der MANZ Partnerbank CreditPlus
- Bei Ofenbestellung 25% Anzahlung der Vertragssumme direkt an MANZ, Restsumme über Finanzierung möglich
- Finanzierungssumme € 500,- bis € 4.000,- ohne Gehaltsnachweis
- Maximale Finanzierungssumme € 50.000,-
- Flexible Laufzeiten 6 bis 60 Monate oder monatlicher Wunschtilgungsbeitrag - monatliche Mindestrate € 25,-
- Beginn der ersten Ratenzahlung erst ca. 4 Wochen nach Lieferung
- Zahlweise monatlich, wählbar zum 15. oder 30. des Monats
- Sondertilgung jederzeit möglich
- Vertrag jederzeit kündbar (Kündigungsgebühr max. 1% der Restkreditsumme)
- Umfassender Schutz durch Restschuldversicherungen möglich (Absicherung: Todesfall, Arbeitsunfähigkeit, Arbeitslosigkeit)
- Sofortige Freigabe und einfache Abwicklung

Finanzierungsbeispiel zum Sonder-Aktionszins von 4,99% für das MANZ-Ofenmodell 30/2E, mit Multifunktionsuhr M13 und Dampfplöte (natürlich auch für alle anderen MANZ-Modelle möglich):

Kaufpreis (inkl. Werkzubehör)	4.880,00 €
Anzahlung	1.220,00 €
Eff. Jahreszins	statt 8,99 % zum ANGEBOT von 4,99 % p.a.
Gebundener Sollzins	4,87 % p.a.
Versicherungstyp	keine

RATENÜBERSICHT					
Laufzeit*	Anzahl Raten	Mtl. Rate	Anteil Versicherung	Nettokreditbetrag	Gesamtbetrag
6 Monate	6	619,95 €	0,00 €	3.660,00 €	3.719,70 €
12 Monate	12	313,75 €	0,00 €	3.660,00 €	3.765,00 €
18 Monate	18	211,70 €	0,00 €	3.660,00 €	3.810,60 €
24 Monate	24	160,69 €	0,00 €	3.660,00 €	3.856,56 €
36 Monate	36	109,71 €	0,00 €	3.660,00 €	3.949,56 €
48 Monate	48	84,26 €	0,00 €	3.660,00 €	4.044,48 €
60 Monate	60	69,00 €	0,00 €	3.660,00 €	4.140,00 €

Die Finanzierungsvarianten entsprechen je Laufzeit dem 2/3-Beispiel gem. PAngV. Diese Finanzierungsvarianten sind unverbindliche und freibleibende Angebote und sind nicht kombinierbar mit den Sonderangebotspreisen. Aktion gültig bis zum 30.06.2025

Weitere Finanzierungsbeispiele unter www.manz-backtechnik.de/finanz/ oder im MANZ-Ofenkatalog

AKTIONSPREIS: MANZ Modell 30/2E

Das beliebte MANZ-Backofen Modell - sofort lieferbar!

MANZ-Ofen Modell 30/2E Ausstattung:

- Passt in jede genormte Backofen-Öffnung Ihrer Küche (alter Ofen raus, MANZ-Ofen rein, passt!)
- Äußerst sparsam im Energieverbrauch (Ca. 30 % weniger als herkömmliche Haushaltsherde)
- Kompletter Ofen aus hochwertigem Edelstahl gefertigt
- Perfekte Back- und Kochergebnisse
- 2 Backetagen, ausgestattet mit MANZ Spezial-Backplatten
- Beide Backetagen einzeln zuschaltbar und getrennt voneinander stufenlos von 50° bis 270°C beheizbar
- Sehr kurze Aufheizzeit
- Dampfdicht schließende Backofentüre mit extra großem Sichtfenster aus hochhitzebeständigem Isolierglas (4 cm Doppelverglasung)
- Optimale Ausleuchtung durch das MANZ Halogen-Beleuchtungssystem „NeoLux“
- In jede Steckdose problemlos einsteckbar (230 V)

Technische Daten MANZ-Backofen Modell 30/2E

Anschlusswert: 230 V, 2,6 kW
 Außenmaße: (BxTxH) 60 x 56 x 60 cm
 Backkammern: (BxTxH) 38 x 44 cm x 20/17 cm
 Gewicht: 54 kg

Jetzt bestellen und schon bald können Sie Ihre Familie und Freunde mit herrlichen Backwaren und leckeren Gerichten aus dem MANZ-Backofen überraschen!



MANZ-Ofen 30/2E - Modell mit zwei Backetagen, eingebaut



Türscharnier wahlweise rechts oder links

BERATUNG UND BESTELLUNG:
Tel. 07933 91400
info@manz-backtechnik.de

30/2E, Türscharnier rechts/links, ohne Multifunktionsuhr	4490,- €	4270,- €*
30/2E, Türscharnier rechts/links, mit Multifunktionsuhr	4685,- €	4450,- €*
30/2E, Türscharnier rechts/links, mit Dampfblöte, ohne Multifunktionsuhr	4685,- €	4450,- €*
30/2E, Türscharnier rechts/links, mit Dampfblöte, mit Multifunktionsuhr	4880,- €	4640,- €*

* Alle Preise sind Abholpreise ab Werk. Solange Vorrat reicht.
 Lieferung mit Einbau durch MANZ Servicemonteure in Deutschland mit Aufpreis 365,- €. Lieferung per Spedition in Deutschland mit Aufpreis 165,- €. Lieferkosten ins Ausland bitte anfragen.
 Aktion gilt bis zum 30.06.2025. Weitere Ofenmodelle unter www.manz-backtechnik.de