



*Wir laden Sie ein:*

# IN DIE GROSSE MANZ WEIHNACHTS-SCHAUBÄCKEREI

**VOM 28. 11. BIS 30. 11. 2025 - TÄGLICH 10 BIS 17 UHR  
EINTRITT FREI**

**DIE RIESIGE LIVESHOW RUND UMS BACKEN UND KOCHEN**



Durchgehend Live-Back und Kochvorführungen | Alle MANZ-Ofenmodelle live im Einsatz | Vorführungen von MANZ Teigknetmaschinen, Nudelmaschinen, u.v.m. Professionelles Zubehör | Neuheiten | Beratung und Verkauf

- Große Ausstellung, Beratung und Verkauf aller MANZ Backöfen für den Haushalt und das Gewerbe
- Gewinnspiel
- Großer Abverkauf von Ausstellungs- und Vorführgeräten
- Große Rezepte-Fotowand
- Köstliche Bewirtung



Mehr unter [www.manz-backtechnik.de](http://www.manz-backtechnik.de)



# FESTLICHES BACKEN UND KOCHEN FÜR LEIB UND SEELE MANZ WEIHNACHTS-SCHAUBÄCKEREI

VOM 28. BIS 30. NOV. 2025, 10 - 17 UHR - EINTRITT FREI



Die große MANZ Weihnachts-Schaubäckerei ist auch in diesem Jahr wieder mit vielen professionellen Back- und Kochspezialisten für Sie am Start! Alles live, viele köstliche und professionelle Tipps, Tricks und Rezepte für Sie - wir laden Sie herzlich ein!

**WEIHNACHTLICHES BACKEN** mit allem, was das Herz begehrt. Alle weihnachtlichen Gebäcke, aber auch Brote, Brötchen, Laugengebäcke, Hefengebäcke, Kleingebäck aller Art und natürlich leckere Kuchen und feine Torten in großer Vielfalt gehören zum Vorführprogramm unserer Spezialisten. Und für Allergiker haben wir sogar einen extra Stand für **glutenfreies Backen**.

**WEIHNACHTLICHES KOCHEN und BRATEN** steht ebenfalls auf dem Programm: Unser Meisterkoch und sein Team zeigen Ihnen, wie Sie besonders köstliche Gerichte im MANZ-Backofen ganz leicht und perfekt zubereiten.

Sehen Sie die **PROFESSIONELLEN MANZ-ÖFEN FÜR HAUSHALT UND GEWERBE SOWIE DAS ZUBEHÖR VON MANZ** live und in Aktion: alle MANZ-Backöfen, Teignetmaschinen, Nudelmaschinen, Getreidemühlen und eine riesige Auswahl an professionellen Koch- und Backzubehör.

## BERATUNG UND VERKAUF

Gerne können Sie sich an der MANZ Weihnachts-Schaubäckerei ausführlich von unseren qualifizierten Mitarbeitern persönlich beraten lassen und direkt vor Ort einkaufen. Wir nehmen uns gerne viel Zeit für Sie!



**GROSSER ABVERKAUF** von Ausstellungs- und Vorführgeräten für den Haushalt aber auch für den gewerblichen Bereich.

**Genießen Sie die MANZ Weihnachts-Schaubäckerei, denn auch für Ihr leibliches Wohl ist bestens gesorgt! Wir freuen uns auf Ihren Besuch!**

Die ganze MANZschaft wünscht Ihnen schon heute von Herzen eine beschauliche Adventszeit und ein friedvolles, besinnliches Weihnachtsfest.





## FRÜHSTÜCK AN DER WEIHNACHTS-SCHAUBÄCKEREI

Für alle Frühaufsteher und unsere weitgereisten Gäste haben wir an der MANZ Weihnachts-Schaubäckerei auch dieses Jahr wieder unser leckeres Frühstücksbuffet aufgebaut. Täglich von 8.45 bis 10.30 Uhr „Frühstück satt“ mit allem Drum und Dran:  
 Preis p.P. Erwachsene € 16,-,  
 Kinder bis 14 Jahre € 6,-.

**MANZ "KOMPETENZTAG"**  
 speziell für alle MANZ-Öfen mit der professionellen Programmsteuerung **EasyPlus PRO**

**09. Januar von 9-17 Uhr**  
 Vorführungen und Erklärungen der professionellen MANZ-Haushaltsbacköfen mit Gewerbetchnik-Ausstattung:



z.B. MANZ Perfectus 1E als Einbaugerät und mit professioneller **EasyPlus PRO-Steuerung** in der 90er Einbaubreite



z.B. MANZ Maestro 2 als Standgerät und mit professioneller **EasyPlus PRO-Steuerung** im Bäckerformat 60 x 40 cm

# MANZ KALENDER

Fragen zum Kochen + Backen? **HOTLINE**

DEZEMBER 2025	
01	
02	
03	HOTLINE 12-14 Uhr
04	
05	HOTLINE 10-12 Uhr
06	
07	
08	HOTLINE 14-16 Uhr
09	
10	Kennenlernseminar
11	HOTLINE 10-12 Uhr
12	Kennenlernseminar
13	
14	
15	HOTLINE 10-12 Uhr
16	Kennenlernseminar
17	Seminar Lieblings-Partygebäcke
18	
19	
20	
21	
22	
23	<b>HOTLINE 8-11 Uhr für Ihr Weihnachtsmenü</b>
24	Heilig Abend - Geschäft geschlossen
25	1. Weihnachtsfeiertag
26	2. Weihnachtsfeiertag
27	geöffnet von 9-13 Uhr
28	
29	geöffnet von 8-17 Uhr
30	geöffnet von 8-17 Uhr
31	Silvester - Geschäft geschlossen
JANUAR 2026	
01	Neujahr
02	geöffnet von 8-17 Uhr
03	geöffnet von 9-13 Uhr
04	
05	geöffnet von 8-17 Uhr
06	Heilige Drei Könige - Geschäft geschlossen
07	HOTLINE 10-12 Uhr
08	
09	<b>KOMPETENZTAG MANZ</b>
10	
11	



Weitere Termine finden Sie auf unserer Homepage: [www.manz-backtechnik.de](http://www.manz-backtechnik.de)

Rezept ausgezeichnet mit dem Golden Walnut Award 2022

# Pane Pome Noce

(Tomaten-Walnuss-Brot)

von Bäckermeister Klaus Ruth

## Poolish (Vorteig am Vortag)

500 g Weizenmehl Type 550 mit  
250 g Roggenmehl Type 1150  
750 g Wasser (ca. 20°C) und  
3 g Hefe verrühren, 1 Stunde bei Raumtemperatur gehen lassen und anschließend 16-24 Stunden in den Kühlschrank stellen.

## Am Backtag

MANZ-Backofen auf 150°C vorheizen, Abschirmbleche entfernen (bei getrennt regelbarer Ober-/Unterhitze beide Regler auf 150°C stellen)

250 g getrocknete Tomaten würfeln und in 100 g Olivenöl einweichen.  
70 g frische Basilikumblätter waschen.  
50 g Knoblauch würfeln und einfrieren  
250 g Walnüsse für 15 Minuten im Backofen bei 150°C rösten und anschließend in einer Schüssel mit heißem Wasser übergießen. Nach 15 Minuten das Wasser abschütten.

1500 g Poolish mit  
1750 g Weizenmehl Type 550 und  
1100 g Wasser in der Knetmaschine zu einem Teig verkneten. Nach 45 Minuten  
16 g Hefe und  
53 g Salz zugeben und für 5 Minuten zu einem fast fertigen Teig verkneten. Dann die Tomaten, Basilikum, Knoblauch und Walnüsse dazugeben und evtl. mit etwas Mehl kurz verkneten. Den Teig 45 Minuten gehen lassen, dann ziehen und falten. Weitere 30 Minuten gehen lassen und den Teig nochmals ziehen und falten. Nochmals 15 Minuten ruhen lassen.

Brotstreiche aus

250 g Tomatensaft,  
10-12 g gemahlenem Pfeffer,  
140 g Roggenmehl Type 1550 und  
12 g Hefe herstellen.



Bäckermeister Klaus Ruth mit dem ausgezeichneten Tomaten-Walnuss-Brot - schauen Sie ihm bei der Weihnachts-Schaubäckerei von MANZ beim Backen zu

Den Teig in 520 g Stücke abwägen, leicht rund wirken und zu einer dreieckigen Form aufarbeiten. Die Brote mit der Brotstreiche dick bestreichen und mit Roggenmehl absieben. Anschließend bei Raumtemperatur bis zur gewünschten Gare gehen lassen (ca. 1 Stunde).

## Backvorgang:

### Konventionelle Regelung

MANZ-Backofen auf 250°C vorheizen. Die Brote mit einem Brotschieber direkt auf die Backplatte des vorgeheizten MANZ-Backofens schieben, mit der Sprühflasche etwas Dampf geben und ca. 10-20 Minuten backen (bis die gewünschte Bräunung erreicht ist). Dann den Ofen ausschalten und das Brot weitere 35-45 Minuten im Ofen lassen.

Evtl. die letzten 5 Minuten die Temperatur nochmals auf 230°C stellen.

### Getrennt regelbare Ober- und Unterhitze-Regelung

Die getrennt regelbare Ober- und Unterhitze im MANZ-Backofen auf 210°C vorheizen. Die Brote mit einem Brotschieber direkt auf die Backplatte des vorgeheizten MANZ-Backofens schieben, mit der Sprühflasche oder Vapor-Funktion etwas Dampf geben und ca. 10-20 Minuten backen (bis die gewünschte Bräunung erreicht ist). Dann den Ofen ausschalten und das Brot weitere 35-45 Minuten im Ofen lassen.

Evtl. die letzten 5 Minuten die Oberhitze nochmals auf 230°C stellen.

# Backkomfort in neuer Form

MANZ Steckbleche mit abnehmbaren Frontteil in allen Größen. Gefertigt in unserem Werk in Creglingen aus hochwertiger Aluminiumlegierung.



Erleichtert die Entnahme des Kuchens aus dem Backblech enorm:



Nach dem Backen kann die Frontseite des Backblechs ganz einfach abgenommen werden. Somit lassen sich alle Kuchenstücke ganz einfach und mühelos entnehmen. Erhältlich für alle MANZ-Ofenformate.

## MANZ Steckblech

Backen neu gedacht - mit dem innovativen MANZ Steckblech

So komfortabel war Backen noch nie: Bei den neuen MANZ Steckblechen lässt sich die Frontseite des Blechs ganz einfach abnehmen. Die durchdachte, stabile Steckverbindung vereint Funktionalität, Stabilität und Vielseitigkeit – eine echte Erleichterung in Ihrer Backstube.

### Die Vorteile auf einen Blick:

- Abnehmbarer Frontrahmen – Einfaches Entnehmen des Backguts ohne Beschädigung
- Hoher Rand (5 cm!) – Sicheres Backen auch bei flüssigen oder schweren Teigen
- Optimale Hitzeverteilung – Gleichmäßiges Backen dank hochwertiger Aluminium-Legierung
- Erhältlich in vielen Größen – Für alle MANZ Ofenformate: sowohl Haushalt als auch Gewerbe
- Vielseitig – Flexibel einsetzbar, natürlich auch für Brötchen, Brezeln, Feingebäck, etc.

Ob feiner Biskuitboden, cremiger Käsekuchen oder fruchtige Schnitten – das MANZ Steckblech sorgt für perfekte Ergebnisse und höchsten Komfort beim Backen.

ZU-10751/3 MANZ Steckblech „halbes Blech“ Haushalt	43 x 17 cm	€ 23,50
ZU-10747/3 MANZ Steckblech „ganzes Blech“ Haushalt	43 x 36 cm	€ 39,00
ZU-10748/3 MANZ Steckblech „halbes Blech“ Perfectus/GN	52 x 17 cm	€ 25,50
ZU-10752/3 MANZ Steckblech „ganzes Blech“ Perfectus/GN	52 x 32,5 cm	€ 41,00
ZU-10746/3 MANZ Steckblech „halbes Blech“ MAESTRO/60W	59 x 19 cm	€ 27,50
ZU-10750/3 MANZ Steckblech „ganzes Blech“ MAESTRO/60W	60 x 40 cm	€ 44,00



Die neuen Steckbleche von MANZ können Sie an der MANZ Weihnachts-Schaubäckerei live und in Aktion erleben und natürlich auch gleich in unserem Zubehörverkauf mitnehmen. Telefonische Bestellung unter 07933 91400 oder in unserem Shop auf [www.manz-backtechnik.de](http://www.manz-backtechnik.de)

## "Ich schätze den direkten Kundenkontakt bei MANZ sehr"

# Dustin Nehls - MANZ Verkaufsleiter und Teamplayer



**Dustin Nehls ist bereits seit 2020 bei der Firma MANZ angestellt. Als Verkaufsleiter hat er sehr viel Erfahrung und Wissen rund um das ganze MANZ Programm**

### „Herr Nehls, wie sind Sie zur Firma MANZ gekommen?“

„Bereits vor meiner Zeit bei MANZ war ich mit dem Sohn der Firma, Michael Häußler, persönlich befreundet. So wechselte ich durch persönlichen Kontakt nach meiner kaufmännischen Ausbildung direkt zur Firma MANZ.“

### „Wie sieht Ihr Arbeitsalltag aus?“

„MANZ ist Gott sei Dank kein großer Konzern sondern ein mittelständischer Betrieb mit ca. 50 Mitarbeitern. Der persönliche Kontakt zu unseren Kunden ist uns sehr wichtig und macht mir viel Spaß. So liegt mein Schwerpunkt natürlich auf der persönlichen Beratung und dem Verkauf unserer hochwertigen Geräte, ich bin aber auch im Marketing aktiv und erstelle u.a. die MANZ Newsletter. Zudem arbeite ich eng mit unserer Geschäftsführung zusammen und unterstütze natürlich auch unser Team in der Verwaltung.“

### „Was gefällt Ihnen besonders an Ihrer Arbeit?“

„Neben dem persönlichen Kontakt zu unseren Kunden gefällt mir meine Arbeit im Team sowohl in der Verwaltung als auch in der Produktion. Durch den offenen und respektvollen Umgang miteinander entstehen immer neue Ideen, Verbesserungen und natürlich auch Problemlösungen. Diese Nähe sowohl zum Kunden als auch zu allen Fachbereichen unserer Firma ist etwas Besonderes. Gerade heutzutage. So kann ich z.B. jederzeit mit unserer Geschäftsleitung oder anderen Bereichsleitern sprechen, ganz ohne vorherige, langwierige Terminabsprache.“

### „Was unterscheidet Ihrer Meinung nach die Firma MANZ Backtechnik von anderen Herstellern?“

„Die bessere Frage wäre: Was haben MANZ-Backöfen mit anderen Herstellern gemeinsam? Das wäre schneller beantwortet: Nämlich fast nichts. Unsere komplette Eigenproduktion („made im Herrgottstal“), die hohe Qualität unserer Geräte sowie die perfekten Back- und Kochergebnisse unserer Backöfen sind mit einem „normalen“ Haushaltssofen nicht vergleichbar. Davon können sich alle Kunden und Interessenten bei einem Be-

such in unserer Firma jederzeit persönlich überzeugen.“

### „Besitzen Sie selbst einen MANZ-Backofen?“

„Natürlich! Wir sind zwar nur ein kleiner Haushalt, deshalb haben wir ein MANZ Modell 30/1 in dem wir alles machen. Vom Backen übers Kochen bis zum Dampfgaren. Unser MANZ ist täglich im Gebrauch.“

### „Ihr Schlusswort an unsere Leserinnen und Leser?“

„Ich freue mich über Ihr Interesse an meinem Interview. Besuchen Sie unsere Weihnachts-Schaubäckerei oder kommen Sie einfach mal so bei uns vorbei und lernen Sie mich persönlich kennen. Ich freue mich auf Sie!“



Dustin Nehls beim persönlichen Beratungsgespräch mit einer Kundin. Da bleiben keine Fragen offen.

### DER EINFACHE WEG ZU IHREM MANZ-BACKOFEN:

- **Kommen Sie zur MANZ Weihnachts-Schaubäckerei, lassen Sie sich ausführlich beraten und bestellen Sie Ihren MANZ-Backofen, oder...**
- **Kommen Sie jederzeit in unsere MANZ Backofenwelt, lassen Sie sich ausführlich beraten und bestellen Sie Ihren MANZ-Backofen vor Ort, oder...**
- **Rufen Sie uns an, lassen Sie sich telefonisch ausführlich beraten, erhalten Sie Ihr persönliches Angebot per Email und bestellen telefonisch, oder...**
- **Kontaktieren Sie uns per Email und wir melden uns gerne bei Ihnen, oder...**
- **Besuchen Sie unsere Homepage [www.manz-backtechnik.de](http://www.manz-backtechnik.de) und bestellen Sie im MANZ Webshop**

### Impressum:

**Herausgeber:** 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)

**Bildrechte:** MANZ Backtechnik · Klaus Ruth · pixabay  
**Druck:** Schleuning Druck, Würzburg  
Auflage: 20.000 Exemplare · Alle Angaben ohne Gewähr  
Änderungen jederzeit möglich  
Grundpreise ab Werk Creglingen inklusive 19% Mehrwertsteuer ohne optionale Zusatzausstattungen.

# Volles Backvergnügen von MANZ im Angebot

## MANZ Ofenmodell 30/1

Standgerät - einfach aufstellen, einstecken, losbacken!

### Ausstattungsmerkmale:

- Komplette aus hochwertigem Edelstahl gefertigt
- 1 Backkammer mit Backfläche 44 x 38 cm
- Ausgestattet mit MANZ Spezial-Backplatte
- Backtemperatur stufenlos von 50 bis 270°C einstellbar
- Kontrollleuchte zur Anzeige der Backtemperatur
- Dampfdicht schließende Backofentüre mit patentiertem Hakenriegelverschluss und Spezialdichtung
- Extra großes Sichtfenster
- Optimale Ausleuchtung des Backraums durch MANZ Halogenbeleuchtung NeoLux
- Elektrischer Anschluss 230 V (Schuko-Stecker)



statt € ~~2.860,-~~ jetzt für € 2.700,-

Der Ofen kann auf Ihre speziellen Wünsche angepasst werden.

Als optionale Wunschausstattung sind wählbar:

- Multifunktionsuhr (siehe Seite 8 unten)
- Exklusiv-Ausstattung „Vapor“ (siehe Seite 8 unten)
- Getrennt regelbare Ober- und Unterhitze (siehe Seite 8 unten)
- Untergestelle in verschiedenen Ausführungen

Diese Aktion gilt bis zum 15.12.2025.

Für Fragen oder weitere Informationen stehen wir Ihnen jederzeit sehr gerne zur Verfügung. Rufen Sie uns einfach an.

Telefon 07933 91400

Shop: [www.manz-backtechnik.de](http://www.manz-backtechnik.de)

## MANZ Untergestelle für Backofenmodell 30/1

### Der perfekte Unterbau für Ihren MANZ!



#### Backofenuntergestell U30

Extra stabil aus massivem Edelstahl. Standardhöhe 75 cm. Wird mit dem Ofen verschraubt.

Mit Verstellfüßen oder mit Rollen lieferbar.

€ 760,-



#### Backofenuntergestell UB30

Extra stabil aus massivem Edelstahl. Mit Blecheinschüben. Standardhöhe 75 cm. Auf Wunsch mit Außenverkleidung. Mit Verstellfüßen oder mit Rollen lieferbar.

€ 1.080,-



#### Backstation ST30

Extra stabil aus massivem Edelstahl. Mit kugelgelagerter, ausziehbarer Buchenholz-Arbeitsplatte und kugelgelagerter Ausziehplattform für Ihre Teigknetmaschine (unten). Wahlweise auf gebremsten Lenkrollen oder Verstellfüßen.

€ 1.250,-

Hinweis: Anfertigungen in Sonderhöhe sind gegen Aufpreis möglich.

Alle Preise sind Abholpreise ab Werk. Solange Vorrat reicht. Lieferung mit MANZ Servicefahrzeug durch einen MANZ Servicemonteure in Deutschland mit Aufpreis € 195,-. Lieferung per Spedition in Deutschland mit Aufpreis € 165,-.

Lieferkosten ins Ausland bitte anfragen. Aktion gilt bis zum 15. 12.2025. Weitere Ofenmodelle unter [www.manz-backtechnik.de](http://www.manz-backtechnik.de)

# Doppeltes Backvergnügen von MANZ zum Weihnachtspreis !



## MANZ Einbaubackofen Modell DH2-30E

### Doppelt leistungsstark mit zwei komplett unabhängig voneinander arbeitenden Backkammern

Alle Preise sind Abholpreise ab Werk. Solange Vorrat reicht. Lieferung mit Einbau in Ihre Küchenzeile durch einen MANZ Servicemonteur innerhalb Deutschlands mit Aufpreis € 365,-. Lieferung per Spedition innerhalb Deutschlands mit Aufpreis € 165,-. Lieferkosten ins Ausland bitte anfragen. Aktion gilt bis zum 15. 12.2025. Weitere Ofenmodelle unter [www.manz-backtechnik.de](http://www.manz-backtechnik.de)

**MANZ-OFEN Modell DH2-30E mit 2 Backkammern statt € 5.540,- jetzt für € 5.250,-**

#### In der Ausstattung alles, was einen echten MANZ-Ofen auszeichnet:

- Komplett aus hochwertigem Edelstahl gefertigt
- 2 Backkammern mit Backfläche jeweils 44 x 38 cm, bedarfsgerecht einzeln zuschaltbar
- Beide Backkammern ausgestattet mit MANZ Spezial-Backplatte
- Beide Backkammern stufenlos und komplett unabhängig voneinander von 50 bis 270°C einstellbar
- Kontrollleuchten zur Anzeige der Backtemperatur in jeder einzelnen Backkammer
- 2 dampfdicht schließende Backofentüren mit patentiertem Hakenriegelverschluss und Spezialdichtung
- Extra große Sichtfenster
- Optimale Ausleuchtung der Backkammern durch MANZ Halogenbeleuchtung NeoLux
- Elektrischer Anschluss wahlweise 230V oder 400V
- Genormte Breite für alle 60 cm Einbauschränke, Einbauhöhe min. 79 cm (lichtes Maß)

Rufen Sie uns gerne jederzeit an und lassen Sie sich ausführlich beraten. Tel. 07933 91400

#### Zusätzlich zum Grundmodell sind optional folgende Zusatzausstattungen bestellbar:



##### Option 1

**Multifunktionsuhr M13**  
Mit der MANZ Multifunktionsuhr M13 können Sie den kompletten MANZ-Backofen bis zu 24 Stunden im Voraus steuern. Einschaltzeit, Back- bzw. Kochzeit und Ausschaltzeit. Selbstverständlich kann die MANZ Multifunktionsuhr auch einfach nur als Backzeit-Klingelmelder und Zeitanzeiger verwendet werden. Mit integrierter Kindersicherung.

€ 195,-



##### Option 2

**Getrennt regelbare Ober- und Unterhitze im Backraum**  
Getrennte Regelung der Ober- und Unterhitze im Backraum durch zusätzlichen Thermostat inkl. Temperaturanzeige. So passen Sie die Back-, Brat- und Gartemperatur für jeden Einsatz optimal und ganz exakt an.

Preis pro Backkammer € 195,-



##### Option 3

##### Exklusivausstattung „Vapor“

Zusätzliche leistungsstarke Bedampfung des Backraums durch unser professionelles Verdampfungs-System „Vapor“. Die Befüllung des Verdampfers ist ganz einfach mittels abnehmbarer Befüllvorrichtung. Somit ist kein Festwasseranschluss notwendig. Die Vapor-Ausstattung beinhaltet bereits die getrennte Regelung der Ober- und Unterhitze.

Preis pro Backkammer € 640,-

##### Dampfableitung in verschiedenen Variationen

Bei herkömmlichen Haushaltsöfen entweicht der gesamte Eigendampf des Back- bzw. Garguts ständig durch die Türe. Dies wirkt sich negativ auf das Back- bzw. Garergebnis aus und zieht auf Dauer Ihre Küchenmöbel in Mitleidenschaft. Beim MANZ verbleibt der gesamte Eigendampf im Backraum, nur der überschüssige Dampf wird nach außen über ein Rohr, einen Schlauch oder eine „Dampfflöte“ abgeleitet. Hierfür bieten wir je nach Einbausituation die passende Dampfableitung für Sie an. Fragen Sie uns hierzu bei der Ofenbestellung. Tel. 07933 91400