

BACKEN & KOCHEN

In der MANZ Backofenwelt finden Sie über 70 verschiedene MANZ-Ofenmodelle für jeden Haushalt, Gastronomie und Backbetriebe. Die MANZ Backofenwelt ist täglich geöffnet - www.manz-backtechnik.de



HERZLICHE EINLADUNG HERRGOTTSTALER BACKTAGE

Pfingsten, 23. bis 25. Mai 2026

Ein Fest für alle Back- und Kochbegeisterten



**PFINGSTANGEBOT:
MANZ-BACKOFEN
Modell 30/2EK**



Frühstück bei den Herrgottstaler
Backtagen - siehe Seite 3

HERRGOTTSTALER BACKTAGE

Die große Back- und Kochshow für Sie!

23. bis 25. Mai 2026, jeweils 10 - 17 Uhr

Der Eintritt ist frei!

Die ganze MANZschaft freut sich sehr auf Ihren Besuch!



Backen mit Leidenschaft, Kochen mit Herz und kompromisslose Qualität - wir zeigen es Ihnen!

Bei uns wird Backen zur Leidenschaft und Kochen zur Lust. Willkommen zu den Herrgottstaler Backtagen bei MANZ. Unser gesamtes Betriebsgelände verwandelt sich wieder in eine Bühne für zahllose und außergewöhnliche Live-Aktionen.

Ganz große Back- und Kochkunst, vorgeführt von vielen echten Meistern ihres Fachs. Erleben Sie live, wie vielseitig und präzise ein MANZ-Backofen arbeitet: Kochen, braten, garen, grillen und natürlich **backen, backen, backen...** mühelos und auf allerhöchstem Niveau. Lassen Sie sich inspirieren, entdecken Sie neue Möglichkeiten und nehmen Sie wertvolle Tipps direkt von unseren erfahrenen Profis mit nach Hause.

Natürlich können Sie an den Herrgottstaler Backtagen auch bei uns einkaufen. Unser freundliches Fachpersonal berät Sie gerne in allen Fragen zur MANZ Backtechnik.

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

Ob MANZ-Backofen, Teigknetmaschine, Nudelmaschine, Getreidemühle oder professionelles Zubehör – wir haben für Sie viele Modelle am Lager, die Sie direkt mitnehmen 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 an den Herrgottstaler Backtagen ganz einfach mitnehmen.

Stöbern Sie in aller Ruhe auf unserer Website www.manz-backtechnik.de und rufen Sie uns an. Wir beraten Sie gerne!

MANZ – Geniale Öfen.

Perfekte Ergebnisse.

Erleben Sie Qualität, die man sehen, riechen und schmecken kann.



Früher und heute - Oben: MANZ Spitzenmodell Perfectus mit Gewerbeteknik und Programmsteuerung.

Unten: Der allererste MANZ-Ofen war

60 Jahre lang bei unserem Kunden im Einsatz und backt noch heute bestes Herrgottstaler

Bauernbrot an unseren Veranstaltungen.

Das nennen wir MANZ-Qualität. Komplett in Creglingen hergestellt.





Mai/Juni 2026
MANZ KALENDER
 Frgen zum Kochen + Backen? Hotline

**Nur an den Herrgottstaler Backtagen:
 Leckeres Frühstück satt - mit
 Backwaren frisch aus dem
 MANZ-Ofen!**

Für alle Frühaufsteher und unsere weit-
 gereisten Gäste haben wir an den MANZ
 Herrgottstaler Backtagen
 (23.05. bis 25.05.2026) von 8.45 - 10.30 Uhr
 wieder unser leckeres Frühstücksbuffet
 aufgebaut!

Schon bevor die eigentliche Veranstaltung
 beginnt, können Sie sich bei uns mit einem
 tollen Frühstück stärken. Genießen Sie köst-
 liche Backwaren frisch aus dem MANZ-Back-
 ofen 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 16,- €,
 Kinder bis 14 Jahre 6,- €**

**Versandkosten geschenkt:
 nur in der Pfingstwoche!
 (23.-30. Mai 2026)**

Sie schaffen es an den Backtagen
 leider nicht persönlich zu uns?
 Dann haben wir eine gute Nach-
 richt für Sie!
 Ab einem Bestellwert von 50 €
 übernehmen wir die
 Paket-Versandkosten für Sie.
 Nutzen Sie die Gelegen-
 heit und sichern Sie sich
 Ihre Lieblingsprodukte von
 MANZ – ganz entspannt in
 unserem Shop:
www.manz-backtechnik.de



Aktion gültig nur vom 23. Mai bis 30. Mai 2026

MAI	
23	HERRGOTTSTALER BACKTAGE PFINGSTEN
24	HERRGOTTSTALER BACKTAGE PFINGSTEN
25	HERRGOTTSTALER BACKTAGE PFINGSTEN
26	
27	
28	
29	
30	
31	
JUNI	
1	
2	
3	
4	Fronleichnam
5	
6	
7	
8	Kennenlern-Seminar
9	HOTLINE 12-14 Uhr
10	Kennenlern-Seminar
11	HOTLINE 9-11 Uhr
12	
13	Kochseminar Basics
14	
15	HOTLINE 12-14 Uhr
16	Backseminar Advanced 1. Tag
17	Backseminar Advanced 2. Tag
18	HOTLINE 9-11 Uhr
19	Kennenlern-Seminar
20	
21	
22	
23	HOTLINE 13-15 Uhr Kennenlern-Seminar
24	HOTLINE 11-13 Uhr Kennenlern-Seminar
25	
26	
27	
28	
29	
30	Deutscher Landfrauentag in Essen mit MANZ

Save the date:
SICHELHENKE & ERNTEFEST
29. + 30. August 2026 von 10-17 Uhr
 MANZ Hausmesse gemeinsam mit dem benach-
 barten Maschinenring
 INFO: [https://manz-backtechnik.de/hausmes-
 sen/sichelhenke/](https://manz-backtechnik.de/hausmes-

 sen/sichelhenke/)

Seit 2025 „viking bread“ von Harald Roth

In Baiersdorf bei Erlangen ziehen die Sauerteigbackwaren von Harald Roth die Kunden in Scharen an. Eine Erfolgsgeschichte



Als Harald Roth aus dem Elternhaus zog um seine Ausbildung zu machen, kam für seine Küche - wie von zuhause gewohnt - nur ein MANZ-Ofen infrage.

Bald schon begeisterte ihn das Backen immer mehr und er nahm sich viel Zeit, um Bücher zum Thema Sauerteig zu studieren und vieles auszuprobieren. Immer öfter fragten dann Freunde und Bekannte nach den leckeren Broten, die er aus seinem MANZ-Backofen zauberte. Leidenschaftlich entwickelte der Hobbybäcker immer mehr verschiedene Brotsorten, denen er dann die Namen nordischer Götter gab. Schnell wurde die Menge zuviel für den kleinen MANZ-Ofen. Und so wurde ein MANZ-Ofenmodell 80/1, sowie zwei Knetmaschinen (eine LEA5 und eine LEA44) angeschafft.

Als die Nachfrage immer größer wurde, beantragte der gelernte Physiotherapeut bei der Handwerkskammer eine Ausnahmegenehmigung. Bald bestand er die theoretischen und praktischen Prüfungen und bekam die offizielle Eintragung bei der Handwerkskammer.

Am 21. September 2025 eröffnete Harald Roth in einer ehemaligen kleinen Bäckerei in Baiersdorf seine neue Backstube. Natürlich mit der ganzen professionellen Technik von MANZ. Von der ersten Stunde an standen die Menschen vor dem Laden Schlange. Geöffnet ist

immer nur freitags. Gewartet wird gerne - denn 80 % der Kunden bestellen ihr Brot vorab auf <https://vikingbread.de> und können sicher sein, dass es für sie bereitliegt. Doch auch für Laufkundschaft bleibt noch etwas übrig.

Die Firma MANZ und ihr Geschäftsführer Robert Häußler hätten in den entscheidenden Phasen eine bedeutsame Rolle gespielt, sagt Harald Roth. Dass der MANZ Chef von seinen Öfen genauso besessen sei, wie er von seinen Broten und Gebäcken - das habe die ganze Entwicklung enorm beflügelt. Die Beratung bei MANZ sei weit über das eigentliche Produkt und den Verkauf hinaus gegangen.



Der großartige Erfolg gibt allen recht: Im Sommer diesen Jahres wird die Ofenausstattung von „viking bread“ zum 3. Mal erweitert. Dank der modularen Bauweise bleibt es beim gewohnten System, es kommt einfach die doppelte Backfläche hinzu.



Bild: Sauerteigbrot „Odin“ von Harald Roth



Cleveres Zubehör für ein perfektes Ergebnis



MANZ Bestes Backtrennspray 600 ml



Vorbei die Zeiten des mühsamen Einfettens von Hand.

Aus 100 % pflanzlichen Fetten!

- Einfachstes Einfetten auch von geriffelten Formen
- Leichtes Herauslösen des Backgutes aus der Form
- Bestmögliche Sauberkeit (keine fettigen Finger)

600 ml ZU-30165/3 € 10,90

MANZ Beste Brezellauge, 1 Liter

Mit der MANZ Beste Brezellauge gelingt Ihnen goldbraunes, herrlich aromatisches Laugengebäck wie vom Bäcker.



- Perfekt für Brezeln, Laugestangen & Laugengebäck aller Art
- Hochkonzentriert & ergiebig
- Reicht für über 2000 Brezeln
- Mehrfach verwendbar – verdünnte Lauge kann in einer Leerflasche aufbewahrt werden
- Unbegrenzt haltbar – stets einsatzbereit

1 Liter Brezellauge ZU-30173/3 € 13,90

Leerflasche für verdünnte Lauge: ZU-30808/3 € 2,90

MANZ Bestes Brezelsalz 1kg

1 kg Bestes Brezelsalz
Grobes Brezelsalz zum Bestreuen von Brezeln, Laugengebäck und anderen Gebäcken. Im wiederver-schließbaren Frischebeutel.



1 kg ZU-10476/3 € 5,90

MANZ Feines Brotgewürz

Perfekt zum feinen Würzen und Abrunden von Brot und vielerlei Gebäcken. Gibt Ihrem Brot eine lecker herzhaft Note.

Zutaten: Kümmel, Koriander, Fenchel, Anis, Muskat im perfekten Mischungsverhältnis

100 g ZU-50708/3 € 3,90

500 g ZU-50709/3 € 15,50



MANZ Bestes Backmalz für Weizen und/oder Dinkel

Spezial Backmalz für Brötchen, Baguettes, Brezeln und Kleingebäcke aller Art, die damit ihr volles Aroma entfalten. Mit MANZ Bestes Backmalz erhält Ihr Gebäck eine feine Rösche und bleibt besonders lange knusprig.

500 g Weizen-Backmalz

ZU-10635/3 € 8,90

500 g Dinkel-Backmalz

ZU-10477/3 € 9,70

MANZ Bester Sauerteig

Trockensauerteig ohne Zusatzstoffe. Damit wird das Selberbacken von herzhaftem Sauerteigbrot, kräftigen Roggenbrötchen, Baguettes und Vollkornbrötchen ganz einfach und perfekt. Sehr ergiebig: 500 g ergeben rund 15 kg Sauerteiggebäck)



500 g Roggensauerteig ZU-10478/3 € 9,80

500 g Weizensauerteig ZU-10639/3 € 9,80

Rodonform in zwei Größen

Stahlform mit Premium-Antihafbeschichtung

Hervorragende Backform ist für Gugelhupf und alle anderen Kuchen und Gebäcke bestens geeignet. Die Antihafbeschichtung sorgt für ein leichtes und problemloses Herauslösen des Gebäcks. Obstsäurebeständig.

16 cm Ø ZU-30182/3 € 34,90

22 cm Ø ZU-30223/3 € 39,50

Obstkuchenform

Stahlform mit Premium-Antihafbeschichtung

Ideal zum Backen von Obstkuchenboden. Die großen Rippen und die Antihafbeschichtung sorgen für ein leichtes und problemloses Herauslösen des Gebäcks. Obstsäurebeständig.



30 cm Ø ZU-30189/3 € 39,50

Runder Geburtstag: Helga Manz

Unsere Seniorchefin Helga Manz feierte am 10. April ihren 80. Geburtstag. Seit 60 Jahren ist sie eine verlässliche und geschätzte Stütze des Betriebs Manz.

Heute (immer noch jung geblieben):



Helga Manz mit historischem Backofen in der MANZ Backofenwelt

Bereits im Jahr 1966, gleich nach ihrer Heirat mit Firmengründer Heinz Manz, trat unsere Seniorchefin Helga Manz in das Familienunternehmen ein.

Seither ist sie ununterbrochen im Betrieb beschäftigt und wird als zuverlässige Fachkraft sehr geschätzt. Heute unterstützt sie unser Unternehmen in der Buchhaltung und natürlich auch als „Vorführerin“ an den großen Veranstaltungen bei MANZ. Hier bringt sie mit viel Herzblut ihr Fachwissen rund ums Backen und Kochen ein und begeistert unsere Besucher.

Die gesamte Belegschaft von MANZ und natürlich die Familie bedankt sich bei ihrer Seniorchefin und wünscht ihr von Herzen alles Gute zum 80. Geburtstag.

Happy Birthday!



Damals (vor fast 50 Jahren):



Helga Manz auf einem MANZ Messestand im Jahr 1982

Auch dieses Jahr waren wir wieder mit dabei:

MANZ begeistert Landwirte auf der Direktvermarktermesse „Ab Hof“ im österreichischen Wieselburg

MANZ begeistert mit seinen Qualitätsbacköfen nicht nur Kunden in Deutschland, sondern ist natürlich auch international vertreten. In ganz Europa, aber auch in Übersee wie z.B. Australien, USA und Südamerika sind MANZ-Backöfen in vielen Haushalten, aber auch in Bäckereien und in Gastronomiebetrieben zu finden.

Bereits seit über 20 Jahren stellt MANZ auf der Direktvermarktermesse „Ab Hof“ im österreichischen Wieselburg seine Produkte aus und bedient Landwirte und Kleinbetriebe mit Qualitätsbacköfen. Auch dieses Jahr war MANZ wieder mit Erfolg dabei und begeisterte die Messebesucher.



MANZ Messestand auf der Messe „Ab Hof“ in Wieselburg (A)

Messevorschau - MANZ vor Ort:

19.-24.09.2026 „area30“ in Löhne

(nur für Fachbesucher)

27.09.-04.10.2026 Landwirtschaftliches Hauptfest in Stuttgart

10./11.+13.-15.10.2026 Muswiese in Musdorf

24.-27.10.2026 Südback in Stuttgart

(nur für Fachbesucher)

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, pixabay · Harald Roth

Druck: Schleunung Druck Würzburg

Auflage: 20.000 Exemplare · Alle Angaben ohne Gewähr. Irrtümer und Änderungen vorbehalten. Keine Haftung für zur Verfügung gestelltes Bildmaterial



Induktion auf der ganzen Fläche

MANZ Flächeninduktions-Kochfeld MIK 60, MIK80 und MIK90

Extrem kraftvoll und ganz einfach in der Bedienung: Flächeninduktions-Kochfelder von MANZ!

Großer Topf? Kleiner Topf? Rund, eckig oder oval? Ganz egal! Mit einem MANZ Flächeninduktionskochfeld müssen Sie sich an keine vorgegebenen Kochzonen oder Topfgrößen halten, sondern können die komplette Fläche des Kochfelds voll ausnutzen. Unabhängig von Maß und Form Ihres Kochgeschirrs wird automatisch nur der entsprechende Topfboden erhitzt. Die im Kochfeld integrierte Regelung in bewährter Touchscreen-Technik ist ganz einfach zu bedienen. Der Einbau kann wahlweise aufliegend oder flächenbündig erfolgen.



Attraktive und besonders pflegeleichte Optik

Lassen Sie sich an den Herrgottstaler Backtagen unsere Flächeninduktionskochfelder vorführen und überzeugen Sie sich von ihrer enormen Funktionalität!

Natürlich stehen wir Ihnen auch jederzeit zu unseren Backofenwelt-Öffnungszeiten zur Verfügung:
Mo-Fr. 9-17 Uhr, Sa 9-13 Uhr
Gerne beraten wir Sie auch telefonisch unter Tel.: 07933 91400 oder per WhatsApp Videoberatung

Funktionen	MIK90	MIK80	MIK60
Flächeninduktion unabhängig von Form und Größe des Topfes	✓	✓	✓
Ankochautomatik	✓	✓	✓
Powerstufe für jede Kochzone	✓	✓	
Brückenfunktion (2fach vorne und hinten)	✓	✓	✓
Timer / Kurzzeitwecker	✓	✓	✓
Schmelzstufe 42 °C	✓	✓	✓
Warmhaltestufe 80 °C	✓	✓	✓
Simmerstufe 94 °C	✓	✓	✓
Pause - / Recallfunktion	✓	✓	✓
Verriegelung	✓	✓	✓
Kindersicherung	✓	✓	✓
Sicherheitsabschaltung Sensorschaltung / TC-Flex-Slider Restwärmeanzeige	✓	✓	✓
Kochfeldmaße (B x T x H)	90 x 52 cm	80 x 52 cm	59 x 51 cm
Ausschnittmaße (B x T)	75 x 49 cm	75 x 49 cm	56 x 49 cm
Preis	2.180 €	1.890,- €	1.690,- €

MANZ Pfingstangebot:

MANZ Einbaubackofen Modell 30/2EK mit MANZ Cerankochfeld MCO60/10, wahlweise MCO60/20



MANZ-Einbaubackofen Modell 30/2EK mit leistungsstarkem MANZ Cerankochfeld

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 Kochegebnisse
- 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) und MANZ Hakenriegelverschluss
- Optimale Ausleuchtung durch das MANZ Halogen-Beleuchtungssystem „NeoLux“
- Wahlweise mit MANZ Cerankochfeld MCO60/10 oder MANZ Cerankochfeld MCO60/20
- Wahlweise mit MANZ Multifunktionsuhr M13

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



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

Technische Daten MANZ Backofen 30/2EK:

Außenmaße BxTxH: 60 x 56 x 60 cm

Innenmaße (Backfläche): 38 x 44 cm pro Backetage

Höhe der Backetagen: 20 / 17 cm

Passt in jede genormte Backofen-Einbauöffnung der Küche

Die MANZ Cerankochfelder Modell MCO 60/10 und MCO 60/20 können wahlweise aufliegend oder flächenbündig eingebaut werden.

BERATUNG UND BESTELLUNG:

Tel. 07933 91400

info@manz-backtechnik.de

30/2EK, Türscharnier rechts/links, ohne Multifunktionsuhr mit MCO60/10	5810,- €	5490,- €*
30/2EK, Türscharnier rechts/links, mit Multifunktionsuhr mit MCO60/10	6005,- €	5690,- €*
30/2EK, Türscharnier rechts/links, ohne Multifunktionsuhr mit MCO60/20	5940,- €	5640,- €*
30/2EK, Türscharnier rechts/links, mit Multifunktionsuhr mit MCO60/20	6135,- €	5840,- €*

* Alle Preise sind Abholpreise ab Werk inkl. 19% MwSt. Solange Vorrat reicht.
Lieferung mit Einbau durch MANZ Servicemonteur in Deutschland mit Aufpreis 365,- €. Lieferung per Spedition in Deutschland mit Aufpreis 165,- €. Lieferkosten ins Ausland bitte anfragen.
Aktion gilt bis zum 31.05.2026. Weitere Ofenmodelle unter www.manz-backtechnik.de