MANZ
DEUTSCHE ▪ BACKOFEN ▪ MANUFAKTUR

MANZ BACK AKADEMIE

Lernen Sie Backen und Kochen von echten Meistern !

Seminarprogramm für Anfänger und Fortgeschrittene

MANZ Backseminar vor 30 Jahren (noch in den alten Seminarräumen)

MANZ BACK AKADEMIE

Die hohe Kunst des Backens und Kochens

Selber backen und kochen macht nicht nur großen Spaß, es ist auch eine echte Bereicherung. Selbstgemachte Köstlichkeiten sind ein Genuss und dazu noch gesund, denn Sie bestimmen Ihre Zutaten selbst. Ohne Chemie, ohne Zusatzstoffe und in bester Qualität.
Aber natürlich will die hohe Kunst des Backens und Kochens auch gelernt sein.

Seit über 30 Jahren bietet MANZ Back- und Kochseminare an und war damals Vorreiter für den heutigen Trend des Selbermachens.
Profitieren Sie bei einem MANZ Seminar von unserer jahrzehntelangen Erfahrung, unseren professionellen Lehrkräften und unseren modern ausgestatteten Seminarräumen.

Damals war's:

MANZ Firmengründer und Ofenerfinder Heinz Manz mit seinem ersten MANZ-Backofen aus dem Jahr 1962.
Damals in runder Form, weiß emailliert und als reiner Brotbackofen gebaut.

Heute ist's:

Ein MANZ-Backofen ist heute ein wahrer „Alleskönner". Immer noch ein perfekter Brotbackofen, aber auch einzigartig zum Kochen, Braten, Garen und Grillen.
Komplett gefertigt in unserer MANZ Backofenmanufaktur in Creglingen.
Ganz in Edelstahl.
Als Einbaugerät oder als Standgerät.
In vielen verschiedenen Größen und Ausführungen.

Folgende Seminare für professionelles Backen und Kochen stehen Ihnen in der MANZ Back-Akademie zur Auswahl:

MEISTERLICH BACKEN & KOCHEN	THEMA	DAUER (ca.)	SEITE
MANZ Kennenlern-Seminar	Die Entdeckung des MANZ-Ofens	7½ Stunden	6
MANZ Spezial Backseminar	Laugengebäcke	4 Stunden	8
MANZ Spezial Backseminar	Lieblings-Partygebäcke	8 Stunden	10
MANZ Backseminar „Advanced“	Meisterhaft Backen	8 Stunden und 5 Stunden	12
MANZ Spezial Backseminar	Sauerteig und Wildhefe	8 Stunden	14
MANZ Spezial Backseminar	Großmutters Kuchen	6 Stunden	16
MANZ Kochseminar „Basics“	Kochen für alle Tage	6 Stunden	18
MANZ Expertenseminar	Kochen mit Meisterkoch Edgar Engst	7 Stunden	20
MANZ Spezialseminar	Sauerteig und Fermentation mit Karl Kirmeier	8 Stunden	22
MANZ Prime Trainer Seminar	Hans Som / Backen	4,5 Stunden und 7,5 Stunden	24
MANZ Meisterliches Personal Training	Einzelunterricht	8 Stunden	26
MANZ Meisterliches Teambacken	Für ganze Teams, Gruppen, Freunde...	8 Stunden	27
Teilnahmebedingungen			28
Termine			29

In der Manz Back-Akademie: Lernen Sie von echten Meistern ihres Fachs

In der MANZ Back-Akademie treffen Sie auf echte Back- und Kochkompetenz. Alle MANZ Seminarleiter/innen unterweisen Sie mit viel Erfahrung, Professionalität und Leidenschaft.

„Learning by doing" - Die beste und schönste Art des Lernens! Alle Seminare in der MANZ Back-Akademie sind Aktiv-Seminare, d.h. Sie schauen nicht nur zu, sondern führen jeden Handgriff unter fachkundiger Anleitung unserer Experten selber aus. Natürlich können Sie alle Ihre selbstgemachten Köstlichkeiten mit nach Hause nehmen.

Selbstverständlich werden in der MANZ Back-Akademie nur hochwertigste regionale Zutaten (wenn möglich BIO) verarbeitet.

Lassen Sie sich von unseren Spezialisten in die hohe Kunst des Backens und Kochens entführen - wir sind uns sicher: Ein MANZ Seminar wird auch Sie begeistern!

Der MANZ **„FlatSnack"**
Bei fast allen MANZ Backseminaren gibt es auch eine sehr leckere Eigenkreation von MANZ. Der sogenannte MANZ „FlatSnack" schmeckt praktisch jedem, denn diesen Snack können Sie mit Ihren ganz persönlichen Lieblingszutaten zubereiten.

Kaltgetränke sowie Kaffee und Tee sind ebenfalls inklusive.

MANZ

MANZ BACK AKADEMIE

Die ideale Kombination

Das MANZ Kennenlern-Seminar ist die ideale Kombination für jeden, der die professionelle Funktionsweise des MANZ-Backofens entdecken und gleichzeitig die wichtigsten Grundlagen des Backens erlernen möchte.

Unter fachkundiger Anleitung backen Sie selbst Brot und Brötchen. Unser Meister vom Fach zeigt Ihnen, wie Ihre Gebäcke im MANZ-Backofen einen reinen und unübertroffenen Geschmack bekommen.
Sie machen jeden Handgriff an Ihrem eigenen Arbeitsplatz selbst mit. So zeigt sich Backen von seiner schönsten Seite.

Aber der MANZ kann noch mehr.

Der MANZ-Ofen wird meist als Backofen bezeichnet. Dabei ist er ein echter „Allrounder"! Im MANZ-Ofen können Sie auch besonders gut Gemüse dampfgaren, Fleisch braten, Grillen und gratinieren. Wie das geht zeigt Ihnen unser Seminarleiter während des Kennenlern-Seminars ebenfalls.

Sie werden überrascht sein und die professionellen Back- und Kochergebnisse werden Sie begeistern!

Zum MANZ Seminar brauchen Sie gar nichts mitzubringen außer der Lust zum Selbermachen!
Sogar die Schürze bekommen Sie von uns.

Kennenlern-Seminar

Die Entdeckung des Manz-Ofens

Beginn 8.30 Uhr

- Begrüßung und Einführung
- Rundgang durch die Backofenmanufaktur
- Erläuterung der Funktionsweise des MANZ-Ofens
- Vorstellung der Seminarleitung und der Teilnehmenden
- Herstellung von Teigen für Brot und Brötchen
- Richtige Verarbeitung der Teige
- Backen von Mischbrot (Weizen u. Roggen) und Brötchen
- Backen des MANZ „FlatSnacks"
- Backen eines Biskuits
- Garen von Fleisch und Gemüse im MANZ-Ofen
- Abschluss-Fragerunde

Ende ca. 16 Uhr

Nach dem Seminar können Sie sich gerne noch in aller Ruhe in der MANZ Backofenwelt umsehen, sich auf Wunsch ausführlich beraten lassen und natürlich auch einkaufen.

Der Seminarpreis beinhaltet Workshop, Seminarunterlagen, Getränke, Mittagssnack und die selbst hergestellten Brote und Gebäcke € 69,-

Perfekte Laugengebäcke in allen Variationen...

Das wohl bekannteste und traditionelle Laugengebäck ist die Brezel. Schon diese gibt es in vielen Varianten. Aber gerade das Laugengebäck hat in punkto „Artenvielfalt" noch viel mehr zu bieten.

Ob Laugenbrezeln, Laugenbrötchen, Laugenknoten, Laugenstangen, belaugte Käse- und Schinkensnacks bis hin zu Laugenzöpfen, sogar Laugenmäuschen, Laugenigel und Laugenkastanien - die Variationen beim Laugengebäck sind nahezu unerschöpflich.

Wie wird der perfekte Teig für Laugengebäck gemacht? Was gibt es beim Laugengebäck besonderes zu beachten? Wie bekommt es seine schöne Farbe und seinen unvergleichlichen Geschmack? Was für Laugenarten gibt es? Wie wird fachgerecht belaugt? Und vor allem: Wie geht das professionelle Aufarbeiten und Ausformen der zahlreichen Laugengebäcke?

In diesem Seminar werden Sie unter meisterlicher Anleitung selbst zum Laugengebäck-Profi!

In der MANZ Back-Akademie hat jeder Teilnehmer seinen eigenen Arbeitsplatz. Mit allem Zubehör.

Zum MANZ Seminar brauchen Sie gar nichts mitzubringen außer der puren Lust zum Backen! Sogar die Schürze bekommen Sie von uns.

MANZ BACK AKADEMIE

Spezial Backseminar

Laugengebäcke

Beginn 9 Uhr oder 13 Uhr

- Begrüßung und Einführung
- Vorstellung der Teilnehmer/innen
- Fachmännische Herstellung von Teigen für die verschiedenen Laugengebäcke
- Professionelles Aufarbeiten und Ausformen der verschiedenen Laugengebäcke:
  Brezeln, Laugenbrötchen, Laugenknoten, Laugenkastanien, Laugenstangen, belaugte Käse- und Schinkensnacks, Laugenzöpfchen, Laugenmäuschen, Laugenigel
- Fachgerechte Belaugung der Teiglinge
- Richtiges Abbacken des Laugengebäcks
- Abschluss-Fragerunde

Ende ca. 13 Uhr bzw. 17 Uhr

Nach dem Seminar können Sie sich gerne noch in aller Ruhe in der MANZ Backofenwelt umsehen, sich auf Wunsch ausführlich beraten lassen und natürlich auch einkaufen.

Der Seminarpreis beinhaltet Workshop, Seminarunterlagen, Getränke und die selbst hergestellten Laugengebäcke € 115,-

Meisterliche Kreativität – zum Anbeißen schön!

Ob Geburtstag, Silvester, Grillparty, Jubiläum... Kleingebäck darf auf keinem Fest fehlen.

Erlernen Sie bei einem MANZ Partygebäck-Seminar die meisterhafte Herstellung der schönsten Partygebäcke in den unterschiedlichsten Formen und Variationen.
Ob als prächtiges Brötchenrad oder dekoratives Ährenbrot, Brotprügel, Frischkäseblume, ob „blank" oder mit Saaten bestreut, ob pur oder gefüllt, ob belaugt oder abgestrichen... hier sind der Kreativität keine Grenzen gesetzt.

Unter fachmännischer Anleitung unseres Bäckermeisters erlernen Sie bei diesem Seminar die professionelle Herstellung der schönsten und beeindruckendsten Partygebäcke, die Ihren Gästen bestimmt viele „Aahs" und „Oohs" entlocken werden.
Lassen Sie sich überraschen!

In der MANZ Back-Akademie hat jeder Teilnehmer seinen eigenen Arbeitsplatz. Mit allem Zubehör.

Zum MANZ Seminar brauchen Sie gar nichts mitzubringen außer der puren Lust zum Backen!
Sogar die Schürze bekommen Sie von uns.

MANZ BACK AKADEMIE

Spezial Backseminar

Lieblings-Partygebäcke

Beginn 9 Uhr

- Begrüßung und Einführung
- Vorstellung der Teilnehmer/innen
- Fachgerechte Herstellung von Teigen für die verschiedenen Partygebäcke
- Professionelles Aufarbeiten der Teige
- Fachmännische Ausformung der Gebildgebäcke (Verschiedenste Formen, Variationen und Gebilde)
- Herstellung „gefüllter" Partygebäcke
- Richtiges Abbacken der verschiedenen Gebildgebäcke
- Backen des MANZ „FlatSnacks"
- Abschluss-Fragerunde

Ende ca. 17 Uhr

Nach dem Seminar können Sie sich gerne noch in aller Ruhe in der MANZ Backofenwelt umsehen, sich auf Wunsch ausführlich beraten lassen und natürlich auch einkaufen.

Der Seminarpreis beinhaltet Workshop, Seminarunterlagen, Getränke, Mittagssnack und die selbst hergestellten Partygebäcke € 190,-

Die hohe Kunst des Backens

...beginnt mit einem MANZ Backseminar „Advanced" bei unseren MANZ Bäckermeistern.
Dieses Seminar ist genau das Richtige für alle, die bereits Grundkenntnisse im Backen haben.
Unter meisterlicher Anleitung erlernen Sie professionelle Backkunst und Fachkompetenz bis ins Detail.

Welche Arten von Vorteigen gibt es? Wie werden sie fachgerecht hergestellt? Welche speziellen Zutaten gibt es? Was bewirken sie? Was ist ein Quellstück? Was unterscheidet ein Brühstück von einem Kochstück? Was ist Poolish?
Was gibt es besonders zu beachten?
Neben diesem und vielem anderen Fachwissen erlernen Sie beim MANZ Backseminar „Advanced" auch viele professionelle Handgriffe, Spezialtechniken, Tricks und Kniffe für die perfekte Herstellung Ihrer Backwaren.
Und dann das krönende Erfolgserlebnis: Backen wie ein Bäckermeister!

In der MANZ Back-Akademie haben alle Teilnehmenden ihren eigenen Arbeitsplatz. Mit allem Zubehör.

Zum MANZ Seminar brauchen Sie gar nichts mitzubringen außer der puren Lust zum Backen!
Sogar die Schürze bekommen Sie von uns.

Backseminar „Advanced"

Meisterhaft Backen

2 Tage

Beginn 1. Tag 9 Uhr | Beginn 2. Tag 9 Uhr

- Begrüßung und Einführung
- Vorstellung der Seminarleitung und der Teilnehmenden
- Erläuterung der Mehlsorten, verschiedener Zutaten und Bestandteile von Teigen mit ihren Effekten
- Herstellung verschiedener Teigansätze: Vorteige (Poolish), Quellstücke (Brüh- und Kochstücke)
- Fachgerechte Herstellung verschiedener Teige inkl. Süßteig
- Professionelle Form- und Aufarbeitungstechniken für alle Teigarten mit detaillierten Handgriffen und Spezialtechniken
- Meisterliches Backen verschiedener Brote, Baguettes, Kleingebäcke, Laugengebäcke und Zöpfe
- Backen des MANZ „FlatSnacks"
- Abschluss-Fragerunde

Ende 1. Tag ca. 17 Uhr | Ende 2. Tag ca. 14 Uhr

Nach dem Seminar können Sie sich gerne noch in aller Ruhe in der MANZ Backofenwelt umsehen, sich auf Wunsch ausführlich beraten lassen und natürlich auch einkaufen.

Der Seminarpreis beinhaltet Workshop, Seminarunterlagen, Getränke, Mittagssnack und die selbst hergestellten Brote und Gebäcke € 290,-

Das Geheimnis des Sauerteigs und der Wildhefe

Mit gekaufter Hefe oder abgepacktem fertigen Sauerteig hat wohl jeder schon gebacken.
Dass es auch anders geht lernen Sie bei diesem Spezial Backseminar bei MANZ, denn hier „züchten" Sie Ihren eigenen natürlichen Sauerteig und Wildhefe zum Backen.

Was ist Roggensauer, was ist Weizensauer? Was versteht man unter dem Begriff „Anstellgut"? Wie erhalte ich kräftigen Sauerteig und wie erhalte ich milden Sauerteig? Was ist essigsauer und was ist milchsauer? Wie kann ich den Geschmack meines Sauerteigs selbst beeinflussen? Wie kann ich Wildhefe selbst herstellen und wie wird sie richtig verwendet?
Und natürlich: Wie werden Teige mit selbstgemachtem Sauerteig oder Wildhefe richtig „geführt" und verarbeitet?

Unter der professionellen Anleitung unseres Bäckermeisters lernen Sie alles was wichtig ist, damit Sie zuhause perfektes Brot und Gebäck mit Sauerteig oder Wildhefe backen können. Unverwechselbar. Köstlich. Gesund.

In der MANZ Back-Akademie haben alle Teilnehmenden ihren eigenen Arbeitsplatz. Mit allem Zubehör.

Zum MANZ Seminar brauchen Sie gar nichts mitzubringen außer der puren Lust zum Backen!
Sogar die Schürze bekommen Sie von uns.

Spezial Backseminar

Sauerteig und Wildhefe

Beginn 9 Uhr

- Begrüßung und Einführung
- Vorstellung der Seminarleitung und der Teilnehmenden
- Erläuterung der verschiedenen Sauerteigarten und Wildhefe mit ihren speziellen Eigenschaften
- Fachgerechte Herstellung von Sauerteig-Anstellgut und Wildhefe-Kulturen
- Erläuterung der verschiedenen „Stufenführungen"
- Fachmännische Verarbeitung des Anstellgutes sowie der Wildhefe zu verschiedenen Teigen
- Professionelle Aufarbeitung und Ausformung der Teige zu Brot und Gebäck
- Richtiges Abbacken des Sauerteigbrotes und Gebäcks
- Backen des MANZ „FlatSnacks"
- Abschluss-Fragerunde

Ende ca. 17 Uhr

Nach dem Seminar können Sie sich gerne noch in aller Ruhe in der MANZ Backofenwelt umsehen, sich auf Wunsch ausführlich beraten lassen und natürlich auch einkaufen.

Der Seminarpreis beinhaltet Workshop, Seminarunterlagen, Getränke, Mittagssnack und die selbst hergestellten Gebäcke sowie Anstellgut € 190,-

MANZ BACK AKADEMIE

Spezial Backseminar

Großmutters Kuchen

Großmutters Kuchen sind die Besten!

Wer denkt manchmal nicht gerne zurück und erinnert sich an den köstlichen Duft der warmen, frischen Kuchen aus Großmutters Backofen.

Lassen Sie sich bei diesem Seminar zurück in Omas Kuchenbäckerei entführen und lernen Sie selbst mit besten Zutaten vielerlei leckere Kuchen nach alt überlieferten Rezepten herzustellen.

Unter fachmännischer Anleitung lernen Sie die Herstellung himmlisch schmeckender Kuchen nach traditionellen Rezepten.
Ob Obstkuchen, Blechkuchen, Rührkuchen, Mohnkuchen oder Käsekuchen - Sie werden begeistert sein!
Neben vielen wertvollen Tipps und Kniffen aus langjähriger Backerfahrung verraten Ihnen unsere Experten ihre besten Rezepte.

In der MANZ Back-Akademie haben alle Teilnehmenden ihren eigenen Arbeitsplatz. Mit allem Zubehör.

Zum MANZ Seminar brauchen Sie gar nichts mitzubringen außer der puren Lust zum Backen!
Sogar die Schürze bekommen Sie von uns.

Beginn 9 Uhr

- Begrüßung und Einführung
- Vorstellung der Seminarleitung und der Teilnehmenden
- Erläuterung der verschiedenen Rezepturen mit ihren Zutaten und Besonderheiten
- Fachmännische Herstellung der verschiedenen Kuchenteige (Rührteig, Mürbteig und Hefeteig)
- Verschiedene Kuchenbeläge und Belagtechniken
- Professionelle Verarbeitung der Teige und Herstellung der verschiedenen Kuchen
- Richtiges Backen der verschiedenen Kuchen
- Abschluss-Fragerunde

Ende ca. 15 Uhr

Nach dem Seminar können Sie sich gerne noch in aller Ruhe in der MANZ Backofenwelt umsehen, sich auf Wunsch ausführlich beraten lassen und natürlich auch einkaufen.

Der Seminarpreis beinhaltet Workshop, Seminarunterlagen, Getränke, Mittagssnack und die selbst hergestellten Kuchen € 150,-

Gesunde und schmackhafte Küche – jeden Tag

Vielseitige und köstliche Küche – ganz einfach im Backofen!

Das Zubereiten von leckeren aromatischen Gerichten aus frischen, hochwertigen Zutaten ist nicht schwer.

Erlernen Sie in diesem Kochseminar wie Sie ganz einfach und stressfrei selber kochen können. Im Backofen. Für jeden Tag. Frisch, lecker und hochwertig.

Worauf kommt es bei der Zubereitung von Fleisch und Gemüse besonders an? Wie wird Gemüse im Backofen gesund und schonend gegart? Was ist Niedertemperatur-Garen? Wie bekomme ich eine schöne Kruste auf das Fleisch? Wie bereite ich leckere Desserts im Backofen zu?

All dies und noch viel mehr erlernen Sie unter fachmännischer Anleitung unserer Ernährungsberaterin. Ein Seminar, das Ihnen den Alltag in Ihrer Küche leicht machen wird.

In der MANZ Back-Akademie haben alle Teilnehmenden ihren eigenen Arbeitsplatz. Mit allem Zubehör.

Zum MANZ Seminar brauchen Sie gar nichts mitzubringen außer der puren Lust zum Selbermachen! Sogar die Schürze bekommen Sie von uns.

TIPP
Kombinieren Sie dieses Seminar mit dem Seminar "Backseminar Basics" (geplant 2 HJ 2024) und/oder dem Backseminar „Advanced", Seite 12.

Kochseminar „Basics"

Kochen für alle Tage

Beginn 9 Uhr

- Begrüßung und Einführung
- Vorstellung der Seminarleitung und der Teilnehmenden
- Besprechung der Rezeptfolge und Abläufe
- Stressfreies Kochen: Zubereitung von Fleischgerichten, Kartoffel- und Reisgerichten sowie Gratins und Aufläufen im Backofen
- Schonendes Dampfgaren von Gemüse im Backofen
- Niedertemperaturgaren im Backofen
- Krustengrillen im Backofen
- Zubereitung von süßen Desserts im Backofen
- Abschluss-Fragerunde

Ende ca. 15 Uhr

Nach dem Seminar können Sie sich gerne noch in aller Ruhe in der MANZ Backofenwelt umsehen, sich auf Wunsch ausführlich beraten lassen und natürlich auch einkaufen.

Der Seminarpreis beinhaltet Workshop, Seminarunterlagen, Getränke und Mittagessen

€ 150,-

Frisch, Regional, Saisonal – Genial!
Ein kulinarisches Highlight, das Sie begeistern wird

Für unseren Meisterkoch Edgar Engst ist Kochen nicht nur ein Beruf, es ist seine Passion.

Bei diesem einmaligen Experten-Kochseminar wird Sie unser leidenschaftlicher Meisterkoch in die Geheimnisse der hohen Kochkunst einweihen und Sie mit seiner Begeisterung anstecken.

Unter seiner fachkundigen Anleitung bereiten Sie gemeinsam unterschiedliche Gerichte zu.
Dabei werden möglichst frische und regionale Zutaten verwendet, die je nach Saison zur Verfügung stehen.
Sie erlernen den Umgang mit der MANZ Kombipfanne – ob beim Braten, Grillen, Dämpfen oder Überbacken.

Der Höhepunkt dieses Seminars ist sicherlich die gemeinsame Tafelrunde, an der alle Teilnehmer das Gekochte gemeinsam genießen.

In der MANZ Back-Akademie hat jeder Teilnehmer seinen eigenen Arbeitsplatz. Mit allem Zubehör.

Zum MANZ Seminar brauchen Sie gar nichts mitzubringen außer der puren Lust zum Selbermachen! Sogar die Schürze bekommen Sie von uns.

Expertenseminar

Kochen mit Meisterkoch Edgar Engst

Beginn 9 Uhr

- Begrüßung und Einführung
- Vorstellung der Teilnehmer/innen
- Vorstellung und Besprechung der Menüfolge
- Professionelle Vor- und Zubereitung von:
  - Gemüse
  - Fleisch/-Fischgericht
  - Beilagen
  - Süßspeisen
- Gemeinsame Tafelrunde
- Abschluss-Fragerunde

Ende ca. 16 Uhr

Nach dem Seminar können Sie sich gerne noch in aller Ruhe in der MANZ Backofenwelt umsehen, sich auf Wunsch ausführlich beraten lassen und natürlich auch einkaufen.

Der Seminarpreis beinhaltet Workshop, Seminarunterlagen, Getränke und das Festmahl und die Verkostung von Wein bzw. Obstbrand € 190,-

eratur
Kohlensä
Impfkultu
Gasbläschen
chmack
er Sauerteig
sauer
stabilisiert
Starterkulturen
Anfüttern
Lockerung
Säuerung
Lactobacillus
plantarum
MANZ
DEUTSCHE ■ BACKOF
UFAKTUR

Urbayrischer Sauerteig-Autodidakt

Das bayrische Urgestein Karl Kirmeier hat sich der Welt des Sauerteigs und der Fermentation verschrieben.
Nach seiner ureigenen Überzeugung ist die Fermentation mehr als nur eine Verarbeitungsweise von Lebensmitteln - es ist für ihn eine Lebenseinstellung.

Lernen Sie bei diesem Seminar alles über Karl Kirmeiers Spezialsauerteig, die lebendige Welt der Mikroorganismen und das Fermentieren in all seinen Varianten.

Mit viel Erfahrung und ebenso viel Humor entführt Sie Karl Kirmeier in seine Backwelt.
Gesundes Garen von Lebensmitteln ist ein weiteres Thema, das Ihnen Herr Kirmeier in seiner urbayrischen Art bei diesem Seminar nahe bringen wird.

In der MANZ Back-Akademie hat jeder Teilnehmer seinen eigenen Arbeitsplatz. Mit allem Zubehör.

Zum MANZ Seminar brauchen Sie gar nichts mitzubringen außer der puren Lust zum Selbermachen! Sogar die Schürze bekommen Sie von uns.

Spezialseminar

Sauerteig und Fermentation mit Karl Kirmeier

Beginn 9 Uhr

- Begrüßung und Einführung
- Vorstellung der Teilnehmer/innen
- Karl Kirmeiers Spezial-Sauerteig
- Herstellung von Teig mit dem Spezial-Sauerteig für Brot, Brötchen und Vinschgerl
- Fermentation nach Karl Kirmeiers Art
- Gesundes Garen von Lebensmitteln
- Abschluss-Fragerunde

Ende ca. 17 Uhr

Nach dem Seminar können Sie sich gerne noch in aller Ruhe in der MANZ Backofenwelt umsehen, sich auf Wunsch ausführlich beraten lassen und natürlich auch einkaufen.

Der Seminarpreis beinhaltet Workshop, Seminarunterlagen, Getränke, Mittagssnack und die selbst hergestellten Brote und Gebäcke € 190,-

Ein Hoch auf die lange Teigführung!

Das XXL-Seminar mit einem Backweltmeister!

Hans Som ist nicht nur Backweltmeister, Backkünstler und eine absolute Koryphäe des Backens, er ist auch leidenschaftlicher Verfechter der langen Teigführung.

So legt der Backspezialist in diesem Seminar zusätzlich einen besonderen Fokus auf die perfekte Teigbereitung und eine extra lange Teigführung.
Ausführlich erläutert er die Vorteile und Wirkung dieser Art der Teigbehandlung und deren einmalige Ergebnisse.
Die Teige werden am 1. Tag des Seminars hergestellt und auf spezielle Som-Weise über Nacht geführt.
Am 2. Tag werden die Teige dann professionell verarbeitet und zu den Som-Backkreationen meisterhaft vollendet.

Freuen Sie sich auf dieses XXL-Backerlebnis mit dem Backkünstler und Backweltmeister Hans Som!

In der MANZ Back-Akademie hat jeder Teilnehmer seinen eigenen Arbeitsplatz. Mit allem Zubehör.

Zum MANZ Seminar brauchen Sie gar nichts mitzubringen außer der puren Lust zum Backen!
Sogar die Schürze bekommen Sie von uns.

MANZ BACK AKADEMIE

Expertenseminar

Pure Passion mit Hans Som

Beginn 1. Tag 12.30 Uhr | Beginn 2. Tag: 9 Uhr

- Begrüßung und Einführung
- Vorstellung der Teilnehmer/innen
- Erläuterung der Herstellung und Wirkungsweise des speziellen „Som-Poolish“
- Besonderes Augenmerk auf eine perfekte Teigbereitung und die lange Teigführung über Nacht
- Professionelle Herstellung verschiedener Teige à la Som für die einzelnen Backkreationen
- Kunstvolles, meisterliches Backen:
  Meisterhafte Verarbeitung der Teige und professionelles Ausformen von kreativen Broten und Spezialgebäcken.
  Lassen Sie sich überraschen -
  Sie werden begeistert sein!
- Perfektes Abbacken der Brote und Spezialgebäcke
- Abschluss-Fragerunde

Ende 1. Tag: ca. 17 Uhr | Ende 2. Tag: ca. 16.30 Uhr

Nach dem Seminar können Sie sich noch in Ruhe in der MANZ Backofenwelt unsere professionellen MANZ-Backöfen anschauen und beraten lassen.

Das Seminar beinhaltet Unterricht, Seminarunterlagen, Getränke, Mittagessen und die selbst hergestellten kreativen Backwaren € 330,-

Meisterliches Personal Training

Sie möchten gerne ganz persönlich und individuell von einem Experten geschult werden?
Dann ist das Personal Training in der MANZ Back-Akademie genau was Sie brauchen!

In unseren modern ausgestatteten Seminarräumen werden Sie one-by-one ganz persönlich und individuell von einem unserer MANZ Meister geschult und trainiert.
Dabei bestimmen nur Sie, was genau die Themen, Inhalte und Schwerpunkte des Workshops sind. Auch das Tempo während des Trainings legen Sie selbst fest.

Suchen Sie sich Ihre ganz persönlichen Themen und Inhalte aus und teilen Sie uns diese bei der Anmeldung mit.
Wir richten uns ganz nach Ihnen!

In der MANZ Back-Akademie erwartet Sie ein professionell eingerichteter Arbeitsplatz. Mit allem Zubehör.

Zum MANZ Seminar brauchen Sie gar nichts mitzubringen außer der puren Lust zum Backen!
Sogar die Schürze bekommen Sie von uns.

Beginn 9 Uhr

- Vorstellung
- Begrüßung und Einführung
- Ganz persönliches, professionelles und intensives Einzeltraining nach Ihrer Wahl und mit Ihren ganz persönlich ausgewählten Themen und Wünschen
- Unter fachmännischer Anleitung Ihres ganz persönlichen MANZ Bäckermeisters oder Ihrer MANZ Ernährungsberaterin

Ende ca. 17 Uhr

PERSONAL TRAINING

Der Seminarpreis beinhaltet intensives Einzeltraining, Seminarunterlagen, Getränke, Mittagssnack sowie alle selbstgemachten Köstlichkeiten
Preis für Einzelperson € 980,00

Meisterliches Teambacken

Sie möchten gerne mit Ihrem Freundeskreis, Ihren Kollegen, Mitarbeitern oder Angestellten ein professionelles und individuelles Teamseminar erleben?
Dann ist das Meisterliche Teambacken in der MANZ Back-Akademie genau das Richtige für Sie!

In unseren modern ausgestatteten Seminarräumen bieten wir Ihnen Ihr ganz besonderes und im wahrsten Sinne des Wortes geschmackvolles Teamerlebnis von dem alle Teilnehmenden begeistert sein werden.

Suchen Sie sich Ihre ganz persönlichen Themen und Inhalte aus und teilen Sie uns diese bei der Anmeldung mit.
Wir richten uns ganz nach Ihnen!

In der MANZ Back-Akademie haben alle Teilnehmenden ihren eigenen Arbeitsplatz. Mit allem Zubehör.

Zum MANZ Seminar brauchen Sie gar nichts mitzubringen außer der puren Lust zum Backen!
Sogar die Schürze bekommen Sie von uns.

Beginn 9 Uhr

- Vorstellung
- Begrüßung und Einführung
- Professioneller Workshop nach Ihrer Wahl und mit Ihren ganz persönlich ausgewählten Themen
- Unter fachmännischer Anleitung eines MANZ Bäckermeisters oder MANZ Ernährungsberaterin
- Abschluss-Fragerunde

Ende ca. 17 Uhr

MEISTERLICHES TEAMBACKEN

Der Seminarpreis beinhaltet Workshop, Seminarunterlagen, Getränke, Mittagssnack sowie alle selbstgemachten Köstlichkeiten
Gruppenpreis bis max. 14 Personen € 1.580,-

TEILNAHMEBEDINGUNGEN

Vorbehaltlich abweichender Vereinbarungen im Einzelfall sind diese Teilnahmebedingungen Vertragsbestandteil. Mit der Anmeldung erklären Sie sich mit unseren Bedingungen einverstanden.

1. Allgemeines

Die Teilnehmerzahl ist bei allen Seminaren begrenzt, um die Vermittlung der Seminarinhalte zu gewährleisten.
Zuschauer sind nicht zugelassen (für Begleitung, die nicht am Seminar teilnimmt, haben wir verschiedene touristische Vorschläge).

2. Anmeldung / Vertragslaufzeit

Die Anmeldung kann Online, per E-Mail, per Post oder per Fax erfolgen.
Die Anmeldungen werden grundsätzlich in der Reihenfolge ihres Einganges berücksichtigt. Kann eine Anmeldung vom Veranstalter (z. B. aus Kapazitätsgründen oder höherer Gewalt) nicht berücksichtigt werden, so wird dies umgehend mitgeteilt.
Die Darstellung der Veranstaltung auf der Internetseite: www.manz-backtechnik.de oder im gedruckten Seminarkatalog stellt kein rechtlich bindendes Angebot dar.
Die Laufzeit des Vertrages beginnt mit der Seminarbestätigung und endet am letzten Veranstaltungstag.

3. Zahlungsbedingungen

Die Teilnahmegebühr wird mit Erhalt der Rechnung ohne jeden Abzug fällig.
Bitte überweisen Sie den angegebenen Rechnungsbetrag unter Angabe der Rechnungsnummer sofort nach Erhalt der Rechnung. Eine Reservierung wird mit der Anmeldung verbindlich.
Falls Sie einen Gutschein besitzen, teilen Sie uns bitte bei Ihrer Buchung die Nummer des Gutscheins mit und bringen Sie den Originalgutschein zum Seminar mit.

4. Umbuchungen und Rücktritt durch den Seminarteilnehmer

Ihre Anmeldung ist verbindlich. **Für alle Umbuchungen und Rücktritte berechnen wir eine Bearbeitungsgebühr von 25% der Seminargebühr. Das Seminar kann bis spätestens 2 Wochen vor Seminarbeginn (maßgeblich ist der Eingang des Widerrufs bei uns) schriftlich widerrufen werden.** Wir erstatten Ihnen dann die Seminargebühr unter Abzug der Bearbeitungsgebühr umgehend zurück. Bei später eingehendem Widerruf oder Nichterscheinen bzw. vorzeitigem Abbruch kann keine Erstattung mehr erfolgen. Die Zahlung der Seminargebühr berechtigt zum Bezug der veranstaltungsbezogenen Unterlagen.
Des weiteren ist es jederzeit möglich, einen Ersatzteilnehmer zu benennen.
Wir empfehlen Ihnen eine Seminar Rücktrittsversicherung abzuschließen (www.hansemerkur.de/Versicherung/Seminar oder eine andere Versicherung), da auch im Krankheitsfall keine Erstattung erfolgt.

5. Absagen durch den Veranstalter

Wir behalten uns vor, ein Seminar mangels kostendeckender Teilnehmerzahl abzusagen oder wenn Gründe vorliegen, welche wir nicht zu vertreten haben (z. B. Erkrankung des Dozenten, höhere Gewalt). In diesen Fällen werden die Teilnehmer umgehend benachrichtigt. Bereits gezahlte Seminargebühren werden vollständig erstattet. Eventuelle Kosten (z.B. Reisekosten....) die durch den Ausfall entstehen, können wir nicht erstatten.

6. Außerordentliche Kündigung

Das beiderseitige Recht zur außerordentlichen Kündigung aus wichtigem Grund bleibt unberührt. Ein wichtiger Grund auf Seiten des Veranstalters ist insbesondere gegeben, wenn der Teilnehmer die Veranstaltung nachhaltig stört, auf eine schriftliche Zahlungserinnerung keine fristgemäße Zahlung erfolgt oder eine Urheberrechtsverletzung begeht. Ein Anspruch des Teilnehmers auf Erstattung bereits gezahlten Entgelts besteht in diesem Fall nicht.

7. Nutzungsbedingungen für Zertifikate / Urheberrecht

Die Genehmigung zur Nutzung eines Personenzertifikats gilt ausschließlich für die konkret im Zertifikat bezeichnete Person für die im Zertifikat benannte Kompetenz. Das Zertifikat darf nur in der von uns zur Verfügung gestellten Form verwendet werden. Es darf nicht nur teil- oder auszugsweise benutzt werden. Sie sind nicht befugt, Änderungen des Zertifikats vorzunehmen. Das Zertifikat darf nicht irreführend verwendet werden. Bei Verstoß gegen diese Bedingungen können wir die weitere Nutzung des Zertifikats untersagen. Sollten wir aufgrund rechtswidriger oder irreführender Nutzung des Zertifikats durch sie von Dritten in Anspruch genommen werden, so sind Sie verpflichtet, uns von allen Ansprüchen Dritter freizustellen.
Die im Rahmen der Schulung zum Zweck Ihrer Fortbildung zur Verfügung gestellten Daten und Unterlagen werden im Rahmen eigenüblicher Sorgfalt erstellt.
Die Seminarunterlagen sind grundsätzlich urheberrechtlich geschützt: insbesondere das Kopieren und die Weitergabe an Dritte ist nur nach vorheriger Zustimmung durch die MANZ Backtechnik GmbH zulässig.

8. Widerrufsrecht für Verbraucher

Sofern Sie Verbraucher sind, steht Ihnen nach Maßgabe der gesetzlichen Bestimmungen ein Widerrufsrecht ergänzend zu unseren allgemeinen Geschäftsbedingungen zu.

Widerrufsbelehrung / Widerrufsrecht

Sie können Ihre Vertragserklärung innerhalb von 14 Tagen ohne Angabe von Gründen in Textform (z. B. Brief, Fax, E-Mail) widerrufen. Die Widerrufsfrist beträgt 14 Tage ab dem Tag des Vertragsabschlusses. Zur Wahrung der Widerrufsfrist genügt die rechtzeitige Absendung des Widerrufs. **Der Widerruf ist zu richten an: MANZ Backtechnik GmbH, Backofenstraße 1-3, 97993 Creglingen-Münster, Fax 07933/914099, E-Mail info@manz-backtechnik.de**
Ihr Widerrufsrecht erlischt vorzeitig, wenn der Vertrag von beiden Seiten vollständig erfüllt ist bevor Sie Ihr Widerrufsrecht ausgeübt haben.

9. Haftung

Der Veranstalter haftet nur für Schäden, die auf einer vorsätzlichen oder grob fahrlässigen Pflichtverletzung des Veranstalters, seiner gesetzlichen Vertreter oder Erfüllungsgehilfen beruhen. Unberührt davon bleibt die Haftung für die Verletzung von Leben, Körper und Gesundheit, für die Verletzung wesentlicher Vertragspflichten aus dem Produkthaftungsgesetz.
Eine Haftung für Wertgegenstände von Teilnehmern wird nicht übernommen.

10. Datenschutz

Personenbezogene Daten werden vom Veranstalter ausschließlich im Rahmen der Veranstaltungs- und Vertragsabwicklung elektronisch gespeichert und automatisiert verarbeitet. Die Übersendung der Teilnahmebestätigung kann auch per Post oder unverschlüsselter E-Mail erfolgen. Dabei kann nicht ausgeschlossen werden, dass diese von Dritten gelesen wird.
Der Widerruf ist zu richten an: MANZ Backtechnik GmbH, Backofenstraße 1-3, 97993 Creglingen-Münster, Fax 07933/914099, E-Mail info@manz-backtechnik.de
Die vollständigen Datenschutzbestimmungen finden Sie im Internet unter: www.manz-backtechnik.de/datenschutz.

TERMINE 2024

MANZ Kennenlern-Seminar	Die Entdeckung des MANZ-Ofens	Seite 6	15.02. | 16.02. | 27.02. | 28.02. | 05.03. | 06.03. | 14.03. | 15.03. | 18.04. | 19.04. | 23.04. | 02.05. | 03.05. | 07.05. | 08.06. | 12.06. | 13.06. | 18.06. | 20.06. | 21.06.
MANZ Spezial Backseminar	Laugengebäcke	Seite 8	05.06.
MANZ Spezial Backseminar	Lieblings-Partygebäcke	Seite 10	25.04.
MANZ Backseminar „Advanced"	Meisterhaft Backen	Seite 12	27.03. | 28.03.
MANZ Spezial Backseminar	Sauerteig und Wildhefe	Seite 14	01.03.
MANZ Spezial Backseminar	Großmutters Kuchen	Seite 16	27.04.
MANZ Kochseminar „Basics"	Kochen für alle Tage	Seite 18	02.03.
MANZ Expertenseminar	Kochen mit Meisterkoch Edgar Engst	Seite 20	12.04. | 13.04.
MANZ Spezialseminar	Sauerteig und Fermentation mit Karl Kirmeier	Seite 22	05.04. | 06.04.
MANZ Prime Trainer Seminar	Hans Som / Backen	Seite 24	19.03. | 20.03. | 21.03. | 22.03.
MANZ Meisterl. Personal Training	Einzelunterricht	Seite 26	nach Absprache
MANZ Meisterl. Teambacken	Für ganze Teams, Gruppen, Freunde...	Seite 27	nach Absprache
MANZ Spezialseminare	Themen entnehmen Sie bitte dem Newsletter oder unserer Homepage: www.manz-backtechnik.de		Termine entnehmen Sie bitte dem Newsletter oder unserer Homepage: www.manz-backtechnik.de

MANZ BACK AKADEMIE

Die MANZ Backofenwelt ist werktags täglich für Sie geöffnet:
Mo - Fr 8 - 17 Uhr | Sa 9 - 13 Uhr

MANZ
DEUTSCHE ▪ BACKOFEN ▪ MANUFAKTUR

MANZ Back-Akademie
MANZ Backtechnik GmbH
Backofenstraße 1-3
97993 Creglingen-Münster

Telefon 0 79 33 / 91 40-0
info@manz-backtechnik.de
www.manz-backtechnik.de

Bilder dieser Seminarinformation: MANZ Backtechnik GmbH, istock Photo, MarianVejcik, fotolia 20182500
Firma: MANZ Backtechnik GmbH, Geschäftsführer Robert Häußler | Änderungen vorbehalten