



Lernen Sie Backen und Kochen von echten Meistern!

Seminarprogramm für Anfänger und Fortgeschrittene



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





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	Großmutter's Kuchen	6 Stunden	8
MANZ Spezial Backseminar	Süßteig Gebäcke	4 Stunden	10
MANZ Backseminar "Basics"	Grundlagen des Backens	8 Stunden	12
MANZ Backseminar "Advanced"	Meisterhaft Backen	8 Stunden	14
MANZ Spezial Backseminar	Sauerteig und Wildhefe	8 Stunden	16
MANZ Spezial Backseminar	Glutenfrei	8 Stunden	18
MANZ Spezial Backseminar	Backen mit Vollkorn	8 Stunden	20
MANZ Spezial Backseminar	Laugengebäcke	4 Stunden	22
MANZ Spezial Backseminar	Lieblings-Partygebäcke	8 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.





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,-



Großmutter's Kuchen sind die Besten!



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

Spezial Backseminar

Großmutter's Kuchen

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 Belagetechniken
- 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,-





Köstlichkeiten aus Süßteig in schönster Vielfalt...

Der beliebte Hefezopf ist wohl jedermann bekannt und darf in keiner Kaffeerunde fehlen.

Die Vielfalt von Hefe-Süßgebäck ist aber schier grenzenlos. Ob traditionelle Festgebäcke wie z.B. der Osterkranz oder die Neujahrsringe und einfach mal so für Zwischendurch z.B. fluffige Hefeknoten... Immer schmeckt es so lecker, locker und mild süß - einfach unwiderstehlich.

Was macht einen wirklich guten Süßteig aus? Wie werden die verschiedenen Ausformungen professionell gemacht? Wussten Sie, dass ein Zopf aus bis zu 8 Strängen bestehen kann? Welche Tricks gibt es beim Flechten von mehreren Strängen? Was ist hochgeflochten, was ist flachgeflochten? Mit was werden die Süßgebäcke „abgestrichen“?

Bei diesem Seminar erlernen Sie alles, damit Sie wirklich meisterliche Süßgebäcke zuhause selber machen können.

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.

Spezial Backseminar

Süßteig-Gebäcke

Beginn 9 Uhr oder 13 Uhr

- Begrüßung und Einführung
- Vorstellung der Teilnehmer/innen
- Fachgerechte Herstellung von süßem Hefeteig
- Professionelles Aufarbeiten des Teiges und Ausformen der verschiedenen Süßgebäcke
- Fachmännisches Flechten verschiedener Zöpfe mit unterschiedlichen Flechtarten und Strängen
- Meisterliche Herstellung von gefülltem Süßgebäck
- Richtiges Backen der verschiedenen Gebäckarten
- 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 Süßgebäcke

€ 115,-





Aller Anfang ist leicht...

denn unter Anleitung unserer MANZ Bäckermeister lernen Sie ganz einfach, wie selber Backen richtig geht.

Was bedeuten die Typenbezeichnungen beim Mehl?
Wie wird guter Teig richtig gemacht? Was versteht man unter dem Begriff Teigling? Was ist freigeschobenes Brot? Welche Sorten gibt es? Was ist ein Dekorschnitt und wie wird er gemacht? Diese und viele andere - natürlich auch Ihre persönlichen - Fragen zeigt und beantwortet Ihnen kompetent und anschaulich unser Meister vom Fach.

Und dann geht der reine Backspaß auch schon richtig los! „Lerning by doing“ in unserem Seminar, damit auch noch zuhause jeder Handgriff sitzt.

In der MANZ Back-Akademie hat jeder Teilnehmer seinen eigenen Back-Arbeitsplatz. Mit allem Zubehör. Sie bringen nur die Lust zum Backen mit. Der Rest kommt von uns!

Backseminar „Basics“

Grundlagen des Backens

Beginn 9 Uhr

- Begrüßung und Einführung
- Vorstellung der TeilnehmerInnen
- Erläuterung der verschiedenen Mehllarten
- Herstellung der verschiedenen Teige für Brot, Baguette und Brötchen
- Diverse Form- und Aufarbeitungstechniken
- Backen von freigeschobenem Brot, Kastenbrot, Baguette und Brötchen
- Abschluss-Fragerunde

Ende ca. 17 Uhr

Nach dem Seminar haben Sie Zeit, sich noch in aller Ruhe in der MANZ Backofenwelt die professionellen MANZ-Backöfen und viel Zubehör anzuschauen und sich auf Wunsch beraten zu lassen.

Das Seminar beinhaltet Schulung, Seminarunterlagen, Getränke, Mittagssnack und die selbst hergestellten Brote und Gebäcke

€ 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 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.

Backseminar „Advanced“

Meisterhaft Backen

2 Tage

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

- Begrüßung und Einführung
- Vorstellung der Teilnehmer/innen
- 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 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.

Spezial Backseminar

Sauerteig und Wildhefe

Beginn 9 Uhr

- Begrüßung und Einführung
- Vorstellung der Teilnehmer/innen
- 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,-



Eine Herausforderung wird zum Vergnügen!

Für viele ist das Backen ohne Gluten mit gutem Grund eine Herausforderung. Denn Kleber-Eiweiß (Gluten) ist ein Bindemittel, das in der herkömmlichen Teigherstellung für die „Lockerheit“ sorgt und beim glutenfreien Backen daher natürlich nicht enthalten ist.

Wie Sie einen glutenfreien Teig herstellen, der trotzdem alle Backeigenschaften für ein lockeres Brot und Gebäck aufweist, zeigt Ihnen unsere Ernährungsberaterin.

Sie hat auch in ihrer eigenen heimischen Küche schon viel experimentiert und präsentiert Ihnen hier gerne ihre besten Ergebnisse.

Wir verwenden in diesem Seminar feinste, vollwertige Zutaten, wenn möglich frisch aus der Region und aus biologischem Anbau.

Einmal richtig gelernt, kommt die Backlust für glutenfreies Backen von ganz alleine.

Sie brauchen nichts mitzubringen!
Sogar die Motivation bekommen Sie von uns.

Spezial Backseminar

Glutenfrei Backen

Beginn 9 Uhr

- Begrüßung und Einführung
- Vorstellung der TeilnehmerInnen
- Grundsätze der glutenfreien Ernährung mit Wirkung auf Ihre Gesundheit
- Herstellung von glutenfreien Teigen
- Verarbeitung der Teige und Herstellung von glutenfreiem Brot, Brötchen und Kuchen
- Abschluss-Fragerunde

Ende ca. 17 Uhr

Hinweis: Es werden selbstverständlich keine Backmischungen verwendet!

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, Kaffee, Kuchen und die selbst hergestellten Brote und Kleingebäcke € 210,-





Aus kraftvollem Korn zu Mehl für geschmackvolles, gesundes Brot - am Ende schmeckt es der ganzen Familie!

Dringen Sie gemeinsam mit unserem Bäckermeister zum Kern des vollen Kornes vor. Was ist beim Backen mit Vollkorn anders? Was muss ich besonders beachten? Welches Getreide eignet sich am besten für welches Gebäck? Was ist ein Urgetreide? Auch die Aspekte der Gesundheit und des Geschmacks werden angesprochen.

In diesem Kurs erfahren Sie beim Mitmachen das ganze Fachwissen wie Sie ein tolles, schmackhaftes Vollkorn-Backergebnis erzielen. Angefangen vom Getreide selber mahlen bis hin zum Backen von Vollkornbrot- und Gebäcken. Ihre Familie und Kinder zu begeistern und zu überzeugen.

Auch in diesem Seminar verwenden wir nach Möglichkeit nur regionale Zutaten und wenn möglich aus biologischem Anbau.

Sie brauchen nichts mitzubringen!
Sogar die Motivation bekommen Sie von uns.

Spezial Backseminar

Backen mit Vollkorn

Beginn 9 Uhr

- Begrüßung und Einführung
- Vorstellung der TeilnehmerInnen
- Mahlen von Vollkorngetreide
- Besonderheiten bei der Herstellung von Teigen aus Vollkorn und Urgetreide
- Herstellung von Teigen aus Vollkorn und Urgetreide
- Verarbeitung und Herstellung von Urgetreide-Brot Dinkel-Vollkorn-Laugenstangen, Vollkorn-Brötchen
- Backen der Vollkorn-Gebäcke
- Abschluss-Fragerunde

Ende ca. 17 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 Brote und Kleingebäcke € 230,-





Meisterliche Kreativität - zum Anbeißen schön!

Wer würde nicht gern selbst köstliches Laugengebäck herstellen?

Das wohl bekannteste Laugengebäck ist die Brezel. Es gibt sie schlank oder mit wohlgeformten Bäuchlein, mit grobem Salz oder pur. Unsere Bäckermeister probieren aber auch gern etwas Neues aus und so kommen Sie hier in den Genuss, traditionelle und ganz neue Laugengebäcke selbst herzustellen.

Was es bei Laugengebäcken besonderes zu beachten gibt, damit es seine unverwechselbare Farbe bekommt und außen so schön glatt wird erklärt und macht Ihnen unser Bäckermeister vor.

Gemeinsam mit ihm stellen Sie viele Varianten Laugengebäck her. Da geht es um die Teige, das Formen und Laugen. Und natürlich zum Abschluss das richtige Backen. Freuen Sie sich auf so manchen Trick, den Ihnen Ihr Kursleiter gerne verrät.

Ein Seminar, bei dem der Backspaß garantiert ist.

Sie brauchen nichts mitzubringen!
Sogar die Motivation bekommen Sie von uns.

Spezial Backseminar

Laugengebäcke

Beginn 9 Uhr

- Begrüßung und Einführung
- Vorstellung der TeilnehmerInnen
- Fachgerechte Herstellung von Teigen für verschiedene Laugengebäcke
- Professionelles Formen von Gebilde-Gebäck: Brezeln, Laugenbrötchen, Laugenknoten- und stangen, Käse- und Schinkenstangen, Laugenzöpfchen
- Fachgerechte Belaugung der Teiglinge
- Backen des Laugengebäcks
- Abschluss-Fragerunde

Ende ca. 13 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 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 belauget 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.

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,-



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 schrift-

liche 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 2025

MANZ Kennenlern-Seminar	Die Entdeckung des MANZ-Ofens	Seite 6	20.06. 25.06. 26.06. 30.06. 02.07. 08.07. 16.07. 17.07. 22.07. 26.07. 01.08. 05.08. 13.08. 15.08. 20.08. 21.08. 09.09. 16.09. 18.09. 23.09. 30.09. 02.10. 07.10. 21.10. 25.10. 28.10. 31.10. 04.11. 12.11. 13.11. 10.12. 12.12. 16.12.
MANZ Spezial Backseminar	Großmutter's Kuchen	Seite 8	24.07.
MANZ Spezial Backseminar	Süßteig Gebäcke	Seite 10	29.07.
MANZ Backseminar „Basics“	Grundlagen des Backens	Seite 12	07.08.
MANZ Spezial Backseminar "Advanced"	Meisterhaft Backen	Seite 14	25. / 26.09.
MANZ Spezial Backseminar	Sauerteig und Wildhefe	Seite 16	08.10.
MANZ Spezial Backseminar	Glutenfrei	Seite 18	18.10.
MANZ Spezial Backseminar	Backen mit Vollkorn	Seite 20	30.10.
MANZ Spezial Backseminar	Laugengebäcke	Seite 22	05.11.
MANZ Spezial Backseminar	Lieblings-Partygebäcke	Seite 24	17.12.
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



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



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

