

*Selbst gemacht - gesund & gut!*  
Auf den Geschmack kommen

Sie möchten gerne **selber backen** wie ein Profi?  
Sie möchten **gesund und lecker kochen**?

Ob MANZ Back-, Koch- & Dampfgarseminar oder alles gleich auf einmal - Treffen Sie sich mit unseren Bäckermeistern und unserem geschulten Fachpersonal und lassen Sie sich unter fachmännischer Anleitung und Betreuung alles Wissenswerte sowie viele Tipps & Tricks rund ums Backen, Kochen, Garen und Braten zeigen.

**Theorie und Praxis: Bei den MANZ Seminaren bekommen Sie beides. MANZ Seminare sind Mitmachseminare!**



Mitten in der Feinschmeckerregion Hohenlohe-Franken im Main-Tauber-Kreis ist die Backofenmanufaktur von MANZ. Und hier schlägt das Herz der Bäcker und Köche aus Leidenschaft!



**Anmeldung:**  
Telefonisch 0 79 33 / 91 40-0  
Email: [info@manz-backtechnik.de](mailto:info@manz-backtechnik.de)

Sehr gerne schicken wir Ihnen ein Unterkunftsverzeichnis mit.

**MANZ Backtechnik GmbH**  
D - 97993 Creglingen | Münster 124

## MANZ KOMPLETT-SEMINAR

Das ideale Seminar, um den MANZ-Ofen mit allen seinen Anwendungsmöglichkeiten kennen zu lernen und effektiv zu nutzen - Dieses umfassende Seminar führt Sie durch die ganze MANZ Koch- und Backwelt!

### SEMINARABLAUF:

Begrüßung und Einführung

#### Teil 1 - Die MANZ Kochwelt:

- Zubereitung von Fleisch- und Kartoffelgerichten, Gratins, pikanten und süßen Aufläufen
- Druckloses Dampfgaren von Gemüse
- Gemeinsames Mittagessen

#### Teil 2 - Die MANZ Backwelt:

Vorstellung unseres Bäckermeisters

- Backen von Weizen- und Roggenbrot, Vollkornbrot, Brötchen, Laugen- und Feingebäck
- Backen mit Sauerteig
- Herstellung von Teigen bei direkter Teigführung, Wirken u. Ausformen von Brot, Brötchen und Brezeln
- Backen von Hefezopf und Kuchen für die gesellige Kaffeepause

### Dauer: 2 Tage

1. Tag 10.00 bis 18.00 Uhr

2. Tag 08.30 bis 13.00 Uhr

Inkl. Seminarunterlagen, Getränke, Mittagessen,

Kaffee und Kuchen € 60,00/p.P.

### TERMINE

27. + 28. 05. 2011	02. + 03. 09. 2011	09. + 10.12. 2011
03. + 04. 06. 2011	12. + 13. 09. 2011	
28. + 29. 06. 2011	16. + 17. 09. 2011	
08. + 09. 07. 2011	30. 09. + 01.10. 2011	
19. + 20. 07. 2011	14. + 15. 10. 2011	
22. + 23. 07. 2011	18. + 19. 10. 2011	
01. + 02. 08. 2011	11. + 12. 11. 2011	
05. + 06. 08. 2011	02. + 03. 12. 2011	

Freitag/Samstag

Dienstag/Mittw.

Montag/Dienst.

## MANZ TAGES-SEMINAR

Die Kunst des professionellen Backens an nur einem Tag. Worauf es bei der Herstellung von Teigen ankommt und wie Sie Ihr Gebäck nicht nur geschmacklich sondern auch optisch richtig in Form bringen, zeigen wir Ihnen in diesem Tagesseminar.

### SEMINARABLAUF:

Begrüßung und Einführung

Vorstellung unseres Bäckermeisters

- Backen von Weizen- und Roggenbrot, Vollkornbrot, Brötchen, Laugen- und Feingebäck
- Herstellung von Teigen bei direkter Teigführung, Wirken und Ausformen von Brot, Brötchen und Brezeln
- Backen von Hefezopf und Kuchen für die gesellige Kaffeepause

**Dauer: 1 Tag, 09.00 bis 17.00 Uhr**

Inkl. Seminarunterlagen, Getränke und Imbiss

€ 45,00/p.P.

### TERMINE:

Samstag 14. 05. 2011 Dienstag 26. 07. 2011

Samstag 20. 08. 2011 Mittwoch 21. 09. 2011

## MANZ BREZEL-SEMINAR

Sie lernen die fachgerechte Herstellung von Teigen für Laugengebäck aller Art sowie professionelles Formen und Backen. Freuen Sie sich auf Ihre selbstgemachten knusprigen Brezeln und deftigen Käsestangen!

### SEMINARABLAUF:

Begrüßung und Einführung

Vorstellung unseres Bäckermeisters

- Fachgerechte Herstellung von Teigen für Laugengebäck
- Professionelles Formen von Brezeln und Laugengebäck aller Art, wie z.B. Laugenbrötchen, Käsestangen, Zöpfchen,...
- Fachgerechte Belagung der Teiglinge
- Backen des Laugengebäcks

**Dauer: ½ Tag, vor - oder nachmittags**

Inkl. Seminarunterlagen und Getränke

€ 30,00/p.P.

### TERMINE:

Freitag, 29. 07. 2011, 12.30 bis 17.00 Uhr

Samstag, 05. 11. 2011, 09.00 bis 13.30 Uhr

*Selbst gemacht - gesund & gut!*

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



## MANZ SAUERTEIG-SEMINAR

### KIRMEIER ROYAL



Spezial-Seminar mit Karl Kirmeier. DER SAUERTEIG-SPEZIALIST par excellence! Möglicherweise erfahren Sie von ihm mehr, als Sie wissen wollen. Sie werden es nie mehr vergessen! Mit viel Humor und Wissen entführt Sie

Karl Kirmeier in die Welt des mächtigen Sauerteigs. Als Zugabe wird im MANZ-Ofen auch ein deftiger Schweinebraten gebraten.

#### SEMINARABLAUF:

Begrüßung und Einführung  
Vorstellung von Karl Kirmeier

- Niedertemperaturgaren von Schweinebraten
- Herstellung von Sauerteig
- Backen mit Sauerteig
- Backen von Schüttelbrot, Vinschgauern, Semmeln und Roggentalern

- Alles über die
- Sauerteigvermehrung
  - Lagerung und Verarbeitung des Sauerteiges sowie viele andere Aspekte des gesunden Backens und Kochens

**Dauer: 1 Tag, 09.00 bis 17.00 Uhr**

Inkl. Seminarunterlagen, Getränke und Essen

€ 60,00/p.P.

#### TERMINE:

14. 07. 2011   15. 07. 2011   16. 07. 2011  
20. 10. 2011   21. 10. 2011   22. 10. 2011

## MANZ SPEZIAL-SEMINARE

### SCHNEEBALLEN-BACKSEMINAR



Fränkisch rund, einfach köstlich und etwas ganz spezielles traditionelles. Schneeballen - die besondere Gebäck-Spezialität aus Franken!

**Dauer: ½ Tag, 09.00 bis 13.00 Uhr**

Inkl. Seminarunterlagen und Getränke  
€ 25,00/p.P.

**TERMIN:** Samstag, 08. 10. 2011

### KOCH-SEMINAR „ALLTAGSKÜCHE“



Müheless und einfach jeden Tag ein leckeres Gericht auf den Tisch! MANZ Meisterkoch Edgar Engst kocht mit Ihnen einfache und köstliche Gerichte. Und natürlich werden sie auch gemeinsam verspeist! Mit seinen Tipps und Tricks für Ihre private

Küche werden Sie zuhause glückliche Gesichter zaubern.

Fertigsoßen- und Mischungen ade!

Hier ist alles ganz frisch, alles ganz einfach, alles ganz lecker! Mitmachen und genießen und vor allem auch in Zukunft ganz einfach in die Tat umzusetzen.

**Dauer: 1 Tag, 09.00 bis 17.00 Uhr**

Inkl. Seminarunterlagen, Essen und Getränke

€ 70,00/p.P.

#### TERMINE:

Freitag, 01. 07. 2011   Samstag, 02. 07. 2011

## MANZ VERANSTALTUNGEN

### BACKVORFÜHRUNGEN für Gruppen

- Die besondere **Backtechnik der MANZ-Backöfen**
- Kurze **Demonstration von Brot backen**
- Mittagessen mit **Bratwürsten, Kartoffeln und Gemüse** aus dem MANZ-Backofen bzw. Kaffeepause mit **Kaffee und Kuchen** aus dem MANZ-Backofen
- **Betriebsbesichtigung** mit **Ofenausstellung, Zubehörausstellung** und Rundgang durch die **MANZ Backofenmanufaktur**



### VORTRÄGE

finden sporadisch statt. Z.B. „**Kurze Sauerteigeinführung**“ am **23.05.2011, 16-19 Uhr** mit Vesper. Termine im Internet unter: [www.manz-seminare.de](http://www.manz-seminare.de), der Tagespresse und auf Anfrage.

### MANZ HAUSMESSEN

Alljährlich an Pfingsten: Die **Herrgottstaler Backtage**  
Alljährlich am 1. Adventwochenende: Die große **MANZ Weihnachts-Schaubäckerei**.

*Wir sind immer gerne für Sie da!*

**MANZ Öffnungszeiten:**

*Tägl. von 08 bis 17 Uhr, samstags von 9 bis 13 Uhr*

**MANZ Backtechnik GmbH**

D - 97993 Creglingen | Münster 124

Tel. 0 79 33 / 91 40-0 | Fax 0 79 33 / 91 40-99

Email: [info@manz-backtechnik.de](mailto:info@manz-backtechnik.de)

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



## Professionell Backen und Kochen Seminare 2011

*Die beliebtesten Mitmachseminare*



*Selbst gemacht - gesund & gut!*

