

MANZ Seminare für Back- und Gargut in bester Qualität und Geschmack!

Wie ein Profi...



Brot backen, das locker und knusprig ist und schmeckt wie aus einem Holzofen,

Gemüse schonend garen, so dass die Vitamine erhalten bleiben,

leckere Kuchen, Pizzen, Fleisch und Aufläufe herstellen.

Ihre Gäste mit all dem überraschen!

MANZ kennt sich aus. Jahrzehntelange Erfahrung wird Ihnen bei den beliebten MANZ Seminaren in Theorie und Praxis vermittelt. Hier heißt es nicht nur zuhören, sondern auch mitmachen!

MANZ Tages-Seminar

Die Kunst des professionellen Backens an einem Tag.

Dieses kompakte Back-Seminar entspricht dem 2. Teil des Komplett-Seminars (siehe rechts) - **Die MANZ Backwelt** - beinhaltet jedoch aus Zeitgründen nicht das Backen mit Sauerteig.
Dauer: 1 Tag 09.00-17.00 Uhr
Inkl. Seminarunterlagen, Getränke und Imbiss € 45,00/p.P.

MANZ Komplett-Seminar

Dies ist das ideale Seminar, um den **MANZ-Ofen mit allen seinen Anwendungsmöglichkeiten richtig kennen zu lernen und effektiv nutzen zu können!**

Dieses umfassende Seminar enthält alles Wissenswerte und führt Sie durch die ganze **MANZ Koch- und Backwelt.**

Dauer: 2 Tage 1. Tag 10.00-18.00 Uhr
2. Tag 08.30-13.00 Uhr

Inkl. Seminarunterlagen, Getränke, Mittagessen, Kaffee und Kuchen € 60,00/p.P.

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 und Ausformen von Brot, Brötchen und Brezeln
- Backen von Hefezopf und Kuchen für die Kaffeepause

MANZ Laugengebäck-Seminar

Fachgerechte Herstellung von Teigen für Laugengebäck aller Art sowie professionelles Formen und Backen.

Wer mag sie nicht, knusprige Brezeln oder deftige Käsestangen?!

Dauer: 4 ½ Stunden

Inkl. Seminarunterlagen und Getränke € 30,00/p.P.

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

MANZ Sonder-Seminare

Wieder zwei "Specials" in 2009

Schneeballen-Backseminar

Fränkisch, rund und einfach köstlich:

Gebäck-Spezialität aus Franken

Dauer: ½ Tag

Inkl. Seminarunterlagen und

Getränke € 25,00/p.P.

Alltagsrezepte aus dem MANZ-Ofen

Seminar mit MANZ Meisterkoch Edgar Engst

Dauer: 1 Tag 09.00-17.00 Uhr

Inkl. Seminarunterlagen, Essen und

Getränke € 70,00/p.P.

MANZ Seminare Termine 2009

MANZ Komplett-Seminar:

Jeweils zwei Tage

19./20.06.2009	11./12.09.2009
22./23.06.2009	18./19.09.2009
24./25.07.2009	25./26.09.2009
31.07./01.08.2009	16./17.10.2009
04./05.08.2009	02./03.11.2009
07./08.08.2009	13./14.11.2009
04./05.09.2009	04./05.12.2009

MANZ Kirmeier-Royal-Seminar:

Jeweils ein Tag

25.06.2009	08.10.2009
26.06.2009	09.10.2009
27.06.2009	10.10.2009

MANZ Laugengebäck-Seminar:

11.07.2009	09.00-13.30 Uhr
12.12.2009	09.00-13.30 Uhr

MANZ Tages-Seminar:

06.06.2009	24.10.2009
------------	------------

MANZ Sonder-Seminare

Schneeballen-Backseminar

02.10.2009 12.30-17.00 Uhr

Alltagsrezepte aus dem MANZ-Backofen:

Seminar mit MANZ-Meisterkoch Edgar Engst
28.08. und 29.08. jeweils 09.00-17.00 Uhr

ANMELDUNG ganz einfach

Telefonisch: 0 79 33 / 91 40-0
Per Fax: 0 79 33 / 91 40-99
Per email: info@der-manz.de

Bedingungen:

Eine Anmeldung ist verbindlich.
Die Teilnehmerzahl ist pro Seminar auf 14 Personen begrenzt. Anmeldungen werden in der Reihenfolge des Eingangsdatums berücksichtigt. Die Teilnahmegebühr muss vor Seminarbeginn überwiesen werden, eine Rechnung wird der Terminbestätigung beigelegt.
Bei Absage Ihrerseits bis zu einer Woche vor Seminarbeginn erstatten wir Ihnen die volle Teilnahmegebühr zurück. Bei kurzfristiger Absage oder Nichterscheinen gibt es keine Rückerstattung. Sie erhalten von uns umgehend eine Terminbestätigung.
Zuschauer sind nicht zugelassen.

Weitere **Seminartermine** auch für sporadisch stattfindende, besondere Themenseminare veröffentlichen wir im Internet unter:
www.der-manz.de in der Rubrik Termine
"Der Manz in der Praxis"



**Wir freuen uns auf Sie
und Ihre Freude an guter Küche!**

Ihr Team bei MANZ

MANZ Kirmeier-Royal- Seminar

**Spezial-Seminar
mit Karl Kirmeier.
Gesund backen
und kochen. Hier
hat der Sauerteig
oberste Priorität!**



Sauer ist hier nur der Teig. Dieses schman-kerlhafte Seminar mit unserem humorvollen Sauerteigspezialisten Karl Kirmeier ist eine Rarität: Alles über die

- **Sauerteigvermehrung**
- **Lagerung und Verarbeitung des Sauerteiges**
- **gesunden Backens und Kochens** wie z.B. **Niedertemperaturgaren von Schweinebraten**

Dauer: 1 Tag 09.00-17.00 Uhr
Inkl. Seminarunterlagen, Getränke und Essen
€ 60,00/p.P.

Seminarablauf:

- Begrüßung und Einführung
- Vorstellung von Karl Kirmeier
- Niedertemperaturgaren von Schweinebraten
- Herstellung und Lagerung von Sauerteig
- Backen mit Sauerteig
- Backen von Schüttelbroten, Vinschgauern, Semmeln und Roggentalern

MANZ Backtechnik aus der traditionellen Handwerks-Bäckerei!

MANZ-Backöfen
MANZ Teigknetmaschinen
MANZ Back- und Kochzubehör
MANZ für Ihre Küche,
Ihr Restaurant oder Ihre Backstube!



Besuchen
Sie die
traditionellen
jährlichen
Veranstaltungen
(Eintritt frei)
bei MANZ:

An Pfingsten:

Herrgottstaler Backtage

Am 1. Adventswochenende:

Große MANZ Weihnachts-Schaubäckerei

Programm unter: www.backtage.de

MANZ® Profi-Backöfen
...vom Feinsten!

MANZ Backtechnik GmbH

D - 97993 Creglingen email: info@der-manz.de
Münster 124 www.der-manz.de
Tel. 0 79 33 / 91 40-0 www.manz-backtechnik.de
Fax 0 79 33 / 91 40-99 www.backtage.de

MANZ® Profi-Backöfen
...vom Feinsten!

MANZ Seminare 2009

*Die ganze Welt des Backens
und Kochens!*

