GEWERBEBLATT AUSGABE 50 - Juni 2025 bis August 2025

SELBSTÄNDIGE IN BAYERN BDS

Wirtschaft vor Ort

ORTSVERBAND Betzenstein-Plech



Seite 3 ... Gewinner Fotowettbewerb „Sonnenuntergänge“
Seite 4 ... Veranstaltungen 2025
Seite 7 ... Spendenaktion ab der Grundschule
Seite 9 ... Mehr aus Holunder!
Seite 13 ... Neues Jubiläums-Gewinnspiel!
Seite 15 ... Jobs, Praktikas & Ausbildungsstellen
... und viele leckere Rezepte!



BüttnerBauwelt

Bemusterungszentrum & Musterhäuser

Direkt an der A9 – Ottenhofer Anger 2 | Plech



Musterhaus Belcanto
Ottenhofer Anger 2
91287 Plech



Musterhaus easy
Ottenhofer Anger 2
91287 Plech



Musterhaus SIMPLY M
Lerchenleite 2
91287 Plech

Unsere weiteren Musterhäuser in Baiersdorf und Heßdorf



Musterhaus VillaNova
Industriestr. 39
91083 Baiersdorf



Musterhaus SIMPLY XL
Im Gewerbepark 23a
91093 Heßdorf



Musterhaus VISION M
Erlanger Str. 5b
91093 Heßdorf

Wohnhausbau Büttner Massivhaus GmbH
Ottenhofer Anger 2 . 91287 Plech
Telefon 09244 98282-0 . info@wb-buettner.com
www.buettner-massivhaus.de

BÜTTNER®
MASSIVHAUS

Gewinner Fotowettbewerb „Die schönsten Sonnenuntergänge“



Standort ist Autobahn Pegnitz Süd Blickrichtung Betzenstein.



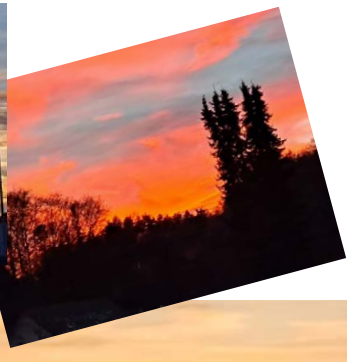
Vielen Dank für Ihre Einsendungen!
Gewonnen hat Michael Fucker aus Betzenstein

Wir haben beeindruckende Aufnahmen von Sonnenuntergängen erhalten und die Entscheidung ist uns sehr schwer gefallen.

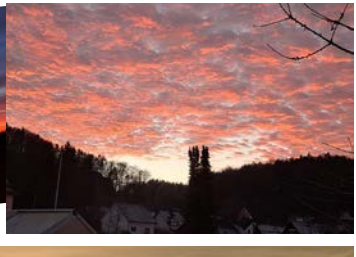
Der Preis, das Schlemmerpaket im Wert von 30€ wurde bereits übergeben.



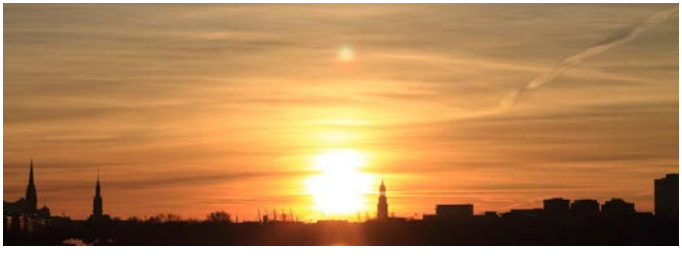












Geplante BDS-Veranstaltungstermine 2025

Sonntag, 06. Juli 2025 ab 14 Uhr:
Kanalschifffahrt mit dem Treidelschiff „Elfriede“ auf dem alten Ludwig-Donau-Main-Kanal

- Eigenanreise nach Schwarzenbach/Burgthann
- Mittagessen wird ab 12 Uhr in Schwarzenbach zur Gaststätte „Zum Ludwigskanal“ wird bestellt
- Kosten ca. 7 - 9€ für Nichtmitglieder
- Kosten für die Schifffahrt werden für BDS-Mitglieder und Partner übernommen (keine vorab Reservierung möglich)
- mehr Informationen unten https://burgthann.de/leben/sehenswertes/das-treidelschiff-elfriedes

Wir freuen uns auf eine rege Teilnahme von vielen Nichtmitglieder. Jeder kann sich anmelden. Bitte bis zum 16.06.2025 an gewerbeblatt@bds-betzenstein-plech.de.

Oktober 2025:
geplant: Vortrag zum wichtigen Thema „Vorsorge & Digitales Erbe“ mit Jura Direkt

Sonntag, 09. November 2025 ab 15 Uhr: Ausstellung - Präsentation von Künstlern aus unserer Region

- Nähere Auskünfte erhalten sie beim BDS Betzenstein-Plech unter gewerbeblatt@bds-betzenstein-plech.de
- Wir freuen uns auf interessante Gespräche bei Kaffee, Kuchen und Prosecco.



01. – 24. Dezember 2025: Adventsfensteraktion im Gemeindegebiet Betzenstein und Plech
Jeden Tag öffnet im Gemeindegebiet ein weihnachtliches Adventsfenster oder Weihnachtsschmuck im Außenbereich bei Privathaushalten und Firmen und soll vielen Menschen in der Vorweihnachtszeit Freude bereiten.



Sonntag, 21. Dezember 2025 um 18 Uhr: Adventsevent
Es findet auch 2025 selbstverständlich wieder unser Adventsevent am Gemeindehaus in Betzenstein mit leckerem Glühwein, Bier, Plätzchen, Bratwurst und weihnachtliche Musik statt.

Wir fahren nach Veitshöchheim am Main. Ich empfehle Ihnen eine Schifffahrt von Würzburg bis nach Veitshöchheim.



Der Ort ist mit seinen kleinen Gassen und liebevoll geschmückten Häusern mit Blumenarrangements ein toller Hingucker.

Die Fachwerkhäuser und der moderne Stil nebeneinander verteilt seinen gewissen Charme. Das Schloss umrahmt von den künstlerisch angelegten Garten verleiht eine gewisse Neugier auf die Blumen -und Kräuterbeete. Die Wasserspiele tun Ihres dazu und verzaubern uns in eine Welt des Rokoko Stil, eine Gartenanlage die europaweit sensationell ist. Ein Spaziergang durch die Laubengänge, die versteckten Pavillons, die Heckensäulen und Rondells erahnen welch ein herrlicher Park es ist .

Nach so viel Natur sollten wir die wenigen Kilometer nach Würzburg fahren, die herrliche Aussicht auf die Feste Marienberg, das Käppele, der ehemalige Sitz der Fürstbischöfe die heutige Residenz von Würzburg (Weltkulturerbe) genießen.

Ein Besuch auf der alten Mainbrücke darf nicht fehlen und gibt dem Ausflug den Höhepunkt. Lassen Sie sich einen Brückenschoppen schmecken.

Viel Spaß bei diesem Ausflug wünscht Ihnen
Ingrid Heidenreich



MITSPIELER GESUCHT



TAGESPFLEGE BETZENSTEIN

caritas



Für eine wundervolle Freundschaft

DOG COLLEGE FRANKEN

Zentrum für Hundeerziehung & Verhaltensberatung

Melanie Schmidt
Mobil: 0172 8832256
www.dogcollege.de

NEU! NEU! NEU!
Ab sofort sind wir auch in Plech und Umgebung für Euch da!

Wir bieten Euch:

- Spiel- und Erziehungsgruppen
- Auslastung und Beschäftigung
- Einzeltraining

… selbstverständlich auch für verhaltensauffällige Hunde

Wir vermitteln Euch die Grundlagen des tierischen Lernens und Denkens.

Dadurch lernt Ihr, wie Ihr mit Eurem Hund völlig stress- und gewaltfrei zum Ziel kommen könnt.



Hundeschule -Frankenalb-

www.hundeschule-frankenalb.de

„Mit Herz und Schnauze“, -
durch positive Motivation zum sozialen Begleithund, zusammen mit dem/r Hundeführer/in!

Von der Grunderziehung bis Agility.

Laufend Kurse, auch für Welpen.

Tel: 09155 - 927470

Und: Hunde- Katzennahrung, Leckerlies,

Anne Kollmann, Ittlinger Mühle 26, 91245 Simmelsdorf

SELBSTÄNDIGE IN BAYERN BDS

Der BDS spendet an die Grundschule!“

Die Grundschule Betzenstein-Plech hat sich im Rahmen der Schulentwicklung das Ziel gesetzt, die Werte- und Gemeinschaftserziehung zu fördern und zu stärken.

Daher wird das diesjährige Schulfest unter dem Motto „Gemeinschaft und Freundschaft“ stehen.

Als Abschluss und Highlight des Schulfestes am 30. Mai 2025 soll es für alle Schülerinnen und Schüler ein großes Gemeinschaftserlebnis geben, nämlich einen gemeinsamen Trommelworkshop und einem Kinderkonzert.

Hierfür wünscht der BDS Betzenstein-Plech viel Erfolg und Spaß!



Wir als BDS Betzenstein-Plech unterstützen gerne dieses Schulfest und haben uns daher mit einer Spende von

250 €

beteiligt.

Das nächste Gewerbeblatt „Wirtschaft vor Ort“ erscheint am 01. September 2025!



Steuererklärung fällig? Wir helfen.



Wir beraten Sie und erstellen Ihre Einkommensteuererklärung begrenzt nach § 4 Ziffer 11 StBerG im Rahmen einer Mitgliedschaft.

Lohnsteuerberatungsverband e. V.
-Lohnsteuerhilfeverein-

Beratungsstelle
Höchstädt 12, 91282 Betzenstein

Beratungsstellenleiterin
Petra Holleder

(09244) 98 26 23 oder
Mobil (0170) 293 88 28

fido.dito@t-online.de

www.steuerverbund.de

TROCKEN DOK

Ihr Experte für Wasserschäden aller Art.

- LECKORTUNG
- TROCKNUNG
- WASSERSCHADENSANIERUNG
- ELEMENTARSCHÄDEN
- VERKAUF/VERMIETUNG

Norisstraße 20 • 91257 Pegnitz

Tel.: 09241 / 809 35 55
Mobil: 0151 / 11 11 17 27
Mail: info@trockendok.de

POKALVERTRIEB KRA-PO RIEGELSTEIN

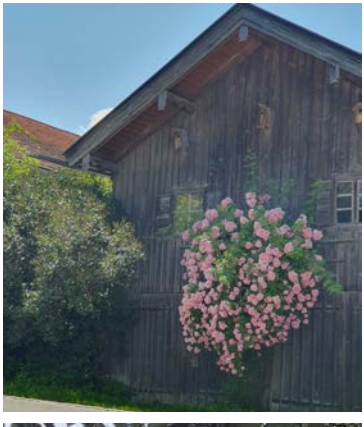
POKALE
T-SHIRTS
VEREINSBEDARF

Ständige Ausstellung
Pokalserien ab Lager
Gravurservice

91282 Betzenstein
OT Riegelstein 6

Telefon/Fax: 09152 - 928420
Mobil: 0171 - 8042290
telefonische Terminvereinbarung

www.pokalkraus.com





Ingenieurbüro Martin Arz

IMA BAU

IMA-Bau
Ingenieurbüro
Martin J. Arz
Nürnbergerstraße 11
91282 Betzenstein

Tel.: 09244 - 92453
Fax: 09244 - 92455
Mobil: 0176 - 20110580

martinarz@web.de
www.ima-bau.de

Bauplanungen / Baustatik
Gebäudeenergieberater
Energieberechnungen
Energiepässe
Photovoltaik Anlagen





Gewerbeblatt September 2025:

Redaktionsschluss: Dienstag, 19.08.2025

Häußler

Wir machen Ihre Wohnung wieder häu(ß)lich!

FERTIGPARKETT
BODENBELÄGE

Wir bieten alles für den Selbstverleger an:
Spachtelmasse - Trittschalldämmung
Kleber - Bodenbeläge - Sockelleisten
Übergangsschienen

Reinigungs- und Pflegemittel sowie Öle von LIVOS, Baumwoll-Wischmop für den geölten Boden und vieles mehr.

Ich verlege aber auch jeden Bodenbelag fach- und termingerecht zu einem fairen Preis.

Unansehnliche Parkettböden können oftmals geschliffen und neu geölt oder lackiert werden - lassen Sie den Fachmann ran - so wird's wieder gemütlich in einer "abgelaufenen Bude".

Robert Häußler
Staatlich geprüfter Bodenleger
Spies 104 - 91282 Betzenstein

09244/985888 oder 0171/8374935

Holunderblüten Gelee

Holunderblütengelee selber gemacht und es geht sehr einfach. Die Holunderblüten sammeln und über Nacht im Orangensaft ziehen lassen! Das Rezept ohne Apfelsaft schmeckt wie von Oma.

Zutaten: 10-15 Holunderblüten, 300 ml Orangensaft, 100 ml Zitronensaft, 400 ml Wasser, 500 g Gelierzucker (2:1)

Die Holunderblütendolden mit etwas Wasser abwaschen und in den Orangensaft legen. Den Saft abdecken und über Nacht ziehen lassen. So können die Holunderblüten ihr Aroma in den Orangensaft entfalten. Wenn du es etwas säuerlicher magst, bitte eine Scheibe Zitronenschale noch dazu geben. Am nächsten Tag den Orangensaft über einem Sieb abschütten, so werden die Holunderblüten abgefangen. Holunderblüten entsorgen. Aromatisierten Orangensaft, Zitronensaft und Wasser in einem kleinen Topf auf mittlerer Stufe aufkochen, dann für ca. 15 Minuten leicht köcheln lassen. Gelierzucker einrühren und für weitere 4-5 Minuten sprudelnd kochen. Die heiße Geleemasse in die vorbereiteten Gläser füllen, gut verschließen und erkalten lassen. Durch das Abkühlen wird die flüssige Masse zu einem Gelee. Der Holunderblütengelee mit Orangensaft hält sich kühl und trocken gelagert für mehrere Monate. Einfach, aber sehr lecker!



Holunder Likör

Zutaten: 2 kg Holunderbeeren, ½ Stange Vanille, 1 kg Zucker, 2 Liter Wasser, 3/4 Liter Alkohol (Apotheke), 1/4 Liter Rum

Die Beeren waschen und in einen Topf geben, dazu die Vanille dazu geben. Nun ca. 10 Minuten auf mittlerer Hitze kochen lassen. Die Masse durch pürieren und abgießen. Den Saft mit Zucker gut verrühren und kochen lassen ca. 10 Minuten. Abkühlen lasen und eine Nacht stehen lassen damit er gut durch kühlen kann. Am nächsten Tag mit Rum und Alkohol vermischen. Jetzt in kleine Flaschen abfüllen und der Likör ist fertig.



Wir erklären Ihnen wie!

Was würden Sie zu

STROMKOSTEN um 100% senken sagen?

PHOTOVOLTAIK
STROMSPEICHER
BAU + SERVICE

VIRACON®

WWW.VIRACON.DE

09270 - 99 19 64

solar@viracon.de

Rezept

Krauttaschen

Zutaten:
1 kg Kartoffeln, 5 Eßl. Mehl, 3 Eier, Salz, ½ Teel. Muskatnuss gerieben, 1 Kopf Weißkraut, 5-6 Eßl. Butterschmalz, 1 Eßl. Zucker,3 Eßl. Weißwein, Pfeffer, 3-4 Eßl. Paniermehl, 3 Eßl. Butter

Kartoffeln etwas 20 Minuten garen und abschälen. Kartoffeln durch die Kartoffelpresse drücken. Mit Mehl, Eiern, Salz ,Muskatnuss mischen und zu einem Teig verkneten.

Weißkraut putzen, waschen und fein hobeln. Butterschmalz in einem Topf erhitzen, Zucker dazu geben und etwas karamellisieren lassen.

Das Kraut hinzufügen, Salz und Pfeffer dazu geben und zugedeckt ca. 20- 25 Minuten garen lassen, nun mit Wein ablöschen.



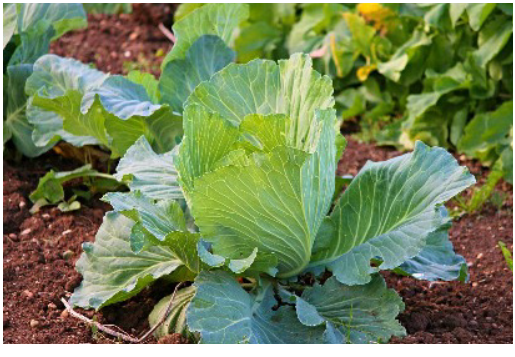
STUDIO FÜR COSMETICS & BEAUTY
IN BETZENSTEIN

- KOSMETIKBEHANDLUNGEN
- WELLNESSMASSAGEN
- SHELLAC
- WIMPERNVERLÄNGERUNG
- MAKE-UP & HAIRSTYLING
- MOBILES BRAUTSTYLING

Ich freue mich auf Sie
Vanessa Thaler

AV MAKE-UP ARTIST

Alter Brunnen 5 91282 Betzenstein
Termine nach Vereinbarung
0157 83042800
www.av-makeupartist.de





Den Kartoffelteig auf dem gemehlten Backbrett ausrollen und in Quadrate schneiden.

Die Krautfüllung darauf verteilen , zusammenklappen und die Ränder gut fest drücken. Die Krauttaschen in kochendem Salzwasser ca. 15 Minuten ziehen lassen. Das Paniermehl in Butter rösten und auf die Krauttaschen bestreuen.

Dazu Salat servieren.

Guten Appetit! Ingrid Heidenreich



Wohnträume?
Mit uns Wohnwirklichkeit.

Kaufen, bauen, modernisieren: Bei uns sind Sie gut aufgehoben – gemeinsam mit Wüstenrot als starkem Partner.



Versicherungsbüro
Harald Pischitz

Hersbrucker Str. 23
91207 Lauf a.d.Pegnitz
Tel 09123 9996377
harald.pischitz@ergo.de
Harald-Pischitz.ergo.de

ERGO

In Kooperation mit wohnen heißt wüstenrot

Unser BDS-Gewerbeblatt erscheint 4x im Jahr (März, Juni, September, Dezember)



Jubiläumsrätsel „Unser Gewerbeblatt erscheint zum 50. Mal!“

Wir gehen auf Spurensuche! Was macht der Gewerbeverein?

Bitte senden sie uns bis zum **30. Juni 2025** die 10 Antworten unter Angabe ihres Namens und der Adresse an gewerbebblatt@bds-betzenstein-plech.de, per Fax an: 09244-9859726 oder füllen sie den Abschnitt aus und geben diesen bei der Tankstelle Vizethum in Betzenstein oder bei SP:Kahla in Plech ab.

Unsere Fragen dazu:

1. In welchem Jahr ist unser 1. Gewerbeblatt „Wirtschaft vor Ort“ erschienen?
2. Welches Event wiederholt sich seit vielen Jahren am 4. Advent?
3. Wann haben wir die Bienenwanderung durchgeführt?
4. Wann war die 1. BDS-Radltour?
5. In welchem Jahr startete der 1. Kochwettbewerb?
6. Welche Aktion führen wir in jedem Jahr im Dezember durch?
7. Wann war das 1. Weinfest?
8. Wie viele Fragentafeln hat der Müllerklärplatz, welcher am 25.06.2023 eröffnet wurde?
9. Wie viele Mitglieder hat der BDS Betzenstein-Plech?
10. Wer war der 1. Vorsitzende vom BDS Betzenstein-Plech?

Rätsel zur 50. Ausgabe vom Gewerbeblatt „Wirtschaft vor Ort“

Es gibt einen 50€ Gutschein für „Grillen an der Stadtmauer“ für 2025 zu gewinnen!

Viel Glück!

Alle Antworten finden sie auch unter https://www.bds-betzenstein-plech.de/aktuelles-gewerbeblatt oder unter https://www.bds-betzenstein-plech.de/ bei Aktivitäten.

Viel Erfolg!

Ihre Antworten

1 _____

2 _____

3 _____

4 _____

5 _____

6 _____

7 _____

8 _____

9 _____

10 _____



Ihr Name und Adresse:

_____

_____

_____

Telefon: _____

eMail: _____

Bitte geben Sie den ausgefüllten Abschnitt bis zum **30.06.2025** bei SP: Kahla in Plech oder im Autohaus Vizethum in Betzenstein ab.

Alternativ schicken Sie diesen Abschnitt per Fax an 09244-9859726 oder senden diesen per eMail an gewerbeblatt@bds-betzenstein-plech.de.

Alberts § Eichler

PARTNERSCHAFT

Steuerberater – Rechtsanwälte

Gewerbetreibende – Freiberufler – Privatpersonen

91257 Pegnitz - Nürnberger Str. 2
Tel: 09241 / 48 98 00 - Fax: 09241 / 48 98 0-20

www.ae-steuer-recht.de

Aktuelle Termine & Informationen finden Sie unter www.bds-betzenstein-plech.de

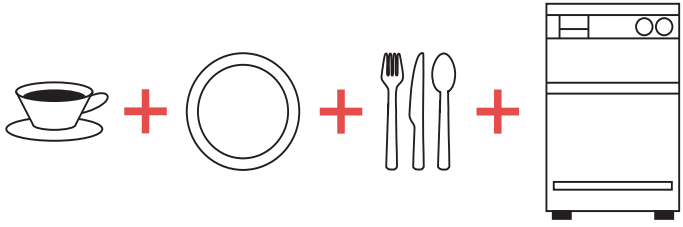


KÖNIG ELEKTROTECHNIK
+ Service für Haus & Hof

Alfred König
Ottenhof 22
91287 Plech

Mobil 0171 / 20 30 606
Tel. 09244 / 9851089
E-Mail: info@Koenig-Elektrotechnik.de
Internet: www.Koenig-Elektrotechnik.de

OHNE Strom läuft NIX !!!



= 0171 / 20 30 606

Aktuelle Jobangebote

Macovima Betriebs KG: Schlosshotel Betzenstein & Schlossgasthof Betzenstube

Wir suchen!

Servicekraft (m/w/d)
Minijob, Teil- oder Vollzeit

Bitte melde dich bei:
Dagmar Potzner
eMail: post@betzenstube.de
Telefon: 0151-61469689



REWE Carl oHG im Gewerbepark Schönthal in Plech:

Jetzt bewerben!

- **Auszubildende Kaufmann/Kauffrau im Lebensmitteleinzelhandel (m/w/d)**
- **Auszubildende Verkäufer/Verkäuferin im Lebensmitteleinzelhandel (m/w/d)**

Weitere Infos: **https://karriere.rewe.de/ausbildung**

Aussagekräftige Bewerbung bitte schriftlich an:
gerd.carl@rewe-kaufleute.com

Wir bauen, sanieren und modernisieren.

Seit 1963

REICHEL
ZIMMEREI & HOLZBAU

Ihr Profi für Beratung, Planung und Ausführung
Zimmerei Reichel e.K. aus 91287 Plech
www.zimmerei-reichel.de
☎ 09244 1531

Meisterhaft
Deutsche Bauwirtschaft



Edis Fahrschule
...eine Freundschaft beginnt...



Pegnitz

Schlossstraße 28

✆ 0171/4237411

✉ info@edis-fahrschule.de

Zweigstellen

Bärnfels-Dorfstraße 7, 91286 Obertrubach
Schlossstraße 20, 91289 Schnabelwaid

Blütenpracht am Blumenfenster ... Hoja





Kalte Füße?
Wir liefern Wärme!

HEIZÖL schwefelarm
Holzpellets

HEIZÖL premium
Dieselkraftstoff

Mineralölhandel
pickelmann
Brennstoffe - Transporte - Energie

Alter Brunnen 1, 91282 Betzenstein
Tel. 09244 - 471, Fax: 09244 - 1585
info@pickelmann-gmbh.de

www.pickelmann-gmbh.de

Rezept

Kirschen oder Powidl Strudel

Teig für Strudl:
250g Mehl, 1 Ei, 1 Prise Salz, 10g Zucker, 10g Butter oder 1 Eßl. Öl, 2-3 Eßl. Wasser

Das Mehl auf ein Nudelbrett geben und eine Mulde anlegen. Ei, Salz, Zucker Öl und Wasser in die Mitte geben und mit den Händen vermengen und zu einem Teig kneten. Er sollte fest aber auch etwas locker als Nudelteig sein.
Ca. 1 Stunde ruhen lassen. In Portionen einteilen und zu einem dünnen Rechteck ausrollen.

Füllung:
300g Kirschen oder Powidl (Zwetschgenmus), 1Eßl. Semmelbrösel, 1 Teel. Zimt, 40g Butter

Die vermengte Masse auf den Teig streichen, der vorher mit dem Butter bepinselt wird. Wenn alles gleichmäßig verteilt ist, den Teig zu einer Rolle bringen. Bei ca. 180 bis 200 Grad für 40-45 Minuten backen.

Gutes Gelingen.





Easthawk Ranch
~ fühlen ~ erleben ~ verstehen ~

Sabrina Ostfalk-Gaßner
Reitpädagogin ~ Übungsleiterin ~ Dozentin

- Ganzheitlicher Reitunterricht
- Ausritte & Wanderritte
- Kurse & Ausbildung für Pferdefreunde
- Urlaub mit dem Pferd
- Ausbildungsstätte von VFD & CuraEquus®

Hetzendorf 2 ~ 91282 Betzenstein
0175 8238763
www.easthawk-ranch.de
info@easthawk-ranch.de

MS ERDBEWEGUNG
BAGGER - TRANSPORT - TIEFBAU

MS-ERDBEWEGUNG
Stefan Matschinko
Rothenbühler Str. 10b
91346 Wiesenttal
0172/ 843 72 13
www.ms-baudienst.de

- Baggerarbeiten aller Art -
- Containerdienst -
(Stellen von befahrbaren Containern)
- Transporte -
Schüttgüter aller Art & Tieflader Transporte
- und vieles mehr -

0172/ 843 72 13

Rezept: Crostini mit grünem Spargel

Zutaten:
10 Scheiben Ciabattabrot, 250g grünen Spargel, 2 Eßl. Balsamico-Creme, 160g Frischkäse, 1 Knoblauchzehe, 40g Parmesan, 1 Burrata (Mozarella), Olivenöl, Salz, Pfeffer

Zubereitung:
Ofen auf 200 Grad vorheizen, Brotscheiben mit Olivenöl beträufeln, mit geriebener Knoblauchzehe bestreichen und 5 Min. in den Ofen legen.
Spargel schneiden , hölzerne Enden entfernen und in Stücke schneiden. Öl in der Pfanne erhitzen und die Spargelstücke scharf anbraten, etwas Balsaminocreme darüber träufeln. ½ Knoblauchzehe fein hacken.
Frischkäse, Knoblauch, 1 Eßl. Olivenöl dazu geben in einer Schüssel alles gut verrühren, Parmesan dazu geben, mit Salz und Pfeffer abschmecken.
Burrata (Mozarella) in feine Stücke schneiden.
Brot aus dem Ofen und kurz abkühlen lassen, Frischkäsecreme auf das Brot streichen und die Spargelstrücke darauf verteilen, Parmesan hobeln und darüber geben, Brotscheiben kurz in den Ofen, der Käse sollte kurz angeschmolzen werden.
Crostini aus dem Ofen und Buratta darauf verteilen, mit Basilikum verzieren, es kann serviert werden.
Dazu schmeckt ein leichter Sommerwein. Guten Appetit !



Dein Wärmepumpen – Solar Profi

Der Meisterbetrieb für Wärmepumpen + Solartechnik
in der Region seit 22 Jahren
Mit über 12.000 Projekten
schlüsselfertig aus einer Hand

Ausstellung I Beratung
91367 Weißenohe - ☎ 09192 992800 - www.iKratos.de

iKratos
Ihr Energie- und Solarprofi.

STEINMETZE IN KOOPERATION

In Zeiten von Fachkräftemangel haben wir rechtzeitig reagiert, die Kräfte vereint und unser Wissen gebündelt. Seit 2020 arbeiten wir zusammen!

Zwei für weiterhin bewährte Qualität und zufriedene Kunden.

NATURSTEIN WOMSER
Steinmetz in 3. Generation seit 1949

HORN ZEIT IN STEIN

Zeit in Stein Horn
Steinmetz in 3. Generation seit 1931

moderne Ausstellung, Beratung & Verkauf jetzt hier:
Sandstr. 1 in 91275 Auerbach (direkt gegenüber vom Friedhof)

Für einen persönlichen Beratungstermin, kontaktieren Sie uns bitte gerne über Telefon oder unsere Website:
☎ 09643 1440 oder 09241 2141
www.horn-zeitinstein.de





Impressum:

Herausgeber:
Ortsverband Betzenstein-Plech, Vorsitzender Harald Pischitz, Weidenhüll-Knock 6b, 91278 Pottenstein, Telefon: 09244-1608, E-Mail: H.Pischitz@bds-betzenstein-plech.de als unselbstständige Unterorganisation des Bund der Selbständigen-Gewerbeverband Bayern e.V., Vertreten durch: Präsidentin Gabriele Sehorz, Schwanthlerstr. 110, 80339 München, Telefon: 089-540560, Fax: 089-5026493, E-Mail: info@bds-bayern.de, Nummer des Vereins: VR 5795 (beim Vereinsregister/Amtsgericht München)

Redaktion:
Harald Pischitz, (Verantwortlicher Redakteur i.S.d. Pressegesetzes)

Anzeigen: Harald Pischitz (Verantwortlich i.S.d. Pressegesetzes)

Text-/Anzeigenannahmestelle:
PlatformElements, Lärchenstr. 2, 91282 Betzenstein, Telefon: 09244-9853684

E-Mail Adresse Kontakt für Anzeigen, Texte, usw:
gewerbeblatt@bds-betzenstein-plech.de, Telefon: 09244-985631

Titelbild: Ingrid Heidenreich

Druck: Printworld.com GmbH, Messering 5, 01067 Dresden

Auflage:
1500 Stück, erscheint 4x im Jahr, Verteilung kostenlos im Gemeindegebiet Betzenstein-Plech
Stand: 16.05.2025



SCHLOSSGASTHOF
BETZENSTUBE

Gut essen in Betzenstein

Die Betzenstube mitten in Betzenstein ist Ihnen zu jeder Jahreszeit ein Gasthaus im eigentlichen Sinne. Fränkisch gemütlich können Sie sich dort fühlen. Und gut essen können Sie dort: guten Fisch, gutes Fleisch und gute vegetarische Gerichte. Alles, was in der Betzenstube auf die blank polierten Holztische kommt, wird in der Küche frisch zubereitet.

Betzenstube
Schloßstraße 5 · Betzenstein
Telefon 09244 920201 · www.betzenstube.de

