



Wirtschaft vor Ort

ORTSVERBAND Betzenstein-Plech



*alt wie ein Baum -
möchte ich werden !*



Seite	3 ... Gelungene Premiere der RockBeaDS
Seite	4 ... Veranstaltungen 2025
Seite	5 ... Einladung zur Ausstellung „Heimische Künstler“ am 09.11.2025 im Schloßhotel Betzenstein
Seite	6 ... Wandertipp
Seite	15 ... 3. BDS - Radlausflug
Seite	18 ... Neues Gewinnspiel: Wörterrätsel
Seite	19 ... Jobs, Praktikas & Ausbildungsstellen ... und viele leckere Rezepte!



Büttner Bauwelt

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 Heßdorf



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

Gelungene Premiere der RockBeaDS

Ein Abend voller Rock- und Popklassiker

Am Samstag, den 14. Juni 2025, feierte die Coverband des BDS Betzenstein/Plech "RockBeaDS" im stilvollen Ambiente des Schlosshotels Betzenstein ihre mit Spannung erwartete Live-Premiere. Was vor einigen Jahren als launige Idee begann, kulminierte an diesem Abend in einem furiosen Debüt, das die geladenen Gäste begeisterte.

Ab 19:00 Uhr entführten die fünf begeisterten Musiker – vier selbstständige Mitglieder des BDS Betzenstein/Plech und ein befreundeter Musiker – ihr Publikum in die Welt der Rock- und Popklassiker. Mit unvergesslichen Songs von Legenden wie den Eagles, Creedence Clearwater Revival (CCR) und STS sorgten die RockBeaDS für ausgelassene Stimmung und jede Menge Mitsing-Momente. Die Band bewies dabei nicht nur ihr musikalisches Können, sondern auch ihre Leidenschaft für die Klassiker, die das Schlosshotel mit rockiger Energie erfüllten.

Für das leibliche Wohl der zahlreichen Gäste war bestens gesorgt. Das Team vom Schlosshotel und der Betzenstube organisierte ein reichhaltiges Angebot an Speisen und Getränken. Die entspannte Atmosphäre lud dazu ein, den Abend in vollen Zügen zu genießen und die musikalische Darbietung der RockBeaDS zu feiern.

Die Veranstaltung war ein voller Erfolg und markiert den Beginn einer viel versprechenden musikalischen Reise für die RockBeaDS.

Bei Interesse & Buchung wenden sie sich bitte an Harald Pischitz unter Telefon 0176/23745921.

Wir freuen uns schon auf weitere Auftritte dieser talentierten Band!



Terminverschiebung: Sonntag, 07. September 2025 ab 14 Uhr: Kanalschiffahrt 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/sehenswerthes/das-treidelschiff-elfriedes>

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

Oktober 2025:

Vortrag zum wichtigen Thema „Was passiert, wenn was passiert??! Vorsorgevollmacht, Patientenverfügung, Sorgerechtsverfügung und vieles mehr.

Der Eintritt ist frei!

Termin: Dienstag, der 21.10.2025 oder Donnerstag der 23.10.2025 um 19 Uhr (wird noch rechtzeitig bekannt gegeben!)

Ort: Wohnhausbau Büttner Massivhaus GmbH, Ottenhofer Anger 2, 91287 Plech

Die Voranmeldung mit Anzahl der Personen bitte bis zum 30.09.2025 unter gewerbeblatt@bds-betzenstein-plech.de

Sonntag, 09. November 2025 von 13:30 bis 17:30 Uhr

Einladung zur Ausstellung

Heimische Künstler stellen ihre Kunstwerke vor.

- **Eintritt frei!**
- Ort: Festsaal im Schloßhotel Betzenstein
- Es erwartet sie um 13:30 ein kleiner Sektempfang sowie Snacks, Kuchen, Kaffee und alkoholfreie Getränke.
- Wir freuen uns auf ihren Besuch und interessante Gespräche.

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. Es gibt wieder viele tolle Preise für die 3 schönsten Fenster zu gewinnen.

Sonntag, 21. Dezember 2025 um 18 Uhr: Adventsevent

Der BDS Betzenstein-Plech eröffnet mit dem Christkind feierlich sein Adventsfenster.

Selbstverständlich findet auch 2025 wieder unser Adventsevent am Gemeindehaus in Betzenstein statt. Lassen sie sich mit leckerem Glühwein, Bier, Plätzchen, Bratwurst und weihnachtliche Musik verwöhnen.



**09.
NOVEMBER
2025**

**GEWERBEVEREIN
BETZENSTEIN/PLECH BDS**

EINLADUNG ZUR AUSSTELLUNG

HEIMISCHE KÜNSTLER

Aquarelle
Kalligraphien
Skulpturen
Zeichnungen
Gemälde

stellen ihre Kunstwerke vor.

Unsere Künstler:

Margit Dippold,
Susanne Heidenreich,
Hans Held,
Kerstin Kassel,
Karin Kriele,
Kerstin Kropf,
Peter Marschall,
Volker Naumann



Es erwarten Sie:
kleine Snacks, Kuchen, Kaffee,
Sekt, alkoholfreie Getränke

**WIR FREUEN UNS AUF IHR ZAHLREICHES
ERSCHEINEN UND INTERESSE**

**13.30 Uhr bis 17.30 Uhr
Festsaal des Schloßhotels Betzenstein, Schloßstraße**

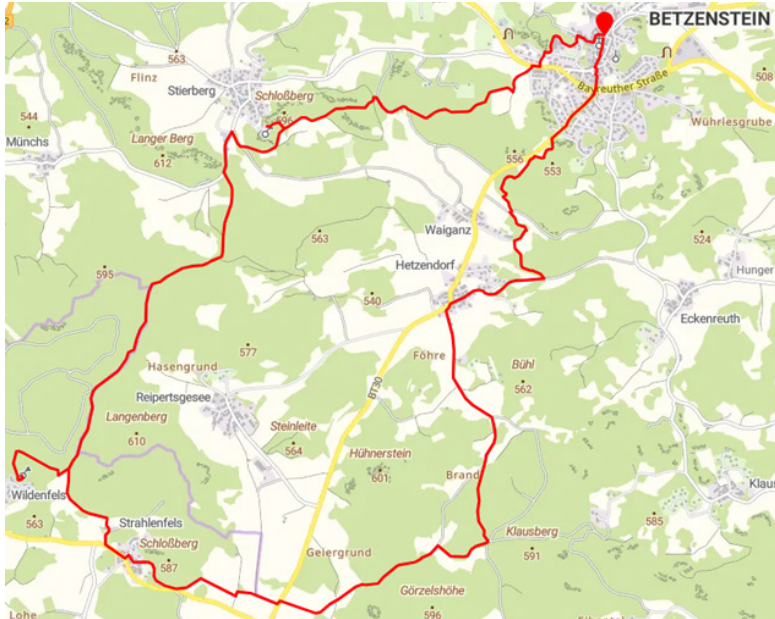
Ausgangs- und Startpunkt:

Marktplatz Betzenstein – Wandertafel am Unteren Markt

Markierungen:

Start mit „Fränkische Gebirgsweg“ / „7-Tageweg (Blaues Dreieck)“ / „Rot-Punkt“; weiter mit „Jakobusweg“, „Gelbe Raute“, dann „5-Tageweg (Grünes Dreieck)“ und zurück mit „Grünes Kreuz“

Länge der Wanderung: ca. 13km



Vom Startpunkt an der Infotafel am „Unteren Marktplatz“ (vor dem unteren Tor) laufen wir auf den Markierungen von „Fränkische Gebirgsweg“ / „7-Tageweg (Blaues Dreieck)“ / „Rot-Punkt“ in die Schloßstraße, direkt am Schloß und am Restaurant „Betzenstube“ vorbei und dann durch das hintere Tor. Nach einem kurzen Stück durch das Scheunenviertel, biegen wir nach dem letzten Wohnhaus links ab.

Der Weg führt hinter der Schule und am ND „Stiefel“ vorbei, nach etwa 150m (kurz nach der Infotafel zur Hersbrucker Mehlbeere) gehen wir ein paar Stufen hinunter in Richtung Hauptstraße und Feuerwehrhaus (Markierung „Jakobusweg“). Rechts vom Feuerwehrhaus folgen wir nun dem „Jakobusweg“ und der „Gelben Raute“ in Richtung Wald. Am Waldeck rechts halten, dann steil hinauf bis zur Kreuzung mit dem Rundweg „Roter Ring“, diesen queren wir. Den Markierungen „Jakobusweg“ / „Gelbe Raute“ folgend, führt der Weg unterhalb der Stierberger Burgruine entlang. Hier ist ein kurzer Abstecher hinauf zur Burgruine sehr empfehlenswert (ca. 150m). Danach begeben wir uns wieder auf den ursprünglichen Weg und gehen bis zur Straße Stierberg – Münchs, orientieren uns weiter an den Markierungen „Jakobusweg“ und „Gelbe Raute“, die nach links Richtung Münchs und nach etwa 200 m wieder in den Wald führen. Auf dem abwechslungsreichen Waldweg laufen wir solange, bis wir in der Nähe der Ruine Wildenfels, auf den „5-Tageweg (Grünes Dreieck)“ treffen und werden diesem Richtung Strahlenfels fortan folgen. Wer will, kann auch von hier noch einen kurzen Abstecher (weiter auf „Jakobusweg“ / „Gelbe Raute“, ca. 600m) zur sehenswerten Ruine Wildenfels machen. Der reguläre Weg geht jetzt ein ganzes Stück auf dem „5-Tageweg (Grünes Dreieck)“ über Strahlenfels, bis zur Staatsstraße BT30, wo wir auch auf den „Naturkundlichen Rundwanderweg – Grüne Linde“ stoßen, überqueren die geteerte Straße geradeaus und laufen an Felder und Wiesen vorbei, bis wir zur Kreuzung mit dem Weg „Grünes Kreuz“ kommen. Fortan folgen wir diesem Weg nach links Richtung Hetzendorf. Das „Grüne Kreuz“ führt uns nun, in einer sehr abwechslungsreichen Landschaft, über Hetzendorf, Waiganz bis zu unserem Startpunkt am „Unteren Marktplatz“. Viel Erfolg.



SCHOPPEN-SEPP WEISSWEIN

HALBTROCKEN

1,0 L 2,99 €

MÜLLER-THURGAU

TROCKEN, FRANKEN,

1,0 L 3,55 €

BACCHUS LIEBLICH,

PFALZ 1,0 L 4,95 €

AB ANFANG SEPTEMBER

FRISCHER FEDERWEISSER



ANGEBOTE
IM
SEPTEMBER

MITSPIELER GESUCHT



TAGESPFLEGE BETZENSTEIN



*Für eine
wundervolle
Freundschaft*



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**

TV & Audio, Telecom, Sat, Computer, Haushaltsgeräte

Persönlich für Sie da!

SP:Kahla

ServicePartner

Persönlich für Sie da!

91287 Plech, Am Vogelwasser 4
Tel.: 09244-9141; Fax: 09244-9142

Email: sp-kahla@t-online.de

Das Service-Mekka in Plech!

Unsere neuen Öffnungszeiten:

Montag, Dienstag, Donnerstag und Freitag
9 Uhr bis 12:30 Uhr und 14 Uhr bis 17 Uhr
Samstag 9 Uhr bis 12:30 Uhr

Mittwoch geschlossen!



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

Für Druckfehler keine Haftung

REWE
Besser leben.

Carl oHG
Gewerbepark Schönthal 4
91287 Plech

Tel. 09244 / 98 23 63
Fax: 09244 / 98 23 64

**Frische und
Regionalität sind
unsere Stärke!**

Für Sie geöffnet: Montag - Samstag von **7** bis **20** Uhr

www.rewe.de

Steuererklärung fällig? Wir helfen.



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

Lohnsteuerberatungsverbund 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



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



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

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 Dezember 2025:

Redaktionsschluss: Dienstag, 11.11.2025

H

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

Rezept

Fruchtiges Hähnchenragout

Zutaten: 800g Hähnchenbrustfilet, Salz, Pfeffer aus der Mühle, 40g Speisestärke, 1 Glas Weißwein, 2-3 Eßl. Honig, 4 Birnen, Saft einer Zitrone, 4cl Birnengeist, 2-3 Eßl. Butter 1 Knoblauchzehe, 1/2L Brühe, 3 Eßl. Sojasoße, 1 Prise Cayennepfeffer, 1 Tasse Cashewkerne

Die Hähnchenbrust waschen, in Streifen schneiden und mit Salz, Pfeffer kräftig würzen.

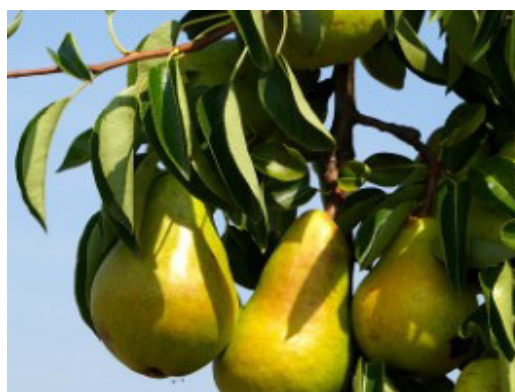
Die Speisestärke mit dem Weißwein und dem flüssigen Honig verrühren und über das Fleisch gießen, gut vermengen und ca. 30 Minuten durchziehen lassen. Die Birnen schälen und achteln, dann mit Zitronensaft und Birnengeist beträufeln.

Die Butter in einer Pfanne erhitzen und das Fleisch darin anbraten, herausnehmen und auf einem Teller legen. Die geschälten fein gehackten Knoblauchzehen, mit den Birnenspalten im Fett unter ständigem Rühren zwei Minuten braten, mit der Gemüsebrühe aufgießen und einmal aufkochen lassen.

Das Fleisch und die Sojasoße zu den Birnen geben, bei mäßiger Hitze 10 Minuten schmoren lassen, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Anrichten und mit den Nüssen garnieren. Dazu passt Reis oder Nudeln.



Guten Appetit wünscht Ingrid Heidenreich





Was würden Sie zu

Wir
erklären
Ihnen wie!



STROMKOSTEN
um 100% senken

sagen?



VIRACON®

WWW.VIRACON.DE

PHOTOVOLTAIK
STROMSPEICHER
BAU + SERVICE

☎ **09270 - 99 19 64**

✉ **solar@viracon.de**

Herbstfrüchte - Gesund Sanddorn

Sanddorn und Honig ...

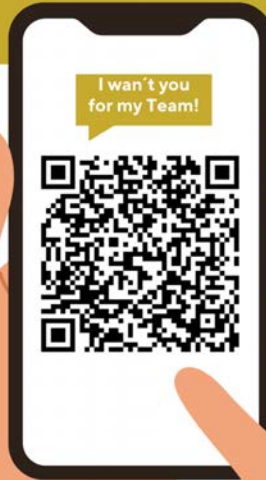
... hilft bei Erkältung und stärkt die Abwehrkräfte.

Sanddornbeeren und auch den Honig (Imkerhonig) verwenden. Am besten von unseren Honigspezialisten Toni Herzing, der Imker aus Leib und Seele. Die Sanddornbeeren vom Ast schneiden und die Beeren gekocht durch ein Sieb streichen.



Im Verhältnis 1:2 mit dem Honig mischen. In Gläser abfüllen (ca. 3-4 Monate haltbar). Als Aufstrich oder Teelöffelweise pur essen. Sanddorn hat sehr viel Vitamin C, stärkt und regt den Stoffwechsel an. Aus den Sanddornrückständen und Früchten kann man ein Salz herstellen. Die Früchte und Rückständen trocknen und pürieren, Salz hinzufügen, Fertig. Selbst getestet. Ingrid Heidenreich

Scanne den QR-Code und werde Teil des Teams!



Anleitung:

- 1 Kamera oder QR-Code App öffnen
- 2 QR-Code Scannen
- 3 Traumberuf finden!

dieter.pfleghardt@dvag.de

dieter.pfleghardt@dvag.de

091559266570

Autohaus
HÖRL GmbH

Autohaus Hörl GmbH

Schermshöhe 2
91282 Betzenstein
Tel.: 09244-9880

Hörl GmbH

Norisstraße 14
91257 Pegnitz
Tel.: 09241-726000

info@autohoerl.de
www.autohoerl.de

Ihre Experten für **Toyota**,
Renault und **Dacia**.



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

Alles für die Mobilität!

Unser Kfz-Meisterbetrieb bietet
mit seinen Fachkräften besten Service
für Reparatur, Instandsetzung,
Lackiererei, TÜV und AU.



AUTOHAUS VIZETHUM

Christ
WASH SYSTEMS

Bayreuther Strasse 22 - Betzenstein

Telefon: 09244 216 - Telefax: 09244 405

www.vizethum.de - autohaus@vizethum.de

Tankstelle mit Nachttankautomat - Waschanlage - Shop





Tierhilfe Franken e.V.

einmal online
besuchen

www.tierhilfe-franken.de

Tierhilfe Franken e.V.

Wir erhalten Leben – drauf!

Tel.: 09244/9823166
09152/921890

3. BDS-Radlausflug am 18.05.2025

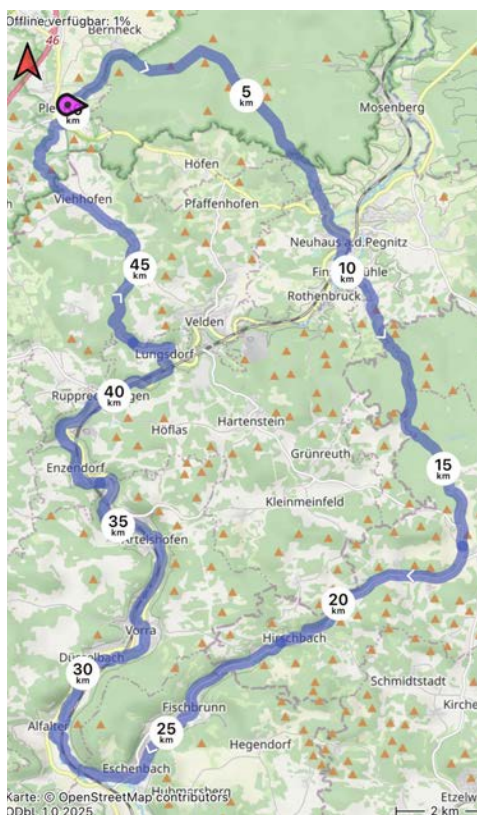
Und zweimal grüßt das Pegnitztal – die diesjährige BdS-Radltour mit dem Clou

Gemeinsamer Start in Plech. Beim ersten Mal queren wir die Pegnitz in Neuhaus, fahren über den Berg, finden uns im Hirschbachtal und treffen wieder auf die Pegnitz. Dann folgen wir dem Pegnitztal aufwärts, zweigen ab in Richtung Viehofen und gelangen wieder nach Plech...

Wie so oft liegt der Clou im Detail: Wähle die richtige Richtung, hab den Wind im Rücken und einen sanften Anstieg. Und natürlich auch noch das passende Lokal für eine gelungene Pause, z.B. www.hirschbachtal.de.

Wir freuen uns schon auf eine Tour im Jahr 2026.

Wenn Du eine Idee hast oder eine Lieblingstour, die du gerne mit uns teilst, dann melde dich unter eMail gewerbeblatt@bds-betzenstein-plech.de.



Wohnräume? Mit uns Wohnwirklichkeit.

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

Profitieren
Sie von rund
400
Finanzierungs-
partnern



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)

Bernhecker Theke



24h regionale Produkte zum selber Abholen!

Unsere bedienungsfreundlichen Automaten bestückt mit vielen leckeren,
fränkischen Köstlichkeiten, warten nur auf Deine Benutzung!

Familie Kalb Bernheck 15 91287 Plech



bernheckertheke

M@il: bernheckertheke@web.de

Zutaten für 2 Personen:

- 800g Kürbis (Hokkaido oder Butternut)
- 1 rote Zwiebel
- 2 Knoblauchzehen
- Olivenöl
- Salz, Pfeffer, Kreuzkümmel,
- frische Petersilie
- 200g Feta Käse

Schneidet den Kürbis in Spalten und entfernt die faserige Masse mit den Kernen. Schichtet ihn auf ein Backblech mit Backpapier und gebt alle Gewürze außer der Petersilie hinzu. Den Knoblauch durch die Presse drücken und zusammen mit der in Ringe oder Würfel geschnittenen Zwiebel ebenfalls auf das Backblech geben.

Großzügig Olivenöl darüber verteilen und dann das Backblech in den auf 200 Grad (Umluft) vorgeheizten Backofen schieben. Nach 20 Minuten den Feta darüber streuen. Weitere 10 Minuten backen, bis der Feta etwas gebräunt ist. Vor dem Servieren die gehackte Petersilie über das Gericht geben und fertig ist ein gesundes und super leckeres Essen.



**STUDIO FÜR COSMETICS & BEAUTY
IN BETZENSTEIN**

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

Ich freue mich auf Sie
Vanessa Thaler



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

maler-thaler
40 Jahre
Tag der offenen Tür
Maler Thaler

**Wir feiern mit einer kleinen Hausmesse
und laden Euch herzlich ein!**

13. September 2025
11 - 16 Uhr

*Geöffnet sind nicht nur unsere Räume,
sondern auch die von:*

AV Make-up Artist Vanessa Thaler
Schornsteinfeger Roman Felber
Psychotherapeut Markus Fochler

Für Speis und Trank ist natürlich gesorgt.
Und euch erwarten einige
Überraschungen.
Kommt gerne vorbei, wir freuen uns auf
Euch!

Alter Brunnen 4 + 5
91282 Betzenstein

Gewinnspiel: Wörrerrätsel „Ortschaften im Gemeindegebiet“

Z	L	K	M	E	R	G	N	E	R	S	Z	X	D
F	F	L	Y	L	R	N	H	O	W	B	K	R	M
W	N	A	C	E	E	W	Ü	T	U	E	G	T	X
A	P	U	J	K	U	C	L	T	N	R	I	Z	U
I	L	S	R	O	T	N	L	E	K	N	H	G	G
G	E	B	X	J	H	D	B	N	Y	H	B	C	V
A	C	E	R	W	O	R	Q	H	X	E	W	C	N
N	H	R	V	O	F	O	X	O	P	C	X	L	Q
Z	Z	G	E	W	P	Y	D	F	N	K	S	Q	B
L	X	H	B	E	T	Z	E	N	S	T	E	I	N
F	W	A	D	H	E	T	Z	E	N	D	O	R	F
I	E	C	K	E	N	R	E	U	T	H	C	D	H
C	H	U	N	G	E	R	X	F	N	H	J	G	G
S	J	R	U	E	C	N	U	L	V	I	N	M	T



Finde folgende 12 Wörter. Die Wörter können horizontal oder vertikal versteckt sein.

1. **Bernheck**
2. **Betzenstein**
3. **Eckenreuth**
4. **Hetzendorf**
5. **Hunger**
6. **Hüll**
7. **Klausberg**
8. **Mergners**
9. **Ottenhof**
10. **Plech**
11. **Reuthof**
12. **Waiganz**

Bitte markieren Sie farbige diese 12 Wörter im Rätsel.

Ihr Name und Adresse:

Telefon: _____

eMail: _____

Ihr Gewinn: 25€ REWE-Gutschein

Bitte geben Sie das Rätsel inkl. den ausgefüllten Abschnitt bis zum **30.09.2025** bei SP:Kahla in Plech oder im Autohaus Vizethum in Betzenstein ab.

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



KÖNIG ELEKTROTECHNIK

+ Service für Haus & Hof

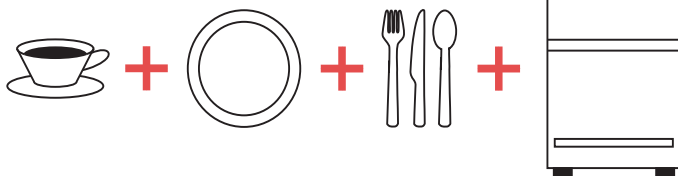


Alfred König
Ottenhof 22
91287 Plech

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

Ebenhack Haustechnik in Geschwand:

Wir brauchen Unterstützung!

Schulpraktikum, Praktikum,
Ferienjob

Hast Du Lust auf neue Herausforderungen? Bist Du handwerklich begabt? Neugierig auf neue Aufgaben? Bereit, im Team zu arbeiten?

Dann bist Du genau richtig bei uns!

Wir sind ein Haustechnik-Betrieb – Heizung, Sanitär & Spenglerei.

Bewirb Dich jetzt unter
steffi@ebenhack.de
Wir freuen uns auf DICH!



REWE Carl oHG im Gewerbepark Schöndorf 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

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



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

Gemüsesülze mit Kartoffeln

Zutaten: 1-2 Eßl. Butter, 1 Bund Frühlingszwiebeln, 200g Pilze, 400g gemischtes Gemüse (Kartoffeln, Zucchini, Kohlrabi, Mais, Erbsen, Paprika, Blumenkohl), 1 Schuss Weißwein, ½l Gemüsebrühe, ½ Tasse Obstessig, 10 Blatt Gelatine, Salz, Pfeffer, 1 Prise Muskat, 1 Prise Zucker, 1 Hand voll Kräuter

Die Butter in der Pfanne erhitzen und die geputzten und klein geschnittenen Frühlingszwiebeln darin schwitzen, die Pilze klein geschnitten dazu geben. Dann das Mischgemüse klein geschnitten hinzu geben, alles leicht an schwitzen und garen. Mit Weißwein ablöschen, mit der Gemüsebrühe übergießen und 5 Minuten köcheln lassen.

Den Essig einrühren, nun die Gelatine dazu geben, die Gewürze darüber streuen, Muskat, Zucker etc. kurz aufkochen und vom Herd nehmen. In ein geeignetes Gefäß gießen und erkalten lassen.

Wer möchte, kann kleine Schinkenwürfel oder Roastbeefscheiben in das Gefäß legen und den Gemüsesud darüber geben. Im Kühlschrank durch kühlen lassen. Dazu serviert man gekochte Kartoffeln.



Es ist angerichtet und schmeckt lecker ! Ingrid Heidenreich



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

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: Ballonbrötchen ... Leicht wie eine Wolke

Zutaten:

200g Dinkelmehl, 150g Joghurt, ½ Teel. Backpulver, 1 Prise Salz

Alles zu einem Teig vermengen und ca. 30 Minuten gehen lassen.

Teig in sechs Teile schneiden, Teigstücke ausrollen, in eine runde Form bringen und aufs Backblech legen.

Ofen auf 210 Grad vorheizen. Nun ca. 5 - 7 Minuten backen, auf jeder Seite 3 Minuten.

Aus dem Ofen nehmen, die Ballonbrötchen aufschneiden und je nach Geschmack füllen.

Herzhaft: Salat, Gurke, Tomate, Fetakäse
Lecker auch mit Mango Chutney füllen.

Guten Appetit! Ingrid Heidenreich



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 | Beratung

91367 Weißenhohe - ☎ 09192 992800 - www.iKratos.de

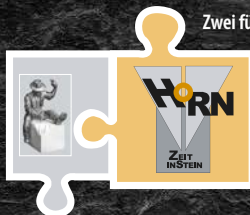


STEINMETZE IN KOOPERATION

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

naturstein
womser

Steinmetz in 3. Generation seit 1949



Zwei für weiterhin bewährte Qualität und zufriedene Kunden.

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





Service / Hilfe unter

support@platformelements.com
www.platformelements.com



Pl@formElements

Regional. Innovativ. Zuverlässig.

WEB-Development



IT-Infrastruktur

Konzepte & Werbung



PlatformElements
Lärchenstraße 2 - 91282 Betzenstein
09244 - 9853684



Impressum:

Herausgeber:

Ortsverband Betzenstein-Plech,
Vorsitzender Harald Pischitz,
Weidenhüll-Knock 6b, 91278 Potten-
stein, Telefon: 09244-1608, E-Mail:
H.Pischitz@bds-betzenstein-plech.
de als unselbstständige Unterorgani-
sation 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/Amtsge-
richt München)

Redaktion:

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

Anzeigen: Harald Pischitz (Verant-
wortlich i.S.d. Pressegesetzes)

Text-/Anzeigenannahmestelle:

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

E-Mail Adresse Kontakt für Anzei- gen, Texte, usw:

gewerbeblatt@bds-betzenstein-ple-
ch.de, Telefon: 09244-985631

Titelbild: Ella Steinbrecher

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

Auflage:

1500 Stück, erscheint 4x im Jahr,
Verteilung kostenlos im
Gemeindegebiet Betzenstein-Plech
Stand: 22.08.2025



**SCHREINER
WERKSTATT
SCHNEIDER**

**Rolf Schneider
Am Schmidberg 16
91282 Betzenstein**

Telefon: 0 92 44 / 92 06 42

Fax: 0 92 44 / 92 06 41

**www.schreiner-werkstatt-schneider.de
info@schreiner-werkstatt-schneider.de**

**Für jede Zeit.
Besondere Möbel
bei Ihrem Schreiner!**



**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

