



Wirtschaft vor Ort

ORTSVERBAND Betzenstein-Plech



Seite 3 + 4 ... Gewinner Adventskalender 2025
Seite 6 + 7 ... BDS-Veranstaltungen 2026
Seite 18 ... Eindrücke vom BDS-Adventsevent
Seite 22 ... Konzerttermine der BDS-Coverband
RockBeaDS
... 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

Unsere Gewinner vom Adventskalender Betzenstein/Plech 2025

Wir möchten uns recht herzlich bei allen unseren Teilnehmern der Aktion „Adventskalender 2025“ bedanken. Alle Fenster und Hauseingänge waren wieder wunderschön weihnachtlich dekoriert.

Unsere Gewinner stehen fest!

In der Arbeitskreissitzung am 21.01.2026 wurden die Gewinner aus den meisten Stimmen ermittelt!

Herzlichen Glückwunsch an alle Gewinner!

Die diesjährige Preisübergabe erfolgte am 11.02.2026 im Gasthof „Zur Burgruine“ in Leienfels!

1. Platz mit 52 Stimmen:

Fenster Nr. 2: Dorfgemeinschaft Stierberg
Preis: 50€ Gutscheine Betzenstube

2. Platz mit 33 Stimmen:

Fenster Nr. 13: Familie Baierlein aus Stierberg
Preis: 40€ REWE Gutscheine

3. Platz mit 27 Stimmen:

Fenster Nr. 8: Autohaus Vizethum aus Betzenstein
Preis: 30€ REWE Gutscheine



1. Platz: Dorfgemeinschaft Stierberg



2. Platz: Familie Baierlein aus Stierberg



3. Platz: Autohaus Vizethum aus Betzenstein

Der richtige „Advents-Lösungssatz“ aller Fenster lautet:

Kerzenschein und Tannenduft, Kinderlachen, Glockenklang. Leise schleicht die stille Nacht, ein Stern erwacht, die Zeit bedacht. Vorfreude wächst, die Herzen weit. Ein frohes Weihnachtsfest.

Der Gewinner des 30€ Tankgutscheines vom Autohaus Vizethum wurde aus allen eingereichten Stimmzetteln mit der richtigen Antwortlösung ausgelost:

Manuela Kern aus Stierberg

gesponsert vom Autohaus Vizethum

Bilder der Preisübergabe am 11.02.2026

Die Preisübergabe für die Gewinner „Adventsfenster 2025“ fand am 11.02.2026 im Gasthof „Zur Burgruine“ in Leienfels statt! Vielen Dank an unsere Gäste für ihr Kommen ...

Unsere Gewinner ...



Praxis ganzheitlicher Therapiekonzepte Heilpraktikerin Anja Hasler

Jeder Mensch ist einzigartig!
Deshalb finde ich in meiner Praxis die für Sie individuelle Behandlung.

Ich freue mich auf Sie!

Homöopathie Kinesiologie Ohr-Akupunktur Mikroimmuntherapie

Termine nach Vereinbarung.

Stierberg 13 • 91282 Betzenstein
Tel.: 09244/9856360 • info@praxis-hasler.com
www.praxis-hasler.com

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. Juni 2026!

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

Donnerstag, 16. April 2026 ab 19 Uhr:
Ihr Weg zum smarten Vermögensaufbau

Warten Sie noch oder Legen Sie Ihr Geld schon an? Viele Menschen lassen ihr Geld aus Unsicherheit auf dem Sparbuch liegen, während die Inflation den Wert langsam auffrisst. Damit ist jetzt Schluss!

Der BDS Betzenstein/Plech lädt Sie herzlich zu einem spannenden Themenabend ein. Wir räumen mit Mythen auf und zeigen Ihnen, wie moderner Vermögensaufbau heute funktioniert.

Das erwartet Sie:

- Geldanlage verständlich erklärt: Schluss mit dem Fachchinesisch.
- Sicherheit vs. Rendite: Wie man Risiken minimiert und Chancen nutzt.
- Strategie statt Glücksspiel: Warum Geldanlage kein Casino ist.
- Experten-Wissen: Direkt aus der Praxis für Ihre persönlichen Ziele.

Unser Referent:

Wir freuen uns sehr, einen echten Profi begrüßen zu dürfen: Frank Homberg, Investment-Experten der ERGO Versicherung. Er gibt uns exklusive Einblicke in die Welt der Märkte – neutral, fundiert und praxisnah.

Der Eintritt ist frei! Eingeladen sind alle Bürgerinnen und Bürger, Unternehmer sowie alle, die mehr aus ihrem Geld machen wollen.

Ort: Massivhaus Büttner, Ottenhofer Anger 2, 91287 Plech

Anmeldung: Damit wir besser planen können, freuen wir uns über eine kurze Rückmeldung bis zum 06.04.2026 unter gewerbeblatt@bds-betzenstein-plech.de.

Packen wir es an – machen Sie Ihr Geld fit für die Zukunft!

Freitag, 08. Mai 2026 ab 07:45 Uhr:
Tagesfahrt zum Spargelhof der Vroni Röhl
„Landfrau aus Leidenschaft“

Wir fahren über Neumarkt vorbei an Berching, Beilngries nach Riedenburg. Hier Aufenthalt um die historische Altstadt zu erkunden. Schlendern Sie entspannt durch die Einkaufsgassen.

Rechtzeitig geht es weiter zum Mittagessen auf den Spargelhof nach Abendsberg-Sanharlanden wo wir von Spargelbäuerin Vroni begrüßt werden. Mittagessen und Pause um im Hofladen einiges zu entdecken. Weiterfahrt nach Neustadt an der Donau. Hier Aufenthalt zum Kaffee trinken. Anschließend Rückfahrt nach Nürnberg.

- Abfahrt: 7.45 Uhr Betriebshof, 8.15 Uhr Lauf/Sparkasse, 8.45 Uhr ZOB, 9.00 Uhr Julius Loßmann Straße, weitere Abfahrtstellen auf Anfrage
- Gerne können sie Bekannte, Verwandte oder Nachbarn einladen zum Mitfahren, wir freuen uns über jeden neuen Gast. Gerne begleite ich Sie auf dieser Tagesfahrt: Ingrid Heidenreich
- Jeder Teilnehmer erhält ein Glas Sekt zur Begrüßung!
- Leistungen: Fahrt im Reisebus
- Kosten: 38€ pro Person

Anmeldung: Telefon 09244/269 oder 09244/9859709



Sonntag, 14. Juni 2026 ab 10 Uhr:

4. BDS-Radlausflug

Ausweichtermin bei Regen 21. Juni 2026

Wir laden herzlich ein zur Fröhsommer-Radltour des BDS:

- von Plech eine Runde in die Oberpfalz nach K rmreuth wieder zurück nach Plech
- ca. 55 km
- ca. 530 Höhenmeter bergauf und ca. 530 Höhenmeter bergab
- reine Fahrzeit ca. 3,5 bis 4 Stunden
- bestens geeignet für E-Bikes, bzw. Pedelecs
- natürlich gibt es eine Pause in einem schönen Lokal
- genauere Infos finden sich in unserem kommenden Gewerbeblatt Juni 2026

Anmeldung und Näheres bitte direkt unter gewerbeblatt@bds-betzenstein-plech.de erfragen.



Sommer & Herbst 2026:

- Schatzsuche/Sondeln für Kinder
- Weinabend
- Nachtw chterf hrung

01. – 24. Dezember 2026: Adventsfensteraktion im Gemeindegebiet Betzenstein und Plech

Jeden Tag öffnet im Gemeindegebiet ein weihnachtliches Adventsfenster oder Weihnachtschmuck im Außenbereich bei Privathaushalten und Firmen und soll vielen Menschen in der Vorweihnachtszeit Freude bereiten.

Sonntag, 20. Dezember 2026 um 18 Uhr: Adventsevent

Es findet auch im Jahr 2026 wieder unser traditionelles Adventsevent am Gemeindehaus in Betzenstein mit leckerem Glühwein, Bier, Plätzen, Bratwurst und weihnachtliche Musik statt.



Wir machen Ihre
Wohnung
wieder h u( )lich!

**FERTIGPARKETT
BODENBELÄGE**

Wir bieten alles für den Selbstverleger an:

Spachtelmasse - Trittschalldämmung
Kleber - Bodenbeläge - Sockelleisten
 bergangsschienen

Reinigungs- und Pflegemittel sowie Öle
von LIVOS, Baumwoll-Wischmop für den
ge lten 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

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



**Gewerbeblatt
Juni 2026:**

**Redaktionsschluss:
Montag, 11.05.2026**

Ein Frühlingsspaziergang - was entdeckt man am Waldrand

Wenn man mit offenen Augen am Waldrand entlang geht, kann man feststellen, welche Vielfalt von Pflanzen, Gräsern, Blumen die Natur zu bieten hat. Zunächst entdeckte ich einen Salbei, gelbes Labkraut, Pfingstnelken, Scharfgarbe, Disteln, wilden Oregano. Ich schlendere weiter und kann diese schönen Wildblumen alle am Rande eines Wanderweges entdecken. Einige, die in dieser Flora vorkommen, möchte ich Ihnen vorstellen.

Wenn Sie mehr über diese Pflanzen erfahren möchten, empfehle ich Ihnen eine Kräuterwanderung mit Frau Monika Börner, welche im Sommer angeboten wird.



Salbei:

Geeignet als Tee, aber auch als Salbe. Er hilft bei Husten und Bronchitis.

Gelbes Labkraut:

Labkraut kommt in ganz Europa vor und wird als Heilmittel verwendet. Pfingstnelke, auch Felsennägele genannt, blüht leicht rosa und sieht schön aus.

Disteln: Ackerkratzdistel – Eselsdistel

Wilder Oregano: Dost, Wilder Majoran.

Sie wird als Gewürz- und Heilpflanze verwendet.

Scharfgarbe:

klassische Heilpflanze (Verdauung, krampflösend)



Frühjahrskur für die Haut

Kaffee ÖL Peeling

Selbst getestet: Mit frischer Haut in den Frühling

Es geht ganz einfach, man nimmt 2 Eßl. Olivenöl 2 Eßl. frisch gemahlenes Kaffeepulver, beides verrühren, es entsteht ein Brei. Je nach Konsistenz dann Öl hinzugeben, damit es nicht zu körnig ist. Nun trägt man das Peeling auf das frische gewaschene Gesicht auf, verteilt es in kreisenden Bewegungen und lässt es ca. 5 Minuten einwirken. Nun mit lauwarmen Wasser abwaschen und die Haut fühlt sich jung und frisch an. Schöne erholte Beine: Man nimmt die Schale einer Zitrone (Bio), abreiben und mit 1 Eßl. Kaffeepulver und Sonnenblumenöl oder Olivenöl mischen. Dann auftragen.



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 Hollederer

☎ (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



Schöbel Immobilien

wir bringen Ihre Immobilie auf den Punkt!

Sie möchten Ihre Immobilie verkaufen? Ich habe den richtigen Käufer!

- Direkt ein unverbindliches Beratungsgespräch vereinbaren und eine kostenfreie Markteinschätzung mit Expertise erhalten!
- Ihre Immobilienspezialistin seit 20 Jahren vor Ort und in der Region!



01608953593 - rufen Sie an, ich nehme mir Zeit für Sie!



info@pia-schoebel-immobilien.de

Spiesmühle 1, 91355 Hiltpoltstein



WIR HABEN IMMER DIE NEUESTEN RENNER

Laufschuhe, Laufbekleidung, Laufzubehör usw.



on-running.com



**10€
RABATT**

Gültig für deinen nächsten Einkauf
ab 99,99 € aus unserem Laufschuh-
und Laufbekleidungs-Sortiment
bis 31.12.2026.

Einlösbar nur auf vorrätige Artikel.
Nicht auf bereits reduzierte Artikel.
Nicht mit anderen Aktionen und
Rabatten kombinierbar.
Nur gegen Vorlage
dieses Coupons.

**Mit unserer
Laufbandanalyse
finden wir bestimmt
auch „den Richtigen“
für dich.**

Denn mit dem passenden
Laufschuh vermeidest du
schmerzende Füße und
machst dich auf
zum nächsten
Level.

SPORTHAUS
Dörrzapf
Auerbach

**Dein Sporthaus
in Auerbach auf 500 qm**
Unterer Markt 22 · 91275 Auerbach
Tel. 09643 · 1348

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



Aktuelle Termine & Informationen finden Sie unter www.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

Was wir in Technik und Werkstatt für Sie tun können



- Vertragswerkstatt Toyota, Renault, Dacia
- Unfallinstandsetzung in eigener Karosserieabteilung und Lackiererei
- Autoglas Kompetenz-Center
- Schadencenter für verschiedene Versicherungen mit Leihwagenservice
- Waschanlage an allen 2 Standorten
- 24h Pannen- und Abschleppdienst, Altkarosserieannahmestelle
- Partner von AC-Autocheck, Wartungsarbeiten
- Reifenservice und Einlagerung
- Klimaanlage, Fahrzeugaufbereitung
- HU und AU im Haus
- 24h Tankautomat am Standort Schermshöhe



Über
50 Jahre

Autohaus 
HORL GmbH
in Betzenstein & Pegnitz

91282 Betzenstein • Schermshöhe 2 • Tel.: 0 92 44 / 988-0

91257 Pegnitz • Norisstr. 14 • Tel.: 0 92 41 / 7 26 00-0

www.autohoerl.de • www.toyota-hoerl-pegnitz.de



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**

Rezept:
Bärlauch-Zupfbrot

Zutaten: 250g Dinkelmehl, 250g Weizenmehl, ½ Würfel Hefe, 350ml warme Milch, 1 TL Zucker, 180ml Olivenöl, Salz, 2-3 Handvoll Bärlauchblätter

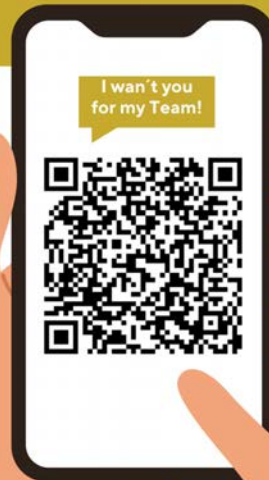
Das Mehl in ein Rührschüssel geben und vermengen. Die Hefe in die Mitte bröckeln, mit lauwarmer Milch, Zucker und etwas Mehl verrühren. Nun zudecken und ca. 15 Minuten gehen lassen. Nun die übrige Milch, 25ml Öl 1 EL. Salz zugeben. Alles zu einem Teig verkneten. Nochmal 30 Minuten gehen lassen. Bärlauch waschen und fein schneiden. Mit übrigen Öl vermengen. Nun eine Kastenform mit Backpapier auslegen. Den Teig in 1cm dicke rechteckige Teile ausrollen und schneiden, mit Bärlauch bestreichen. Die Teile in die Kastenform nach einander aufrecht stellen.



Erneut zudecken und nochmal 30 Minuten gehen lassen. Backofen auf 180 Grad vorheizen. Das Brot ca. 50-60 Minuten goldbraun backen. Fertig ist das köstliche Bärlauchbrot.

Guten Appetit!
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

dieter.pfleghardt@dvag

091559266570



Ihr Zuhause

NACHHALTIG & ZUKUNFTSSICHER



Energie sparen und Umwelt schonen mit Wärmepumpe und Photovoltaik

- Meisterbetrieb seit 22 Jahren
- Über 12.000 Projekte in der Region
- Profitieren Sie von unserem Komplettservice



91367 Weißenhofe · ☎ 09192-99 28 00
✉ kontakt@ikratos.de · www.ikratos.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

Studio

Cosmetics & Beauty
in Betzenstein

Kosmetikbehandlungen
Wellnessmassagen
Shellac
Make-up & Hairstyling
Mobiles Brautstyling



Vanessa Thaler
Alter Brunnen 5 • Betzenstein

Termine nach Vereinbarung
0157 83042800
vanessa@av-makeupartist.de
www.av-makeupartist.de
av_cosmetics_and_beauty
av_makeup_artist

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 in den Ofen legen. (5 Min).

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, 1Eßl. 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 Burrata darauf verteilen, mit Basilikum verzieren, es kann serviert werden. Dazu schmeckt ein leichter Sommerwein.

Guten Appetit

GrabGedenkSteine

exklusiv nach
Wunsch gefertigt

Mit viel Herz und Sorgfalt um
Erinnerungen zu schaffen
und Generationen
zu verbinden

Ihr Steinmetz für die
fränkische Schweiz
und Frankenpfalz



Horn - Zeit in Stein

📍 Sandstraße 1b
(direkt am Friedhof)
91275 Auerbach

☎ 09643 1440

🌐 horn-zeitinstein.de

Beratung und Verkauf nach Terminvereinbarung.

Eindrücke vom Adventsevent am 21.12.2025 in Betzenstein

Am Abend des 3. Advent eröffnete der Bund der Selbstständigen traditionell wieder sein Adventsfenster.

Nach dem Kirchenbesuch konnten die Besucher die leckeren Bratwürstchen und den Glühwein trotz technischer Probleme genießen. Auch haben wir den weihnachtlichen Gedichten vom Betzensteiner Christkind Tara Gaßner und dem Plecher Christkind Lara Pesahl Igelauscht und so den Abend ausklingen lassen. Ein kleiner Engel hat die beiden auch tatkräftig unterstützt. Eine gemütliche Zeit bei kühlen Temperaturen verbrachten die Besucher dann bei Gesprächen und Adventsliedern in vorweihnachtlicher Stimmung. Vielen Dank für ihren Besuch!

Wir bedanken uns daher recht herzlich für die freundlicherweise zur Verfügung gestellten Räumlichkeiten im Gemeindehaus.

Vielen Dank auch an Karl-Heinz für die Weihnachtsmusik und Ingrid und Angelica für das Dekorieren unseres BDS-Adventsfensters sowie allen unseren fleißigen Helfern, die für Essen und Trinken gesorgt haben.

Vielen Dank für ihre Stimmabgabe. Unser schönes Adventsfenster mit Figuren aus dem Erzgebirge hat den 6. Platz erreicht!



**Für folgende Zwecke und wichtige Projekte wurden die Einnahmen vom
BDS-Adventsevent gespendet:**

100€ an die Jugendarbeit der Evang.-Luth. Kirchengemeinde Betzenstein

KÖNIG ELEKTROTECHNIK

+ Service für Haus & Hof

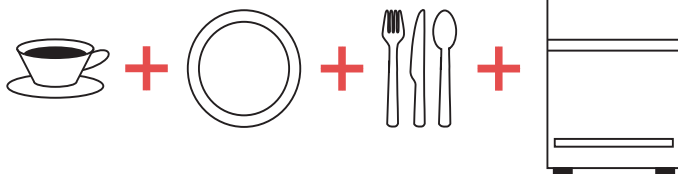


Alfred König
Ottenhof 22
91287 Plech

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

Rezept:

Spargelsalat mit Erdbeeren, Rucola und Pinienkerne

Zutaten:

1 Eßl. Olivenöl, 250g grünen und weißen Spargel, Salz, Pfeffer, 250 g Erdbeeren, 1 Bund Rucola, 1 Eßl. Minze, Basilikum gehackt, 1 Eßl. Pinienkerne geröstet

Dressing: 2 Eßl. Haselnussöl, 1 Eßl. Essig, ½ Eßl. Honig, Salz, Pfeffer

Spargel waschen, grünen Spargel und abschneiden, den weißen Spargel schälen, Spargel in Stücke schneiden. Bratpfanne mit Öl erhitzen, weißen Spargel zugeben und 5 Min. unter rühren anbraten, Grünen Spargel dazugeben und weitere 5 Min. anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Alle Zutaten für das Dressing vermischen.

Spargel in eine Schüssel geben und mit 2 Eßl. Dressing durchziehen lassen,

Pinienkerne rösten, Erdbeeren halbieren. Nun alles unterheben und Basilikum dazu geben. Rucola auf der Servierplatte verteilen und Spargelsalat darauf geben und zum Schluss die Pinienkerne darüber streuen.

Restliches Dressing verteilen.

Guten Appetit!

wünscht Ingrid Heidenreich

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

Rezept:

Italienische Spargelcremsuppe

Spargel kochen. Den Spargelsud (ca. 1 Liter) mit 1 Eßl. weißes Mandelmus mischen und mit etwas Kartoffelmehl binden.

Dann mit Salz, Pfeffer, Muskat, abschmecken und einen Schuss Olivenöl dazugeben. Alles im Mixer mixen oder mit Pürierstab pürieren.

Cocktailtomaten in Schiffchen schneiden. Die Suppe mit Spargelstücken, den Tomatenschiffchen, Radieschensprossen und Olivenöl garnieren. **Guten Appetit!**



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:

Spargelsoufflè

Rezept für 4 Personen:

- 900 g Spargel
- 10 Eiweiß
- 6 Eigelb
- 250g Quark
- 50g Käse (Emmentaler)
- 2 Eßl. Mehl oder
- 1Eßl. Mandelmehl
- 1 Eßl. Gluten
- Salz, Pfeffer, Muskat zum würzen

Spargel in Stück schneiden und im Wasser bissfest kochen. Eischnee steifschlagen, Eigelb, Quark und alle anderen Zutaten schaumig schlagen, Spargelstücke zugeben und Eischnee darunter heben.

In Form füllen und bei 150 Grad Umluft 20 - 30 Min. backen.

Für die Soße: 4 Eigelb 4 Eßl. Spargelsud, 4 Eßl. Weißwein, Butter.

Eigelb, Wein, Spargelsud über dem Wasserbad schaumig schlagen bis es leicht andickt, von der Herdplatte nehmen und Butter unterschlagen. Etwas mit Salz und Pfeffer abschmecken, Basilikum klein schneiden und unterheben.

Dazu passt ein guter trockener Weißwein.

*Gutes Gelingen
wünscht 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

Veranstaltungstermine von RockBeaDS

Die neue Coverband der Region, RockBeaDS, startet durch! Das sympatische Quartett, bestehend aus BDS Mitgliedern hat die ersten Auftrittstermine für 2026 bestätigt und freut sich darauf, die Bühnen der Umgebung zu rocken.

Merken sie sich die ersten Live-Termine vor:

- Samstag, 07.03.2026: Hotel Hartmanns, Pegnitz
- Samstag, 21.03.2026: Bar Burista, Lauf
- Freitag, 05.06.2026: Kirche Betzenstein (Rock- und Popballaden in besonderer Umgebung)
- Mittwoch, 15.07.2026: Sportlerkerwa, Simonshofen

Die Veranstaltungen beginnen um 19:30 Uhr und der Eintritt ist frei!

Weitere Auftritte sind in Planung und werden in Kürze bekannt gegeben. Bleiben sie dran und verfolgen sie alle Neuigkeiten und zusätzliche Termine auf unserer Facebook-Seite unter <https://www.facebook.com/p/Rockbeads-61586671944651>

Die RockBeaDS freuen sich auf ihr Kommen!

RockBeaDS – Eure Zeitreise durch die Rock- & Pop-Geschichte!

Ihr sucht den perfekten Sound für euer Event? Wir sind die RockBeaDS und wir bringen die Bühne zum Beben!

Von den legendären Hymnen der 70er über die Rock und Pop-Hits der 80er bis heute.





Ingenieurbüro Martin Arz

IMA-Bau
Ingenieurbüro
Martin J. Arz
Nürnbergstraße 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



Aktuelle Jobangebote

**REWE Carl oHG im Gewerbe-
park Schönthal in Plech:**

Jetzt bewerben!

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

Weitere Infos: <https://karriere.rewe.de/ausbildung>

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



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: Heike Menzel

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

Auflage:

1400 Stück, erscheint 4x im Jahr,
Verteilung kostenlos im
Gemeindegebiet Betzenstein-Plech
Stand: 10.02.2026



**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

