GEWERBEBLATT AUSGABE 47 - September 2024 bis November 2024

SELBSTÄNDIGE IN BAYERN BDS

Wirtschaft vor Ort

ORTSVERBAND Betzenstein-Plech

Bitte beachten sie die Änderung der Verteilung ... unser Gewerbeblatt „Wirtschaft vor Ort“ finden sie kostenfrei in vielen Geschäften, Tankstellen, öffentlichen Einrichtungen und bei den Ärzten etc. im Gemeindegebiet Betzenstein/Plech.



Seite 3 ... BDS-Weinfest / Weinmesse
Seite 4 ... Veranstaltungen/Termine 2024
Seite 11 ... neues Rätsel
Seite 13 ... Ausflugstipp „Lillachquelle“
Seite 20 ... BDS-Felsenkellerführung Lauf
... und viele leckere Rezepte!

Besuchen Sie die BüttnerBauwelt direkt an der A9, Ausfahrt Plech



Musterhaus *easy*



Musterhaus Belcanto



Bemusterungszentrum

BüttnerBauwelt

Ottenhofer Anger 2 . 91287 Plech



Musterhaus SIMPLY M
Lerchenleite 2 . 91287 Plech

... sowie unsere weiteren Musterhäuser in Himmelkron und Baiersdorf



Musterhaus Living
Lukas-Cranach-Weg 3 . 95502 Himmelkron



Musterhaus VillaNova
Industriestr. 39 . 91083 Baiersdorf

Die aktuellen Öffnungszeiten der Musterhäuser und der BüttnerBauwelt finden Sie unter: www.buettner-massivhaus.de/oeffnungszeiten

BÜTTNER® MASSIVHAUS

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

Weinfest/ -messe

SELBSTÄNDIGE IN BAYERN BDS



9.11.24

Herzliche Einladung!
Ausgewählte Weinhändler bieten ihr Weinsortiment an und beraten fachmännisch ihre edlen Tropfen.
Für das leibliche Wohl und den musikalischen Rahmen ist gesorgt!

Kommt vorbei!



ab 17 Uhr

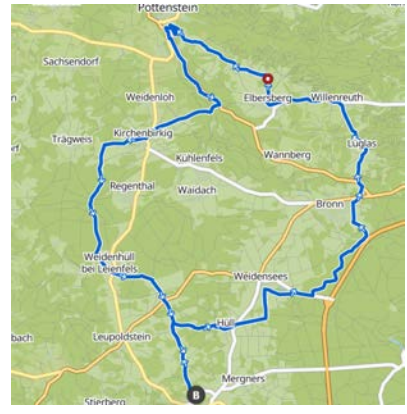
TURNHALLE BETZENSTEIN

Sonntag, 22. September 2024:
2. Wirtschaft-vor-Ort Radlausflug

Treffpunkt: Tiefer Brunnen in Betzenstein
Uhrzeit: 10:30 Uhr

- Route über Elbersberg, Pottenstein/Schüttersmühle und Kirchenbirkig wieder zurück nach Betzenstein
- Einkehr um 12:00 Uhr in Elbersberg
- Strecke 29 bis 35 km (je nach Variante) mit ca. 400 Höhenmetern Anstieg
- ideal für E-Bike

Die Route ist erprobt, das Ausflugslokal bewährt, die Landschaft ein Traum und das Wetter wird hoffentlich spätsommerlich schön!
Sind noch Fragen offen? Oder möchtest Du Dich gleich zum Radlausflug anmelden? Dann schreibe eine eMail an gewerbeblatt@bds-betzenstein-plech.de.





Samstag, 09. November 2024:
Weinabend mit Weinmesse

Ort: Turnhalle Betzenstein (Eintritt frei)
Zeit: 17:00 - 22:00 Uhr

Mit ausgewählten Weinen verschiedener Weinhändler, deftiger Brotzeit und toller Musik soll es ein schöner Abend werden.
Sie sind herzlich eingeladen. Lassen sie sich überraschen!

01. – 24. Dezember 2024: 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.

Wir freuen uns, dass 2024 wieder viele Freiwillige an dieser Aktion teilnehmen. Für Ihre Teilnahme am Gewinnspiel und die 3 schönsten Fenster locken tolle Gewinne.

Wir bitten daher um Ihre Bereitschaft an dieser schönen Tradition auch in diesem Jahr!

Die Anmeldung bitte bis zum 01. November 2024
bei **Ingrid Heidenreich** unter:
Telefon: 09244-7140 oder
per eMail: Ingrid-Hdr@t-online.de

Herzlichen Dank ... BDS Betzenstein-Plech



Sonntag, 22. Dezember 2024 um 18 Uhr: Adventsevent

Es findet in diesem Jahr selbstverständlich wieder unser Adventsevent am Gemeindehaus in Betzenstein mit leckerem Glühwein, Bier, Plätzchen, Bratwurst und weihnachtliche Musik statt.



Änderung der Verteilung unseres Gewerbeblattes ab 01.09.2024

Liebe Leserinnen und Leser,

ab dem 01.09.2024 mit dieser Ausgabe wird „Wirtschaft vor Ort“ leider nicht mehr in jeden Briefkasten im Gemeindegebiet Betzenstein / Plech verteilt.
Sowohl das Verteilernetz selbst, wie auch die stetig gestiegenen Aufwände dafür, machen diesen Schritt notwendig, um weiterhin ein kostenfreies Erscheinen des Gewerbeblattes zu gewährleisten.
Sie finden „Wirtschaft vor Ort“ zukünftig im Gemeindegebiet in vielen Geschäften und Tankstellen, bei Ärzten und in öffentlichen Einrichtungen als Auslagen.
Nehmen sie also einfach ein Heft kostenfrei mit, wenn sie Einkaufen oder Tanken gehen oder wenn sie Behördengänge unternehmen.
Inhaltlich ändert sich nichts, die Termine und Veranstaltungen werden weiter veröffentlicht. Es wird weiter Neuigkeiten der Betzensteiner / Plecher Unternehmen geben und auch mit Rezepten und anderem Interessanten werden wir sie weiterhin versorgen. Bleiben sie also gespannt.
Sollte Wirtschaft vor Ort einmal nicht mehr in den Auslagen sein, können sie es auch aus dem Internet herunterladen unter URL https://www.bds-betzenstein-plech.de/aktuelles-gewerbeblatt. Die stets aktuellen Termine und Veranstaltungen sind weiterhin unter der URL https://www.facebook.com/bds.betzenstein.plech, https://www.bds-betzenstein-plech.de und https://www.betzenstein.de/betzenstein/veranstaltungskalender zu finden.

Wir werden weiter für sie da sein und freuen uns über ihr Interesse.

Bitte bleiben sie unserem Gewerbeblatt „Wirtschaft vor Ort“ treu …

Ihr BDS Betzenstein/Plech





Scanne den QR-Code und werde Teil des Teams!



I wan´t you for my Team!

Anleitung:

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

dieterpfleghardt.dvag dieter.pfleghardt@dvag.de 091559266570

Deutsche Vermögensberatung

Früher an Später denken.

Krise Chance

Die aktuelle Situation bedroht die Existenz vieler Branchen. Die Nachfrage eingebrochen, Staatshilfen beantragt, Arbeitsplätze abgebaut. Unsere Dienstleistung jedoch ist gefragter denn je. Vermögensberater, ein Beruf mit Zukunft. Auch für Sie?

Gerade jetzt: beruflich neue Chance nutzen!

Als Vermögensberater (m/w/d) bewerben bei

Geschäftsstelle
Dieter Pfleghardt und Team

Stierberg 9
91282 Betzenstein
www.gerade-jetzt.com/dieter.pfleghardt



BDS-Grillfest



Prima Wetter – wir grillen!

Jedes Jahr im Sommer gibt es ein kleines, feines Event für die Mitglieder des Gewerbevereins. Vielen Dank an Hans für die Location – vielen Dank an Harald, Martin, Melanie, Gerhard, Sebastian &Tristan für die Live-Musik – vielen Dank an Alle für Bierbänke, Grill, Salate, gute Stimmung und was man sonst so braucht.

Wir freuen uns schon aufs nächste Mal!



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





Rezept:

Schokokuchen mit Zucchini

- ½ Tasse Sonnenblumenöl
- ½ Tasse Zucker
- 5 Teel. Honig
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 1 Prise Salz
- 3 Eier
- ½ Tasse Milch
- 2 Tassen Mehl
- 1 Tasse gemahlene Haselnüsse
- ½ Tasse Kakao
- ¼ Tasse Kaba
- 1 Päckchen Backpulver
- 2 Teelöffel Zimt
- 2 Tassen geraspelte Zucchini

Alle feuchten Zutaten mischen, dann alle trockenen Zutaten dazu geben und vermengen. Nun 50 Min. bei 200 Grad backen, fertig.



Fotorätsel in der Ausgabe Juni 2024:

Vielen Dank für die vielen Einsendungen zum Fotorätsel „Orte von oben“ aus dem Gewerbeblatt Juni 2024! Der Gewinner/in wurde in der Arbeitskreis-Sitzung „Gewerbeblatt“ vom 23.07.2024 aus allen richtigen Einsendungen ausgelost ...

Und der Gewinner ist...

Heidi Pfaffenberger aus Bernheck

Der Preis, ein SP:Kahla-Gutschein im Wert von 25€ wurde bereits an die Gewinnerin übergeben.

Lösung:

1. *Eckenreuth*
2. *Eichenstruth*
3. *Mergners*
4. *Ottenhof*
5. *Stierberg*

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 2024!

REWE
Besser leben.

Carl oHG
Gewerbepark Schönthal 4
91287 Plech

Tel. 09244/982363
Fax: 09244/982364



Frische und Regionalität sind unsere Stärke!

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

www.rewe.de

Rezept:

Ziegenfrischkäse Tartelettes
8 Stück

Zutaten für den Teig: 200g Dinkelmehl, 80g Butter, 1Eßl. Weinessig, Priese Salz
70ml Wasser für den Belag: 150g Erbsen,2 Frühlingszwiebeln, 4 Eßl. Minze, 4 Eier, 150ml saure Sahne, 200g Ziegenfrischkäse

Die Teigzutaten zu einem glatten Teig verkneten und 30 Min ruhen lassen.
Erbsen putzen und waschen, dann 2 Min. in kochendem Wasser blanchieren, abschrecken und abtropfen lassen. Frühlingszwiebeln in feine Ringe schneiden und Minze fein hacken. Eier, Sahne und Frischkäse verrühren und mit Salz und Pfeffer würzen. Backofen auf 180 Grad vorheizen. Den Teig mit etwas Mehl bestäuben und ausrollen, Runde Kreise ausrollen und in die gefetteten Förmchen drücken. Gemüse und Kräuter darauf verteilen und den Eiermix darüber gießen. 25-30 Minuten im Ofen backen.



Fertig! Es kann serviert werden. Guten Appetit Ingrid Heidenreich



TROCKEN DOK
Ihr Experte für Wasserschäden aller Art.
LECKORTUNG
TROCKNUNG
WASSERSCHADENSANIERUNG
ELEMENTARSCHÄDEN
VERKAUF/VERMIETUNG
Schloßstraße 9 • 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 Dezember 2024:

Redaktionsschluss: Sonntag, 10.11.2024

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

Rätsel: Sudoku

4	1			6	5			7
		6			7	4	8	
2		7	4	9				6
	6			7		1		
3		1	5				7	2
	9			4	2	3		8
1		8	6				2	9
	2			1	8	6	4	
6			3				1	

Sie sind ein Freund von Logik-Rätseln!

Bitte das 9×9-Gitter mit den Ziffern 1 bis 9 so zu füllen, dass jede Ziffer in jeder Einheit (Spalte, Zeile, Block = 3×3-Unterquadrat) genau einmal vorkommt.

Ihr Name und Adresse:

_____

_____

_____

_____

Telefon: _____

eMail: _____

Ihr Gewinn: 20€ Gutschein für Essen & Getränke einlösbar zum BDS-Weinabend/-messe am 09.11.2024 in der Turnhalle in Betzenstein.

Bitte geben Sie das Rätsel inkl. den ausgefüllten Abschnitt bis zum **30.09.2024** 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 per eMail an gewerbeblatt@bds-betzenstein-plech.de.



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

Tierhilfe Franken e.V.

Pflegefamilie werden

Das familiäre Konzept des Vereins



Die Alternative zum eigenen Tier - für das man Zeit seines Lebens Verantwortung tragen sollte - ist, Pflegefamilie bei der Tierhilfe Franken e.V. zu werden. Das bedeutet, dass Sie Hund, Katze, Kaninchen etc. für eine gewisse Zeit bei sich aufnehmen, bis der Verein ein passendes Zuhause gefunden what. Futter- und Tierarztkosten sowie das komplette Equipment stellt die Organisation. In einem persönlichen Gespräch bei Ihnen vor Ort werden wir alle Fragen, die Sie zu diesem Thema haben, voll umfänglich beantworten. Sie helfen quasi mit, einem verlassenen Vierbeiner, der kein Zuhause mehr hat, den schweren Gang ins Tierheim zu ersparen. Natürlich stehen wir Ihnen mit Rat und Tat zur Seite.

Werden Sie ein Teil der Tierhilfe Franken e.V. und rufen Sie mal an.
Helfen Sie!

Auch Ihre Urlaubsplanung wird selbstverständlich berücksichtigt.

Kontakt: Tierhilfe Franken e.V., Blumenstraße 7, 91282 Betzenstein
☎ 09244/9823166 ▪ 0911/7540438 ▪ 09152/921890 ▪ www.tierhilfe-franken.de

Spendenkonto: IBAN: DE09773501100038071346, Sparkasse Bayreuth

Ausflugstipp: Kleiner Ausflug zur Lillachquelle

Wir fahren mit dem Auto über Leupoldstein, Hiltpoltstein, Gräfenberg. Kurz vor Gräfenberg biegen wir links ab nach Sollenberg. Von Sollenberg beginnt ein Wanderweg zur Lillachquelle, welcher gut beschildert ist. Es geht erst vorbei an einer Wiese, bevor wir in den Wald abbiegen.

Nach ca. 30 Minuten erreichen wir die Lillachquelle. Sie plätschert gemütlich die Sinterstufen hinunter. Man geht direkt am Fluss entlang bis man ins Tal kommt.

Die wunderschöne Idylle, die Ruhe, das Rauschen der Bäume lässt einen zur Ruhe kommen.



Kleiner Hinweis: An den Wochenenden sollte man diesen Ausflug nicht machen, da ist viel zu viel los.

Viel Spaß, um die Natur zu genießen wünscht Ingrid Heidenreich

MITSPIELER GESUCHT



TAGESPFLEGE BETZENSTEIN

caritas

Fit für die Zukunft!

Solarstrom & Wärmepumpe



iKratos
Ihr Energie- und Solarprofi.

Ausstellung I Beratung

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



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.

Rezept: Züricher Geschnetzeltes mit Pfifferlingen

Zutaten: 800g Kalbfleisch, 500g Pfifferlinge, Salz, Pfeffer, Weißwein, Petersilie, Brühe, Zitrone, 1 kleiner Becher saure Sahne

Pfifferlinge putzen, waschen und kurz, scharf anbraten, würzen und klein gehackte Petersilie dazu geben. Von der Platte nehmen. Fleisch in Streifen schneiden und in der Pfanne anbraten. Fleisch aus der Pfanne nehmen und in eine Schüssel geben, ruhen lassen. Salat in der Zwischenzeit schneiden, dann eine Tomate, eine Paprikaschote, Petersilie, 4 Weintrauben in Stücke schneiden, salzen, Pfeffer und Balsamicoessig zugeben und alles vermengen. Vor dem Anrichten noch Olivenöl darüber träufeln.
Fleisch in die Pfanne geben und nochmal scharf anbraten, 1 Eßl. Stärke darüber streuen und mit Bratensaft aufgießen. 2 Scheiben Zitrone und noch etwas Weinwein dazu geben. Alles ca. 3-4 Minuten leicht köcheln lassen. Nun kommen die Pfifferlinge dazu. Evtl. noch nachwürzen mit Salz und Pfeffer und weiter 10 Minuten abgedeckt ziehen lassen. Zum Schluss kommt die saure Sahne und noch etwas frische Petersilie dazu. Man kann Reis oder Spätzle dazu reichen.



Guten Appetit wünscht
Ingrid Heidenreich

Edis Fahrschule
...eine Freundschaft beginnt...



Pegnitz
Schlossstraße 28

0171/4237411

info@edis-fahrschule.de

Zweigstellen

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

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

Freibad-Jubiläum

BDS-Beitrag mit Live-Musik der Band „Die 3“ am 27.07.2024



Am Samstag den 27.07.2024 feierte Betzenstein das 50-jährige Jubiläum seines Freibades mit einem spaßigen Kinderprogramm und einem lebhaften Wettkampf. Trotz angekündigten Regens fanden die "Bad-Olympics" großen Anklang bei Familien, Vereinen und Konfirmanden.

Durch einen heftigen Regenschauer am Abend war der Andrang überschaubar. Die Terrasse des Freibad war trotzdem gut besucht und die Band „Die 3“ mit Harald und Gerhard spielte bekannte Songs, unterstützt von zwei Sängerinnen Jenny und Melanie. Der Verein 23 sorgte mit Kuchen für das leibliche Wohl.





Rezept: Colastrauch-Wasser

Zubereitung:



Einige Colastrauchzweige abschneiden und in ein Gefäß mit Wasser und Zitronenscheiben geben.
Alles ca. 3-4 Stunden ziehen lassen, vor dem Servieren noch Eiswürfel dazu geben.

Fertig ist ein kühles Sommergetränk!



Heimische Kräuter im Garten:



Es gibt viele Kräuter im Garten die in unserer Küche gut zu verwenden sind.
Hier ein kleiner Einblick ... Currykraut, Petersilie, Liebstöckel, Estragon, Kümmel, Dill, Majoran, Oregano, Basilikum, Lavendel, Bergbohnenkraut, Rosmarin, Thymian, Koriander und und und ...
Demnächst Tipps zur Verwendung der Kräuter.

Ingrid Heidenreich

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 und Informationen finden Sie unter www.bds-betzenstein-plech.de

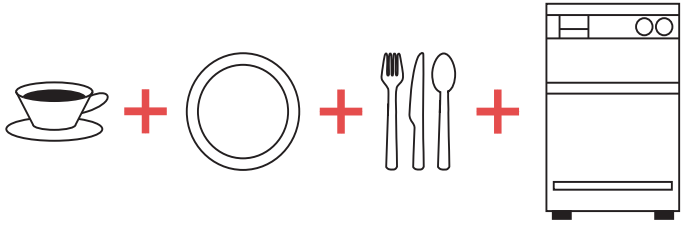


KÖNIG ELEKTROTECHNIK
+ Service für Haus & Hof

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

Rezept:

Italienischer Kartoffelsalat
Rezept für 4 Personen

Zutaten: 1kg Kartoffeln, Salz, 250g Artischockenherzen aus der Dose, 8 getrocknete Tomaten, 100g schwarze Oliven, 1 kleine Zwiebel rot, Minimozzarellakugeln, 2 Eßl. Kapern, 1 Bund Rucola und Basilikum, 2 Eßl Zitronensaft, 1 Eßl. Balsamessig, 4 Eßl. Olivenöl, Pfeffer

Kartoffeln kochen, Artischocken abgießen und abtropfen lassen in Streifen schneiden, Oliven quer in Scheiben schneiden, Zwiebel in feine Streifen schneiden. Mozzarella-kugeln abtropfen lassen und auch die Kapern. Rukola und Basilikum waschen und abtropfen lassen.
Zitronensaft, Essig, Olivenöl und 1 Eßl. Tomate verquirlen, salzen und pfeffern.
Kartoffel schälen und in dicke Scheiben schneiden mit allen übrigen Salatzutaten in eine Schüssel geben. Das Dressing darüber gießen und den Salat noch mal mit Salz und Pfeffer würzen.
Es kann serviert werden.
Guten Appetit Ingrid Heidenreich





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

Besichtigung Felsenkeller Lauf am 23.06.2024

Am 23.06.2024 trafen wir uns bei bestem Wetter und Sonnenschein in Lauf an der Pegnitzwiesen. Wir wurden von dem Ehepaar Pöhlmann schon erwartet.
Los ging es, zunächst über die Brücke zum Wenzelsschloß auf der Schloßinsel. Weiter über die nächste Brücke Richtung Marktplatz. Von hieraus hat man einen herrlichen Blick die Pegnitz entlang auf „Kleinvenedig“.
Durch die Spitalgasse erreichten wir das frühere Spital und besuchten die Ruine der Spitalkirche, wo der Altarraum und der Turm noch erhalten sind.
Nach einigen Metern waren wir am Marktplatz, und etwas weiter befindet sich der Eingang zum Felsenkeller mit etlichen Stufen nach unten. Die Häuser am Marktplatz sind alle voll unterkellert. Hier haben früher die drei Brauereien und die Bewohner ihr Bier und weitere Waren gelagert. Durch viele verzweigte Gänge kann man die einzelnen Gewölbe ansehen und auch einen Brunnen entdecken. Die Temperatur ist gleich bleibend bei 8 Grad. Sehr beeindruckend, diese vielen Kellerräume. Die Kellerführung wurde durch Herrn Pöhlmanns Erklärungen sehr interessant. Nach den vielen Eindrücken gingen wir die Stufen wieder nach oben ans Tageslicht und in die Wärme.
Wir bedankten uns bei dem Ehepaar für die informativen Erklärungen und verabschiedeten uns. Im Cafe am Stadttor stärkten wir uns bei einer Tasse Kaffee und Kuchen und ließen den Sonntagnachmittag ausklingen. Vielen Dank.







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











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: Brjte Bizerla

Zutaten:

- 250 g Mehl
- 20 g Hefe
- 1 Prise Salz
- Öl zum frittieren
- Soße
- 200 g Honig
- 100 g Ahornsirup
- 3 Elisenlebkuchen





Zubereitung:

Das Mehl in eine Schüssel sieben und in der Mitte eine Mulde drücken und die Hefe hinein bröckeln.
Knapp 1/8 l warmes Wasser in die Mulde gießen und die Hefe mit etwas Mehl zu einem Vorteig verrühren. Die Schüssel mit einem Küchentuch abgedeckt gehen lassen.
Das Salz auf das Mehl geben und einem knapp 1/8 l warmes Wasser dazu geben und alles zu einem geschmeidigen Teig verarbeiten.
Den Teig zugedeckt an einem warmen Ort 1 – ½ Stunden gehen lassen.
Reichlich Öl in einer Fritteuse oder Freittiertopf erhitzen.
Kleine Bällchen formen und im heißen Fett backen. Bällchen herausnehmen und mit kaltem Wasser übergießen.

Zubereitung der Soße:

Honig, Ahornsirup und Lebkuchen unter ständigem rühren zum Kochen bringen. Über die „ Bizerla“ gießen.

Guten Appetit wünscht Ingrid Heidenreich

WAFFEN- & MUNITIONSHANDEL

VERKAUF VON
Waffen, Munituion & Optiken

WAFFENPFLEGE
Ultraschallreinigung
Chem. Laufreinigung

SERVICELEISTUNG
Schaut doch einfach mal auf unsere Homepage vorbei.

Bis dahin „Gut Schuss!“

GAMPER GUNS

Leupoldstein 64
91282 Betzenstein

CORINNA GAMPER
DANIEL GAMPER

+49 170 3863298
+49 151 20133301

gamperguns@gmail.com
www.gamperguns.de

Inh. CORINNA GAMPER



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: pixabay.com

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

Auflage:
1000 Stück, erscheint 4x im Jahr, Verteilung kostenlos im Gemeindegebiet Betzenstein-Plech



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

