GEWERBEBLATT AUSGABE 56 - Dezember 2026 bis Februar 2027

SELBSTÄNDIGE IN BAYERN BDS

Wirtschaft vor Ort

ORTSVERBAND Betzenstein-Plech



Seite 3 ... Adventskalender 2026
Seite 4 ... Eindrücke vom Weinfest am 24.10.2026
Seite 6 ... Weihnachtsgeschichte
Seite 8 ... BDS-Veranstaltungen/Termine 2026 & 2027
Seite 9 ... BDS-Weihnachtswünsche
Seite 18 ... Einladung zum Adventsevent am 20.12.2026
Seite 19 ... Adventsfahrt nach Augsburg
... und viele leckere Weihnachtsrezepte



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 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 Adventsfenster 2026:

Nr. 1: Michaelis Kindendergarten, Betzenstein, Höchstädter Str. 4
Nr. 2: Damenstammtisch, Ottenhof, Ortsmitte (Krippe)
Nr. 3: Mittagsbetreuung Grundschule, Betzenstein
Nr. 4: Metzgerei Wirth, Betzenstein, Am Wirths Häusla, Höchstädter Str., mit Event
Nr. 5: Wunderwelt Hetzendorf, mit Programm, Herzliche Einladung zum Event
Nr. 6: Betzenstube, Betzenstein, Schloßstraße 5
Nr. 7: Monika Richter, Betzenstein, Hüller Str. 8
Nr. 8: Autohaus Vizethum, Betzenstein, Bayreuther Str. 22
Nr. 9: Blumengeschäft Otto, Betzenstein, Hauptstr. 26
Nr. 10: KerstinDietrich, Bernheck 2b
Nr. 11: Petra Valta Schnellinger, Betzenstein, Hüller Str. 2
Nr. 12: Dorfgemeinschaft Stierberg, Dorfhäuschen
Nr. 13: Birgit Baierlein, Betzenstein, Stierberg 19
Nr. 14: Gasthaus „Zur Burgruine“, Leienfels 2
Nr. 15: Michael Fucker, Betzenstein, Schloßstraße
Nr. 16: Gasthof Herbst, Betzenstein, Bayreutherstr. 4
Nr. 17: Kroder GmbH, Plech, Riegelsteiner Str. 13
Nr. 18: PlatformElements, Sebastian Menzel, Betzenstein, Lärchenstr. 2
Nr. 19: Schreiner Werkstatt Schneider, Betzenstein, Am Schmidberg 16
Nr. 20: Gewerbeverein Betzenstein-Plech, Betzenstein, Gemeindehaus in der Schloßstraße (mit Adventsevent ab 18 Uhr)
Nr. 21: Maasenhaus, Betzenstein, Hauptstraße 44
Nr. 22: Wandervogel Seitz Reisen, Betzenstein, Alter Brunnen 3
Nr. 23: Familie Menzel, Betzenstein, An der Klauskirche 7
Nr. 24: SP-Kahla, Plech, Vogelwasser 4

Der neue Adventskalender 2026 möchte wieder vielen Menschen eine Freude bereiten.

Mitmachen und gewinnen …

In den jeweiligen Adventsfenstern sind Silben versteckt. Die Wörter ergeben den Lösungssatz. In dieser Reihenfolge müssen Sie die Wörter, Buchstaben oder Silben notieren und am Ende den richtigen Lösungssatz **hier** eintragen und rechtzeitig abgeben, faxen oder mailen.

.....

.....

.....

Welches sind die schönsten 3 Adventsfenster? Es locken 3 tolle Gewinne!

Platz 1: Nr.: _____ Name _____

Platz 2: Nr.: _____ Name _____

Platz 3: Nr.: _____ Name _____

Diesen Zettel bitte bis 07. Januar 2027 abgeben bei: SP Kahla in Plech oder im Autohaus Vizethum in Betzenstein oder per Fax an: 09244-9859726 oder per eMail an: gewerbeblatt@bds-betzenstein-plech.de

Ihr Name:

Ihre Adresse:

Ihre Telefonnummer:

Die Teilnahme ist nur einmal möglich!
Sie können mit ihrem Stimmzettel und dem richtigen Lösungssatz einen Tankgutschein vom Autohaus Vizethum in Höhe von 30€ gewinnen.

Eindrücke vom Weinfest am 24.10.2026 in Betzenstein

Am Samstagabend, dem 24. Oktober 2026, verwandelte sich die Turnhalle der GS Betzenstein ab 18 Uhr in einen stimmungsvollen Treffpunkt für Weinliebhaber. Der BDS hatte den „Weinvertrieb Keller“ aus Lauf eingeladen, dessen hervorragende und zugleich erschwingliche Weine großen Zuspruch fanden.
Die „Alten Herren“ des FC Betzenstein kümmerten sich mit Leberkäsebrötchen und herzhaft belegten Broten um die kulinarische Begleitung.
Für musikalische Begeisterung sorgten die RockBeaDS, die mit Rock- und Pop-Klassikern auf beeindruckend professionellem Niveau auftraten und viele Gäste zum Mitwippen und Tanzen brachten.
In bester Stimmung endete der Abend gegen 22 Uhr – ein voller Erfolg.




RockBeaDS



Unsere BDS-Mitglieder wünschen einen Guten Start ins neue Jahr 2027!



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




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 Marktein-schätzung 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

Das nächste Gewerbeblatt „Wirtschaft vor Ort“ erscheint am 01. März 2027!



Wie Ochs und Esel zur Krippe im Stall von Bethlehem kamen

von Eckhard Leyser

„Das wird wohl nicht einfach werden“, sagte sich Erzengel Michael und strich sich sorgenvoll über seine wallenden Locken. Er war eigens vom Erzengel Gabriel beauftragt worden, passende Tiere für den Stall zu bestimmen. Die Zeit drängte, denn die Geburt des kleinen Jesuskindes im Stall von Bethlehem stand kurz bevor. Die Hirten wie auch die drei Weisen aus dem Morgenland waren bereits unterwegs, um dem Stern von Bethlehem zu folgen, der sie zu dem Kind in der Krippe führen würde.

Erzengel Michael rief sogleich alle Tiere aus dem Umkreis zu sich, um eine Entscheidung zu treffen.

Als erster drängte sich der Löwe vor. „Ich bin der König aller Tiere und habe vor nichts Angst!“ Zum Beweis brüllte er kräftig wie es nur ein richtiger Löwe kann, so dass Engel Michael zusammenzuckte. „Ich zerreiße jeden, der dem Jesuskind zu nahe kommt!“, bekräftigte der Löwe zusätzlich. Aber Erzengel Michael schüttelte den Kopf, denn das war ihm doch zu gefährlich. Niemand sollte schließlich Angst haben oder sein Leben verlieren, wenn er die Krippe aufsuchen wollte. Er lobte den Löwen für seine Kraft und seinen Mut, betonte aber, dass alle Besucher beim Jesuskind willkommen seien und keine Angst bekommen dürften.

Er wandte sich dem Affen zu, der gleich seine Gewandtheit und Schnelligkeit vor Augen führte und flink herumturnte. Erzengel Michael zeigte sich beeindruckt, doch das war ihm viel zu unruhig. „Nehmt doch mich“, sagte der Fuchs. „Ich bin ein raffinierter Dieb und kann für das Jesuskind alles stehlen, was es braucht!“ Doch ein solch sündhaftes Verhalten kam für Erzengel Michael überhaupt nicht in Frage. Er wies den Fuchs energisch in die Schranken und forderte ihn auf, künftig auf ehrliche Weise seinen Lebensunterhalt zu verdienen.

Nun trat der Hofhund des Stallbesitzers nach vorne. „Ich bin ein guter Wachhund und habe schon einige Diebe verjagt“ sagte er voller Stolz. „Das zählt hier nicht“, gab Erzengel Michael zurück. „Hier müssen keine Diebe verjagt werden! Aber mach du nur weiterhin deine gute Arbeit.“

Leise schlich sich nun die Hauskatze nach vorne. Sie sagte in ihrem miauenden Singsang „Ich habe ein sanftes Gemüt und würde das Jesuskind abschlecken, bis es ganz sauber ist!“ Erzengel Michael schüttelte sich. „Das ist sicher gut gemeint, liebe Katze, aber das Jesuskind abschlecken, das geht nun wirklich nicht!“

In der Folge stellten sich noch viele andere Tiere vor, darunter auch eine Schlange, ein Mäuslein, eine Giraffe und ein Elefant. Die beiden letztgenannten waren eindeutig zu groß für den kleinen Stall. Sie hätten nicht einmal durch die Tür gepasst. Die Schlange hätte wohl zu große Angst ausgelöst und ein Mäuslein wäre wohl auch nicht passend gewesen. Die Schafe wollten lieber bei ihrer Herde bleiben und der Ziegenbock roch einfach zu streng. Aber Erzengel Michael fand für alle aufmunternde Worte, denn jedes Tier ist ein Geschöpf Gottes.

Schließlich wandte sich Engel Michael dem Ochsen und dem Esel zu, die ganz hinten standen und sich gar nicht nach vorne getraut hatten.

„Kommt doch einmal her“ forderte sie Erzengel Michael freundlich auf. „Warum habt ihr euch nicht vorgestellt? fragte er. „Ach Erzengel Michael,“ antwortete der Esel. „Wir haben nichts gelernt und können nur Lasten tragen und Karren ziehen. Wir jagen auch niemandem Angst ein, denn wir sind friedvolle bescheidene Geschöpfe.“ Der Esel ließ traurig seine Ohren hängen und auch der Ochse sah ganz betrübt aus.

„Ihr seid doch genau richtig“, rief Erzengel Michael freudestrahlend und klatschte in die Hände. „Das Jesuskind liebt ganz besonders die Sanftmut, die Demut und die Bescheidenheit und es hat ein Herz für alle Leidenden! Kommt nach vorne zur Krippe und leistet dem Jesuskind Gesellschaft!

Gleich wird der Heiland geboren und in der Krippe liegen!“

Erzengel Michael segnete zum Abschluss Menschen und Tiere und kehrte mit rauschendem Flügelschlag wieder in den Himmel zurück.



Und so kam es, dass auch heute noch, über 2000 Jahre später, weltweit Ochs und Esel an der Krippe stehen und in harmonischer Eintracht mit den Hirten, den drei Weisen aus dem Morgenland sowie Maria und Joseph dem neu geborenen Jesuskind huldigen.





Wärmepumpe & Photovoltaik

- Ihr Experte seit 23 Jahren
- Über 13.500 schlüsselfertige Projekte
- Persönliche Kundenbetreuung von A - Z



iKratos

91367 Weißenohe · 09192-992800 · www.ikratos.de

SPORTHAUS Dörrzapf Auerbach
Unterer Markt 22 · 91275 Auerbach
Tel. 0 96 43 - 13 48

SPORTHAUS Dörrzapf Pottenstein
Hauptstr. 43 · 91278 Pottenstein



NEU: SKISERVICE-ANNAHME IN POTTENSTEIN
MONTAG UND MITTWOCH 16 – 19 UHR
(DEZEMBER – MÄRZ)

AB SOFORT BIS 31. DEZEMBER 2026

- Belag schleifen
- Kanten schleifen
- Tuning
- Heißwachsen
- Polieren

Profi -Jugendskiservice + Bindungseinstellung bis Skilänge 130 cm
statt 29,- €
AKTIONSPREIS 20,- €

Profi -Skiservice ab Skilänge 140 cm
statt 34,- €
AKTIONSPREIS 27,- €

Profi -Skiservice + Bindungseinstellung ab Skilänge 140 cm
statt 39,- €
AKTIONSPREIS 30,- €

01. – 24. Dezember 2026: 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, 20. Dezember 2026 um 18 Uhr: Adventsevent

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

Februar 2027: Nachwächterführung durch Betzenstein

Voranmeldung: Interessenten melden sich bitte unter gewerbeblatt@bds-betzenstein-plech.de mit Name und Anzahl der Teilnehmer.
Kosten: 5€ pro Person
Der Termin, die Uhrzeit und der Treffpunkt werden noch bekannt gegeben!



NEU 2027: Betzenstein bekommt einen Online-Adventskalender!

Wir suchen eure schönsten weihnachtlichen Dekorationen für den Innenbereich!

Unser traditioneller Betzensteiner/Plecher Adventskalender mit den liebevoll mit geschmückten Fenstern und Außendekorationen gehört seit über 20 Jahren zur Vorweihnachtszeit in Betzenstein.

Und das soll auch so bleiben!

Ab 2027 möchten wir unser Angebot erweitern: einen Online-Adventskalender mit weihnachtlichen Innendekorationen.

Dafür brauchen wir eure Unterstützung! So könnt ihr mitmachen:



- *Dekoriert 2026 eure Fenster und Wohnräume weihnachtlich.*
- *Fotografiert eure schönsten weihnachtlichen Innendekorationen.*
- *Schickt eure Fotos im Januar oder Februar 2027 an gewerbeblatt@bds-betzenstein-plech.de*
- *Mit euren Bildern gestalten wir einen digitalen Adventskalender, der im Dezember 2027 online unter www.bds-betzenstein-plech.de veröffentlicht werden.*

Wichtig: *Der bisherige Adventskalender Betzenstein-Plech mit den von außen sichtbaren Fenster- und Außendekorationen bleibt selbstverständlich bestehen! Der neue Online-Adventskalender ist eine zusätzliche Aktion und zeigt ausschließlich weihnachtliche Dekorationen aus dem Innenbereich.*

Lasst uns gemeinsam die weihnachtliche Vielfalt im Gemeindegebiet Betzenstein/Plech zeigen und die Vorfreude auf Weihnachten 2027 noch ein bisschen steigern!

Wir freuen uns auf viele kreative Ideen, festlich geschmückte Fenster und eure Fotos! Macht mit und lasst uns gemeinsam Weihnachtsfreude teilen!

Weihnachts- und Neujahrsgrüße 2026

Liebe Bürgerinnen und Bürger, liebe Unternehmerinnen und Unternehmer, liebe Mitglieder,

das Jahr neigt sich dem Ende zu – und wenn wir als BDS-Ortsgruppe Betzenstein/Plech auf 2026 zurückblicken, bleibt vor allem eins hängen:
Wir haben gemeinsam richtig was auf die Beine gestellt. Egal ob bei unsereren Infoveranstaltung, den Ausflügen und Aktionen die wir organisiert und durchgeführt haben, oder auf unserem Weinfest im Oktober – es hat sich wieder einmal gezeigt, wie wichtig ein starkes lokales Netzwerk und ein , lebendiges Gewerbe für unsere Region sind. Wenn wir vor Ort zusammenhalten, bewegen wir auch was.
Die Weihnachtsfeiertage stehen vor der Tür. Zeit, den Akku aufzuladen, die Füße kurz hochzulegen und die Tage im Kreis der Familie zu genießen.

Im Namen des gesamten BDS-Vorstands bedanke ich mich herzlich bei allen Unternehmern, Partnern und natürlich bei den Bürgerinnen und Bürgern, die unsere heimischen Betriebe das ganze Jahr über unterstützen. Ich wünsche Ihnen und Ihren Familien ein frohes, entspanntes Weihnachtsfest und einen guten, gesunden Start ins neue Jahr 2027!

1. Vorsitzender Harald Pischitz, BDS Betzenstein/Pech

Unsere Mitglieder wünschen einen Guten Start ins neue Jahr 2027!

Rolf Schneider
Schreiner Werkstatt Schneider

Rudolf Vizethum
Autohaus Vizethum KG

Ulrich Strauß
Zimmerei

Heinrich Pickelmann
Mineralölhandel Pickelmann GmbH

Peter Marschall
Architekturbüro b2

Karl-Heinz Kahla

Melanie Martin
Mobile Friseurin

Hans Chlebowski

Anneliese Keck
Autoservice Keck GmbH

Alfred König
König Elektrotechnik

Gerd Carl
REWE CARL OHG

Martin Schmitt
Macovima Betriebs KG

Dieter Pfleghardt
Dt. Vermögensberatung

Werner Büttner
Büttner Massivhaus GmbH

Martin Johann Arz
IMA-Bau

Harald Pischitz
ERGO Generalagentur

Heinrich Eichler
Steuerberater

Dennis Bergmann
Physiotherapie

Sebastian Menzel
PlatformElements

Ludwig Ebenhack
Haustechnik

Hans Chlebowski

Robert Häußler
Bodenleger

Steffen Menzel

Johann Stadtfeld

Peter Graf
Landmaschinen Graf oHG





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

Gewerbeblatt März 2027:

Redaktionsschluss: Donnerstag, 11.02.2027

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

In Gedenken an Dirk Möller

Der Bund der Selbständigen (BDS) Gewerbeverein Betzenstein/Plech trauert um sein langjähriges Mitglied

Dirk Möller

Mit großer Bestürzung und tiefem Bedauern haben wir erfahren, dass unser geschätzter Kollege und Freund Dirk Möller viel zu früh und völlig unerwartet aus unserer Mitte gerissen wurde.

Dirk war über viele Jahre hinweg ein verlässliches und engagiertes Mitglied unseres Gewerbevereins. Mit seinem unermüdlichen Einsatz, seinen Impulsen und seiner zugewandten Art hat er unser Vereinsleben bereichert und den Zusammenhalt unserer regionalen Wirtschaftsgemeinschaft entscheidend mitgeprägt. Wir verlieren mit ihm einen geschätzten Menschen und Wegbegleiter.

Unser tiefes Mitgefühl und unsere aufrichtige Anteilnahme gelten in diesen schweren Stunden seiner Familie, allen Angehörigen sowie seinen Kolleginnen und Kollegen.

Wir werden Dirk Möller stets ein ehrendes und dankbares Andenken bewahren.

Bund der Selbständigen (BDS)
Betzenstein/Plech

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



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



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



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

Mandel-Butterplätzchen (Mehl + Zucker frei)

(Tipp: Kokosmehl sowie Mandelmehl im Bioladen erhältlich)

Zutaten:

- 200g gem. Mandeln
- 50g Mandelmehl
- ¼ TL Salz,
- ¼ TL Natron
- 100ml Butter zerlassen
- ½ Vanilleschote
- 1 Ei



Die Zutaten mischen und eine Stunde kalt stellen. Den Teig zwischen 2 Folien ausrollen und ausstechen. Auf Backfolie legen und noch einmal 20 Min. kalt stellen.

Nun bei 170 Grad ca. 15 Min. backen.

Mit Honig bestreichen und mit Mandelstückchen verzieren.

Gutes Gelingen wünscht Ingrid Heidenreich





Tierhilfe Franken e.V.

Liebe Tierfreunde,
wir danken Ihnen aus tiefstem Herzen für Ihre Treue.
Wir wünschen ein harmonisches Fest, ein gesundes 2027 und hoffen, Sie im neuen Jahr als ehrenamtlichen Helfer begrüßen zu dürfen.

Ihr Team Tierhilfe Franken e.V.
www.tierhilfe-franken.de, 09244/9823166



Leckere Plätzchen und Lebkuchen !!!

Schokoladenbrot

(ca. 40 min Gesamtzeit)



Zutaten für ein Backblech:

- 250g Butter oder Margarine
- 250g geriebene Schokolade
- 250g gemahlene Haselnüsse
- 100g Mehl
- 6 Eier
- Schokoglasur und wer mag bunte Zuckerperlen

Backofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Die Butter und den Zucker schaumig schlagen, die Eier hinzugeben und die Masse nochmal gut durchrühren. Das Mehl langsam unter Rühren dazugeben. Zum Schluss Nüsse und Schokolade unterrühren. Die Masse dann auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech streichen und ca. 20 Min. im vorgeheizten Ofen bei 180 Grad Ober-/Unterhitze backen.

Nach dem Erkalten mit Schokoglasur bestreichen und wer mag mit Zuckerperlen verzieren, danach in kleine Quadrate schneiden.

Gutes Gelingen Franziska Pfleghardt





Rosinenkekse

(ohne Mehl) 1 Cup entspricht 150g

Zutaten:

- ¼ Cup Butter oder Kokosöl
- 1 Ei
- 1/3 Cup Honig
- Mark einer Vanilleschote
- 4 TL Zimt
- 2 TL Muskat
- 1 Cup gem. Mandeln
- 2 EL Kokosmehl
- ½ TL Natron oder Backpulver
- ½ TL Salz
- 2 TL Gem Leinsamen
- ¾ Cup Kokosraspel
- ½ Cup Rosinen

Alles vermengen und kleine Häufchen aufs Blech aufbringen, dann ca. 12-15 Min. bei 175 Grad Umluft backen.

Zimtsterne

(für ca. 60 Zimtsterne)

Zutaten:

500 g Mandeln, 300 g Puderzucker, 2 TL Zimt, 2 Eiweiß, Glasur, 1 Eiweiß, 125 g Puderzucker

1. Mandeln sehr fein mahlen (oder fertig gemahlene verwenden) und in eine Schüssel geben, mit dem Zimtpulver mischen. Eiweiß in einer separaten Schüssel aufschlagen, etwas vom Pu derzucker dazu geben und weiter schlagen, bis die Masse fest ist. Nun den restlichen Puderzucker zu den Mandeln sieben, Eiweißmasse darauf geben und alles mit den Knethaken vermischen. Für eine Stunde in den Kühlschrank stellen.
2. Inzwischen das Eiweiß mit dem Puderzucker steif aufschlagen.
3. Backofen auf 125 Grad vorheizen.
4. Teig ausrollen (das geht am besten auf einer Silikonmatte, sollte es zu sehr kleben, einfach noch ein wenig gemahlene Mandeln unterstreuen). Sterne ausstechen und diese jeweils mit der Glasur bestreichen. Auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech setzen. Im vorgeheizten Backofen bei 125 Grad Ober-/Unterhitze für 12 - 15 Minuten backen.

5. Tipp: Bei mir kommen immer noch 2 EL Amaretto in den Teig, probiert es mal aus!

Candle – Light – Dinner . . . so richtig gemütlich

mit Begrüßungscocktail & 4-Gang Menü zum Preis von 28€ pro Person

Termine: Samstag ab 18.00 Uhr
- 12. Dezember 2026
- 02. Januar 2027
- 20. Februar 2027
- 06. März 2027

Wir bitten um Reservierung



Auch als Gutschein!

Landgasthof Fischer, 91282 Betzenstein, Telefon: 09244/384, info@gasthof-pension-fischer.de

Weinplätzchen

Knetteig zubereiten aus :

- 200g Butter
- 300g Zucker
- 1 Ei
- 1 Prise Salz
- 100ml Wein
- 500g Mehl

Alles zu einen Teig verarbeiten und ausrollen, dann mit Förmchen ausstechen.

Bei ca. 175 Grad backen. Aus Puderzucker und Traubensaft oder Wein einen Guß herstellen und die Plätzchen bestreichen.



Gutes Gelingen wünscht
Ingrid Heidenreich

Landgasthof Fischer,
Stierberg 25, 91282 Betzenstein,

Unsere aktuellen Öffnungszeiten
November bis April

Montag & Dienstag
RUHETAG

Mittwoch bis Freitag
11.30 UHR bis 14.00 UHR

Samstag, Sonntag & Feiertag
11.30 UHR bis 19:00 UHR
(warme Küche bis 18:30 Uhr)

Wir freuen uns, Sie während der Zeiten begrüßen und verwöhnen zu dürfen!!

Planen Sie eine Feierlichkeit, sind wir auch gerne außerhalb der angegebenen Öffnungszeiten da. Sprechen Sie uns einfach an.
09244/384



Am Sonntag, dem 20.12.2026, öffnet am Abend um 18.00 Uhr (nach dem Gottesdienst) der Gewerbeverein als besondere Überraschung das Adventsfenster des BDS Betzenstein-Plech im Gemeindehaus in Betzenstein.

Kommen Sie vorbei und laden Sie auch ihre Freude und Verwandten recht herzlich dazu ein.

Es gibt Glühwein, Bier, Plätzchen, Bratwürste und weihnachtliche Musik.

Wir freuen uns auf Ihren Besuch.

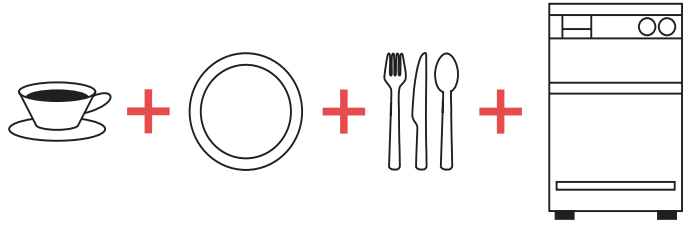
Eine schöne Adventszeit wünscht der Gewerbeverein Betzenstein/Plech

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

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

Adventsfahrt am 13.12.2026 nach Augsburg zum Christkindlesmarkt



Weihnachtliche Atmosphäre in historischer Kulisse

Auf dem Rathausplatz, dem Martin-Luther-Platz, entlang der Philippine-Welser-Straße, in der Maximilianstraße und vor der Moritzkirche reihen sich die Buden eines der schönsten Weihnachtsmärkte Deutschlands – des Augsburger Christkindlesmarktes. Rund eine Million Besucher aus dem In- und Ausland genießen jedes Jahr sein traumhaftes Ambiente. Bei einem Bummel durch die festlich beleuchteten Budenstraßen finden Sie ein reichhaltiges und besonderes Angebot weihnachtlicher Artikel. Bekannt ist das Engelesspiel, das nach dem Vorbild von Hans Holbeins berühmten Altarengeln in der Fassade des Augsburger Rathauses aufgeführt wird.
Fahrt nach Augsburg – unterwegs Mittagessen in einem gemütlichen Gasthof. Am frühen Nachmittags Besuch des Weihnachtsmarktes. Rückfahrt erfolgt gegen ca. 18.30 Uhr.

Bringen Sie gerne Freunde, Bekannte oder Nachbarn mit. Wir freuen uns über jeden neuen Gast.

Preis pro Person: 49 €

Leistungen:
- Fahrt im Reisebus
- 1 Glühwein

Abfahrt:
08:30 Uhr: Garage
09:00 Uhr: Forth
09:20 Uhr: ZOB Nürnberg,
09:35 Uhr: Julius-Loßmann-Straße

Anmeldung:
bei Ingrid Heidenreich
09244 - 9859709
09244 - 7140
oder 09244 - 269

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

Edis Fahrschule
...eine Freundschaft beginnt...



Pegnitz
Schlossstraße 28

0171/4237411

info@edis-fahrschule.de

Zweigstellen

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

Aktuelle Jobangebote

REWE Carl oHG im Gewerbepark 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**





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: Kaffeestollen mit Marsala

Zutaten für zwei Stollen:



150g Rosinen, 5 EL Marsala,(italienischer Dessertwein), 1/8 Liter Milch, 500g Mehl, 1 Würfel Hefe, 1 Packung Vanillin-Zucker, 300g Butter, 75g Zucker + 1 EL Zucker, 1 Prise Salz, einige Tropfen Bittermandel-Aroma, 100g Schokoladen-Mokkobohnen, 100g + 2 EL gehackte Mandeln, 450g Aprikosenkonfitüre, Backpapier, Alufolie, Öl

Rosinen waschen, abtropfen lassen. Marsala über die Rosinen tröpfeln und zugedeckt ziehen lassen. Milch lauwarm erwärmen, Mehl in eine Schüssel geben und eine Mulde drücken, Hefe, Milch, Zucker dazu geben und mit etwas Mehl verrühren. Zugedeckt mit einem Küchentuch ca. 15 Minuten gehen lassen.
200g Butter schmelzen, 50g Zucker , Vanillizucker, Salz, Bittermandel-Aroma, dazu geben und alles zu einem glatten Teig kneten. Nun zugedeckt ca. 1 Stunde ruhen und gehen lassen.
75g Mokkabohnen haken, mit Rosinen und 100g Mandeln unter den Teig verkneten, den Teig halbieren. Nun rechteckig auf dem Brett ausrollen, 250g Konfitüre glatt verrühren und auf die Rechtecke streichen, von der Längsseite her 1cm einschlagen und bis zur Mitte überschlagen, die andere Seite überklappen und zu einem Stollen formen.
Stollen auf ein Backpapier legen und ca. 15 Minuten gehen lassen. Im heißen Ofen bei 200 Grad ca. 10 Minuten backen , dann auf 175 Grad drehen und weiter backen, immer wieder mit Butter bestreichen. Nach ca. 55 Minuten Backzeit raus nehmen. 2 EL Mandeln, Zucker, Öl in der Pfanne leicht erhitzen, Konfitüre glatt rühren und alles auf den Stollen streichen so lange er noch warm ist. Nun die warmen Mandeln darüber streuen. Mit Mokkobohnen verzieren.

Gutes Gelingen, Ingrid Heidenreich

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



Studio
Cosmetics & Beauty
in Betzenstein
Kosmetikbehandlungen
Wellnessmassagen
Shellac
Make-up & Hairstyling
Mobiles Brautstyling
MAKE-UP ARTIST
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

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
Horn - Zeit in Stein
Sandstraße 1b
(direkt am Friedhof)
91275 Auerbach
09643 1440
horn-zeitinstein.de
Beratung und Verkauf nach Terminvereinbarung.

Rezept: Glühweinlikör

Zutaten:

- 150g braunen Zucker
- 1 Orange
- 500ml Korn
- 500ml Lieblicher Rotwein
- 2 Zimtstangen
- 2 Sternanis
- 2 Päckchen Vanillezucker
- 2 Messerspitzen Kardamon

Die Orangen auspressen, den Zucker erhitzen und karamellisieren, mit Rotwein aufgießen bis er vollständig aufgelöst ist. Nun kommt der Orangensaft, Vanillezucker, Kardamon dazu. Die Zimtstangen und den Sternanis in einen Teefilter geben und in den Rotwein legen. Das Ganze muss auf dem Herd 15 Minuten ziehen, nicht kochen lassen!
Abkühlen und in ein großes Glas mit Schraubverschluss füllen und den Korn dazu geben. Dann lässt man alles 6 - 8 Tage stehen und durchziehen. Jetzt wir das Gewürzsäckchen entfernt und in kleine Flaschen abgefüllt.



Hübsch als Geschenk verpacken oder selbst mit der Familie genießen.

Gutes Gelingen
wünscht Ingrid Heidenreich



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

Auflage:
1400 Stück, erscheint 4x im Jahr, Verteilung kostenlos im Gemeindegebiet Betzenstein-Plech
Stand: 13.11.2026



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

