



RAISCH
Bäckerei & Konditorei

Neueröffnung

am Donnerstag, 20. Juli 2017
ab 6:00 Uhr

in der Poststraße 12/3
75328 Schömburg

Telefon: 070 84/93 48 44



Sonderveröffentlichung, 19. Juli 2017

Echter Erlebnisraum mit hoher Aufenthaltsqualität

Am Donnerstag, 20. Juli, ist es soweit: nach nur knapp einem Jahr Bauzeit eröffnet die Bäckerei und Konditorei Raisch ihre neue, großzügige Verkaufsstelle in Schömburg auf dem Grundstück Poststraße 12/3 (beim Lindenstraßen-Kreisel).

■ Von Axel H. Kunert

Entstanden ist in den vergangenen Monaten als echte Millionen-Investition ein schmuckes, großzügiges Geschäftshaus mit über 300 Quadratmetern Nutzfläche auf insgesamt zwei Etagen. Im Erdgeschoss befindet sich – in einem weiten Bogen gestaltet – der Bäckerei-Verkauf mit der direkt angegliederten Selbstbedienungstheke für den Gastronomie-Bereich, der sich über Erdgeschoss mit rund 20 Sitzplätzen und das Obergeschoss mit weiteren knapp 50 Sitzplätzen erstrecken wird.

Ein Highlight, das sofort ins Auge fällt: neben der obligatorischen Treppe verbindet ein gläserner Aufzug die beiden Geschosse und sorgt so für eine barrierefreie Zugänglichkeit. Zweites Highlight: vom Obergeschoss aus sind Terrassen-Balkone zugänglich, auf denen bei guter Wetterlage weitere »Sonnen-Plätze« auf die Gäste warten. Und das alles extrem zentrumsnah in der »City von Schömburg«. Und mit der gewohnten hohen Qualität des traditionellen Handwerksbetriebs, der fast ausschließlich nur mit Zutaten und Rohstoffen aus der Region seine Produkte und Waren herstellt.



Die Raisch-Familie: Matthias 24 Jahre, Bäckermeister, studiert BWL; Udo und Linda; Lena 21 Jahre studiert Medien und Informationswesen sowie Maximilian, 23 Jahre, Bäckermeister, Konditor.

Foto: Kunert

Wobei der »neue Raisch« in Schömburg wirklich mehr sein will als reiner Bäckerei-Verkauf

– ein echter, gemütlicher Erlebnisraum mit hoher Aufenthaltsqualität, wo man gerne zum Frühstück oder Mittagessen einkehrt; und zwar jeden Tag der Woche.

So wird das üppige Frühstücks-Buffer, das am Stammsitz von »Raisch« in Calw-Oberriedt längst zum Kult geworden ist, künftig auch in Schömburg täglich in der Zeit von 8 bis 11.30 Uhr angeboten, samstags als »Schlemmer-Frühstück« von 8 bis Langschläfer-

freundliche 13 Uhr, ebenso das edle Sonntags-Frühstück – auch von 8 bis 13 Uhr.

Die beliebten, täglich wechselnden Tagesessen wird es montags bis freitags jeweils ab 11.30 Uhr geben, zusammen mit dem großen, täglich frisch bestückten Salat-Buffer. Außerdem wartet eine große Auswahl an Snacks und Pizzen auf die Kunden sowie in den Sommermonaten Mai bis September leckere Eisbecher.

Ein kulinarisches »Must-

have«, das einfach jeder beim neuen Raisch in Schömburg einmal probiert haben muss: der eigens zum Start des neuen Gastrocafés im eigenen Haus entwickelte »Schöm-Burger«, der die aktuelle »Burger-Mania« in der deutschen Gastro-Szene für den Nordschwarzwald auf ein komplett eigenes Niveau hieven wird. Prädikat aller bisherigen Test-Esser: einfach zum Niederknien lecker! Wie eigentlich alles vom Raisch.

RAISCH Bäckerei & Konditorei



NEUERÖFFNUNG

Endlich ist es soweit!

Wir feiern am Donnerstag, den 20.07.2017 ab 6:00 Uhr in der Poststr. 12 in Schömburg Eröffnung. Freuen Sie sich auf ein schönes Ambiente und schauen Sie neugierig rein.



ERÖFFNUNGSANGEBOTE

Angebote gültig vom 20.07. bis 22.07.2017

1 GLAS SEKT ODER FRISCH GEPRESSTER ORANGENSAFT 0,1 L GRATIS zu jedem Frühstück im Haus

1 SOFTGETRÄNK 0,3 L NACH WAHL GRATIS zu jedem Mittagessen im Haus

1 STÜCK KUCHEN / TORTE + 1 HEISSGETRÄNK NACH WAHL zur Kaffeezeit von 14:00 - 17:00 Uhr **3,95€**

1 GLAS EISKAFFEE ODER EISSCHOKOLADE **3,95€**

1 KUGEL EIS nach Wahl **0,90€**

1 SCHÖM-BURGER aus Rinderhackfleisch mit / ohne Speckscheibe, Käse, Zwiebeln, Gurke und hausgemachte Cocktailsoße auf einem Raisch-Brötchen **4,20€**

BÄCKEREI & KONDITIONEIR RAISCH
Poststraße 12, 72355 Schömburg, Tel. 07084 93 48 44
Mo - Fr: 6.00 - 18.30 Uhr, Sa: 6.00 - 18.00 Uhr, So: 8.00 - 17.30 Uhr

WACKENHUT

Das Beste aus Baden & Württemberg



Herzlichen Glückwunsch zur Eröffnung der neuen Raisch-Filiale!

Wir sind im Südwesten zuhause...

Unsere Standorte:

Baden-Baden: Wilhelm-Drapp-Straße 19
76532 Baden-Baden • Tel. 07221/686-0

Calw: Gottlob-Bauknecht-Straße 40
75365 Calw • Tel. 07051/9310-0

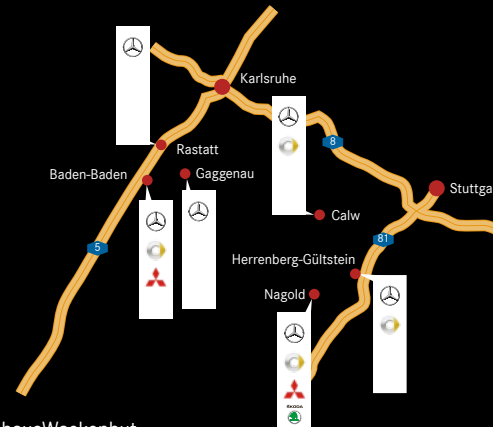
Gaggenau: Waldstraße 31 A
76571 Gaggenau • Tel. 07225/6804-0

Herrenberg: Hertzstraße 7
71083 Herrenberg • Tel. 07032/9759-0

Nagold: Altensteiger Straße 47-49
72202 Nagold • Tel. 07452/603-0

Rastatt: Karlstraße 30B
76437 Rastatt • Tel. 07222/9166-0

www.wackenhut.de
info@wackenhut.de • www.facebook.com/AutohausWackenhut



SIEDLER

Gipsgeschäft - Gerüstbau
Haigerloch - Gruol

- Innen- und Außenputz
- Vollwärmeschutz
- Feuer- und Schallschutz
- Trockenbau
- Trennwandsysteme
- Gerüstbau
- Indiv. Gestaltungen

72401 Haigerloch-Gruol
Hangstraße 3
Fon (0 74 74) 88 95
Fax (0 74 74) 20 65
<http://www.gipser-siedler.de>
eMail: info@gipser-siedler.de

HERZLICHEN
GLÜCKWUNSCH
ZUR NEUERÖFFNUNG!



Impressum

VERLAG UND HERAUSGEBER
Schwarzwälder Bote
Mediengesellschaft mbH
Kirchstr. 14, 78727 Oberndorf a. N.
Geschäftsführung: Carsten Huber
Verlagskoordination: Kirsten Wolf

ANZEIGEN
Schwarzwälder Bote
Medienvermarktung Südwest GmbH
Kirchstr. 14, 78727 Oberndorf a. N.
Postfach 1367, 78722 Oberndorf a. N.
Tel. 0800/7807801, Fax 07423/78-328
E-Mail: info@schwarzwaelder-bote.de

REDAKTION
Schwarzwälder Bote
Redaktionsgesellschaft mbH
Kirchstr. 14, 78727 Oberndorf a. N.
Postfach 1373, 78722 Oberndorf a. N.
Tel. 07423/78-132, Fax 07423/7873
E-Mail: redaktion@schwarzwaelder-bote.de
Redaktion: Alfred Verstl (V.i.S.d.P.)

DRUCK
Druckzentrum Südwest GmbH
78052 Villingen-Schwenningen
Erscheinungstermin: 19.07.2017

Der perfekte »Burger« kommt künftig aus Schömburg

Kennen Sie den »Schöm-Burger«? Wahrscheinlich nicht. Aber wenn Sie einen perfekten Burger wirklich zu schätzen wissen, werden sie diese ganz außergewöhnliche Version des beliebtesten Fastfoods wirklich lieben.

■ Von Axel H. Kunert

Ab kommenden Donnerstag, 20. Juli, gibt es diese Wucht zwischen zwei Brötenhälften in der neuen Verkaufsstelle der Bäckerei und Konditorei Raisch in Schömburg zu genießen. »Wir wollten unseren künftigen Kunden in der Glücksgemeinde etwas richtig Außergewöhnliches anbieten können. Etwas, das kein anderer hat. Und das alle unsere Bäcker-Tugenden und kulinarischen Leidenschaften in sich vereint«, erzählt Bäckermeister Udo Raisch beim »Test-Cocking« in seiner Oberriedter Gastro-Küche.

Was man wissen muss: Udo Raisch und Ehefrau Linda haben vor gut zwei Jahrzehnten für sich die »Gastro-Bäckerei« erfunden. Damals befand sich der Familienbetrieb mit heute 18 Verkaufsstellen in der gesamten Region bereits auf einem strengen Wachstumspfad. »Viel Zeit zum Kochen blieb in der Familie da nie.« Aber das gemeinsame Mittagessen

mit den drei Kindern war ein festes Ritual, auf das man nicht verzichten wollte. »Ergo holten wir fast jeden Tag – woanders in der Region – Mittag essen.«

Irgendwann aber erwachte der Schwabe in Udo Raisch, und er rechnete aus, dass von dem so ausgegebenen Geld für den eigenen Mittagstisch auch gut ein Koch beschäftigt werden könnte. Gesagt – getan; der dann natürlich auch – um ihn bestens auszulasten – auch für die Kunden in der Bäckerei kochen könnte. Die »Gastro-Bäckerei« als Ergänzung zum normalen Brot-, Brötchen, Kuchen- und Torten-Sortiment war geboren – mit leckerem Mittagstisch, der zuallererst natürlich immer auch den Raischs »wirklich richtig gut schmecken« muss, dem heute extrem beliebten sonntäglichen Frühstück (das es künftig wie in Oberriedt auch in Schömburg



Küchenchef Thorsten Martin beim Zubereiten der Burger-Paddys.

Fotos: Kunert



Udo Raisch und Küchenchef Thorsten Martin beim Zubereiten des Schöm-Burger.

geben wird) und jeder Menge klassischer Snacks.

Und nun also auch der »Schöm-Burger«, als echte raisch'sche Eigenentwicklung. Thorsten Martin ist heute der Küchenchef – und am Herd genauso qualitätsvernarrt wie Bäckermeister Udo Raisch mit seinen Backwaren. »Das Rindfleisch holen wir direkt vom Schlachthof, verarbeiten es im eigenen Cutter.« Denn nur so kann die Qualität und der Fettanteil optimal kontrolliert wer-

den. Was ins Rindfleisch kommt, damit es ein echt leckeres »Burger-Paddy« wird, ist allerdings ein Glaubenskrieg unter Gourmets und Gourmands: nur Rindfleisch, Salz und Pfeffer – wie es die Puristen verlangen; oder doch auch Zwiebeln, Knoblauch, Kräuter und Eier als natürliche Geschmacksverstärker und zur Optimierung der Textur – wofür sich Küchen-Maestro Martin für den Schöm-Burger entschieden hat?

Keine Frage: Geschmack und Aroma der Paddys profitieren von den Zugaben, die man so fast schon »Frikadellen« nennen dürfte. Aber eben nur fast – denn die Konzentration auf nur Rindfleisch und das Fehlen jeglicher Semmelbrösel weisen die »Viertelpfünder« neben ihrer typischen Pressung in die Paddy-Form als stil-echte und in diesem Fall geschmacklich auf Perfektion »gepimpte« Vertreter der »Hamburger-Familie« aus. ...

Zur Eröffnung des gelungenen Neubaus, herzlichen Glückwunsch!

Metzgerei Seeger

- Eigene Schlachtung • Platten und Partyservice
- Schwarzwälder Schinken • große Auswahl an Wurst- und Fleischwaren aus eigener Herstellung

Neubulach-Oberhaugstett, Hauptstraße 38, Tel. 0 70 53/79 07
Filialen: Calw-Altburg, Raiffeisenstr. 12, Tel. 0 70 51/5 06 85 - Neuweiler, Calwer Str. 22, Tel. 0 70 55/92 96 22 - Wart, Tiefenbachstr. 1, Tel. 0 74 58/16 36

Wir gratulieren der Familie Raisch herzlich zum Neubau in Schömburg!

SIGLOCH ESTRICHE

- ▶ Zementestrich
- ▶ Anhydritestrich
- ▶ Fließestrich
- ▶ Wärme- und Trittschalldämmung
- ▶ Abdichtung
- ▶ Beschichtungen

Industriestr. 13 Tel.: 0 70 33 / 39 11 52 www.sigloch-estriche.de
71263 Weil der Stadt Fax: 0 70 33 / 39 11 53 info@sigloch-estriche.de

Wir gratulieren herzlich zur Neueröffnung und wünschen alles Gute und viel Erfolg in den neuen Räumlichkeiten.

MALER KOBER

Meisterbetrieb Matthias Kober
Theodor-Dierlamm-Str. 44
75365 Altburg • Tel.: 07051/50306
www.maler-kober.de

WIR GRATULIEREN ZUM GELUNGENEN NEUBAU

EHNIS BAU
SCHÖMBURG-SCHWARZENBERG

Telefon 07084-9311163
mobil 0171-3626524
bauen@andreas-ehnis.de

TÜREN GEIGER

Haustüren Innentüren Schiebetüren

Türenstudio + Büro
Gottlieb-Daimlerstr.6 Tel.: 07425 / 79 71
D-78647 Trossingen Fax: 07425 / 2 15 12
www.tuerengeiger.de

Zum gelungenen Neubau und zur Neueröffnung wünschen wir alles Gute

elektro HERMANN
Inh. Horst Rosenfelder

Installation - Datentechnik - KNX-Systeme
Pestalozzistr. 6, 75365 Calw, Tel. 0 70 51/4 04 28

Herzlichen Glückwunsch!

Wir gratulieren Familie Raisch ganz herzlich zum Neubau und zur Eröffnung der Bäckereifiliale in Schömburg und wünschen für die Zukunft weiterhin eine gute geschäftliche Entwicklung.

Raiffeisenbank im Kreis Calw eG
aktiv, modern, kundennah
www.raibacalw.de

SEYFRIED
METALLBAU

Kreativität und Präzision in Metall

Das Unternehmen Seyfried Metallbau GmbH vereint Tradition und Moderne von der Planung über die Fertigung bis hin zur Montage. Unsere Kompetenz und unser weites Leistungsspektrum verdanken wir der Tradition. Unsere Effizienz bei der Projektentwicklung basiert auf der Moderne. Auf unsere Zuverlässigkeit lässt sich bauen. Unseren Partnern wünschen wir

Allzeit gute Geschäfte

Seyfried Metallbau GmbH
Paul-Gerhardt-Straße 3 // 75365 Calw-Altburg
Telefon: 07051 9275-0 // Fax: 07051 9275-20
E-Mail: info@seyfried-metallbau.de
www.seyfried-metallbau.de

zertifiziert nach EN1090-EXC3

RAISCH
Bäckerei & Konditorei

SCHÖMBURG-ANGEBOTE
Angebote gültig vom 20.07. bis 22.07.2017

MEISTERBRÖTCHEN	5 Stück	1,50€
BREZEL	3 Stück	2,00€
URKÖRNLI MEHRKORNBRÖTCHEN	2 Stück	1,50€
PLUNDER verschiedene Sorten	3 Stück	3,50€
BIERBROT mit Alpirsbacher Bier gebacken	750 g	2,50€

BÄCKEREI & KONDITIONEIRAI SCH
Poststraße 12, 72355 Schömburg, Tel. 07084 93 48 44
Mo - Fr: 6.00 - 18.30 Uhr, Sa: 6.00 - 18.00 Uhr, So: 8.00 - 17.30 Uhr

Kommen wir nun zum Burger-Brötchen – ebenfalls ein wahres Meisterwerk aus der Raisch-Backstube. Raisch-Sohn Maximilian, seines Zeichens Deutscher Meister im Bäckerhandwerk (quasi der »Meister der Meister«!), hat das außergewöhnliche Soft-Brötchen entwickelt. Und »entwickelt« meint: in monatelangen Testreihen wurden immer wieder neue Rezepturen, Zutatenlisten und Verarbeitungswege ausprobiert, um das wirklich perfekte »Burger-Brötchen« zu kreieren. Das Ergebnis: ein himmlisch weiches Gebäck, das einen »kurzen Biss« erlaubt. Nur Mehl (aus der Region), Wasser (aus sauberen Schwarzwaldquellen), Salz, Hefe und (der Trick) edles

Oliven-Öl kommen in den Teig; kein Zucker! – Mit einer »langen Teigführung«, sprich: einem fünf- bis sechsständigen Reifeprozess, wodurch sich herrliche natürliche Aromen aus dem Zusammenwirken von Mehl und Hefe entwickeln können. Dann noch ein »Abstrich« des geformten, kreisrunden Teig-Rohlings mit Ei und Milch für den tollen Glanz sowie einem Topping mit Sesam-Saat. »Brot ist halt unser Kerngeschäft«, sagt ein sichtlich zufriedener Udo Raisch zum Werk seines Sohnes. »Da müssen wir einfach besser sein als die Konkurrenz.« Ob das aber auch wirklich hinhaut, muss jetzt beim Testkochen das Zusammenfügen

aller Zutaten zum »Schöm-Burger« beweisen. Erste Herausforderung: der perfekte horizontale »Cut« des Brötchen in zwei möglich gleich dimensionierte Hälften – Oben und Unten. Gemeinsam mit dem Fleisch-Paddy werden diese kurz auf der Bratplatte »getoastet« - für die zusätzlichen Röstaromen; und damit die eigens kreierte Burger-Sauce (auf Tomaten-Basis) das Brötchen nicht sofort durchweicht. Je nach Wunsch wird der Schöm-Burger mit Salatblättern, Tomaten- und Gurkenscheiben sowie Käse, Speck und Zwiebeln komplettiert. Wobei im Hause Raisch bis zuletzt noch eifrig diskutiert (und probiert) wurde, ob es a. frische, frisch gebratene oder

Röstzwiebeln sein sollten; ob b. Rinder-Bacon dem profanen Schweine-Bacon vorzuziehen sei. Und ob c. sich der bisher gewählte, handelsübliche »Cheddar«-Käse nicht vielleicht doch noch durch eine regional im Schwarzwald hergestellte Käse-Sorte »mit richtigen Schmelzeigenschaften und tollem Aroma« ersetzen ließe. Und, ja, natürlich: die Raischs und ihr Team lieben natürlich auch ein wenig solche Qualitäts-Dispute und Perfektionierungsrunden in der hauseigenen Produktentwicklung. »Das ist der Teil, der richtig Spaß bringt; und mit dem wir uns vom Wettbewerb durch wirklich außergewöhnliche Produkte absetzen können.« In diesem Sinne: Guten Appetit beim Entdecken und Erleben der finalen Version des Schöm-Burgers! Und noch ein Tipp: Amerikaner essen ihren Burger ohne sich jemals zu bekleckern, indem sie den gesamten Burger mit dem Messer einmal vertikal in der Mitte durchschneiden – und dann die Hälften »verkehrt herum« mit der (gewölbten) Oberseite nach unten in die Hand nehmen und abbeißen. So verrutscht das Fleisch-Paddy nicht; und Soßen sowie der leckere Fleischsaft werden von der Brötchenoberseite (die nun unten liegt) aufgesogen.



So lecker sieht der Schöm-Burger aus und bereit zum Probieren – Guten Appetit!
Fotos: Kunert

Der Schöm-Burger

(ahk). Wer um den Aufwand weiß, den Familie Raisch und ihr Team in die Kreation des Schöm-Burgers in den vergangenen Monaten gesteckt haben, darf sich jetzt ehrlich wundern – und natürlich freuen: zwischen

4,20 Euro und 5 Euro kostet dieser Luxus-Hamburger, je nach »Ausstattung« und Wunsch-Belag. Dafür gibt es jeden Tag frisch bereitete Brötchen – keine Tiefkühl-Ware. Allein die Rindfleisch-Paddys kommen der

Hygiene halber aus dem Kühler, werden aber ebenfalls im eigenen Haus frisch produziert und eingefroren. Für die Zubereitung in der neuen Verkaufsstelle in Schömberg wird modernstes Equipment wie der eigens angeschaffte Grillautomat eingesetzt. Jeder Schöm-Burger wird erst nach der Bestellung vor Ort frisch zubereitet, was vier bis fünf Minuten dauern soll. Dazu kann man sich einen Salat vom Büffet zusammenstellen und/oder frische Pommes ordern. Ist die (SB-)Bestellung fertig, informiert ein Pager den Gast, wenn sein Schöm-Burger abholbereit ist – der auf Wunsch natürlich auch für »außer Haus« verpackt wird.

herzog
Stahlhandel GmbH

Breslauer Straße 3 • 75365 Calw-Heumaden
Tel.: 07051/7906-0 • Web: www.herzog-stahlhandel.de

Wir gratulieren der
Bäckerei Raisch zur Eröffnung Ihrer neuen Filiale!

Werkzeuge
Elektrowerkzeuge

Schließanlagen
Schlüsseldienst

Arbeitsschutz

Stahlhandel

Betriebs-
einrichtungen

Eisenwaren
Tor- & Zaunbedarf

Herzlichen
Glückwunsch
zur Neueröffnung

www.henne-bauflaschnerei.de

HENNE GmbH
BAUFLASCHNEREI • METALLDÄCHER
Lindachstraße 8 • 72202 Nagold

07452 2319

DACHGAUBEN- & KAMINVERKLEIDUNGEN
DACHEINDECKUNGEN IN METALL | REGENFALLROHRE & ZUBEHÖR
DACHRINNEN & -REINIGUNG | METALLFASSADEN | VOGELABWEHR

Herzlichen Glückwunsch
zur Neueröffnung.
Für die jahrelange gute
Zusammenarbeit bedankt sich das
Team von

Großmann

Sanitär – Heiztechnik GmbH & Co. KG
Calw - Alzenberg
Tel. 07051/50111
www.sanitaer-grossmann.de

Wir gratulieren zum
gelungenen Neubau.

von Au – Gehrung Fliesen GmbH
Metzinger Straße 47, 72622 Nürtingen
Tel.: 07022-933933 Email: info@meinefliese.de

von AU
GEHRUNG Fliesen

EXPLORE.
DISCOVER.
ENJOY.

www.azul.de

AZUL
CAFÉ

WIR HEIZEN JEDEM OFEN EIN!

Heizöl Häberle



- Holzpellets
- Holzbriketts
- Heizöl

Wir gratulieren zum neuen Standort in Schömberg und freuen uns auch in Zukunft über eine erfolgreiche Partnerschaft.

AUCH EINE BAUSTELLE?



Wir stellen den CONTAINER!

Wir entsorgen für Sie:

- Bauschutt
- Holz
- Restmüll
- usw.

www.heizael-haeberle.de

Wir gratulieren unserem Kunden
Bäckerei Raisch
zur Neu-Eröffnung in Schömberg !

Verkaufskonzept – Planung – Realisierung

KORTE
EINRICHTUNGEN

Korte Einrichtungen GmbH
Wipperfürther Str. 440
51515 Kürten
Telefon: 02268 - 530
Telefax: 02268 - 5357
www.korteeinrichtungen.de

Ideen schaffen Vorsprung!

Vielen Dank für das entgegengebrachte
Vertrauen & weiterhin viel ERFOLG!

Helmut Kugele GmbH

Fensterbau und Glaserei
75365 Calw-Altburg · Lindenstraße 13
Telefon 0 70 51 / 5 00 25 · Telefax 0 70 51 / 68 92
info@Kugele-Fensterbau.de · www.Kugele-Fensterbau.de



- Fenstern aus Kunststoff, Holz, Holz/Alu
- Haustüren
- Beschattungen
- Reparaturen
- Insektenschutz



WIR DRUCKEN DIE
GANZE PALETTE!

Prospekte · Flyer · Bücher · Broschüren
Briefpapier · Visitenkarten · Briefhüllen · Postkarten
Blöcke · Kataloge · Kalender · Plakate · Einladungskarten
Abschlussarbeiten · Abzeichnungen · Textilien · Trikotbeflockung
Lettershop · Beschriftungen · Schilder · Banner · Fahnen · Rollup-Displays

**druckhaus
weber**
print · media · service

Druckhaus Weber GmbH
Im Unteren Ried 44
75382 Althengstett
Telefon 07051 9272-0
www.druckhaus-weber.com

Wir gratulieren zum gelungenen Neubau

GebrüderHolzwarth
Großküchentechnik

Raiffeisenstraße 2
74385 Pleidelsheim

info@gebrueder-holzwarth.de
www.gebrueder-holzwarth.de
phone 0 71 44 / 81 62 0