

# Bildungsprogramm 2024/2025

## Die Bäuerinnen im Bezirk Bruck/L.-Schwechat

In Zusammenarbeit mit dem LFI und den Landwirtschaftlichen Fachschulen



# WhatsApp-Kanal der Bäuerinnen NÖ

Jetzt kostenlos abonnieren und immer top informiert sein!



WhatsApp muss im Vorfeld auf dem Handy installiert sein.

Rechts oben **Abonnieren** anklicken.

Aktiviere die **Glocke**, um Benachrichtigungen zu erhalten.

Bäuerinnen-Logo anklicken und mit **“Weiterleiten”** den Kanal mit Freunden und Kolleginnen teilen.

QR-Code mit der Handykamera scannen, WhatsApp und “Link öffnen” anklicken.



<https://bit.ly/Baewerinnen-WhatsApp>



## BLEIBEN WIR IN KONTAKT



# Vorwort



Liebe Bäuerinnen, Funktionärinnen, Mitglieder:innen und Freund:innen unseres Vereins „Die Bäuerinnen“!

Die Bäuerinnen NÖ, so auch wir, tragen durch ihr Engagement maßgeblich dazu bei, Bewusstsein für heimische Landwirtschaft zu schaffen und leisten einen wesentlichen Beitrag bei der aktiven Mitgestaltung des ländlichen Raumes. Weiterbildung auf persönlicher, wie auf fachlicher Ebene, ist ein Schlüsselfaktor, um unsere Fähigkeiten zu vervielfältigen und gezielt in den unterschiedlichsten Wirkungsbereichen anzuwenden. Daher freuen wir uns, euch unser Bildungsprogramm für die Saison 2024/25 präsentieren zu können!

Unser Programm setzt sich aus einem breiten Angebot an individuell wählbaren Kursen zusammen, die es uns ermöglichen, mit Gleichgesinnten in Kontakt zu treten oder neue Gesichter kennenzulernen, neue Freundschaften zu knüpfen.

Die Kurse und Veranstaltungen bieten also einen ausgezeichneten Rahmen für gegenseitigen Austausch – sei es untereinander, mit Mitgliedern aus dem nichtlandwirtschaftlichen Bereich, oder vielleicht auch mit jungen Frauen, denen die Bäuerinnenorganisation noch nicht so bekannt ist. Nutzt die Möglichkeit, euch untereinander weiter zu vernetzen, voneinander zu lernen und macht euer Tun sichtbar.

Vieles ist in unserem bewährten, hochwertigen und abwechslungsreichen Programm gleichgeblieben – und doch gibt es eine Neuerung für die kommende Saison: Meine Tätigkeit als Bezirksbäuerin neigt sich langsam dem Ende zu. Mit einem lachenden und einem weinenden Auge darf ich auf eine wunderschöne, erlebnisreiche Zeit mit erfüllenden Begegnungen und tiefen Freundschaften zurückblicken. Gleichzeitig heißt es aber nach vorne zu schauen und offen zu sein für eine dynamische, engagierte Nachfolgerin, der ich für ihr Wirken schon jetzt alles, alles Gute wünschen darf.

Dem neuen Team, und all jenen, die eine neue Aufgabe in unserer Gemeinschaft übernehmen, wünsche ich viel Freude und Erfolg bei der Arbeit in unserem Verein „Die Bäuerinnen“.

Mit lieben Grüßen

Ök.-Rat Annemarie Raser  
Bezirksbäuerin

# Inhaltsverzeichnis

## Kochkurse

Lust auf Wild 1 - Hase & Reh.....	8
Mediterrane Küche .....	8
Bäuerliche Knödelküche!.....	9
Partnerkochkurs: Nudelküche - handgemacht & kreativ .....	9
Niederösterreich tischt auf!.....	10
Tortenwerkstatt - Klassiker einfach backen, füllen & verzieren .....	10
Muffins - kinderleicht selbstgemacht .....	11
Weckerl - kinderleicht selber backen .....	11

## Natur und Leben

Wildkräuter erkennen und verarbeiten .....	12
--	----

## Persönlichkeit und Wissen

Burnout und Prävention.....	13
Rendezvous mit dir selbst .....	13
Wissenswertes zur Vorsorgevollmacht, Patient:innenverfügung und Testament.....	14
Das bäuerliche Beitragsrecht in der SVS.....	14
Interpädagogica - Bildungsfachmesse .....	15
Natürlich schön gemacht.....	15
Schulung Lebensmittelhygiene und Allergeninformation .....	16
Pflanzen(schutz) rund um Haus & Hof - für Bäuerinnen .....	16

## Gesundheit

Stärke dein Immunsystem - Kräutererlebnis .....	17
Aromatherapie für Anfänger .....	17
Erste-Hilfe-Auffrischkurs (8h) .....	18
Kort.X Gehirntraining .....	19

## **Bewegung und Wohlfühlen**

Wellness Hour .....	20
Faszientraining für Zuhause.....	20

## **Kreatives**

Stickkurs "Modernes Sticken" .....	21
Winterlicher Deko Türkranz.....	22
Frühlingshafter Deko Türkranz.....	22
Trachtenrock Nähkurs .....	23
Töpfern für den Garten.....	24
Eltern Kind Töpfern .....	25
Stoffdruck: Altes Handwerk - neues Design.....	26
Krippenbau - Workshop.....	27

## **Kultur und Brauchtum**

Modernes Brauchtum - Räuchern wiederentdeckt.....	28
Kennen Sie Schwechat? .....	29
Wien.Meine Geschichte - Ein Besuch im neuen Wien Museum.....	30
Wien´s verträumte Innenhöfe und Gassln.....	31
Schön ist so ein Ringelspiel - Die Geschichte des Wiener Praters.....	32

<b>Veranstaltungen</b> .....	33
------------------------------	----

## 6 Schritte für eine erfolgreiche Anmeldung!

*Die Bäuerinnen.*

**6 Schritte**  
für eine erfolgreiche Anmeldung!

- 1 Homepage der Bäuerinnen aufrufen  
[www.baeuerinnen-noe.at](http://www.baeuerinnen-noe.at)
- 2 Gewünschte Bezirksseite auswählen
- 3 "Veranstaltungen und Termine" aufrufen
- 4 Gewünschte Veranstaltung suchen und auswählen
- 5 Anmelden **Wichtig!**  
Füllt das Anmeldeblatt mit euren persönlichen Daten vollständig aus!  
Keine E-Mail-Adresse? Frage ein Familienmitglied um Hilfe!
- 6 E-Mail Postfach im Auge behalten!

Video-Anleitung dazu:



## Direkt-Link zur Bewerbung

*Die Bäuerinnen.*

**Direkt-Link zur Bewerbung**

Erstelle dir einen Direkt-Link zur Bewerbung einer speziellen Veranstaltung ganz einfach selbst!

Du brauchst dazu 3 Bestandteile + dazwischen einen "/" (Schrägstrich)

- Teil 1: "[www.baeuerinnen-noe.at](http://www.baeuerinnen-noe.at)"
- Teil 2: das Kürzel "nr"
- Teil 3: die vollständige Buchungsnummer/Kursnummer "3-XXXXXX"

ergibt: [www.baeuerinnen-noe.at/nr/3-XXXXXX](http://www.baeuerinnen-noe.at/nr/3-XXXXXX)

Damit kannst du auch einen QR-Code erstellen!

# Cookinar-Zeit is!

## Herbst-Abo 2024

**Abo für drei Cookinare: 72 Euro statt 90 Euro  
(buchbar bis 7. Oktober 2024)**

- **Knödelvielfalt - von klassisch bis modern**  
Di, 8. Oktober 2024, 16:00-17:30 Uhr  
mit Seminarbäuerin Elke Hacker
- **Vom Sauerteig zum Brotlaib – Brotbacken für Einsteiger:innen**  
Mi, 6. November 2024, 16:00-17:30 Uhr  
mit Seminarbäuerin Gaby Thaller
- **Zauberhafte Wintergetränke – selbst gemacht**  
Mi, 4. Dezember 2024, 15:00-16:30 Uhr  
mit Seminarbäuerin Ingrid Jägersberger

\*Cookinare sind spezielle Online-Kochseminare, die LIVE von einer Kursküche direkt übertragen und bequem von Zuhause aus besucht werden. Seminarbäuerinnen bereiten verschiedene Speisen zu saisonalen Themen zu und beantworten alle Fragen. Viele praktische Tipps sowie fachliche Informationen zu regionalen Lebensmitteln machen jedes Cookinar zum Genuss. Einzelbuchung pro Cookinar: 30 Euro;

**Weitere Informationen sowie Anmeldungen** zu den Cookinaren finden Sie unter [www.kommundkoch.at](http://www.kommundkoch.at) oder wenden Sie sich an die Landwirtschaftskammer NÖ, Tel. 05 0259 28200.



[www.kommundkoch.at](http://www.kommundkoch.at)



Die Bäuerinnen.



KOMM & KOCH  
MIT DER BÄUERIN  
*Verlass di drauf!*



# Cookinare 2024 / 2025



## Knödelvielfalt

Di, 8. Okt. 2024,  
16:00 - 17:30 Uhr  
mit Seminarbäuerin  
Elke Hacker



## Vom Sauerteig zum Brotlaib

Mi, 6. Nov. 2024,  
16:00 - 17:30 Uhr  
mit Seminarbäuerin  
Gaby Thaller



## Zauberhafte Wintergetränke

Mi, 4. Dez. 2024,  
15:00 - 16:30 Uhr  
mit Seminarbäuerin  
Ingrid Jägersberger



## Hüttengaudi

Do, 16. Jän. 2024,  
17:00 - 18:30 Uhr  
mit Seminarbäuerin  
Kathrin Zöchmann



## 1x1 des Dampfgerens

Mi, 12. Feb. 2025,  
16:00 - 17:30 Uhr  
mit Seminarbäuerin  
Gaby Thaller



## Osterjause

Do, 10. Apr. 2025,  
17:30 - 19:00 Uhr  
mit Seminarbäuerin  
Maria Resch

Komm  
& koch  
mit der Bäuerin



**Dauer:** 90 Minuten; **Preis:** 30 Euro

Für weitere Informationen und zur Anmeldung zu den Cookinaren wenden Sie sich an das Referat Gesellschaftsdialog der LK NÖ, Tel. 05 0259 28200, E-Mail: [gesellschaftsdialog@lk-noe.at](mailto:gesellschaftsdialog@lk-noe.at)

### Was ist ein Cookinar?

Cookinare sind spezielle Online-Kochseminare, die LIVE von einer Kursküche direkt übertragen und bequem von Zuhause aus besucht werden. Seminarbäuerinnen bereiten verschiedene Speisen zu saisonalen Themen zu und beantworten alle Fragen. Viele praktische Tipps sowie fachliche Informationen zu regionalen Lebensmitteln machen jedes Cookinar zum Genuss.



Informationen zu den Kochseminaren mit den Seminarbäuerinnen in Niederösterreich finden Sie unter [www.kommundkoch.at](http://www.kommundkoch.at)



## Komm & koch mit der Bäuerin: Lust auf Wild 1 - Hase & Reh

**Zielgruppe:** Alle, die gerne kochen!

**Kursinhalt:**

Nicht nur während der Maibockzeit ist Reh ein Genuss - auch als traditionelles Herbstschmankerl macht das Reh eine gute Figur am Teller.

Der Hase punktet mit seinem einzigartigen Geschmack. Welche Beilagen, Soßen und Salate die Reh- und Hasengerichte umschmeicheln verraten wir im Kurs. Auf zum kulinarischen Streifzug durch die wilde Küche mit Reh und Hase!

**Mitzubringen:**

- Kochschürze (wenn vorhanden)
- Die Lebensmittelkosten von ca. € 30,- werden vor Ort einkassiert

**Anzahl:** mind. 12, max. 14 Personen

**Anmeldung:** [www.baeuerinnen-noe.at/nr/3-0087027](http://www.baeuerinnen-noe.at/nr/3-0087027)  
(am Ende die jeweilige Kursnummer eingeben)

**Anmeldeschluss:** 08.01.2025

**Kursnummer:** 3-0087027

**Datum:** Do, 16.01.2025, 15:00 - 19:00 Uhr

**Kursnummer:** 3-0087028

**Datum:** Fr, 17.01.2025, 15:00 - 19:00 Uhr

**Kursnummer:** 3-0086489

**Datum:** Sa, 18.01.2025, 10:00 - 14:00 Uhr

**Kursort:**

BBK Bruck/Leitha-Schwechat  
Raiffeisengürtel 27  
2460 Bruck an der Leitha



**Referentin:** Seminarbäuerin

**Kosten:**

€ 33,- Teilnahmebeitrag Kochkurs  
Die anfallenden Lebensmittelkosten werden beim Kurstag bar einkassiert.

**Kursverantwortlich:**

Angela Barnet, Tel.: 05 0259 40300

## Mediterrane Küche

**Zielgruppe:**

Für Liebhaber:innen der mediterranen Küche.

**Kursinhalt:**

Genießen wir gemeinsam einen Abend mit kulinarischen Köstlichkeiten aus dem Süden Europas.

Im Kurs erfahren Sie auch viel Wissenswertes über die mediterrane Küche.

Wir bereiten Tappas, stellen selber unsere Ravioli her, sowie ein Fischgericht, Hausmannskost und Süßes.

**Mitzubringen:**

- Kochschürze (wenn vorhanden)
- Kugelschreiber
- Die Lebensmittelkosten von ca. € 18,- werden vor Ort einkassiert

**Anzahl:** mind. 12, max. 15 Personen

**Anmeldung:** [www.baeuerinnen-noe.at/nr/3-0086706](http://www.baeuerinnen-noe.at/nr/3-0086706)  
(am Ende die jeweilige Kursnummer eingeben)

**Anmeldeschluss:** 02.03.2025

**Kursnummer:** 3-0086706

**Datum:** Do, 20.03.2025, 17:00 - 21:00 Uhr

**Kursnummer:** 3-0087198

**Datum:** Fr, 21.03.2025, 15:00 - 19:00 Uhr

**Kursnummer:** 3-0087199

**Datum:** Sa, 22.03.2025, 09:00 - 13:00 Uhr

**Kursort:**

BBK Bruck/Leitha-Schwechat  
Raiffeisengürtel 27  
2460 Bruck an der Leitha

**Referentin und Kursverantwortlich:**

Waltraud Roggenbauer  
Tel.: +43 699 11000368



**Kosten:**

€ 27,- Teilnahmebeitrag Kochkurs  
Die anfallenden Lebensmittelkosten werden beim Kurstag bar einkassiert.



## Komm & koch mit der Bäuerin: Bäuerliche Knödelküche!

**Zielgruppe:** Alle, die gerne kochen!

### Kursinhalt:

Wie kommt der schmelzende „Gummi“ in den Erdäpfelknödel, ohne im entferntesten wie solcher zu schmecken? Wie der Flaum in den Germknödel? Und mittels welcher Feinheiten wird Ihnen künftig jeder Knödel zu einer „runden Sache“ geraten? Ob als Suppeneinlage, Beilage, Nach- oder auch Hauptspeise: Ihr neu gewonnenes „Knödel-Know-how“ werden Sie tagtäglich einsetzen können!

### Mitzubringen:

- Kochschürze (wenn vorhanden)
- Die Lebensmittelkosten von ca. € 15,- werden vor Ort einkassiert

**Anzahl:** mind. 12, max. 16 Personen

**Anmeldung:** [www.baeuerinnen-noe.at/nr/3-0086483](http://www.baeuerinnen-noe.at/nr/3-0086483)  
(am Ende die jeweilige Kursnummer eingeben)

**Anmeldeschluss:** 02.03.2025

**Kursnummer:** 3-0086483

**Datum:** Fr, 14.03.2025, 16:00 - 20:00 Uhr

**Kursnummer:** 3-0086484

**Datum:** Sa, 15.03.2025, 09:00 - 13:00 Uhr

**Kursnummer:** 3-0086485

**Datum:** Sa, 15.03.2025, 16:00 - 20:00 Uhr

### Kursort:

BBK Bruck/Leitha-Schwechat  
Raiffeisengürtel 27  
2460 Bruck an der Leitha

SEMINAR  
BÄUER  
INNEN

**Referentin:** Ingrid Jägersberger



### Kosten:

€ 33,- Teilnahmebeitrag Kochkurs  
Die anfallenden Lebensmittelkosten werden beim Kurstag bar einkassiert.

### Kursverantwortlich:

Annemarie Raser  
Tel.: +43 664 9317874



## Komm & koch mit der Bäuerin

### Partnerkochkurs: Nudelküche - handgemacht & kreativ

### Zielgruppe:

Interessierte Frauen und Männer mit PartnerIn

### Kursinhalt:

Entdecken Sie - gemeinsam mit Ihrem Partner/Ihrer Partnerin - die Vielfalt der Nudelherstellung - ob mit dem Nudelwalker oder einer Nudelmaschine. In unserem Kurs kreieren Sie verschiedenste Nudelteige, von klassischen Ravioli und Tortellini mit ihren köstlichen Füllungen bis hin zu süßen Schokoladenudeln. Dieser Kurs ist ideal für alle, die ihre Fähigkeiten in der Kunst des Nudelmachens erweitern und in die kreative Welt der Nudelherstellung eintauchen möchten. Zusätzlich erlernen Sie die Pastagerichte mit selbstgemachten Pestos und Soßen zu perfektionieren.

### Mitzubringen:

- Kochschürze (wenn vorhanden)
- Die Lebensmittelkosten von ca. € 15,- werden vor Ort einkassiert

**Anmeldung:** [www.baeuerinnen-noe.at/nr/3-0086487](http://www.baeuerinnen-noe.at/nr/3-0086487)  
(am Ende die jeweilige Kursnummer eingeben)

**Anmeldeschluss:** 16.03.2025

**Kursnummer:** 3-0086487

**Datum:** Fr, 28.03.2025, 16:00 - 20:00 Uhr

**Kursnummer:** 3-0086488

**Datum:** Sa, 29.03.2025, 15:00 - 19:00 Uhr

### Kursort:

NMS Ebergassing  
Himbergerstraße 1  
2435 Ebergassing

SEMINAR  
BÄUER  
INNEN



**Referentin:** Ingrid Jägersberger

**Anzahl:** mind. 12, max. 16 Personen

### Kosten:

€ 33,- Teilnahmebeitrag Kochkurse  
Die anfallenden Lebensmittelkosten werden beim Kurstag bar einkassiert.

### Kursverantwortlich:

Eva Wittner  
Tel.: +43 650 2204580



## Komm & koch mit der Bäuerin - Niederösterreich tischt auf!

**Zielgruppe:** Alle, die gerne kochen!

**Kursinhalt:** Dieses Kochseminar nimmt Sie mit auf einen Streifzug durch die vier Viertel des Landes. Die Vielfalt der Regionen und Regionalität spiegeln sich in den Töpfen und Pfannen wider: Von der Veltlinersuppe bis hin zum Blunzenstrudel, vom Karpfengulasch über Mostkrenfleisch und Heidensturz bis zu Mohnzelten. Für jeden Geschmack ist in diesem Kochkurs der Tisch gedeckt. Guten Appetit und Mahlzeit!

**Mitzubringen:**

- Kochschürze (wenn vorhanden)
- Die Lebensmittelkosten von ca. € 15,- werden vor Ort einkassiert

**Anzahl:** mind. 12, max. 16 Personen

**Anmeldung:** [www.baeuerinnen-noe.at/nr/3-0086182](http://www.baeuerinnen-noe.at/nr/3-0086182)  
(am Ende die jeweilige Kursnummer eingeben)

**Anmeldeschluss:** 10.04.2025

**Kursnummer:** 3-0086182

**Datum:** Fr, 25.04.2025, 15:00 - 19:00 Uhr

**Kursnummer:** 3-0086490

**Datum:** Sa, 26.04.2025, 09:00 - 13:00 Uhr

**Kursort:**

BBK Bruck/Leitha-Schwechat  
Raiffeisengürtel 27  
2460 Bruck an der Leitha

**Referentin:** Elke Hacker

**Kosten:**

€ 33,- Teilnahmebeitrag Kochkurs  
Die anfallenden Lebensmittelkosten werden beim Kurstag bar einkassiert.

**Kursverantwortlich:**

Bettina Trapl  
Tel.: +43 664 1502947



## Komm & koch mit der Bäuerin Tortenwerkstatt - Klassiker einfach backen, füllen & verzieren

**Zielgruppe:** Alle, die gerne backen!

**Kursinhalt:** Entdecken Sie die faszinierende Welt des Tortenbackens, ideal für Anfänger:innen! Entfalten Sie Ihr Talent und lernen Sie, unter der fachkundigen Anleitung unserer erfahrenen Seminarbäuerin & Konditorin Christine Berthold wie man beliebte österreichische Klassiker wie Sacher-, Schwarzwälderkirsch-, Topfen- und Mohnorte selbst zaubert. Dieses Seminar ist perfekt für alle, die Schritt für Schritt die Grundlagen des Tortenbackens erlernen möchten. Sie werden nicht nur backen, sondern auch verschiedene Füllungen zubereiten und Ihre Torten auf einfache und effektvolle Weise verzieren. Dieser Tortenbackkurs wird exklusiv von Seminarbäuerin und Konditorin Christine Berthold abgehalten.

**Mitzubringen:**

- Kochschürze (wenn vorhanden)
- Die Lebensmittelkosten von ca. € 15,- werden vor Ort einkassiert

**Anmeldung:** [www.baeuerinnen-noe.at/nr/3-0087202](http://www.baeuerinnen-noe.at/nr/3-0087202)  
(am Ende die jeweilige Kursnummer eingeben)

**Anmeldeschluss:** 13.02.2025

**Kursnummer:** 3-0087202

**Datum:** Fr, 21.02.2025, 14:00 - 18:00 Uhr

**Kursnummer:** 3-0087204

**Datum:** Sa, 22.02.2025, 09:00 - 13:00 Uhr

**Kursort:**

BBK Bruck/Leitha-Schwechat  
Raiffeisengürtel 27  
2460 Bruck an der Leitha

**Referentin:** Christine Berthold

**Kosten:**

€ 33,- Teilnahmebeitrag Kochkurs  
Die anfallenden Lebensmittelkosten werden beim Kurstag bar einkassiert.

**Anzahl:** mind. 12, max. 16 Personen

**Kursverantwortlich:**

Margit Kitzweger-Gall  
Tel.: +43 680 1194550



## Komm & koch mit der Bäuerin: Muffins - kinderleicht selbstgemacht

**Zielgruppe:** Kinder von 7-11 Jahren die gerne backen.

### Kursinhalt:

Kleiner Kuchenspaß ganz groß und darf bei keiner Party fehlen.

Ein Genuss für Groß und Klein und nebenbei sind Muffins kinderleicht und schnell gezaubert.

Ob in pikanter Variante zur Jause oder für Naschkatzen mit Schokostückchen, saftige Früchtchen, knackige Nussstückchen, glassiert, mit Topping, Frosting oder Staubzucker, alles ist möglich! Komm sei dabei.

### Mitzubringen:

- Kochschürze (wenn vorhanden)
- Die Lebensmittelkosten von ca. € 12,- werden vor Ort einkassiert

**Anzahl:** mind. 8, max. 12 Kinder

**Anmeldung:** [www.baeuerinnen-noe.at/nr/3-0086486](http://www.baeuerinnen-noe.at/nr/3-0086486)

**Anmeldeschluss:** 10.11.2024

**Kursnummer:** 3-0086486

**Datum:** Sa, 23.11.2024, 09:30 - 12:00 Uhr

### Kursort:

NMS Ebergassing  
Himbergerstraße 1  
2435 Ebergassing



### Referentinnen:

Ingrid Jägersberger, Waltraud Strobl

### Kosten:

€ 30,- Teilnahmebeitrag Kochkurs  
Die anfallenden Lebensmittelkosten werden beim Kurstag bar einkassiert.

### Kursverantwortlich:

Eva Wittner  
Tel.: +43 650 2204580



## Komm & koch mit der Bäuerin: Weckerl - kinderleicht selber backen

**Zielgruppe:** Kinder von 7-11 Jahren die gerne backen.

### Kursinhalt:

Entdecke die Magie des Backens in unserem Weckerl-Kinderbackkurs! Lerne, wie du ganz von Grund auf einen köstlichen Weizenteig zubereitest und beeindrucke deine Familie und Freunde mit deinen selbstgebackenen Salzstangerln, Mohnweckerln und Jourgebäck. Entfalte deine Kreativität im Flechten, Rollen und beim Bestreuen mit vielfältigen Saaten und Körnern. Gemeinsam werden die frischen Backwaren mit leckeren Aufstrichen verkostet. Freu dich auf ein Erlebnis voller Genuss und Spaß, bei dem du die Freude am Backen erlebst und schmeckst.

### Mitzubringen:

- Kochschürze (wenn vorhanden)
- Die Lebensmittelkosten von ca. € 12,- werden vor Ort einkassiert

**Anzahl:** mind. 8, max. 12 Personen

**Anmeldung:** [www.baeuerinnen-noe.at/nr/3-0086478](http://www.baeuerinnen-noe.at/nr/3-0086478)  
(am Ende die jeweilige Kursnummer eingeben)

**Anmeldeschluss:** 23.02.2025

**Kursnummer:** 3-0086478

**Datum:** Fr, 07.03.2025, 15:00 - 17:30 Uhr

**Kursnummer:** 3-0086482

**Datum:** Sa, 08.03.2025, 09:30 - 12:00 Uhr

### Kursort:

BBK Bruck/Leitha-Schwechat  
Raiffeisengürtel 27  
2460 Bruck an der Leitha



### Referentinnen:

Ingrid Jägersberger, Waltraud Strobl

### Kosten:

€ 30,- Teilnahmebeitrag Kochkurs  
Die anfallenden Lebensmittelkosten werden beim Kurstag bar einkassiert.

### Kursverantwortlich:

Annemarie Raser  
Tel.: +43 664 9317874



## Natur und Leben

### Wildkräuter erkennen und verarbeiten „Gesundes, Schmackhaftes und Heilsames vor der Haustüre“

#### Kursinhalt:

Wildkräuter sind nicht nur schmackhafte Delikatessen, sondern auch wirksame Arzneipflanzen.

Sie wachsen fast überall und können von Frühjahr bis Herbst geerntet werden.

Lernen Sie die wichtigsten Wildkräuter eindeutig zu erkennen und erfahren Sie zudem viel Interessantes über ihre Wirkung und die diversen Anwendungen. Im anschließenden Praxisteil stellen wir verschiedenste Wildkräutersnacks her und verkosten diese.

In der Abschlussrunde werden folgende 3 Wildkräuterzubereitungen hergestellt:

- Blütenzucker oder Wildkräutersalz
- Heilsalbe mit Wildkräutern
- Kräuterbitteransatz

Diese können auch mit nach Hause genommen werden. Es sind keinerlei Vorkenntnisse erforderlich, nur die Leidenschaft und die Freude an der Natur und am Experimentieren!

**Anzahl:** mind. 12, max. 15 Personen

**Anmeldung:** [www.baeuerinnen-noe.at/nr/3-0087033](http://www.baeuerinnen-noe.at/nr/3-0087033)

**Anmeldeschluss:** 15.05.2025

**Kursnummer:** 3-0087033

**Datum:** Mi, 04.06.2025, 17:00 - 20:00 Uhr

#### Kursort:

Ellis Hofgarten  
Velmerstraße 28  
2325 Velm

Ellis  
Hofgarten 

**Referentin:** Petra Regner-Haindl

**Kosten:** € 49,- Kursbeitrag  
inkl. Handout und Materialkosten

#### Kursverantwortlich:

Elisabeth Karpf  
Tel.: +43 67761266018



## Innovative Betriebsentwicklung

### Mein Hof – Mein Weg

[www.meinhof-meinweg.at](http://www.meinhof-meinweg.at)

Die heimische Land- und Forstwirtschaft ist von kontinuierlichen Veränderungen geprägt. Viele Landwirtinnen und Landwirte haben diese Herausforderungen als ihre Chance gesehen und sind auf ihren Betrieben neue, innovative Wege gegangen. Im Rahmen der Innovationsoffensive der österreichischen Landwirtschaftskammern und dem LFI, steht für all jene, die ihren Betrieb weiterentwickeln und sich auf die Suche nach innovativen Ideen machen möchten, ein umfassendes Bildungs- und Beratungsangebot zur Verfügung. Auf dieser Plattform werden Betriebe vor den Vorhang geholt, die kreative Ideen auf ihrem Hof umgesetzt haben und den Mut hatten, neue Wege zu gehen.



MEIN HOF MEIN WEG

# Persönlichkeit und Wissen

## Burnout und Prävention

**Zielgruppe:** Frauen und Männer jeden Alters

**Kursinhalt:**

Ein Leben wie im Hamsterrad - diese Situation kennen viele Menschen und manchmal ist die Grenze zwischen "zu viel zu tun" und "nicht mehr tun können" sehr nahe. Eine Erklärung zu dem Thema hilft, sich selbst zu reflektieren. Wo stehe ich gerade? Woran erkenne ich meine Verhaltensmuster und vor allem, was kann ich tun, wenn ich mich bereits getrieben fühle?

**Anzahl:** mind. 6, max. 20 Personen

**Anmeldung:** [www.baeuerinnen-noe.at/nr/3-0086729](http://www.baeuerinnen-noe.at/nr/3-0086729)

**Anmeldeschluss:** 30.10.2024

**Kursnummer:** 3-0086729

**Datum:** Do, 21.11.2024, 18:00 - 20:00 Uhr

**Kursort:**

BBK Bruck/Leitha-Schwechat  
Raiffeisengürtel 27  
2460 Bruck an der Leitha

**Referentin:** Dagmar Hillinger

**Kosten:** € 35,- pro Person

**Kursverantwortlich:**

Heidemarie Giffinger  
Tel.: +43 650 9263008



## Rendezvous mit dir selbst

**Zielgruppe:** Alle interessierten Frauen und Männer, die mehr über ihre Gefühle, Gedanken und ihr Verhalten erfahren möchten.

**Kursinhalt:**

Die Anforderungen an uns sind sehr hoch und bringen uns immer wieder an unsere Grenzen. In diesen 3 Stunden werden wir über die Sicht auf das Leben sprechen, über Gefühle und warum es bei jeder/bei jedem anders ist bzw. warum jede/jeder anders damit umgeht. Übungen, die uns helfen rasch Verbindung mit unserem Körper zu bekommen und eine Meditation runden den Abend ab.

**Mitzubringen:**

- Unterlage
- Decke
- ev. Schreibzeug

**Anzahl:** mind. 5, max. 10 Personen

**Anmeldung:** [www.baeuerinnen-noe.at/nr/3-0086711](http://www.baeuerinnen-noe.at/nr/3-0086711)

**Anmeldeschluss:** 03.11.2024

**Kursnummer:** 3-0086711

**Datum:** Mo, 25.11.2024, 17:00 - 20:00 Uhr

**Kursort:**

Therapie- und Freizeitstall Leithner Ranch  
2412 Wolfsthal, Sportplatzweg

**Referentin:** Bettina Leithner

**Kosten:** € 49,- pro Person

**Kursverantwortlich:**

Marta Schödinger  
Tel.: +43 676 7207813



## Wissenswertes zur Vorsorgevollmacht, Patient:innenverfügung und Testament

**Zielgruppe:** Interessierte Frauen und Männer

**Kursinhalt:**

Sie wollen bei Krankheit oder einem plötzlichen Unfall nichts dem Zufall überlassen. Vermeiden Sie, dass fremde Personen Sie vertreten. Sicherung der eigenen Wünsche in Bezug auf ärztliche Behandlungen. Regelungen für den Todesfall.

**Anzahl:** mind. 12, max. 50 Personen

**Anmeldung:** [www.baeuerinnen-noe.at/nr/3-0087058](http://www.baeuerinnen-noe.at/nr/3-0087058)

**Anmeldeschluss:** 03.11.2024

**Kursnummer:** 3-0087058

**Datum:** Di, 19.11.2024, 18:00 - 20:00 Uhr

**Kursort:**

BBK Bruck/Leitha-Schwechat  
Raiffeisengürtel 27  
2460 Bruck an der Leitha

**Referentin:** Mag. Cornelia Leitner

**Kosten:** € 8,- pro Person

**Kursverantwortlich:**

Melanie Schmidt  
Tel.: +43 680 3331150



## Das bäuerliche Beitragsrecht in der SVS

**Zielgruppe:** Bäuerinnen und Bauern

**Kursinhalt:**

- Vom Einheitswert zur Option – Systeme der Beitragsberechnung
- Aktueller Stand bei Nebentätigkeiten
- Versicherungspflicht für Gesellschafter:innen
- Beantwortung aktueller Fragen

**Anzahl:** mind. 25, max. 60 Personen

**Anmeldung:** [www.baeuerinnen-noe.at/nr/3-0087154](http://www.baeuerinnen-noe.at/nr/3-0087154)

**Anmeldeschluss:** 02.02.2025

**Kursnummer:** 3-0087154

**Datum:** Di, 18.02.2025, 14:30 - 16:30 Uhr

**Kursort:**

BBK Bruck/Leitha-Schwechat  
Raiffeisengürtel 27  
2460 Bruck an der Leitha

**Referent:** AL Florian MautheBA

**Kosten:** € 5,- pro Person

**Kursverantwortlich:**

Monika Berthold  
Tel.: +43 676 5312760



**Zielgruppe:**

Eltern, Großeltern und Pädagogen die Kinder und Jugendliche auf ihrem Bildungsweg begleiten möchten.

**Kursinhalt:**

Kinder und Jugendliche auf ihrem Bildungsweg zu begleiten, stellt uns oft vor große Herausforderungen. Die Interpädagogica ist Österreichs einzige Bildungsfachmesse und bietet einen umfassenden Einblick über aktuelle Entwicklungen und Angebote am Bildungsmarkt vom Kindergartenkind bis hin zu Jugendlichen. Die Aussteller zeigen neue Produkte und innovative Lösungen um den beruflichen oder privaten Alltag mit Kindern zu erleichtern. Vor Ort kann jeder selbst die Messe erkunden. Als Abschluss ist noch ein gemeinsamer gemütlicher Ausklang im Heurigenrestaurant Lahmgruam in Wienerherberg geplant.

**Anmeldung:** [www.baeuerinnen-noe.at/nr/3-0087158](http://www.baeuerinnen-noe.at/nr/3-0087158)

**Anmeldeschluss:** 20.10.2024

**Kursnummer:** 3-0087158

**Datum:** Sa, 09.11.2024, 09:00 - 12:00 Uhr

**Kursort:**

Messe Wien, Halle C  
Messeplatz 1  
1020 Wien

**Referentin:** Sandra Besser

**Anzahl:** mind. 15, max. 20 Personen

**Kosten:** € 20,- pro Person

**Kursverantwortlich:**

Andrea Hechinger  
Tel.: +43 699 15121965



## Natürlich schön gemacht

**Zielgruppe:** Frauen jeden Alters

**Kursinhalt:** Ein natürlich schönes Tages Make up welches deiner Persönlichkeit entspricht. Besondere Schminktechniken werden dein Gesicht ganz besonders strahlen lassen! Ganz einfach in deinem Tagesablauf anwendbar.

**Referentin:** Barbara Oppelmayer

**Kursverantwortlich:**

Andrea Hechinger, Tel.: +43 699 15121965

**Mitzubringen:** Die Materialkosten von ca. € 10,- bis 15,-

**Anzahl:** mind. 6, max. 8 Personen

**Anmeldung:** [www.baeuerinnen-noe.at/nr/3-0087019](http://www.baeuerinnen-noe.at/nr/3-0087019)

**Anmeldeschluss:** 20.10.2024

**Kursnummer:** 3-0087019

**Datum:** Fr, 08.11.2024, 09:00 - 12:00 Uhr

**Kursnummer:** 3-0087025

**Datum:** Sa, 09.11.2024, 09:00 - 12:00 Uhr

**Kursnummer:** 3-0087026

**Datum:** So, 10.11.2024, 09:00 - 12:00 Uhr

**Kursort:**

Weingut Oppelmayer  
Kirchengasse 9  
2464 Göttlesbrunn-Arbesthal



**Kosten:** € 55,- pro Person

Die anfallenden Materialkosten werden am Kurstag bar einkassiert.

### Zielgruppe:

Für Direktvermarkter:innen, Buschenschänker:innen und Urlaub am Bauernhof-Anbieter:innen, deren letzte Lebensmittelhygieneschulung schon länger (ca. 3 Jahre) zurück liegt, gesetzlich verpflichtend. Auch für Neueinsteiger:innen in diese Betriebszweige!

### Kursinhalt:

Die Kenntnis der wichtigsten Hygienebestimmungen sichert die Qualität der Produktion. In diesem Kurs wird neben den Themen Personalhygiene, Ausstattung der Räume, Reinigung, Desinfektion, Schädlingsbekämpfung die Aufmerksamkeit auch der Mikrobiologie und den Krankheitserregern gewidmet. Für Kontrollen vorbereitet ist man mit den entsprechenden Aufzeichnungen - dazu werden die derzeit erforderlichen Dokumentationen praxisnah erläutert. Bei diesem Kurs wird auch die Allergenkennzeichnung anhand von Beispielen behandelt und auf das Thema "Professionelles Krisenmanagement in der Direktvermarktung" näher eingegangen.

**Anmeldung:** [www.baeuerinnen-noe.at/nr/3-0087342](http://www.baeuerinnen-noe.at/nr/3-0087342)  
bzw. LK NÖ Tel: 05 0259 26500

**Anmeldeschluss:** 09.01.2025

**Kursnummer:** 3-0087342

**Datum:** Do, 16.01.2025, 09:00 - 13:00 Uhr

### Kursort:

BBK Bruck/Leitha-Schwechat  
Raiffeisengürtel 27  
2460 Bruck an der Leitha

**Referentin:** Mag. Christina Bauer

### Kosten:

€ 20,- Teilnahmebeitrag gefördert  
(mit landw. Betriebsnummer)

€ 40,- Teilnahmebeitrag ungefördert  
(ohne landw. Betriebsnummer)

**Anzahl:** mind. 12, max. 25 Personen

### Kursverantwortlich:

Roswitha Zach  
Tel.: 05 0259 26500



## Pflanzen(schutz) rund um Haus & Hof - für Bäuerinnen

### Zielgruppe:

Dieser Kurs richtet sich ausschließlich an Frauen.

### Kursinhalt:

Biologischer Pflanzenschutz im Hausgarten  
Krankheiten und Schädlinge im bäuerlichen Obstgarten  
Pflanzenbestimmung, Vorstellung der App Flora  
Inkognita

Zur Info: Alle Besitzer:innen eines Pflanzenschutz-Sachkundaenausweises müssen zur Verlängerung des Ausweises fünf Stunden an in NÖ anerkannter Weiterbildung absolvieren. Für diesen Kurs werden 5 Weiterbildungsstunden für den NÖ Pflanzenschutz-Sachkundaenausweis anerkannt.

**Mitzubringen:** Ihr Pflanzenschutz-Sachkundaenausweis, evtl. Smartphone und wetterangepasste Kleidung für draußen (wenn vorhanden)

**Anzahl:** mind. 30, max. 50 Personen

**Anmeldung:** [www.baeuerinnen-noe.at/nr/3-0085552](http://www.baeuerinnen-noe.at/nr/3-0085552)

**Anmeldeschluss:** 28.03.2025

**Kursnummer:** 3-0085552

**Datum:** Fr, 04.04.2025, 09:00 - 15:00 Uhr

### Kursort:

BBK Bruck/Leitha-Schwechat  
Raiffeisengürtel 27  
2460 Bruck an der Leitha

### Referentinnen:

Eva-Maria Denk, DI Martina Löffler

### Kosten:

€ 30,- Teilnahmebeitrag gefördert  
(mit landw. Betriebsnummer)

€ 50,- Teilnahmebeitrag ungefördert  
(ohne landw. Betriebsnummer)

### Kursverantwortlich:

Annemarie Raser  
Tel.: +43 664 9317874



Mit Unterstützung von Bund, Land und Europäischer Union

 Bundesministerium  
Land- und Forstwirtschaft,  
Regionen und Wasserwirtschaft

**WIR leben Land**  
Gemeinsame Agrarpolitik Österreich



  
Kofinanziert von der  
Europäischen Union



## Stärke dein Immunsystem - Kräutererlebnis

**Zielgruppe:** Interessiert Frauen und Männer.

**Kursinhalt:**

Der Reichtum an Inhaltsstoffen heimischer Wildpflanzen dient uns zur Stärkung unseres Immunsystems. Wir tauchen ein in die Welt der Heil- und Nahrungspflanzen und nehmen die Vielfalt mit allen Sinnen wahr. Wir bereiten einfache Köstlichkeiten und Hausmittel zu und nehmen die Kraft der Natur für die Winterzeit mit nach Hause.

**Referentin:** DI Claudia Winkovitsch BEd

**Mitzubringen:** Schneidbrett und Messer

Die Materialkosten von € 5,- pro Person werden vor Ort kassiert.

**Anzahl:** mind. 10, max. 20 Personen

**Anmeldung:** [www.baeuerinnen-noe.at/nr/3-0087070](http://www.baeuerinnen-noe.at/nr/3-0087070)

**Anmeldeschluss:** 20.10.2024

**Kursnummer:** 3-0087070

**Datum:** Do, 07.11.2024, 17:00 - 20:00 Uhr

**Kursnummer:** 3-0087067

**Datum:** Sa, 09.11.2024, 13:00 - 16:00 Uhr

**Kursort:**

BBK Bruck/Leitha-Schwechat  
Raiffeisengürtel 27  
2460 Bruck an der Leitha

**Kosten:** € 35,- Teilnahmebeitrag

Die anfallenden Materialkosten werden am Kurstag bar einkassiert.

**Kursverantwortlich:**

Karoline Gumpinger  
Tel.: +43 699 12354370



## Aromatherapie für Anfänger

**Zielgruppe:** Alle die gerne etwas über die vielfältige Wirkung ätherischer Öle erfahren möchten.

**Kursinhalt:**

Einführung in die Welt der Aromatherapie für Körper, Geist und Seele. Wie kann ich mit ätherischen Ölen meine Selbstheilungskräfte und mein Immunsystem stärken.

**Mitzubringen:**

- Notizheft
- Kugelschreiber

**Anzahl:** mind. 10, max. 12 Personen

**Anmeldung:** [www.baeuerinnen-noe.at/nr/3-0087149](http://www.baeuerinnen-noe.at/nr/3-0087149)

**Anmeldeschluss:** 25.1.2025 bzw. 9.2.2025

**Kursnummer:** 3-0087149

**Datum:** Do, 13.02.2025, 17:00 - 19:00 Uhr

**Kursnummer:** 3-0087153

**Datum:** Do, 27.02.2025, 17:00 - 19:00 Uhr

**Kursort:**

BBK Bruck/Leitha-Schwechat  
Raiffeisengürtel 27  
2460 Bruck an der Leitha

**Referentin:** Karin Bernhardt

**Kosten:** € 22,- Teilnahmebeitrag

**Kursverantwortlich:**

Christa Korseska  
Tel.: +43 677 64888108



## Erste-Hilfe-Auffrischkurs (8h)

**Zielgruppe:** Alle die ihr Wissen rund um „Erste-Hilfe“ auffrischen möchten.

**Kursinhalt:**

In diesem Kurs frischen Sie ihr Erste-Hilfe-Wissen auf. Sie üben Hilfeleistungen nach Unfällen oder bei Eintritt plötzlicher Erkrankungen.

Dieser Kurs gilt als Nachweis für die erfolgte Auffrischung (im Ausmaß von 8 Stunden) im Sinne §40 AStV für betriebliche Ersthelfer

Grundlagen der Ersten Hilfe (Rettungskette, Notruf, Lagerungen,...), Regloser Notfallpatient, starke Blutung, Herzinfarkt, Schlaganfall, Wunden, Knochen- und Gelenksverletzungen,...

**Anzahl:** 16 Personen

**Anmeldung:** [www.baeuerinnen-noe.at/nr/3-0087577](http://www.baeuerinnen-noe.at/nr/3-0087577)

**Anmeldeschluss:** 23.10.2024

**Kursnummer:** 3-0087577

**Datum:**

Mi, 06.11.2024, 17:00 - 21:00 Uhr und

Do, 07.11.2024, 17:00 - 21:00 Uhr

**Kursort:**

Österr. Rotes Kreuz  
Bezirksstelle Bruck/L.  
Höfleiner Straße 18  
2460 Bruck an der Leitha

**Referent:in:**

Mitarbeiter:in des Roten Kreuzes

**Kosten:** € 66,- pro Person

**Kursverantwortlich:**

Angela Barnet  
Tel.: 05 0259 40300



## Das HOF.Leben Beratungsteam in der LK NÖ



Das HOF.Leben Team der Landwirtschaftskammer Niederösterreich hilft bei der Aufarbeitung und Lösungsfindung in besonderen Lebensphasen. Die Themen reichen von Generationskonflikten, Prozessbegleitung von Hofübergaben über betriebliche Weiterentwicklungen bis hin zu Schicksalsschlägen.

**DI Josef Stangl, MA**

Dipl. Lebens- und Sozialberater  
Eingetragener Mediator  
T: 05 0259 362

**Elisabeth Rennhofer**

Dipl. Lebens- und Sozialberaterin  
Produktmanagerin HOF.Leben  
T: 05 0259 363

**DI Victoria Loimer**

Psychotherapeutin  
T: 05 0259 364



**Infos zum Beratungspaket:**

Beratungsort: am Hof, BBK oder LK NÖ

Das erste Beratungsgespräch ist kostenfrei  
Ab dem 2. Beratungsgespräch: 90 Euro für 1,5 Stunden (jede weitere halbe Stunde: 30 Euro)  
Bei Beratung am Hof: 40 Euro Hofpauschale (ab dem 1. Termin) Bei Beratung in der BBK oder LK: keine Hofpauschale

**Bei Fragen zu HOF.Leben kontaktieren Sie uns auch unter: [hof.leben@lk-noe.at](mailto:hof.leben@lk-noe.at)**

## Kort.X Gehirntraining – Schnupperstunde + Kurs

**Zielgruppe:** Erwachsene & Senior:innen die mittels dieser neuen Trainingsmethode ihre Gedächtnisleistung und Beweglichkeit steigern möchten.

### Kursinhalt:

Gesundheit beginnt im Kopf  
Wir werden alle älter, die Frage ist „Wie?“

Worum geht´s?

Das Kort.X® Gehirntraining basiert auf aktuellen wissenschaftlichen Erkenntnissen und verbindet Bewegung mit Denkaufgaben, einem kurzweiligen Übungsaufbau, Team Challenges und wirkt sich effektiv auf die Gehirnleistung, Stimmung und körperliche Agilität aus. Auch natürliche Vitalstoffe können einen wichtigen Beitrag für den Gehirnstoffwechsel, das Immunsystem und die Vitalität leisten. Lass dich von diesem Gehirntraining mit Bewegung überraschen!

Mein Anliegen ist es durch einen Mix aus Bewegung, Spiel und Humor möglichst viele Senior:innen und Familien zu unterstützen. Das bedeutet Senior:innen dabei unter die Arme zu greifen, möglichst lange fit, agil und gesund zu bleiben, im Alltag ihre Selbstständigkeit zu bewahren und so mehr Spaß am Leben, an sozialen Kontakten und mit der Familie zu haben.

### Mitzubringen:

Bequeme Kleidung (wir trainieren in Socken auf dem Teppich), Trinkflasche

**Anzahl:** mind. 5, max. 10 Personen

**Anmeldung:** [www.baeuerinnen-noe.at/nr/3-0087159](http://www.baeuerinnen-noe.at/nr/3-0087159)  
(am Ende die jeweilige Kursnummer eingeben)

### Anmeldeschluss:

23.01.2024 (Schnupperstunde)  
16.02.2025 (Kurs)

**Kursnummer:** 3-0087159

**Datum:** Di, 11.02.2025, 17:30 - 18:30 Uhr

**KOSTENLOSE SCHNUPPERSTUNDE**

Anmeldung erforderlich!

**Kursnummer:** 3-0087208

**Datum:** Di, 04.03.2025

Di, 11.03.2025, Di, 18.03.2024

Di, 25.03.2024, Di, 01.04.2024

Di, 08.04.2024, Di, 22.04.2024

Di, 29.04.2024

jeweils 17:30 bis 18:30 Uhr

### Kursort:

BBK Bruck/Leitha-Schwechat  
Raiffeisengürtel 27  
2460 Bruck an der Leitha

**Referentin:** Karin Murr

### Kosten:

**Schnupperstunde kostenlos**

**Kurskosten:** € 121,- pro Person

Kurs 8 Einheiten inkl. 2 persönlicher Analysen, entsprechende Übungen für zu Hause und auf Wunsch Zugang zur Kort.X Homepage für ein komplettes Übungsprogramm für zu Hause

### Kursverantwortlich:

Annemarie Raser

Tel.: +43 664 9317874



Bring Bewegung  
in dein  
Oberstübchen

Kort.X®



## Wellness Hour

**Zielgruppe:** Alle Personen, die vermeiden wollen, dass Alltagsbelastungen zur Last werden.

**Kursinhalt:**

Sie fühlen sich abends müde und abgespant, mit schweren Gliedern und verspanntem Nacken? Mit Hilfe diverser Übungen aus den unterschiedlichsten Bereichen (Pilates, Qi Gong, Wirbelsäulengymnastik, Beckenbodengymnastik, Stretching und Entspannungsübungen) arbeiten wir uns abwechslungsreich durch den Körper und lassen so jede Stunde zu einem Wohlfühlerlebnis werden!

**Mitzubringen:** Bequeme Kleidung, Gymnastikmatte, kleiner Polster, Socken

**Anzahl:** mind. 12, max. 15 Personen

**Anmeldung:** [www.baeuerinnen-noe.at/nr/3-0087030](http://www.baeuerinnen-noe.at/nr/3-0087030)

**Anmeldeschluss:** 24.10.2024

**Kursnummer:** 3-0087030

**Datum:** Di, 19.11.2024

Di, 26.11.2024, Di, 03.12.2024

Di, 10.12.2024, Di, 17.12.2024

Di, 07.01.2025, Di, 14.01.2025

Di, 21.01.2025, Di, 28.01.2025

Di, 04.02.2025

jeweils 17:30 bis 18:30 Uhr

**Kursort:**

BBK Bruck/Leitha-Schwechat

Raiffeisengürtel 27

2460 Bruck an der Leitha

**Referentin:** Mag. Michaela Huber

**Kosten:** € 60,- pro Person

**Kursverantwortlich:**

Renate Schmidt

Tel.: +43 664 9427662



## Faszientraining für Zuhause

**Zielgruppe:** Alle Interessierten, die mehr über Faszien wissen möchten.

**Kursinhalt:**

Faszien ziehen sich wie ein Netz durch den gesamten Körper. Ist dieses Netz defekt, werden z. B. Durchblutung und Bewegungen gestört und das Bindegewebe verfilzt.

Eintönige, gleichförmige Bewegungen im Alltag reduzieren den Aufbau der Faszien.

Das Faszientraining spricht den ganzen Körper an, wodurch die Belastbarkeit von Sehnen und Bändern verstärkt und die Muskulatur vor Verletzung geschützt wird.

Einfache Übungen können zu mehr Beweglichkeit und Schmerzreduktion verhelfen.

Vortrag und Übungsanleitung.

**Mitzubringen:** Bequeme Kleidung, Gymnastikmatte - wenn vorhanden, eine Faszienrolle  
Zusätzliches Material am Abend erhältlich.

**Anmeldung:** [www.baeuerinnen-noe.at/nr/3-0087017](http://www.baeuerinnen-noe.at/nr/3-0087017)  
(am Ende die jeweilige Kursnummer eingeben)

**Anmeldeschluss:** 09.02.2025

**Kursnummer:** 3-0087017

**Datum:** Fr, 21.02.2025, 17:30 - 20:00 Uhr

**Kursnummer:** 3-0087018

**Datum:** Fr, 28.02.2025, 17:30 - 20:00 Uhr

**Kursort:**

BBK Bruck/Leitha-Schwechat

Raiffeisengürtel 27

2460 Bruck an der Leitha

**Referent:** Dipl. LB Wolfgang Sipöcz

**Kosten:** € 32,- pro Person

**Anzahl:** mind. 8, max. 15 Personen

**Kursverantwortlich:**

Renate Schmidt

Tel.: +43 664 9427662



# Kreatives

## Stickkurs "Modernes Sticken"

**Zielgruppe:** Alle die am Sticken interessiert sind. Keine Vorkenntnisse notwendig!

**Kursinhalt:**

Sticke dein eigenes Stickbild mit meiner Hilfe! Mit Schritt-für-Schritt-Anleitung lernen wir moderne Stickstiche bis hin zum fertigen Stickbild.

**Referentin:** Kathrin Kaider

**Anzahl:** mind. 7, max. 10 Personen

**Anmeldung:** [www.baeuerinnen-noe.at/nr/3-0087071](http://www.baeuerinnen-noe.at/nr/3-0087071)

**Anmeldeschluss:** 17.10.2024

**Kursnummer:** 3-0087071

**Datum:** Mo, 04.11.2024 und

Fr, 08.11.2024

jeweils von 17:00 bis 20:00 Uhr

**Kursort:**

BBK Bruck/Leitha-Schwechat

Raiffeisengürtel 27

2460 Bruck an der Leitha

**Kosten:** € 58,- pro Person inkl. Material

**Kursverantwortlich:**

Margit Kitzweger-Gall

Tel.: +43 680 1194550



Kathrin.stickt  
Personalisiertes Stickdesign



## Winterlicher Deko Türkranz

**Zielgruppe:** Interessierte Männer und Frauen

**Kursinhalt:**

Wir treffen uns zu einer kreativen Auszeit, um dem Alltag zu entfliehen, etwas Neues zu probieren und mit anderen Leuten mit gleichem Interesse etwas Zeit zu verbringen. Das Beste daran ist, das fertige, selbstgemachte Werkstück mit nach Hause zu nehmen.

Wir gestalten einen winterlichen Türkranz. Dieser Türkranz darf Türen schmücken und liebe Gäste zur Winterzeit willkommen heißen. Der Kranz wird einen Durchmesser von ca. 40 cm haben.

**Mitzubringen:**

Gartenschere und auf jeden Fall gute Laune

**Referentin:** Andrea Hiermann

**Anzahl:** mind. 6, max. 12 Personen

**Anmeldung:** [www.baeuerinnen-noe.at/nr/3-0087055](http://www.baeuerinnen-noe.at/nr/3-0087055)

**Anmeldeschluss:** 24.10.2024

**Kursnummer:** 3-0087055

**Datum:** Do, 14.11.2024, 17:00 - 20:00 Uhr

**Kursort:**

BBK Bruck/Leitha-Schwechat  
Raiffeisengürtel 27  
2460 Bruck an der Leitha

**Kosten:** € 65,- pro Person

**Kursverantwortlich:**

Melanie Schmidt, Tel.: +43 680 3331150



## Frühlingshafter Deko Türkranz

**Zielgruppe:** Interessierte Männer und Frauen

**Kursinhalt:**

Wir treffen uns zu einer kreativen Auszeit, um dem Alltag zu entfliehen, etwas Neues zu probieren und mit anderen Leuten mit gleichem Interesse etwas Zeit zu verbringen. Das Beste daran ist, das fertige, selbstgemachte

Werkstück mit nach Hause zu nehmen. Wir gestalten einen frühlingshaften Türkranz. Dieser Türkranz darf Türen schmücken und liebe Gäste im Frühjahr willkommen heißen. Der Kranz wird einen Durchmesser von ca. 40 cm haben.

**Mitzubringen:**

Gartenschere und auf jeden Fall gute Laune

**Referentin:** Andrea Hiermann

**Anzahl:** mind. 6, max. 12 Personen

**Anmeldung:** [www.baeuerinnen-noe.at/nr/3-0087057](http://www.baeuerinnen-noe.at/nr/3-0087057)

**Anmeldeschluss:** 27.02.2025

**Kursnummer:** 3-0087057

**Datum:** Do, 20.03.2025, 17:00 - 20:00 Uhr

**Kursort:**

BBK Bruck/Leitha-Schwechat  
Raiffeisengürtel 27  
2460 Bruck an der Leitha

**Kosten:** € 65,- pro Person

**Kursverantwortlich:**

Melanie Schmidt, Tel.: +43 680 3331150



## Trachtenrock Nähkurs

**Kursinhalt:** Anfertigung eines Trachtenrockes unter fachlicher Anleitung.

Nachdem Sie sich angemeldet haben, wird Sie die Referentin betreffend Modellberatung kontaktieren: Einkauf des richtigen Materials und Zubehör (kann auch bei der Referentin ausgewählt werden) oder Sie bringen ihren eigenen Stoff mit. Im Kurs werden die einzelnen Arbeitsvorgänge genauestens vorbereitet.

Die Referentin nimmt vor Kursbeginn von Ihnen Maß und zeichnet für Sie den richtigen Schnitt. Im Kurs schneiden wir gemeinsam den Stoff zu, probieren, ändern ab und nähen. So entsteht Ihr ganz persönliches Kleidungsstück.

**Mitzubringen:** Eigene Nähmaschine, Nähseide, Stecknadeln, Schere, Kreide, Maßband  
Ausdauer und Begeisterung - geringe Nähkenntnisse kein Nachteil!

**Anzahl:** mind. 6, max. 8 Personen

**Anmeldung:** [www.baeuerinnen-noe.at/nr/3-0086988](http://www.baeuerinnen-noe.at/nr/3-0086988)

**Anmeldeschluss:** 19.12.2024

**Kursnummer:** 3-0086988

**Datum:** Mo, 13.01.2025, Mo, 20.01.2025  
und Mo, 27.01.2025  
jeweils von 18:00 bis 20:00 Uhr

**Kursort:**

Kulturzentrum Rauchenwarth  
Rauchenwarth 32  
2320 Rauchenwarth

**Referentin:** Elisabeth Raser

**Kosten:** € 82,- pro Person

**Kursverantwortlich:**

Monika Buchberger  
Tel.: +43 664 6444992



## Erlebnis Bauernhof

Exkursions- und Unterrichtsangebote für Schulen und Kindergärten

[www.erlebnisbauernhof-noe.at](http://www.erlebnisbauernhof-noe.at)

### So werden Sie Teil von Erlebnis Bauernhof:

Der jeweilige Zertifikatslehrgang bereitet Sie auf die Wissensvermittlung vor, damit Sie danach sofort starten können.

**Nähere Informationen:** Referat Gesellschaftsdialog, gesellschaftsdialog@lk-noe.at, Tel. 05 0259 26113



**Erlebnis Bauernhof**  
Hier passiert Unterricht



**Schule am Bauernhof:** über 170 Betriebe können besucht werden



**Landwirtschaft in der Schule:** Seminarbäuerinnen bringen den Bauernhof ins Klassenzimmer



**Agrar- und Waldwerkstatt:** Themen rund um Landwirtschaft, Wald, Jagd und Imkerei werden an einer Landwirtschaftlichen Fachschule erforscht

## Töpfern für den Garten

**Zielgruppe:** Erwachsene die gerne Töpfern bzw. das Töpfern lernen möchten.

**Kursinhalt:**

Der Umgang mit Ton ist immer auch ein Umgang mit sich selbst, mit den eigenen Händen und der eigenen Phantasie. Ein behutsamer Einstieg in ein faszinierendes Hobby.

Das Programm richtet sich ganz nach dem Interesse der Teilnehmer:innen, wie z.B.: Gartensäule, Gartenkugel, Rosenstab,...

Beim ersten Termin werden die Werkstücke getöpft. Bei unserem zweiten Treffen werden diese dann glasiert.

**Referentin:** Claudia Schnitzer

**Mitzubringen:**

- Entsprechende Arbeitskleidung
- Geld für Material

**Anzahl:** mind. 4, max. 8 Personen

**Anmeldung:** [www.baeuerinnen-noe.at/nr/3-0086741](http://www.baeuerinnen-noe.at/nr/3-0086741)  
(am Ende die jeweilige Kursnummer eingeben)

**Anmeldeschluss:** 22.12.2024

**Kursnummer:** 3-0086741

**Datum:**

Di, 14.01.2025, 16:30 - 20:00 Uhr (Töpfern)

Di, 28.01.2025, 15:00 - 17:30 Uhr (Glasiere)

**Kursnummer:** 3-0086742

**Datum:**

Do, 16.01.2025, 16:30 - 20:00 Uhr (Töpfern)

Di, 28.01.2025, 18:00 - 20:30 Uhr (Glasiere)

**Kursort:**

Am Ölberg 1

2454 Trautmannsdorf a.d. Leitha

**Kosten:** € 50,- pro Person

Die Materialkosten werden vor Ort bar kassiert (Höhe abhängig vom Werkstück)

**Kursverantwortlich:**

Roswitha Schnitzer

Tel.: +43 664 3965990





## Eltern Kind Töpfern

### Zielgruppe:

Kinder ab 6 Jahren mit Erwachsenen als Begleitung.

### Kursinhalt:

Miteinander kreativ sein, Spaß haben und verschiedene Techniken des Töpferns erlernen.

Beim ersten Termin werden Werkstücke nach Wahl getöpft. Bei unserem zweiten Treffen werden diese dann glasiert.

### Mitzubringen:

- Entsprechende Arbeitskleidung
- Geld für Material

**Referentin:** Claudia Schnitzer

### Anzahl:

mind. 4 Kinder, max. 6 Kinder plus Begleitperson

**Anmeldung:** [www.baeuerinnen-noe.at/nr/3-0086740](http://www.baeuerinnen-noe.at/nr/3-0086740)  
(am Ende die jeweilige Kursnummer eingeben)

**Anmeldeschluss:** 05.01.2025

**Kursnummer:** 3-0086740

### Datum:

Di, 21.01.2025, 15:30 - 17:00 Uhr (Töpfern)

Di, 11.02.2025, 15:00 - 16:30 Uhr (Glasieren)

**Kursnummer:** 3-0086743

### Datum:

Do, 23.01.2025, 15:30 - 17:00 Uhr (Töpfern)

Di, 11.02.2025, 17:00 - 18:30 (Glasieren)

### Kursort:

Am Ölberg 1

2454 Trautmannsdorf a.d. Leitha

**Kosten:** € 49,- pro Kind

Die Materialkosten werden vor Ort bar

kassiert (Höhe abhängig vom Werkstück)

### Kursverantwortlich:

Roswitha Schnitzer

Tel.: +43 664 3965990



## Stoffdruck: Altes Handwerk - neues Design

### Kursinhalt:

Ein altes Handwerk wieder neu erlernen von traditionellen bis hin zu modernen Designs. Es können Stoffe aus Baumwolle, Leinen aber auch Schürzen, Schal's und T-Shirts bedruckt werden.

Die mitgebrachten Materialien bitte vorher waschen. Helle Stoffe sind von Vorteil.

Mit Stoffdruck kann man sich auch seine persönliche Tischwäsche, Bekleidung, aber auch Deko und Geschenke selbst fertigen und somit besitzt man ein Unikat.

### Mitzubringen:

Material das bedruckt werden soll, eine alte Decke als Unterlage, Pinsel, Moosgummi, Schere, Maßband oder Lineal, Bleistift & Zeitungspapier, ev. Bargeld (weiteres Material kann bei der Referentin erworben werden)

**Referentin:** Martina Pfneisl

**Kosten:** € 45,- pro Person

**Anzahl:** mind. 8, max. 12 Personen

**Anmeldung:** [www.baeuerinnen-noe.at/nr/3-0086985](http://www.baeuerinnen-noe.at/nr/3-0086985)  
(am Ende die jeweilige Kursnummer eingeben)

**Anmeldeschluss:** 26.01.2025 bzw. 23.02.2025

**Kursnummer:** 3-0086985

**Datum:** Fr, 14.02.2025, 14:00 - 18:00 Uhr

### Kursort:

ehem. BBK Schwechat  
Bruck-Hainburger Straße 1  
2320 Schwechat

### Kursverantwortlich:

Monika Buchberger,  
Tel.: +43 664 6444992

**Kursnummer:** 3-0086982

**Datum:** Sa, 15.03.2025, 13:00 - 17:00 Uhr

### Kursort:

BBK Bruck/Leitha-Schwechat  
Raiffeisengürtel 27  
2460 Bruck an der Leitha

### Kursverantwortlich:

Elisabeth Raser  
Tel.: 0650/4327289



## Krippenbau - Workshop

### Zielgruppe:

Ein Kurs für alle, die gerne eine Krippe bauen möchten.  
Keine Vorkenntnisse notwendig.

### Kursinhalt:

Bau dir deine eigene Krippe oder überrasche deine Familie mit einer selbst gebauten Krippe.

Unter fachkundiger Anleitung bauen Sie eine Krippe nach Ihren Vorstellungen. Sie können sich zwischen verschiedenen Stilen entscheiden, wie z.B. alpenländische Krippe (heimatliche Krippe), orientalische Krippe, Wurzelkrippe, Laternenkrippe uvm. Der Krippenbaukurs startet immer mit einem Informationsabend. An diesem Abend werden bereits die ersten Angaben wie z.B. die Größe der Krippe, der Baustil der Krippe und sonstige Bauwünsche besprochen und dann wird auch schon mit dem Bau begonnen. Falls Sie an einem anderen Wochentag bauen möchten, können Sie gerne zu einem anderen Kurs wechseln.

### Kursverantwortlich:

Heidemarie Giffinger, Tel.: +43 650 9263008

**Referent:** Josef Prentl

**Anzahl:** mind. 4, max. 8 Personen

**Anmeldung:** [www.baeuerinnen-noe.at/nr/3-0086724](http://www.baeuerinnen-noe.at/nr/3-0086724)  
(am Ende die jeweilige Kursnummer eingeben)

**Anmeldeschluss:** 29.09.2024 bzw. 19.12.2024

**Kursnummer:** 3-0086724

**Datum:** Di, 01.10.2024, Di, 08.10.2024  
Di, 15.10.2024, Di, 22.10.2024  
Di, 29.10.2024, Di, 05.11.2024  
Di, 12.11.2024, Di, 19.11.2024  
Di, 26.11.2024, Di, 03.12.2024  
jeweils von 18:00 bis 21:00 Uhr

**Kursnummer:** 3-0087207

**Datum:** Di, 14.01.2025, Di, 21.01.2025  
Di, 28.01.2025, Di, 04.02.2024  
Di, 11.02.2025, Di, 18.02.2025  
Di, 25.02.2025, Di, 04.03.2025  
Di, 11.03.2025, Di, 18.03.2025  
jeweils von 18:00 bis 21:00 Uhr

### Kursort:

Krippenbauverein Mannersdorf/Lgb.  
Hintausstraße neben Fitnesscenter  
2452 Mannersdorf am Leithagebirge

**Kosten:** € 100,- Teilnahmebeitrag

vor Ort in bar zu bezahlen  
inkl. Materialkosten für den Krippenbau  
exkl. Kosten für Beleuchtung (optional)  
und Krippenfiguren



## Modernes Brauchtum - Räuchern wiederentdeckt

**Zielgruppe:** Alle die sich für's Räuchern interessieren und mehr darüber erfahren möchten.

**Kursinhalt:**

Wir lassen die Gerüche und Texturen der Räucherzutaten auf uns wirken und stellen gemeinsam eine Mischung zusammen. Diese Räuchern wir und genießen dazu eine Tasse Tee. Beim gemütlichen Zusammensitzen unterhalten wir uns über das Brauchtum und die Mythologie des Räucherns. Wir erfahren, wie die Düfte uns beeinflussen und welche Wirkung der Rauch auf uns hat. Für daheim stellst du dir dann deine ganz persönliche Räuchermischung zusammen.

**Mitzubringen:**

- Mörser
- Schneidbrett
- Messer
- Die Materialkosten von € 10,- pro Person

**Anzahl:** mind. 10, max. 20 Personen

**Anmeldung:**

[www.baeuerinnen-noe.at/nr/3-0086736](http://www.baeuerinnen-noe.at/nr/3-0086736)  
(am Ende die jeweilige Kursnummer eingeben)

**Anmeldeschluss:** 31.10.2024 bzw. 07.11.2024

**Kursnummer:** 3-0086736

**Datum:** Do, 21.11.2024, 17:00 - 20:00 Uhr

**Kursort:** Familie Kitzweger-Gall  
2325 Velm, Velmerstraße 45

**Kursnummer:** 3-0086738

**Datum:** Fr, 22.11.2024, 17:00 - 20:00 Uhr

**Kursort:** Familie Schmidt  
2460 Bruck/L., Altstadt 32

**Kursnummer:** 3-0086737

**Datum:** Do, 28.11.2024, 17:00 - 20:00 Uhr

**Kursort:** Familie Hechinger  
2433 Margarethen/M., Leithastraße 5

**Kursnummer:** 3-0086731

**Datum:** Fr, 29.11.2024, 17:00 - 20:00 Uhr

**Kursort:** Familie Bayer  
2473 Dt. Haslau, Obere Hauptstraße 41

**Referentin:** DI Claudia Winkovitsch BEd

**Kosten:** € 35,- Teilnahmebeitrag

Die Materialkosten werden am Kurstag bar einkassiert

**Kursverantwortlich:**

Karoline Gumpinger  
Tel.: +43 699 12354370



## Kennen Sie Schwechat?

### Kursinhalt:

Von Ala Nova bis Zitzfabrik – ein interessanter Spaziergang durch die zweitausendjährige Geschichte der Stadt.

Schwechat war und ist Mühlenstadt, Industriestadt, Bierstadt, Schulstadt und vieles mehr.

Oder mögen Sie Familiengeschichten – dann sind Sie bei diesem Spaziergang genau richtig.

Eine der größten Unternehmerfamilien des 19. Jahrhunderts hatte hier seinen Firmen- und Wohnsitz.

Über Schwechat gibt es viel zu erzählen, in Schwechat gibt es viel zu entdecken.

### Informationen zur Anmeldung:

Aufgrund des begrenzten Platzbedarfes und der Vorgaben der Exkursionsbetriebe ist eine **Anmeldung zur Veranstaltung unbedingt erforderlich!** Die max. Teilnehmer:innenzahl darf NICHT überschritten werden! Bitte nur zu einem Termin einer Veranstaltungsreihe anmelden!

Bitte AGB´s/Stornobedingungen beachten - bei unentschuldigtem Fernbleiben wird der Kursbeitrag jedenfalls in Rechnung gestellt!

[www.baeuerinnen-noe.at/agb](http://www.baeuerinnen-noe.at/agb)

**Anmeldung:** [www.baeuerinnen-noe.at/nr/3-0086717](http://www.baeuerinnen-noe.at/nr/3-0086717)  
(am Ende die jeweilige Kursnummer eingeben)

**Anmeldeschluss:** 29.09.2024

**Kursnummer:** 3-0086717

**Datum:** Fr, 11.10.2024, 15:00 - 17:00 Uhr

**Kursnummer:** 3-0087170

**Datum:** Sa, 19.10.2024, 10:00 - 12:00 Uhr

**Treffpunkt:** Schwechat Hauptplatz, vor der Pfarrkirche

### Referentin und Kursverantwortliche:

Marianne Hasenhütl

Tel.: +43 650 8633833

**Kosten:** € 15,- pro Person  
vor Ort in bar zu bezahlen

**Anzahl:** mind. 12, max. 20 Personen



## Wien.Meine Geschichte - Ein Besuch im neuen Wien Museum.

### Kursinhalt:

Ein chronologischer Rundgang durch die Geschichte der Stadt Wien und eine Reise durch die Jahrhunderte.

Im Mittelpunkt stehen die Menschen und ihr Leben in der Stadt – damals wie heute.

Der Praterwalfisch Poldi oder das fünfeinhalb Meter hohe Stephansdom-Modell in der großen Halle im Zentrum wird sicherlich alle beeindrucken.

Als Abschluss erwartet uns ein Blick von der Terrasse im 3. Stock über den Karlsplatz.

### Informationen zur Anmeldung:

Aufgrund des begrenzten Platzbedarfes und der Vorgaben der Exkursionsbetriebe ist eine **Anmeldung zur Veranstaltung unbedingt erforderlich!** Die max. Teilnehmer:innenzahl darf NICHT überschritten werden!

Bitte nur zu einem Termin einer Veranstaltungsreihe anmelden!

Bitte AGB´s/Stornobedingungen beachten - bei unentschuldigtem Fernbleiben wird der Kursbeitrag jedenfalls in Rechnung gestellt!

[www.baeuerinnen-noe.at/agb](http://www.baeuerinnen-noe.at/agb)

**Anzahl:** mind. 12, max. 20 Personen

**Anmeldung:** [www.baeuerinnen-noe.at/nr/3-0086722](http://www.baeuerinnen-noe.at/nr/3-0086722)  
(am Ende die jeweilige Kursnummer eingeben)

**Anmeldeschluss:** 03.11.2024

**Kursnummer:** 3-0086722

**Datum:** Do, 21.11.2024, 15:00 - 17:00 Uhr

**Kursnummer:** 3-0087174

**Datum:** Fr, 22.11.2024, 15:00 - 17:00 Uhr

**Kursnummer:** 3-0087175

**Datum:** Sa, 23.11.2024, 11:00 - 13:00 Uhr

**Kursnummer:** 3-0087176

**Datum:** Sa, 23.11.2024, 14:00 - 16:00 Uhr

**Treffpunkt:** Wien Museum, Karlsplatz 8, Eingangshalle

**Kosten:** € 15,- pro Person  
vor Ort in bar zu bezahlen

**Mitzubringen:** Buchungsgebühr Wien Museum, € 1,- extra vor Ort zu bezahlen

**Referentin und Kursverantwortliche:**

Marianne Hasenhütl

Tel.: +43 650 8633833



## Wien´s verträumte Innenhöfe und Gassln

### Kursinhalt:

Schlendern wir doch ein wenig während dieses zauberhaften Wien Spaziergangs durch die verschlafenen Wiener Innenhöfe, lauschen wir den Geschichten, die uns die jahrhundertealten Gemäuer erzählen und entdecken wir so manche Abkürzung dank der Durchhäuser Wiens!

Diese romantische Wien Führung geht durch das Blutgassenviertel (den Fähnrichshof) und das Stubenviertel - ein Bummel durch die Wiener Vergangenheit, wo Handwerker, Henker, Mönche und Studenten die verwinkelten Gassen und bezaubernden Geheimgänge bevölkerten und wo ihre Erlebnisse durch die Jahrhunderte bis in unsere Zeit widerhallen...

### Informationen zur Anmeldung:

Aufgrund des begrenzten Platzbedarfes und der Vorgaben der Exkursionsbetriebe ist eine **Anmeldung zur Veranstaltung unbedingt erforderlich!** Die max. Teilnehmer:innenzahl darf NICHT überschritten werden! Bitte nur zu einem Termin einer Veranstaltungsreihe anmelden!

Bitte AGB´s/Stornobedingungen beachten - bei unentschuldigtem Fernbleiben wird der Kursbeitrag jedenfalls in Rechnung gestellt!

[www.baeuerinnen-noe.at/agb](http://www.baeuerinnen-noe.at/agb)

**Referentin:** Mag. Marie-Sophie Iontcheva

**Anzahl:** mind. 16, max. 20 Personen

**Anmeldung:** [www.baeuerinnen-noe.at/nr/3-0086723](http://www.baeuerinnen-noe.at/nr/3-0086723)  
(am Ende die jeweilige Kursnummer eingeben)

**Anmeldeschluss:** 23.03.2025

**Kursnummer:** 3-0086723

**Datum:** Do, 10.04.2025, 16:30 - 18:30 Uhr

**Kursnummer:** 3-0087177

**Datum:** Fr, 11.04.2025, 16:30 - 18:30 Uhr

**Kursnummer:** 3-0087178

**Datum:** Do, 08.05.2025, 16:30 - 18:30 Uhr

**Kursnummer:** 3-0087179

**Datum:** Fr, 09.05.2025, 16:30 - 18:30 Uhr

**Kursnummer:** 3-0087180

**Datum:** Sa, 24.05.2025, 16:30 - 18:30 Uhr

**Kursnummer:** 3-0087181

**Datum:** So, 25.05.2025, 16:30 - 18:30 Uhr

**Treffpunkt:** Wien, vor der Alten Feldapotheke am Stephansplatz 8A

**Kosten:** € 16,- pro Person  
vor Ort in bar zu bezahlen

**Kursverantwortlich:**

Roswitha Schnitzer

Tel.: +43 664 3965990



## Schön ist so ein Ringelspiel - Die Geschichte des Wiener Praters.

### Kursinhalt:

„Wenige Hauptstädte in der Welt dürften so ein Ding aufzuweisen haben wie wir unseren Prater. Ist es ein Park? Nein. Ist es eine Wiese? Nein. Ist es ein Garten? Nein. Ein Wald? Nein. Eine Lustanstalt? Nein. Was denn? Alles dies zusammengenommen. (Adalbert Stifter)

Ein vergnüglicher Spaziergang durch den Wiener Wurstelprater und seine unmittelbare Umgebung. Seit mehr als 250 Jahren gibt es ihn – und kaum ein Vergnügungspark ist so stark mit der Identität einer Stadt verbunden wie der Prater mit Wien.

Vergnüglicher Schlusspunkt der Führung wird das neue Pratermuseum sein – und Sie können staunend das monumentale Panoramabild mit über 800 Personen betrachten.

### Informationen zur Anmeldung:

Aufgrund des begrenzten Platzbedarfes und der Vorgaben der Exkursionsbetriebe ist eine **Anmeldung zur Veranstaltung unbedingt erforderlich!** Die max. Teilnehmer:innenzahl darf NICHT überschritten werden! Bitte nur zu einem Termin einer Veranstaltungsreihe anmelden!

Bitte AGB's/Stornobedingungen beachten - bei unentschuldigtem Fernbleiben wird der Kursbeitrag jedenfalls in Rechnung gestellt!

[www.baeuerinnen-noe.at/agb](http://www.baeuerinnen-noe.at/agb)

**Mitzubringen:** Eintritt Pratermuseum 8 Euro extra vor Ort zu bezahlen

**Anzahl:** mind. 12, max. 20 Personen

**Anmeldung:** [www.baeuerinnen-noe.at/nr/3-0086713](http://www.baeuerinnen-noe.at/nr/3-0086713)  
(am Ende die jeweilige Kursnummer eingeben)

**Anmeldeschluss:** 06.04.2025

**Kursnummer:** 3-0086713

**Datum:** Do, 24.04.2025, 15:00 - 17:00 Uhr

**Kursnummer:** 3-0087165

**Datum:** Sa, 26.04.2025, 11:00 - 13:00 Uhr

**Kursnummer:** 3-0087166

**Datum:** Sa, 26.04.2025, 14:00 - 16:00 Uhr

**Kursnummer:** 3-0087167

**Datum:** Fr, 02.05.2025, 11:00 - 13:00 Uhr

**Kursnummer:** 3-0087168

**Datum:** Fr, 02.05.2025, 14:00 - 16:00 Uhr

**Kursnummer:** 3-0087169

**Datum:** Sa, 03.05.2025, 15:00 - 17:00 Uhr

**Treffpunkt:** Prater Haupteingang,  
Riesenradplatz in der Mitte

### Referentin und Kursverantwortliche:

Marianne Hasenhütl

Tel.: +43 650 8633833

**Kosten:** € 15,- pro Person  
vor Ort in bar zu bezahlen





# Veranstaltungen

## **Herbstarbeitstagung und Generalversammlung (Wahlen) des Vereins „Die Bäuerinnen im Gebiet Bruck/L.-Hainburg/D.“**

Montag, 23.09.2024, 19.00 Uhr

Heuriger Windholz, Feldgasse 7, 2460 Bruck/L.

## **Generalversammlung (Wahlen) des Vereins**

**„Die Bäuerinnen im Gebiet Schwechat“**

Freitag, 18.10.2024, 18.00 Uhr

Heuriger Trischitz, 2320 Rauchenwarth

## **Generalversammlung (Wahlen) des Vereins**

**„Die Bäuerinnen im Bezirk Bruck/L.-Schwechat“**

Dienstag, 5.11.2024, 19 Uhr

## **Tag der Bäuerin Gebiet Bruck/L.-Hainburg/D.**

**Termin:** Do, 9. Jänner 2025, abends

## **Ein Abend für Dich**

**Termin:** März 2025 (Details folgen)

## **AckerkulTOUR 2025**

**Termin Eröffnungsfeier:** Mai/Juni 2025 (Details folgen)



© Die Lehrinhalte

#### Kursorte und Kurstermine

NÖ Zentralraum: St. Pölten, Wilhelmsburg; Wien

Kursmodule: Oktober 2024 – Februar 2025  
Abschlussgespräch und Brüssel-Reise: Herbst 2025

#### Teilnahmebeitrag

**€ 660.- gefördert**  
**€ 2000.- ungefordert**  
für 80 Unterrichtseinheiten (UE)  
inkl. Seminargetränke  
ohne Mittagessen und Unterkunft

#### Anmeldung & Information

**LK NÖ, Sandra Bieder**  
E-Mail: sandra.bieder@lk-noe.at  
Tel.: 05 0259 26510  
Anmeldeschluss: 15. September 2024

#### Zielgruppe

ALLE interessierten Bäuerinnen & Frauen im ländlichen Raum. Es ist dabei nicht nötig, eine Funktion in einem Verein oder Gremium inne zu haben.

#### Referent:innen

Barbara Kathrein  
Dr. Katrin Zechner  
DI Elfriede Schaffer, MSc  
DI Marianne Priplata-Hackl  
Mag. Doris Schulz

## Zertifikatslehrgang ZAMm Professionelle Vertretungsarbeit im ländlichen Raum

### Österreichische Bäuerinnen zeigen Profil

Aufstehen und mitreden! Viele Frauen engagieren sich in Vereinen, Politik oder anderen Gremien und gestalten ihr Umfeld aktiv mit. In diesem Lehrgang erhält „Frau“ die Sicherheit und das Rüstzeug dazu:

In den fünf zweitägigen Modulen werden spannende Inhalte zu den Themen Persönliche Kompetenzen, Agrarwirtschaft und Agrarpolitik, Führungskompetenzen und Öffentlichkeitsarbeit vermittelt. Diskussionsrunden, Rollenspiele und der Praxisbezug machen den Lehrgang zum spannenden und informativen Erlebnis.

Die Wintertagung in Wien und der Besuch des Parlaments geben einen besonderen Einblick in die Agrarpolitik und machen diese lebendig und unmittelbar erlebbar. Es besteht auch die Möglichkeit im Anschluss an den Lehrgang gemeinsam mit den Teilnehmenden der anderen Bundesländer an einer dreitägigen Studienreise nach Brüssel teilzunehmen.

Ganz nebenbei lernt man Berufskolleginnen kennen, profitiert von verschiedenen Erfahrungen und kann zahlreiche Netzwerke aufbauen.

**“Etwas, wofür es sich lohnt, Zeit zu investieren!”**

September 2024		Oktober 2024		November 2024		Dezember 2024	
So., 01.09.	Ende Sommerferien Frauenlauf NÖ	Di., 01.10.		Fr., 01.11.	Allerheiligen	So., 01.12.	
Mo., 02.09.		Mi., 02.10.		Sa., 02.11.	Allerseelen	Mo., 02.12.	
Di., 03.09.	Vorstandssitzung	Do., 03.10.		So., 03.11.		Di., 03.12.	Vorstandssitzung
Mi., 04.09.		Fr., 04.10.		Mo., 04.11.		Mi., 04.12.	
Do., 05.09.		Sa., 05.10.		Di., 05.11.		Do., 05.12.	
Fr., 06.09.		So., 06.10.		Mi., 06.11.		Fr., 06.12.	
Sa., 07.09.		Mo., 07.10.		Do., 07.11.		Sa., 07.12.	
So., 08.09.		Di., 08.10.		Fr., 08.11.		So., 08.12.	Mariä Empfängnis
Mo., 09.09.		Mi., 09.10.		Sa., 09.11.		Mo., 09.12.	
Di., 10.09.	HAT, LK NÖ	Do., 10.10.		So., 10.11.	NÖ Freiwilligenmesse	Di., 10.12.	
Mi., 11.09.	Weiterbildung BBB	Fr., 11.10.		Mo., 11.11.		Mi., 11.12.	
Do., 12.09.	HAT, LK-Technik Mold	Sa., 12.10.		Di., 12.11.		Do., 12.12.	
Fr., 13.09.		So., 13.10.		Mi., 13.11.		Fr., 13.12.	
Sa., 14.09.		Mo., 14.10.		Do., 14.11.		Sa., 14.12.	
So., 15.09.	NÖ BB Wallfahrt	Di., 15.10.		Fr., 15.11.	Heiliger Leopold	So., 15.12.	
Mo., 16.09.		Mi., 16.10.	Welternährungstag	Sa., 16.11.		Mo., 16.12.	
Di., 17.09.		Do., 17.10.		So., 17.11.		Di., 17.12.	
Mi., 18.09.		Fr., 18.10.		Mo., 18.11.		Mi., 18.12.	
Do., 19.09.		Sa., 19.10.		Di., 19.11.		Do., 19.12.	
Fr., 20.09.		So., 20.10.		Mi., 20.11.		Fr., 20.12.	
Sa., 21.09.		Mo., 21.10.		Do., 21.11.		Sa., 21.12.	
So., 22.09.		Di., 22.10.	Start ZLG ZAMm	Fr., 22.11.		So., 22.12.	
Mo., 23.09.		Mi., 23.10.	Start ZLG ZAMm	Sa., 23.11.		Mo., 23.12.	Start Weihnachtsferien
Di., 24.09.		Do., 24.10.		So., 24.11.		Di., 24.12.	Heiliger Abend
Mi., 25.09.		Fr., 25.10.		Mo., 25.11.		Mi., 25.12.	Christtag
Do., 26.09.		Sa., 26.10.	Nationalfeiertag	Di., 26.11.		Do., 26.12.	Stefanitag
Fr., 27.09.		So., 27.10.	Start Herbstferien	Mi., 27.11.		Fr., 27.12.	
Sa., 28.09.		Mo., 28.10.		Do., 28.11.		Sa., 28.12.	
So., 29.09.		Di., 29.10.		Fr., 29.11.		So., 29.12.	
Mo., 30.09.		Mi., 30.10.		Sa., 30.11.		Mo., 30.12.	
		Do., 31.10.	Ende Herbstferien			Di., 31.12.	Silvester

Jänner 2025		Februar 2025		März 2025		April 2025	
Mi., 01.01.	Neujahr	Sa., 01.02.		Sa., 01.03.		Di., 01.04.	
Do., 02.01.		So., 02.02.		So., 02.03.		Mi., 02.04.	
Fr., 03.01.		Mo., 03.02.	Start Semesterferien	Mo., 03.03.		Do., 03.04.	
Sa., 04.01.		Di., 04.02.		Di., 04.03.		Fr., 04.04.	
So., 05.01.		Mi., 05.02.		Mi., 05.03.	Aschermittwoch	Sa., 05.04.	
Mo., 06.01.	Hl. 3 Könige Ende Weihnachtsferien	Do., 06.02.		Do., 06.03.		So., 06.04.	
Di., 07.01.		Fr., 07.02.		Fr., 07.03.		Mo., 07.04.	
Mi., 08.01.		Sa., 08.02.		Sa., 08.03.		Di., 08.04.	
Do., 09.01.		So., 09.02.	Ende Semesterferien	So., 09.03.		Mi., 09.04.	
Fr., 10.01.		Mo., 10.02.		Mo., 10.03.		Do., 10.04.	
Sa., 11.01.	NÖ Bauernbundball	Di., 11.02.		Di., 11.03.		Fr., 11.04.	
So., 12.01.		Mi., 12.02.		Mi., 12.03.		Sa., 12.04.	Start Osterferien
Mo., 13.01.		Do., 13.02.		Do., 13.03.		So., 13.04.	Palmsonntag
Di., 14.01.		Fr., 14.02.		Fr., 14.03.		Mo., 14.04.	
Mi., 15.01.	Landesbäuerinnentag	Sa., 15.02.		Sa., 15.03.		Di., 15.04.	
Do., 16.01.		So., 16.02.		So., 16.03.		Mi., 16.04.	
Fr., 17.01.		Mo., 17.02.		Mo., 17.03.		Do., 17.04.	Gründonnerstag
Sa., 18.01.		Di., 18.02.	FAT, LK NÖ	Di., 18.03.		Fr., 18.04.	Karfreitag
So., 19.01.		Mi., 19.02.		Mi., 19.03.		Sa., 19.04.	Karsamstag
Mo., 20.01.		Do., 20.02.	FAT, LK-Technik Mold	Do., 20.03.		So., 20.04.	Ostersonntag
Di., 21.01.		Fr., 21.02.		Fr., 21.03.		Mo., 21.04.	Ostermontag Ende Osterferien
Mi., 22.01.		Sa., 22.02.		Sa., 22.03.		Di., 22.04.	
Do., 23.01.		So., 23.02.		So., 23.03.		Mi., 23.04.	
Fr., 24.01.		Mo., 24.02.		Mo., 24.03.		Do., 24.04.	
Sa., 25.01.		Di., 25.02.		Di., 25.03.		Fr., 25.04.	
So., 26.01.		Mi., 26.02.		Mi., 26.03.		Sa., 26.04.	
Mo., 27.01.		Do., 27.02.		Do., 27.03.		So., 27.04.	
Di., 28.01.		Fr., 28.02.		Fr., 28.03.		Mo., 28.04.	
Mi., 29.01.				Sa., 29.03.		Di., 29.04.	
Do., 30.01.				So., 30.03.		Mi., 30.04.	
Fr., 31.01.				Mo., 31.03.			

Mai 2025		Juni 2025		Juli 2025		August 2025	
Do., 01.05.	Staatsfeiertag	So., 01.06.		Di., 01.07.		Fr., 01.08.	
Fr., 02.05.		Mo., 02.06.		Mi., 02.07.		Sa., 02.08.	
Sa., 03.05.		Di., 03.06.		Do., 03.07.		So., 03.08.	
So., 04.05.		Mi., 04.06.		Fr., 04.07.		Mo., 04.08.	
Mo., 05.05.		Do., 05.06.		Sa., 05.07.		Di., 05.08.	
Di., 06.05.		Fr., 06.06.		So., 06.07.		Mi., 06.08.	
Mi., 07.05.		Sa., 07.06.		Mo., 07.07.		Do., 07.08.	
Do., 08.05.		So., 08.06.	Pfingstsonntag	Di., 08.07.		Fr., 08.08.	
Fr., 09.05.		Mo., 09.06.	Pfingstmontag	Mi., 09.07.		Sa., 09.08.	
Sa., 10.05.		Di., 10.06.		Do., 10.07.		So., 10.08.	
So., 11.05.		Mi., 11.06.		Fr., 11.07.		Mo., 11.08.	
Mo., 12.05.		Do., 12.06.		Sa., 12.07.		Di., 12.08.	
Di., 13.05.		Fr., 13.06.		So., 13.07.		Mi., 13.08.	
Mi., 14.05.		Sa., 14.06.		Mo., 14.07.		Do., 14.08.	
Do., 15.05.		So., 15.06.		Di., 15.07.		Fr., 15.08.	Maria Himmelfahrt
Fr., 16.05.		Mo., 16.06.		Mi., 16.07.		Sa., 16.08.	
Sa., 17.05.		Di., 17.06.		Do., 17.07.		So., 17.08.	
So., 18.05.		Mi., 18.06.		Fr., 18.07.		Mo., 18.08.	
Mo., 19.05.		Do., 19.06.	Fronleichnam	Sa., 19.07.		Di., 19.08.	
Di., 20.05.		Fr., 20.06.		So., 20.07.		Mi., 20.08.	
Mi., 21.05.		Sa., 21.06.		Mo., 21.07.		Do., 21.08.	
Do., 22.05.		So., 22.06.		Di., 22.07.		Fr., 22.08.	
Fr., 23.05.		Mo., 23.06.		Mi., 23.07.		Sa., 23.08.	
Sa., 24.05.		Di., 24.06.		Do., 24.07.		So., 24.08.	
So., 25.05.		Mi., 25.06.		Fr., 25.07.		Mo., 25.08.	
Mo., 26.05.		Do., 26.06.		Sa., 26.07.		Di., 26.08.	
Di., 27.05.		Fr., 27.06.		So., 27.07.		Mi., 27.08.	
Mi., 28.05.		Sa., 28.06.	Start Sommerferien	Mo., 28.07.		Do., 28.08.	
Do., 29.05.	Christi Himmelfahrt	So., 29.06.		Di., 29.07.		Fr., 29.08.	
Fr., 30.05.		Mo., 30.06.		Mi., 30.07.		Sa., 30.08.	
Sa., 31.05.				Do., 31.07.		So., 31.08.	Ende Sommerferien

# Allgemeine Geschäftsbedingungen für Die Bäuerinnen NÖ und deren Mitgliedsvereine

## Anmeldung

Anmeldungen zu Bildungsveranstaltungen haben bis zum angeführten Anmeldeschluss, jedenfalls aber bis spätestens 1 Woche vor Kursbeginn, zu erfolgen. Der Bäuerinnenverein behält sich vor, zu einzelnen Veranstaltungen Zugangsvoraussetzungen zu definieren. Es besteht kein Rechtsanspruch auf eine Teilnahme an einer Veranstaltung. Die Teilnahmeberechtigung besteht erst mit der schriftlich oder per E-Mail erteilten Teilnahmezusage seitens des Bäuerinnenvereins. Bei offenen Forderungen ist eine Anmeldung nicht möglich.

## Teilnahmebeitrag

Der angegebene Teilnahmebeitrag ist, wenn nicht anders angegeben, vor Veranstaltungsbeginn fällig. Die Kosten für Unterkunft und Verpflegung sind, sofern nicht anders angeführt, nicht im Teilnahmebeitrag enthalten. Die jeweiligen Zahlungsmodalitäten werden den Teilnehmenden rechtzeitig bekannt gegeben.

## Stornobedingungen

Die Anmeldung kann, wenn nicht anders angegeben, bis 7 Tage vor Veranstaltungsbeginn kostenfrei storniert werden. Bei Stornierung nach Ablauf dieser Frist sowie bei unentschuldigtem Fehlen von der Veranstaltung behält sich der Bäuerinnenverein die Vorschreibung des gesamten Teilnahmebeitrags als Stornogebühr vor. Die Nominierung und Entsendung einer Ersatzperson ist möglich. Die ursprünglich angemeldete Person bleibt jedoch für den Teilnahmebeitrag haftbar. Ist eine Teilnahme an live durchgeführten digitalen Weiterbildungen aufgrund technischer Probleme nicht möglich, muss dies dem Veranstalter vor Veranstaltungsende nachvollziehbar mitgeteilt werden.

## Veranstaltungsabsage

Der Bäuerinnenverein behält sich vor, bei einer zu geringen Zahl von Anmeldungen die geplante Bildungsveranstaltung abzusagen. In diesem Fall oder bei sonstigen Gründen für eine Veranstaltungsabsage (wie z.B. Erkrankung von Vortragenden, höhere Gewalt o.a.) werden bereits eingezahlte Teilnahmebeiträge rückerstattet. Der Bäuerinnenverein behält sich weiters Änderungen von Terminen, Beginnzeiten, Veranstaltungsorten, Veranstaltungsformaten (Online statt Präsenz) sowie bei den Vortragenden vor. Die Teilnehmenden werden davon rechtzeitig und in geeigneter Weise verständigt. Aus Absagen oder Terminverschiebungen können - abgesehen von der Rückerstattung des Teilnahmebeitrages - keine weiteren Ersatzansprüche abgeleitet werden.

## Haftung

Der Bäuerinnenverein übernimmt trotz sorgfältiger Prüfung keine Gewähr für Richtigkeit, Vollständigkeit und Aktualität von Kursunterlagen und sonstigen im Rahmen der Veranstaltungen verwendeten Publikationen und haftet auch nicht für die Richtigkeit der von den jeweiligen Vortragenden geäußerten Ansichten, Standpunkte, Rechtsmeinungen etc.

## Datenschutz

Alle Hinweise zum Datenschutz entnehmen Sie der Datenschutzerklärung der Bäuerinnen NÖ.

## Schulungsunterlagen, Bild- und Tonaufnahmen

Den Teilnehmenden überlassene Seminarunterlagen oder Datenträger dürfen ohne ausdrückliche Genehmigung des Veranstalters weder vielfältig noch Dritten überlassen werden. Bild- und Tonaufnahmen sind ohne ausdrückliche Erlaubnis der Vortragenden nicht gestattet.

## Bildaufnahmen und Veröffentlichung

Die Teilnehmer:innen nehmen zur Kenntnis, dass bei einzelnen Veranstaltungen Fotografien und/oder Filme erstellt werden und zum Zwecke der Nachberichterstattung in regionalen Medien sowie in Medien und Websites der Bäuerinnen, des LFI und der Landwirtschaftskammer NÖ sowie ihnen nahestehenden Verbänden veröffentlicht werden können. Selbiges gilt für Screenshots und Aufzeichnungen bei Online-Veranstaltungen. Mit der Anmeldung erklären sie sich mit diesen Nutzungen einverstanden.

## Ausschluss von Bildungsveranstaltungen

Wenn es die Gewährleistung der Kurs- bzw. Veranstaltungsziele erfordert, ist der Bäuerinnenverein berechtigt, Teilnehmende aus sachlichen Gründen (z.B. Stören der Veranstaltung, aggressives oder destruktives Verhalten gegenüber anderen Kursteilnehmenden bzw. Vortragenden oder Kursleiter:innen) von der Veranstaltung ohne Rückerstattung eines allfälligen Teilnahmebeitrages auszuschließen. Das Ausschließen beinhaltet die Nicht-Zulassung zu bzw. Wegweisung von einer Veranstaltung.

## Teilnehmende mit besonderen Bedürfnissen

Teilnehmende mit besonderen Bedürfnissen werden aufgefordert, rechtzeitig vor der Veranstaltung mit dem Veranstalter Kontakt aufzunehmen.

## Kooperation mit dem LFI NÖ

Bei Kooperationsveranstaltungen, bei denen das LFI NÖ als Hauptveranstalter auftritt (rechtliche Verantwortung hinsichtlich sozial- und steuerrechtlicher Verantwortung liegt beim LFI), gelten jedenfalls die AGBs des LFI NÖ. In diesen Fällen wird das LFI NÖ als Hauptveranstalter ausgewiesen bzw. bei der Anmeldung auf die Website des LFI weitergeleitet.

## Gerichtsstand

Gerichtsstand ist das sachlich zuständige Gericht in St. Pölten.

[www.baeuerinnen-noe.at/agb](http://www.baeuerinnen-noe.at/agb)

## **Impressum**

Eigentümer, Herausgeber und Verleger:  
Die Bäuerinnen im Bezirk Bruck/L.-Schwechat  
Raiffeisengürtel 27, 2460 Bruck/L.  
Telefon: 05 0259-40300, Fax: 05 0259-40399  
E-Mail: office@bruck.lk-noe.at

Für den Inhalt verantwortlich: Ök.-Rat Annemarie Raser, Margit Kitzweger-Gall  
Redaktion und Gestaltung: Ing. Angela Barnet, Bildungssekretärin  
Redaktionsschluss: 22. Juli 2024  
Druck: Hauseigene Druckerei

Das gesamte Kurs- und Veranstaltungsprogramm finden Sie auch auf der Homepage der Bäuerinnen des jeweiligen Bezirkes ([www.baeuerinnen-noe.at](http://www.baeuerinnen-noe.at)).

Auch wenn im Text nicht explizit ausgeschrieben, beziehen sich alle personenbezogenen Formulierungen auf weibliche und männliche Personen.

Wünsche und Anregungen für das Bildungsprogramm 2025/2026 bitte bis März 2025 an Ihre Ortsbäuerin weitergeben!

Termin-, Orts- und Programmänderungen vorbehalten!

Es wird darauf hingewiesen, dass am Veranstaltungsort Fotos und/oder Filme angefertigt werden und zum Zweck der Nachberichterstattung veröffentlicht werden können.

## **Fotos**

Fotos Titelseite: Die Bäuerinnen im Bezirk Bruck/L.-Schwechat  
Foto Seite 2: Monika Pfabigan/LK NÖ  
Foto Seite 3: LK NÖ\www.pomassl-fotografie.at (Ök.-Rat Annemarie Raser)  
Fotos Seite 7: LK NÖ (Cookinare)  
Foto Seite 19: Karin Murr (Kort.X Gehirntraining)  
Foto Seite 21: Kathrin Kaider (Stickkurs)  
Foto Seite 22: Melanie Schmidt (Deko Türkranz)  
Foto Seite 23: Benjamin Wald (Erlebnis Bauernhof)  
Foto Seite 26: Martina Pfneisl (Stoffdruckkurs)  
Foto Seite 34: dielechnerei (ZAM Lehrgang)

## **Weitere Informationen zum Kursablauf/-besuch:**

Falls eine Kursteilnahme zum gebuchten Termin nicht möglich ist, ist nach Rücksprache mit der Kursverantwortlichen die Nominierung und Entsendung eines Ersatzteilnehmers erforderlich.

## **Anmeldung:**

Über die Homepage der Bäuerinnen [www.baeuerinnen-noe.at](http://www.baeuerinnen-noe.at) bzw. bei Ihrer Ortsbäuerin.

# Die kennen sich aus im Lagerhaus



Die Lagerhäuser stehen in den ländlichen Regionen Österreichs als starke Wirtschaftspartner und wichtige Nahversorger der gesamten Bevölkerung zur Verfügung.

## Raiffeisen-Lagerhaus Wiener Becken eGen

Zentrale Ebreichsdorf • Bahnstraße 29 • 2483 Ebreichsdorf • [lagerhaus.at/wienerbecken](http://lagerhaus.at/wienerbecken)  
Tel. 02254/72501 • E-Mail: [ebreichsdorf@wienerbecken.rlh.at](mailto:ebreichsdorf@wienerbecken.rlh.at)

**Standorte im Wiener Becken:** Au am Leithaberge, Ebreichsdorf, Gramatneusiedl, Guntramsdorf, Himberg, Kottlingbrunn, Leithaprodersdorf, Mannersdorf, Tattendorf

## Raiffeisen-Lagerhaus GmbH

Zentrale Bruck/Leitha • Lagerhausstraße 3 • 2460 Bruck an der Leitha • [lagerhaus.at/rlg](http://lagerhaus.at/rlg)  
Tel. 02162/210 • E-Mail: [agrар\\_buero@rlg.rlh.at](mailto:agrар_buero@rlg.rlh.at)

**Standorte im Industrieviertel-Nordost:** Bruck/Leitha, Petronell, Prellenkirchen, Schwadorf, Schwechat

### Lagerhaus Agrar



### Lagerhaus Technik



### Lagerhaus Energie



### Lagerhaus Baustoffe



### Lagerhaus Haus & Garten



### Lagerhaus Weinbau



Lagerhaus Wiener Becken

Lagerhaus GmbH