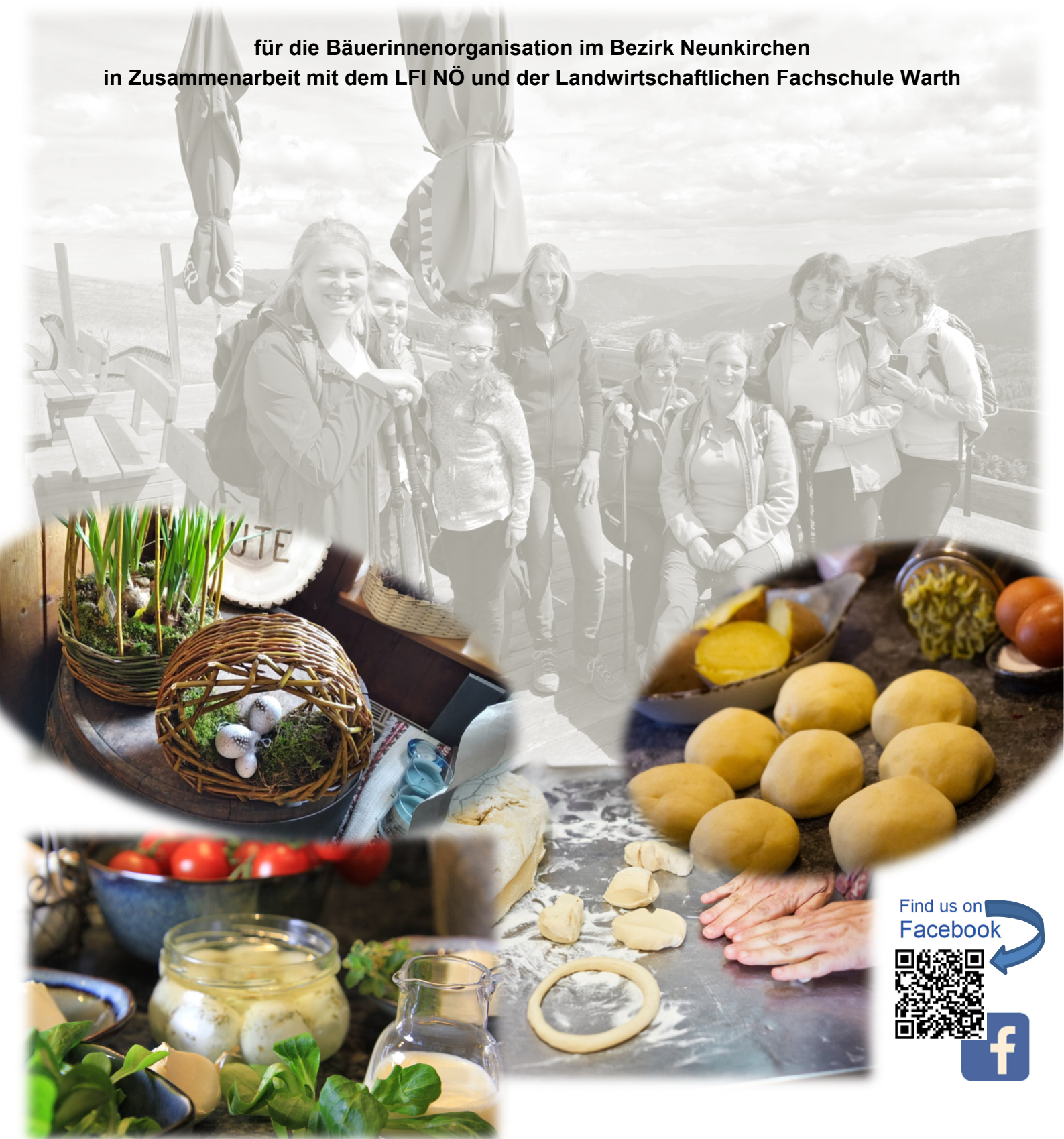


# Bildungsprogramm 2024/2025

für die Bäuerinnenorganisation im Bezirk Neunkirchen  
in Zusammenarbeit mit dem LFI NÖ und der Landwirtschaftlichen Fachschule Warth



Find us on  
Facebook



# 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.

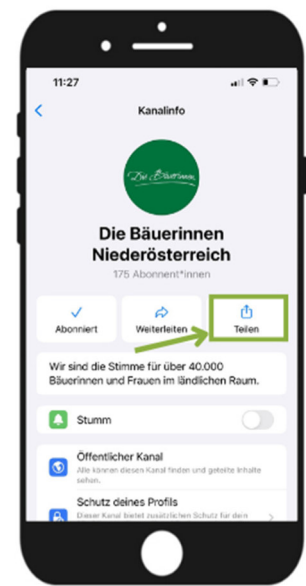
Aktiviere die **Glocke**, um Benachrichtigungen zu erhalten.

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/Bauerinnen-WhatsApp>



## BLEIBEN WIR IN KONTAKT



## Vorwort des Kammerobmannes



**Kammerobmann:  
Thomas Handler**

BBK Neunkirchen  
Triesterstraße 14  
2620 Neunkirchen  
T 05 0259 41400  
F 05 0259 41499  
M 0664/4517396  
thomashandler@yahoo.de

**Sehr geehrte Bäuerinnen und Kursteilnehmer:innen,**

es sollte nichts selbstverständlich sein!

Die Wahlen in den Gebieten Gloggnitz und Neunkirchen sind bereits abgeschlossen, Aspang wählt im September.

Die Vorbereitungen dazu sind bereits im Gange. Ich war bei den meisten Wahlen mit dabei und konnte selbst sehen, wie engagierte Bäuerinnen sich für die Interessen der Frauen im ländlichen Raum einsetzen. Es ist in der Tat bewundernswert, dass sie sich für diese Funktionen zur Verfügung stellen und damit diese Gemeinschaft stärken. Es sollte aber nie als selbstverständlich angesehen werden, dass sie ihre Zeit und Arbeit darin investieren. Ich hoffe, dass auch in den kommenden Wahlen im Herbst engagierte Bäuerinnen gefunden werden, die diese wichtigen Aufgaben übernehmen und weiterführen.

Ein herzliches Dankeschön an alle, die bereits Verantwortung übernommen haben und an jene, die sich neuen Herausforderungen stellen. Es ist inspirierend zu sehen, wie Frauen aktiv dazu beitragen, die Belange im ländlichen Raum zu vertreten.

Ich wünsche viel Erfolg und Spaß bei den Kursen in diesem Programmheft, das diese aktiven Bäuerinnen ausgearbeitet haben.

Euer Kammerobmann  
Thomas Handler

### **Impressum:**

Eigentümer, Herausgeber und Verleger: Bezirksbauernkammer Neunkirchen, Triester Straße 14, 2620 Neunkirchen, T 05 0259 41400, F 05 0259 41499, E-Mail: [office@neunkirchen.lk-noe.at](mailto:office@neunkirchen.lk-noe.at)

Homepage: [www.noe.lko.at/neunkirchen](http://www.noe.lko.at/neunkirchen), [www.baewerinnen-noe.at/neunkirchen](http://www.baewerinnen-noe.at/neunkirchen)

Für den Inhalt verantwortlich: Kammersekretär Christoph Edelhofer, Redaktion und Gestaltung: Iris Kaghofer

Redaktionsschluss: August 2024, Druck: Druckerei der NÖ Landes-Landwirtschaftskammer in St. Pölten

Wünsche und Anregungen für das Bildungsprogramm 2025/2026 bitte bis April 2025 an Ihre Ortsbäuerin weitergeben! **Termin-, Orts- und Programmänderungen vorbehalten!** Bildnutzungsrechte: Es wird darauf hingewiesen, dass bei Veranstaltungen und Kursen Fotos & Filme angefertigt werden und zum Zweck der Nachberichterstattung veröffentlicht werden können.

Titelseite: Eindrücke vom „Wandern und Plaudern“ sowie von den kreativen Komm & Koch-Kursen der Seminarbäuerinnen, die auch heuer wieder in dieser Form angeboten werden;

Fotocredits: Karoline Ofenböck, LK NÖ/Bäuerinnen NÖ

**Aspang:**  
**Gebietsbäuerin**  
**Maria Gremel**



Wieden 75  
2842 Edlitz  
M 0664/73842092  
hochrainerhof@rdimail.at

**Gloggnitz:**  
**Gebietsbäuerin**  
**Daniela Ofner**



Hinterotter 23  
2881 Trattenbach  
M 0699/81312909  
danyofner@gmail.com

**Neunkirchen:**  
**Gebietsbäuerin**  
**Waltraud Woltron**



Bogengasse 106  
2732 Würflach  
M 0664/9793896  
[waltraud@bauernhof-woltron.at](mailto:waltraud@bauernhof-woltron.at)

**Liebe Bäuerinnen im Bezirk Neunkirchen,**

der Sommer ist wie im Flug vergangen und der Herbst steht vor der Tür. Wir freuen uns, mit diesem Bildungsprogramm wieder ein interessantes und vielfältiges Angebot an Vorträgen und Kursen präsentieren zu dürfen.



Die Kurse und Veranstaltungen bieten einen ausgezeichneten Rahmen für gegenseitigen Austausch – sei es untereinander, mit Mitgliedern aus dem nicht bäuerlichen Bereich oder vielleicht auch jungen Frauen, welchen die Bäuerinnen noch nicht so bekannt sind.

Das Image der Bäuerinnen, auch deren Selbstbewusstsein, hat sich sehr zum Positiven verändert. Die Zeiten sind nicht einfacher geworden, darum sind wir bemüht ein breites Feld an Themen anzubieten, um für die sich laufend ändernden Herausforderungen gerüstet zu sein.

All jenen, die eine Funktion im Bäuerinnenverein übernommen haben, möchte ich sehr herzlich zur Wahl gratulieren und wünsche viel Freude und Erfolg bei eurer Tätigkeit. Ein herzliches Dankeschön dafür, dass ihr euch als Bäuerinnen engagiert.

Nach zehn Jahren Bäuerinnenarbeit lege ich mein Tun in andere Hände und kann auf viele gemeinsame schöne Stunden im Verein zurückblicken, wo gemeinsam viel geschafft wurde.

Ohne den Einsatz der Bäuerinnen würden viele Aktivitäten im Bezirk und in den Gemeinden nicht stattfinden, die für ein aktives Zusammenleben sorgen.

Mit besten Wünschen für die Zukunft

Danke für eure jahrelange verlässliche Unterstützung.

Karoline Ofenböck eh  
Boden 43  
2851 Thomasberg  
M 0664/1448643  
[karoline.ofenboeck@aon.at](mailto:karoline.ofenboeck@aon.at)

## Inhaltsverzeichnis

<b>Vorwort</b> .....	<b>3</b>
<b>Programm auf Bezirksebene</b> .....	<b>10</b>
<b>Bezirk Neunkirchen</b> .....	<b>10</b>
Tag der jungen Frau am Bauernhof *Landlady Treff* .....	10
Tag für die Bäuerin .....	10
Vorankündigung: Tag der älteren Generation .....	10
Komm & Koch mit der Bäuerin: Aufkocht is! Erdäpfelkreationen .....	11
Komm & Koch mit der Bäuerin: Saison is! Lust auf Wild – Hase & Reh .....	11
Komm & Koch mit der Bäuerin: Backzeit is! Lerne selbst Brot zu backen .....	12
Komm & Koch mit der Bäuerin: Für Kids! Weckerl – kinderleicht selber backen .....	12
Komm & Koch mit der Bäuerin: So einfach is! Strudelfreuden – in Hülle und Fülle .....	13
Pflanzenbasar mit Palmbesenbinden .....	13
DIY Milchprodukte in der eigenen Küche leicht selbst gemacht .....	14
Komm & Koch mit der Bäuerin: Saison is! Spargelgenuss – einfach himmlische Gerichte .....	15
<b>Programm auf Gebietsebene</b> .....	<b>16</b>
<b>Gebiet Aspang</b> .....	<b>16</b>
Zopf- und Haarflechtkurs für Anfänger .....	16
Komm & Koch mit der Bäuerin: So einfach is! Bäuerliche Knödelküche .....	16
Komm & Koch mit der Bäuerin: Backzeit is! Weihnachtliche Backkunst – Kletzenbrot, Stollen & Co.....	17
Komm & Koch mit der Bäuerin: Backzeit is! Weckerl – knusprig & frisch selbst gebacken! .....	17
Erste Hilfe FRESH UP „Mach dich fit in Erste Hilfe“ .....	18
Komm & Koch mit der Bäuerin: Aufkocht is! Nudelküche – handgemacht & kreativ .....	18
Josefi-Tortenschnapsen der Bäuerinnen.....	19
Korbflechten mit Weide - Schöne Werkstücke für Haus und Garten .....	19
Korbflechten mit Weide - Rasseltechnik .....	20
<b>Programm auf Gebietsebene</b> .....	<b>21</b>
<b>Gebiet Gloggnitz</b> .....	<b>21</b>
Familien-Fußwallfahrt von der Rams auf die Raach.....	21
Vorankündigung: Thermenfahrt nach Bad Tatzmannsdorf.....	21
Komm & Koch mit der Bäuerin: So einfach is! Bäuerliche Knödelküche .....	22
Komm & Koch mit der Bäuerin: Backzeit is! Weihnachtliche Backkunst – Kletzenbrot, Stollen & Co.....	22
Workshop: Mein selbstgenähter Trachtenrock .....	23
Komm & Koch mit der Bäuerin: Backzeit is! Weckerl – knusprig und frisch selbst gebacken.....	23
Komm & Koch mit der Bäuerin: Aufkocht is! Nudelküche – handgemacht & kreativ .....	24
Hausgartl V - Genuss und Schönheit: Balkon- und Terrassengarten mit großem Wert.....	24
Komm & Koch mit der Bäuerin: Für Kids! Muffins – kinderleicht selbstgemacht .....	25
Wildes Werkeln Türkränze .....	25
<b>Programm auf Gebietsebene</b> .....	<b>26</b>
<b>Gebiet Neunkirchen</b> .....	<b>26</b>
So verlieren Sie nicht den Faden – Nähen für AnfängerInnen .....	26
Komm & Koch mit der Bäuerin: Backzeit is! Weihnachtliche Backkunst – Kletzenbrot, Stollen & Co.....	26
Komm & Koch mit der Bäuerin: So einfach is! Bäuerliche Knödelküche .....	27
Basistechniken der unterstützenden Pflege zu Hause .....	28
Komm & Koch mit der Bäuerin: Backzeit is! Weckerl – knusprig & frisch selbst gebacken! .....	28
Komm & Koch mit der Bäuerin: Aufkocht is! Nudelküche – handgemacht & kreativ .....	29
Komm & Koch mit der Bäuerin: Für Kids! Muffins – kinderleicht selbstgemacht .....	30



### Bäuerinnen-Facebook-Seiten

Auf unserer Seite findet ihr nicht nur Aktuelles aus der Bäuerinnenorganisation, sondern auch Informationen und Fakten über Lebensmittel, ihre Produktionsweisen und die Leistungen der Landwirtschaft.

Um jeden Bäuerinnen-Post im eigenen News-Feed angezeigt zu bekommen, kann man unter „Einstellungen für Abonnieren“ die Auswahl „Favoriten“ treffen. Somit erhaltet ihr jedenfalls immer die aktuellsten Informationen von unserer Facebook-Seite.

Über ein Teilen, Kommentieren oder Liken unserer Posts freuen wir uns sehr!

**Gleich jetzt Seite abonnieren!**

[www.facebook.com/diebaeuerinnenimbezirkneunkirchen](http://www.facebook.com/diebaeuerinnenimbezirkneunkirchen)

[www.facebook.com/diebaeuerinnenoe/](http://www.facebook.com/diebaeuerinnenoe/)



### Homepage der Bäuerinnen

**Die Bäuerinnen im Bezirk Neunkirchen:**

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

- Aktuelles aus den Bäuerinnenvereinen
- Alle Termine im Überblick
- Bildungsprogramm jederzeit online abrufbar
- Fotogalerie



**Homepage der Bäuerinnen NÖ**

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

Halte dich auch auf Landesebene am Laufenden!



Wir freuen uns auf deinen Besuch auf der Homepage!

### Newsletter der Bäuerinnen NÖ

Erhalte monatlich die aktuellsten Informationen der Landes- und Bezirksebene automatisch in deinem E-Mail-Postfach!

Jetzt gleich mit dem QR-Code zum kostenlosen Newsletter anmelden!



### Unterlagen auf der Lernplattform e.lfi

Um die Bäuerinnenvereine zu unterstützen, werden laufend Unterlagen vom Bäuerinnenreferat erstellt. Damit die Funktionärinnen immer auf die aktuellen Versionen zugreifen können, haben alle Bezirks- und Gebietsbäuerinnen Zugangsdaten zur Internetplattform <https://e.lfi.at> erhalten. Weitere aktive Funktionärinnen können auf Wunsch ebenfalls einen Zugang erhalten. Ansprechperson: Sandra Bieder, [sandra.bieder@lk-noe.at](mailto:sandra.bieder@lk-noe.at)

## Rechtliche Absicherung der Frau in der Landwirtschaft gibt auch Sicherheit für eure Familie und den Betrieb

Woran soll man denken, wenn eine Heirat ins Haus steht, Familienzuwachs geplant ist oder das Thema Hofübergabe aktuell ist? Wie sieht es mit der Absicherung in der Pension aus? Diese und viele weitere Themen werden in der neuen Broschüre der ARGE Österreichische Bäuerinnen „Rechte der Frau in der Landwirtschaft“ behandelt.

Guter Rat muss nicht immer teuer sein. Dieses Nachschlagewerk soll Frauen in der Landwirtschaft mehr Sicherheit im Umgang mit ihren speziellen Rechtsfragen geben und somit auch ihre ganze Familie und den Betrieb absichern.



Die Broschüre ist als Download zu finden auf [www.baeuerinnen.at/rechtstipps](http://www.baeuerinnen.at/rechtstipps).



## Bäuerinnen-Projekt "Für a guats Miteinander bei uns am Land"

Der ländliche Raum mit seinen vielen Funktionen liegt wieder voll im Trend. Mit dem Projekt wollen wir Bäuerinnen Bewusstsein schaffen und Hilfestellung für ein rücksichtsvolles Verhalten in der Natur geben.

### Wollt ihr euch in eurem Bäuerinnenverein auch beteiligen?

Das Projekt hat vier Säulen und kann in jeder Region umgesetzt werden:  
Planung und Aufbau einer „Station“ mit einheitlichen Informationstafeln  
Laufende Betreuung der „Station“ (LANDe Platzl)  
Umsetzung von einzelnen Aktivtagen an den LANDe Platzl  
Presse- und Öffentlichkeitsarbeit



Der Einstieg ins Projekt ist jederzeit möglich. Alle Informationen, Materialien und Unterlagen sind auf [www.baeuerinnen-noe.at/landeplatzl](http://www.baeuerinnen-noe.at/landeplatzl) sowie im Bäuerinnenreferat erhältlich.

Seit 2021 sind bereits über 130 "LANDe Platzl" entstanden bzw. befinden sich in Planung. Diese Informations- und Bewusstseinsstandorte sind auch Ausgangspunkt der Aktivtage. Die ersten landesweiten Konzepte zu den Themen „Produktvielfalt“, „Wildbienen“ und „Littering“ sind fertig ausgearbeitet und warten auf die Umsetzung durch die Bäuerinnen-Vereine. Aktuelle Fakten, Zahlen sowie Hintergrundinformationen wurden mit vielen interaktiven Aufgabenstellungen aufbereitet. Der Spaß für die ganze Familie soll dabei nicht zu kurz kommen und bei vielen Aktionen können bereits die ganz Kleinen selbst aktiv werden!

Mit freundlicher Unterstützung



die NÖ  
Umweltverbände

Ein gemeinsames Projekt mit



Raiffeisen-Holding  
Niederösterreich-Wien



# Die Landwirtschaft im Dialog – Verlass di drauf!



Zu den Angeboten  
und Unterlagen



Zu den **niederösterreichweiten** Seminaren



## Unterlagen

„Antworten geben – Wertschätzung ernten“  
„Werkzeugkoffer – Praktische Öffentlichkeitsarbeit für Haus und Hof“  
„Spiel und Aktivitäten für Kinder am Bauernhof“  
Leitfaden „richtig posten“  
...



## Kulturinfotafeln



## Videos

Video Vorbildwirkung  
...



## Soziale Medien

„Unsere Bauern.  
Verlass di drauf.“



## Beratungs- angebot

Öffentlichkeitsarbeit  
am Bauernhof

## Ansprechpartner:innen:

Abteilung Agrarkommunikation

agrarkommunikation@lk-noe.at, 05 0259 28000



# Digitale Abwicklungsmethode für Bäuerinnenkurse und -veranstaltungen

Die Abläufe in der Erstellung des Bildungsprogramms der Bäuerinnenvereine und in der Durchführung der Kurse und Veranstaltungen bleiben grundsätzlich bestehen wie bisher. Die Prozesse dahinter sind auch im Handbuch "Bildungsmanagement" der Bäuerinnen nachzulesen. Die bisher gewohnten analogen Abläufe werden in den nachfolgend angeführten Bereichen um die neu implementierten, digitalen Möglichkeiten ergänzt.

Was ist anders?

## Information & Bewerbung

- Das Bildungsprogramm bleibt in bekannter Weise bestehen.
- Die Bewerbung erfolgt mittels gedrucktem Bildungsprogramm über die Ortsbäuerinnen UND digital über die Homepage [www.baeuerinnen-noe.at](http://www.baeuerinnen-noe.at).
- Die relevanten Faktoren für die Bewerbung werden mit dem Veranstaltungsstamtblatt erhoben.
- Auf der Homepage sind diverse Filter- und Suchfunktionen vorhanden.
- Veranstaltungen können kurzfristig vereinbart und dennoch breit beworben werden
- Veranstaltungen können, wenn gewünscht...
  - auch in anderen/umliegenden Bezirken beworben werden.
  - landesweit beworben werden (zB bei Webinaren, speziellen Themen).

## Anmeldung

- Anmeldungen können auf mehreren Wegen erfolgen:
  - Anmeldung der Teilnehmerinnen selbst über das Online-Formular.
  - Anmeldung der Teilnehmerinnen durch die Ortsbäuerin über das Online-Formular.
- Anmeldungen sind jederzeit bis zum festgelegten Anmeldeschluss möglich.
- Wichtig! Es sind immer korrekte und vollständige Daten und die eigene bzw. die Mailadresse einer Bezugsperson anzugeben. Nicht die Mailadresse der Ortsbäuerin bei mehreren Anmeldungen hinterlegen!

## Datenübertragung

- Anmeldungen werden automatisch und sofort in die Veranstaltungsdatenbank SemiQ übertragen.
- Es ist jederzeit ein Ist-Stand der Anmeldungen einsehbar (auf der Homepage oder via BBK Bildungssekretärin)
- Es gibt keine Zettelwirtschaft mehr.
- Doppelte Anmeldungen werden vom System erkannt.
- Informationen im Feld „Bemerkungen“ werden ebenso in die Datenbank übertragen.
- Die Fehlerhäufigkeit wird verringert und die Datenqualität und -vollständigkeit verbessert.
- Kein mühsames Nachtelefonieren mehr bei fehlenden Daten.

## Rückmeldung, Bestätigung

- Die Person die sich anmeldet, erhält unmittelbar nach dem Absenden des Formulars eine E-Mail mit den abgesendeten Daten (Return Mail). Dieses wird automatisch vom System versendet.
  - Dieses Mail bestätigt, dass die Anmeldung erfolgreich abgesendet wurde.
  - In Kopie erhält dieses Mail auch die im SemiQ hinterlegte Anmeldestelle.
- Falls man sich auf Warteliste einträgt, erhält man ebenso gleich ein Return Mail.
- Tatsächliche Anmeldebestätigungen können nach Absprache zwischen Obfrau, Kursverantwortliche, BBK BS versendet werden.

## Einzahlung, Inkasso

- Das Inkasso erfolgt nach Absprache zeitnah vor der Veranstaltung mittels direkter Zahlungsaufforderung über SemiQ.
- Teilnehmerinnen erhalten die Zahlungsaufforderung per E-Mail inkl. Info, welcher Teilnehmerbeitrag bis wann auf welches Konto zu überweisen ist. (Die Bankdaten des jeweiligen Bäuerinnenvereins sind hinterlegt.)
- Kein Herumschlagen mehr mit diversen TN-Beiträgen direkt bei der Anmeldung.
- Der Geldfluss teilt sich auf die gesamte Bildungssaison auf. Keine Spitze mehr im Herbst.
- Es fallen nur dann Rücküberweisungen etc. an, wenn ein Kurs sehr kurzfristig abgesagt werden muss.
- Es besteht immer die Möglichkeit, das Inkasso auch direkt vor Ort beim Kurs selbst vorzunehmen.
- Die Kassierin erhält eine Belegliste (Liste mit allen Namen u. Rechnungsnummern) anhand derer sie die Einzahlungen unkompliziert kontrollieren kann.

**Konkrete bezirks-/gebietsinterne Vorgehensweisen sind in den Planungssitzungen zu besprechen!**

## Programm auf Bezirksebene Bezirk Neunkirchen

### Tag der jungen Frau am Bauernhof \*Landlady Treff\*

**Zielgruppe:**

für alle interessierten jungen Frauen im ländlichen Raum

**Programm:**

Vortrag „Wie aus Wurzeln Flügel werden – Kinder stärken und ins Leben begleiten“

Open End bei Kaffee und Mehlspeise

Die Kinderbetreuung übernehmen die Schüler:innen der Fachrichtung Betriebs- und Haushaltsmanagement und Soziales.

**Anmeldeschluss:** 13.11.2024

**Anmeldung:**

[www.baeuerinnen-noe.at/nr/3-0086906](http://www.baeuerinnen-noe.at/nr/3-0086906)

**Kursnummer:** 3-0086906

**Datum:** Mi, 20.11.2024

14 bis ca. 16 Uhr

**Ort:** LFS Warth

**Referentin:**

Elisabeth Rennhofer

Dipl. Lebens- und Sozialberaterin

**Verantwortlich:**

Bezirksbäuerin Karoline Ofenböck

M 0664/1448643



### Tag für die Bäuerin und Frauen im ländlichen Raum

**Zielgruppe:**

alle Bäuerinnen-Mitglieder, die ländliche Jugend sowie Interessierte

**Programm:**

- Kleiner Frühstücksbrunch von den Bäuerinnen aus dem Gebiet Neunkirchen mit Geschenkübergabe an die ausgeschiedenen Funktionärinnen
- Vortrag „ICH bin Gestalter:in meines Lebens!“

Keine Anmeldung erforderlich.

**Kursnummer:** 3-0086905

**Datum:** Do, 09.01.2025

9 bis ca. 14 Uhr

**Ort:** LFS Warth

**Referentin:**

Mag. Christine Hackl, MSc

Dipl. Lebens- und Sozialberaterin

**Verantwortlich:**

Bezirksbäuerin Karoline Ofenböck

M 0664/1448643



### Vorankündigung: Tag der älteren Generation

**Zielgruppe:**

alle junggebliebenen Bäuerinnen und Bauern

**Programm:**

wird noch bekannt gegeben

**Datum:** noch offen

**Ort:** LFS Warth

**Verantwortlich:**

Erna Punkl

M 0664/8782093

## Komm & koch mit der Bäuerin: Aufkocht is! Erdäpfelkreationen

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

### Kursinhalt:

Er gehört zum G'schmackigsten, Vielseitigsten und Beständigsten, was der heimische Boden hervorbringt: der Erdäpfel. In diesem Seminar lassen wir ihn alle Stückerl spielen: als Knabbererl in Form von Erdäpfelstangerl, als würzigen „Erdäpfelkas“ zum Aufstreichen, als bissfeste Erdäpfelgnocchi mit Topfenfülle für den Mittags- oder Abendtisch – und sogar als süßes Dessert.

**Mitzubringen:** Kochschürze, Geschirrtücher

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

**Anmeldeschluss:** 10.10.2024

### Anmeldung:

[www.baeuerinnen-noe.at/nr/3-0086367](http://www.baeuerinnen-noe.at/nr/3-0086367)

[www.baeuerinnen-noe.at/nr/3-0086370](http://www.baeuerinnen-noe.at/nr/3-0086370)

**Kursnummer:** 3-0086367

**Datum:** Do, 24.10.2024

18 bis 22 Uhr



**Kursnummer:** 3-0086370

**Datum:** Fr, 25.10.2024

17 bis 21 Uhr



### Kursort:

BBK Neunkirchen

Triester Str. 14, 2620 Neunkirchen

### Kosten:

33 Euro Vorabüberweisung

Die Lebensmittelkosten von ca.

15 Euro werden vor Ort einkassiert.

### Referentin/Kursverantwortlich:

Seminarbäuerin Ingrid Jägersberger

M 0664/5037062

SEMINAR  
BAUER  
INNEN

## Komm & koch mit der Bäuerin: Saison is! Lust auf Wild – 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 Hasegerichte umschmeicheln verraten wir im Kurs. Auf zum kulinarischen Streifzug durch die wilde Küche mit Reh und Hase!

**Mitzubringen:** Kochschürze, Geschirrtücher

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

**Anmeldeschluss:** 01.11.2024

### Anmeldung:

[www.baeuerinnen-noe.at/nr/3-0086377](http://www.baeuerinnen-noe.at/nr/3-0086377)

[www.baeuerinnen-noe.at/nr/3-0085898](http://www.baeuerinnen-noe.at/nr/3-0085898)

**Kursnummer:** 3-0086377

**Datum:** Do, 14.11.2024

14 bis 18 Uhr



**Kursnummer:** 3-0085898

**Datum:** Fr, 15.11.2024

14 bis 18 Uhr



### Kursort:

BBK Neunkirchen

Triester Straße 14

2620 Neunkirchen

### Kosten:

33 Euro Vorabüberweisung

Die Lebensmittelkosten von ca. 30€

werden vor Ort einkassiert

### Referentin/Kursverantwortlich:

Seminarbäuerin Waltraud Strobl

M 0664/1046217

SEMINAR  
BAUER  
INNEN

## Komm & koch mit der Bäuerin: Backzeit is! Lerne selbst Brot zu backen

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

### **Kursinhalt:**

Wer liebt nicht den Duft von frisch gebackenem Brot? Umso besser, wenn man ihn sich sogar in die eigene Küche holen kann. Lernen Sie im Brotbackkurs von der Brotdotschafterin bzw. Seminarbäuerin Ihr eigenes Brot zu backen! Die Palette reicht vom Bauernbrot, Roggenbrot, Vollkornbrot, Kürbisbrot und Toastbrot bis hin zur Herstellung von Sauerteig. Genießen Sie im Kurs den Duft von frisch gebackenem Brot und freuen Sie sich auf die Verkostung! Versprochen: Nach diesem Backkurs beginnen auch Sie mit dem Brot backen!

**Mitzubringen:** Kochschürze, leeres Marmeladeglas

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

**Anmeldeschluss:** 01.01.2025

### **Anmeldung:**

[www.baeuerinnen-noe.at/nr/3-0086317](http://www.baeuerinnen-noe.at/nr/3-0086317)

[www.baeuerinnen-noe.at/nr/3-0086326](http://www.baeuerinnen-noe.at/nr/3-0086326)



**Kursnummer:** 3-0086317

**Datum:** Fr, 17.01.2025

16 bis 21 Uhr



**Kursnummer:** 3-0086326

**Datum:** Sa, 18.01.2025

09 bis 14 Uhr



### **Kursort:**

BBK Neunkirchen  
Triester Straße 14  
2620 Neunkirchen

### **Kosten:**

68 Euro Vorabüberweisung  
Die Lebensmittelkosten von ca. 10€  
werden vor Ort einkassiert

### **Referentin/Kursverantwortlich:**

Seminarbäuerin Christina Scheiwein  
M 0664/9453599

SEMINAR  
BÄUER  
INNEN

## Komm & koch mit der Bäuerin: Für Kids! Weckerl – kinderleicht selber backen

**Zielgruppe:** Alle Kinder, 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 Jourg Gebäck. 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

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

**Anmeldeschluss:** 08.02.2025

**Anmeldung:** [www.baeuerinnen-noe.at/nr/3-0086453](http://www.baeuerinnen-noe.at/nr/3-0086453)



**Kursnummer:** 3-0086453

**Datum:** Sa, 22.02.2025

9:30 bis 12 Uhr



### **Kursort:**

BBK Neunkirchen  
Triester Straße 14  
2620 Neunkirchen

### **Kosten:**

30 Euro Vorabüberweisung  
Die Lebensmittelkosten von ca. 12€  
werden vor Ort einkassiert

### **Referentinnen/Kursverantwortliche:**

Seminarbäuerin Waltraud Strobl  
M 0664/1046217  
Seminarbäuerin Ingrid Jägersberger  
M 0664/5037062

SEMINAR  
BÄUER  
INNEN

## Komm & koch mit der Bäuerin: So einfach ist! Strudelfreuden – in Hülle und Fülle

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

### **Kursinhalt:**

Vom Germteig über den Erdäpfelteig bis zum hauchzarten Blätterteig: Ein selbst gemachter Strudelteig ist eine Kunst, aber keine Hexerei. Und immer eine Gaumenfreude am Esstisch! Im Strudelseminar zeigt Ihnen die Seminarbäuerin, wie Sie Teige kneten, rollen – und auf vielfältige Weise füllen: als pikanten Käse-Schinkenstrudel, als Suppeneinlage – oder als fruchtig-süßen Beerenstrudel!

**Mitzubringen:** Kochschürze, Geschirrtücher

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

**Anmeldeschluss:** 06.02.2025 bzw. 06.03.2025

### **Anmeldung:**

[www.baeuerinnen-noe.at/nr/3-0086852](http://www.baeuerinnen-noe.at/nr/3-0086852)

[www.baeuerinnen-noe.at/nr/3-0086857](http://www.baeuerinnen-noe.at/nr/3-0086857)

## Pflanzenbasar mit Palmbesenbinden für Groß und Klein

**Zielgruppe:** für alle Gartenliebhaber:innen, die Pflanzen erwerben oder weitergeben wollen.

### **Kursinhalt:**

Sind Ihre Rabatten zu dicht verwachsen oder Ihre Topfpflanzen zu üppig - wir freuen uns im Frühjahr über jede Pflanzenspende.

Beim Pflanzenbasar können Sie um 2 € diverse Blumen, Kräuter, Knollen,... erwerben.

Weiters Verkauf von verschiedenen Gartendekorationen, Schafwollpellets und viele andere nützliche Sachen für den Garten.

### **Ab 13 Uhr Palmbesenbinden für Groß und Klein mit Floristin Bettina Schruf.**

Für Kaffee und Kuchen sorgen die Bäuerinnen im Gebiet Gloggnitz.

Der Reinerlös kommt karitativen Zwecken zugute!

**Kursnummer:** 3-0086852

**Datum:** Do, 20.02.2025  
17 bis 21 Uhr



**Kursnummer:** 3-0086857

**Datum:** Do, 20.03.2025  
17 bis 21 Uhr



### **Kursort:**

BBK Neunkirchen  
Triester Straße 14  
2620 Neunkirchen

### **Kosten:**

33 Euro Vorabüberweisung  
Die Lebensmittelkosten von ca. 15€  
werden vor Ort einkassiert

### **Referentin/Kursverantwortlich:**

Seminarbäuerin Monika Pfarrer  
M 0650/2156099

SEMINAR  
BAUER  
INNEN

**Kursnummer:** 3-0087063

**Datum:** Sa, 12.04.2025  
14 bis 15.30 Uhr



### **Kursort:**

LFS Warth  
Aichhof 1  
2831 Warth

**Kosten:** kostenfrei

### **Verantwortlich:**

Bezirksbäuerin Karoline Ofenböck  
M 0664/1448643

Der Verkauf beginnt ausnahmslos  
um 14 Uhr!

## DIY Milchprodukte in der eigenen Küche leicht selbst gemacht

**Zielgruppe:** Alle, die Freude am Selbermachen haben und gerne wissen möchten, was in ihren Lebensmitteln steckt!

### Kursinhalt:

Entdecken Sie die Welt der hausgemachten Milchprodukte und erleben Sie die Freude des Selbermachens! Im praxisorientierten Seminar "DIY Milchprodukte in der eigenen Küche leicht selbst gemacht" zeige ich Ihnen, wie Sie köstliche Milchprodukte ganz einfach zuhause in der eigenen Küche herstellen können.

Was Sie erwartet:

- Einführung in die Milchverarbeitung: Erfahren Sie alles über die Grundlagen der Milchverarbeitung
- Rezepte: Topfen, Rollino, Frischkäsebällchen, Molkedrink, Joghurt, Trinkjoghurt, Butter und Buttermilch
- Praktische Übung: Setzen Sie das Gelernte direkt in die Praxis um! Unter Anleitung stellen Sie Ihre eigenen Milchprodukte her und können diese anschließend mit nach Hause nehmen.
- Produktverkostung

**Mitzubringen:** Alle Materialien und Zutaten werden bereitgestellt.

**Anmeldeschluss:** 20.03.2025

**Anmeldung:** [www.baeuerinnen-noe.at/nr/3-0087817](http://www.baeuerinnen-noe.at/nr/3-0087817)

**Kursnummer:** 3-0087817

**Datum:** Do, 03.04.2025

17 bis 20.20 Uhr

### Kursort:

LFS Warth  
Aichhof 1  
2831 Warth

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

### Kosten:

17 Euro inkl. Kostproben

### Referentin:

DI Sabine Kahrer BED

### Kursverantwortlich:

Bezirksbäuerin Karoline Ofenböck  
M 0664/1448643



*Die Bäuerinnen.*

*Du kennst ein sehenswertes Exkursionsziel oder ihr hattet eine tolle Referentin / einen tollen Referenten bei einer eurer Veranstaltungen?*

*Dann trage deine Empfehlung hier ein:*



SCAN HERE

*Empfehlungen  
Gastreferentin od. Exkursionsziel*

Daraus entsteht dann eine Sammlung aller Empfehlungen!

# Komm & koch mit der Bäuerin: Saison is! Spargelgenuss – einfach himmlische Gerichte

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

**Kursinhalt:**

Grün-weiß-violett beginnt die Erntesaison von Spargel in Niederösterreich.

Erleben Sie in diesem Kurs was Spargel jenseits von „Sauce Hollandaise“ noch alles zu bieten hat: etwa als unwiderstehliche Suppe, als Füllung in herzhaftem Strudel, Aufläufen

oder geschmackigen Blätterteigtascherln. Und wussten Sie, dass Spargel nur händisch geerntet wird. Dies und viele interessante Details zum schlanken Gemüse erfahren Sie in diesem Spargelkurs.

**Mitzubringen:** Kochschürze, Geschirrtücher

**Anmeldeschluss:** 07.05.2025

**Anmeldung:** [www.baewerinnen-noe.at/nr/3-0086480](http://www.baewerinnen-noe.at/nr/3-0086480)

**Kursnummer:** 3-0086480

**Datum:** Mi, 21.05.2025

18 bis 22 Uhr

**Kursort:**

BBK Neunkirchen  
Triester Straße 14  
2620 Neunkirchen

**Kosten:**

33 Euro Vorabüberweisung  
Die Lebensmittelkosten von ca. 15€ werden vor Ort einkassiert

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

**Referentin/Kursverantwortlich:**

Seminarbäuerin Ingrid Jägersberger  
M 0664/5037062



SEMINAR  
BAUER  
INNEN

**LANDWIRTSCHAFTSKAMMER  
NIEDERÖSTERREICH**



<https://www.whatsapp.com/channel/0029VaMcvMh6mYPO8jtwpw2a>

**BEZIRKSBAUERNKAMMERN  
NEUNKIRCHEN  
UND WR. NEUSTADT**



<https://whatsapp.com/channel/0029VakJMP4L7UVTmuZ7gu3U>

**So werden die  
WhatsApp-Kanäle abonniert:**

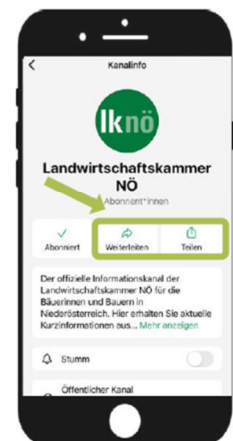


1. WhatsApp muss im Vorfeld auf dem Handy installiert sein.
2. QR-Code mit der Handykamera scannen, WhatsApp anklicken und Link öffnen

Rechts oben  
**Abonnieren** anklicken

Rechts oben **Be-**  
**nachrichtigungen**  
**aktivieren** anklicken

Kanal mit Berufskol-  
leg:innen teilen: das  
Logo oben anklicken und  
weiterleiten oder teilen



## Programm auf Gebietsebene Gebiet Aspang

### Zopf- und Haarflechtkurs für Anfänger

**Zielgruppe:** Modebewusste Frauen im ländlichen Raum

**Kursinhalt:**

Vom einfachen Zopf bis zur stylischen Flechtfrisur für Junge und Junggebliebene. Einfache Tipps und Tricks sich selbst und anderen coole Zöpfe und tolle Flechtfrisuren für verschiedene Anlässe zu machen.

**Anzahl:** mind. 8 Personen, max. 16 Personen

**Anmeldeschluss:** 13.11.2024

**Anmeldung:** [www.baeuerinnen-noe.at/nr/3-0087792](http://www.baeuerinnen-noe.at/nr/3-0087792)

**Kursnummer:** 3-0087792

**Datum:** Do, 21.11.2024

18 bis 21 Uhr

**Kursort:**

ehem. BBK Aspang

Hauptplatz 5, 2870 Aspang-Markt

**Kosten:** 25 Euro Vorabüberweisung

**Referentin/Kursverantwortlich:**

Friseurmeisterin Carina Tatzgern

Erika Kronaus



### Komm & koch mit der Bäuerin: So einfach is! 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, Geschirrtücher

**Anmeldeschluss:** 14.11.2024

**Anmeldung:** [www.baeuerinnen-noe.at/nr/3-0086523](http://www.baeuerinnen-noe.at/nr/3-0086523)



**Kursnummer:** 3-0086523

**Datum:** Do, 28.11.2024

18 bis 22 Uhr

**Kursort:**

ehem. BBK Aspang

Hauptplatz 5, 2870 Aspang-Markt

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

14 Personen

**Kosten:**

33 Euro Vorabüberweisung

Die Lebensmittelkosten von ca.

15 Euro werden vor Ort einkassiert

**Referentin/Kursverantwortlich:**

Seminarbäuerin Andrea Igel

M 0676/9214171





## Komm & koch mit der Bäuerin: Backzeit is! Weihnachtliche Backkunst – Kletzenbrot, Stollen & Co

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

### Kursinhalt:

Erleben Sie das Vergnügen des Selberbackens in der Vorweihnachtszeit! Unter der fachkundigen Anleitung unserer erfahrenen Brotbotschafterinnen entdecken Sie die köstliche Welt von Kletzenbrot, Früchtebrot und einer Vielzahl an Stollenvariationen. Dieser Backkurs hält für jeden Geschmack etwas Besonderes bereit. Abgerundet wird das Erlebnis durch köstliche Bratpfelschnecken und den duftenden Weihnachtsgugelhupf. Genießen Sie die Freude am kreativen Backen!

**Mitzubringen:** Kochschürze, Geschirrtücher

**Anmeldeschluss:** 28.11.2024

**Anmeldung:** [www.baeuerinnen-noe.at/nr/3-0086380](http://www.baeuerinnen-noe.at/nr/3-0086380)

**Kursnummer:** 3-0086380

**Datum:** Do, 12.12.2024

15 bis 20 Uhr

### Kursort:

ehem. BBK Aspang  
Hauptplatz 5, 2870 Aspang-Markt

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

### Kosten:

68 Euro Vorabüberweisung  
Die Lebensmittelkosten von ca.  
15 Euro werden vor Ort einkassiert

### Referentin/Kursverantwortlich:

Seminarbäuerin Ingrid Jägersberger  
M 0664/5037062



SEMINAR  
BÄUER  
INNEN

## Komm & koch mit der Bäuerin: Backzeit is! Weckerl – knusprig & frisch selbst gebacken!

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

### Kursinhalt:

Knusprige, frische Weckerl sind der Fixstarter bei jeder Jause und zum Frühstück. Die Rezepte für die kleinen Leckerbissen sind sehr vielfältig. Wie Sie ganz einfach den Teig zubereiten und ohne Mühe das Körberl mit Salzstangen, Semmeln, Brezen, Kornstangerl & Co. füllen erfahren Sie von der Seminarbäuerin. Und natürlich wird alles verkostet!

**Mitzubringen:** Kochschürze, Geschirrtücher

**Anmeldeschluss:** 09.01.2025

**Anmeldung:** [www.baeuerinnen-noe.at/nr/3-0086473](http://www.baeuerinnen-noe.at/nr/3-0086473)

**Kursnummer:** 3-0086473

**Datum:** Do, 23.01.2025

14 bis 19 Uhr

### Kursort:

ehem. BBK Aspang  
Hauptplatz 5, 2870 Aspang-Markt

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

### Kosten:

68 Euro Vorabüberweisung  
Die Lebensmittelkosten von ca.  
10 Euro werden vor Ort einkassiert

### Referentin/Kursverantwortlich:

Seminarbäuerin Waltraud Strobl  
M 0664/1046217



SEMINAR  
BÄUER  
INNEN

## Erste Hilfe FRESH UP „Mach dich fit in Erste Hilfe“

**Zielgruppe:** Menschen, die ihr Wissen um Erste Hilfe auffrischen wollen.

**Kursinhalt:**

Wir alle wissen, wie schnell es zu Unfällen oder Verletzungen kommen kann.

Gerade in stressigen Zeiten mit Arbeitsspitzen, wo man oft mehrere Dinge gleichzeitig im Kopf hat, leidet oft die Arbeitssicherheit.

Kompakt in 3 Stunden wiederholen wir die gängigsten Notfälle im Umfeld der Landwirtschaft und des alltäglichen Lebens, ...

**Anzahl:** mind. 8 Personen, max. 20 Personen

**Anmeldeschluss:** 11.01.2025

**Anmeldung:** [www.baeyerinnen-noe.at/nr/3-0086936](http://www.baeyerinnen-noe.at/nr/3-0086936)

**Kursnummer:** 3-0086936

**Datum:** Sa, 25.01.2025  
09 bis 12 Uhr



**Kursort:**

LFS Warth  
Aichhof 1  
2831 Warth

**Kosten:** 18 Euro Vorabüberweisung

**Referentin/Kursverantwortlich:**

Julia Ritter  
02629/2222715

## Komm & koch mit der Bäuerin: Aufkocht is! Nudelküche – handgemacht & kreativ



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

**Kursinhalt:**

Entdecken Sie 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, Geschirrtücher

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

**Anmeldeschluss:** 28.02.2025

**Anmeldung:**

[www.baeyerinnen-noe.at/nr/3-0086468](http://www.baeyerinnen-noe.at/nr/3-0086468)

[www.baeyerinnen-noe.at/nr/3-0086469](http://www.baeyerinnen-noe.at/nr/3-0086469)

[www.baeyerinnen-noe.at/nr/3-0086470](http://www.baeyerinnen-noe.at/nr/3-0086470)

**Kursnummer:** 3-0086468

**Datum:** Do, 13.03.2025  
14 bis 18 Uhr



**Kursnummer:** 3-0086469

**Datum:** Fr, 14.03.2025  
17 bis 21 Uhr



**Kursnummer:** 3-0086470

**Datum:** Fr, 21.03.2025  
17 bis 21 Uhr



**Kursort:**

ehem. BBK Aspang  
Hauptplatz 5, 2870 Aspang-Markt

**Kosten:**

33 Euro Vorabüberweisung  
Die Lebensmittelkosten von ca.  
15 Euro werden vor Ort einkassiert

**Referentin/Kursverantwortlich:**

Seminarbäuerin Waltraud Strobl  
M 0664/1046217



## Josefi-Tortenschnapsen der Bäuerinnen

**Zielgruppe:** Alle Bäuerinnen und Bauern sowie Schnapsfreunde sind herzlich eingeladen!

**Kursinhalt:**

Karten sind bei allen Gemeinde- und Ortsbäuerinnen im Gebiet Aspang sowie an der Abendkassa erhältlich.  
Kartenpreis € 9,-

Der Kartenumtausch ist bis 21.00 Uhr möglich.

**Kursnummer:** 3-0086518

**Datum:** Sa, 22.03.2025

Beginn 18 Uhr

**Kursort:**

Gasthaus Pichler  
Wechselbundesstraße 2  
2840 Petersbaumgarten

**Kosten:** Kartenpreis € 9,-

**Kursverantwortlich:**

Gebietsbäuerin Maria Gremel  
M 0664/73842092

## Korbflechten mit Weide – Schöne Werkstücke für Haus und Garten

**Zielgruppe:** Naturvermittler:innen, Seminarbäuer:innen, Landwirt:innen mit UaB, Kräuterpädagog:innen, SaB, für alle die gerne flechten

**Kursinhalt:**

Beim Flechkurs wird der Umgang mit der Weide kennengelernt und die Finger gewöhnen sich an den Umgang mit der Zauberpflanze Weide, es ist ein Einsteigerkurs, der für den Nachfolgekurs "Rundflechten" förderlich ist. Kennenlernen des Materials, Infos über die Weide, Ernte und Lagerung des Materials, Erlernen der Technik des Rahmenflechtens, Anfertigung eigener Werkstücke um das Arbeiten mit der Weide zu erlernen. Wiederholende können schwierigere Werkstücke erlernen.

**Mitzubringen:** gut schneidende Gartenschere, Messer, wenn vorhanden eine Ahle oder Pfriem, ev. Schürze, eigene Birkenäste oder Materialien aus dem Garten zum Ausprobieren (wenn vorhanden).

**Anrechenbarkeit:** 8 Stunden für Schule am Bauernhof

**Anmeldeschluss:** 14.03.2025

**Anmeldung:**

[www.baeuerinnen-noe.at/nr/3-0086239](http://www.baeuerinnen-noe.at/nr/3-0086239)

**Kursnummer:** 3-0086239

**Datum:** Fr, 28.03.2025

9 bis 17 Uhr

**Kursort:**

Spanblocherhof  
Bernadette und Josef Brandstetter  
Kampichl 11, 2871 Zöbern

**Anzahl:** mind. 8 Personen, max. 10 Personen

**Referentin:**

Marion Müllauer-Amstötter

**Kosten:**

55 Euro Vorabüberweisung  
(gefördert; mit Betriebsnummer)  
95 Euro (ungefördert)

**Kursverantwortlich:**

Dipl.-Päd. Ing. Irene Blasge (LK NÖ)  
M 0664/6025926108



## Korbflechten mit Weide – Rasseltechnik

**Zielgruppe:** Naturvermittler:innen, Seminarbauer:innen, Landwirt:innen mit UaB, Kräuterpädagog:innen, SaB, für alle die gerne mit Weide basteln

### Kursinhalt:

In diesem Workshop lernen wir die Rasseltechnik kennen und flechten dekorative und gebräuchliche Objekte wie Gartenstecker, Obelisken, Vogelfutterglocke, Weihnachtsanhänger, Hängeleuchte, oder Laternen zum Schmücken, Knoblauchkörbchen in Rasseltechnik, oder eine Spirale.

**Mitzubringen:** gut schneidende Gartenschere, Messer, wenn vorhanden eine Ahle oder Pfriem, ev. Schürze, eigene Birkenäste oder Materialien aus dem Garten zum Ausprobieren (wenn vorhanden).

**Anzahl:** mind. 8 Personen, max. 10 Personen

**Anrechenbarkeit:** 8 Stunden für Schule am Bauernhof

**Anmeldeschluss:** 14.03.2025

**Anmeldung:** [www.baeuerinnen-noe.at/nr/3-0086240](http://www.baeuerinnen-noe.at/nr/3-0086240)

**Kursnummer:** 3-0086240

**Datum:** Sa, 29.03.2025  
9 bis 17 Uhr



### Kursort:

Spanblocherhof  
Bernadette und Josef Brandstetter  
Kampichl 11, 2871 Zöbern

### Referentin:

Marion Müllauer-Amstötter



### Kosten:

55 Euro Vorabüberweisung  
(gefördert; mit Betriebsnummer)  
95 Euro (ungefördert)

### Kursverantwortlich:

Dipl.-Päd. Ing. Irene Blasge (LK NÖ)  
M 0664/6025926108



## Programm auf Gebietsebene Gebiet Gloggnitz

### Familien-Fußwallfahrt von der Rams auf die Raach

**Zielgruppe:**

für alle, die sich mit dem Motto verbunden fühlen

**Beschreibung:**

Auf Initiative der damaligen Bezirksbäuerin von Gloggnitz Elisabeth Niederl beschloss die Kammervollversammlung mit ihrem Obmann NR Jakob Brandstetter im Jahr 1978 eine Dankwallfahrt am 26. Oktober zu machen. An diesem Tag ist ja bekanntlich der letzte Soldat aus dem besetzten Österreich abgezogen. Das Motto der Wallfahrt „Dank für Frieden, das täglich Brot und gute Heimkehr“ hat bis auf den heutigen Tag nichts von seiner Aktualität und Wichtigkeit verloren.

**Datum:** Do, 26.10.2024**Ablauf:**

08.15 Uhr Zusammenkunft beim Friedenskreuz auf der Rams  
08.30 Uhr Abmarsch  
10.00 Uhr Dankgottesdienst in der Pfarrkirche Raach  
danach gemütliches Beisammensein im GH Diewald

**Verantwortlich:**

Gebietsbäuerin Daniela Ofner  
M 0699/81312909

### Vorankündigung: Thermenfahrt nach Bad Tatzmannsdorf

**Zielgruppe:**

für alle Interessierten

**Programm:**

Abfahrtszeiten werden zeitgerecht bekannt gegeben

**Datum:** Mo, 04.11.2024**Verantwortlich:**

Theresia Krachler  
M 0650/2806957

## Komm & koch mit der Bäuerin: So einfach ist! Bäuerliche Knödelküche

Ländliches  
Fortbildungs  
Institut **LF**

**Komm  
& koch**  
mit der Bäuerin 

**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, Geschirrtücher

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

**Anmeldeschluss:** 13.11.2024

**Anmeldung:** [www.baeuerinnen-noe.at/nr/3-0086522](http://www.baeuerinnen-noe.at/nr/3-0086522)

**Kursnummer:** 3-0086522

**Datum:** Mi, 27.11.2024

18 bis 22 Uhr

**Kursort:** ehem. BBK Gloggnitz  
Wiener Straße 2, 2640 Gloggnitz

### Kosten:

33 Euro Vorabüberweisung  
Die Lebensmittelkosten von ca.  
15 Euro werden vor Ort einkassiert

### Referentin/Kursverantwortlich:

Seminarbäuerin Andrea Igel  
M 0676/9214171



SEMINAR  
BAUER  
INNEN

## Komm & koch mit der Bäuerin: Backzeit ist! Weihnachtliche Backkunst – Kletzenbrot, Stollen & Co

Ländliches  
Fortbildungs  
Institut **LF**

**Komm  
& koch**  
mit der Bäuerin 

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

### Kursinhalt:

Erleben Sie das Vergnügen des Selberbackens in der Vorweihnachtszeit! Unter der fachkundigen Anleitung unserer erfahrenen Brotbotschafterinnen entdecken Sie die köstliche Welt von Kletzenbrot, Früchtebrot und einer Vielzahl an Stollenvariationen. Dieser Backkurs hält für jeden Geschmack etwas Besonderes bereit. Abgerundet wird das Erlebnis durch köstliche Bratpfelschnecken und den duftenden Weihnachtsgugelhupf. Genießen Sie die Freude am kreativen Backen!

**Mitzubringen:** Kochschürze, Geschirrtücher

**Anmeldeschluss:** 26.11.2024

**Anmeldung:** [www.baeuerinnen-noe.at/nr/3-0086379](http://www.baeuerinnen-noe.at/nr/3-0086379)

**Kursnummer:** 3-0086379

**Datum:** Mi, 11.12.2024

17 bis 22 Uhr

**Kursort:** ehem. BBK Gloggnitz  
Wiener Straße 2, 2640 Gloggnitz

**Kosten:** 68 Euro Vorabüberweisung  
Die Lebensmittelkosten von ca.  
15 Euro werden vor Ort einkassiert

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

### Referentin/Kursverantwortlich:

Seminarbäuerin Ingrid Jägersberger  
M 0664/5037062



SEMINAR  
BAUER  
INNEN

## Workshop: Mein selbstgenähter Trachtenrock

### Zielgruppe:

Alle, die sich gerne selbst einen Trachtenrock nähen wollen.

### Kursinhalt:

- Nähen eines Trachtenrocks
- Erstellung eines Schnittes
- Zuschnitt
- Nähen
- Nähmaschinen, Overlock und Bügelstationen stehen zur Verfügung

Vorbesprechung am 09.01.2025 (Tag der Bäuerin)

12.45 - 13.30 Uhr Hinweise zu Stoffeinkauf und Zubehör

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

**Anmeldeschluss:** 07.01.2025

**Anmeldung:** [www.baeuerinnen-noe.at/nr/3-0087816](http://www.baeuerinnen-noe.at/nr/3-0087816)

**Kursnummer:** 3-0087816

### Datum:

1. Teil: 16.01.2025
2. Teil: 23.01.2025
3. Teil 30.01.2025

jeweils von 18 bis 21.45 Uhr

### Kursort:

LFS Warth  
Aichhof 1  
2831 Warth

### Referentin:

Marianne Ehrenhöfer  
(LFS Warth)

**Kosten:** 85 Euro Vorabüberweisung

### Kursverantwortlich:

Monika Schober  
M 0676/7417541



## Komm & koch mit der Bäuerin: Backzeit is! Weckerl – knusprig und frisch selbst gebacken

Ländliches  
Fortbildungs  
Institut **LF<sup>F</sup>**

**Komm  
& koch**  
mit der Bäuerin

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

### Kursinhalt:

Knusprige, frische Weckerl sind der Fixstarter bei jeder Jause und zum Frühstück. Die Rezepte für die kleinen Leckerbissen sind sehr vielfältig. Wie Sie ganz einfach den Teig zubereiten und ohne Mühe das Körberl mit Salzstangen, Semmeln, Brezen, Kornstangerl & Co. füllen erfahren Sie von der Seminarbäuerin. Und natürlich wird alles verkostet!

**Mitzubringen:** Kochschürze, Geschirrtücher

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

**Anmeldeschluss:** 08.01.2025

**Anmeldung:** [www.baeuerinnen-noe.at/nr/3-0086333](http://www.baeuerinnen-noe.at/nr/3-0086333)

**Kursnummer:** 3-0086333

**Datum:** Mi, 22.01.2025

08:30 bis 13:30 Uhr

### Kursort:

ehem. BBK Gloggnitz  
Wiener Straße 2  
2640 Gloggnitz

### Kosten:

68 Euro Vorabüberweisung  
Die Lebensmittelkosten von ca.  
10 Euro werden vor Ort einkassiert

### Referentin/Kursverantwortlich:

Seminarbäuerin Waltraud Strobl  
M 0664/1046217



SEMINAR  
BÄUER  
INNEN

## Komm & koch mit der Bäuerin: Aufkocht is! Nudelküche – handgemacht & kreativ

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

### Kursinhalt:

Entdecken Sie 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, Geschirrtücher

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

**Anmeldeschluss:** 27.01.2025

### Anmeldung:

[www.baeuerinnen-noe.at/nr/3-0086509](http://www.baeuerinnen-noe.at/nr/3-0086509)

[www.baeuerinnen-noe.at/nr/3-0086513](http://www.baeuerinnen-noe.at/nr/3-0086513)

[www.baeuerinnen-noe.at/nr/3-0086515](http://www.baeuerinnen-noe.at/nr/3-0086515)

**Kursnummer:** 3-0086509

**Datum:** Mo, 10.02.2025

18 bis 22 Uhr

**Kursnummer:** 3-0086513

**Datum:** Di, 11.02.2025

8:30 bis 12:30 Uhr

**Kursnummer:** 3-0086515

**Datum:** Mi, 12.02.2025

18 bis 22 Uhr

**Kursort:** ehem. BBK Gloggnitz

Wiener Straße 2, 2640 Gloggnitz

**Kosten:** 33 Euro Vorabüberweisung

Die Lebensmittelkosten von ca.

15 Euro werden vor Ort einkassiert.

**Referentin/Kursverantwortlich:**

Seminarbäuerin Daniela Ofner

M 0699/81312909



SEMINAR  
BAUER  
INNEN

## Hausgartl V – Genuss und Schönheit: Balkon- und Terrassengarten mit großem Wert

**Zielgruppe:** interessierte Frauen und Männer, die grundlegende Kenntnisse zum Hausgarten auf kleinstem Raum erlernen möchten.

### Kursinhalt:

Dekorative und g'schmackige Bepflanzung von Obst, Gemüse und Kräutern für den Balkon oder den Terrassengarten stehen bei diesem Seminar im Mittelpunkt. Lassen Sie sich zeigen, wie der Speiseplan auch mit einem kleinen Balkon, Fensterkisterl oder Terrassengarten einfach und schnell aufgewertet wird. Es sollen hier die unterschiedlichsten Möglichkeiten zur gärtnerischen Nutzung behandelt werden. Welchen Pflegeaufwand hat mein Nutzgarten am Balkon. Ist eine Obstproduktion und auch Sträucher auf meiner Terrasse möglich? Mittels Vorschlägen, Beispielen und Bildern können die Kursteilnehmer:innen mehr über das grüne zweite Wohnzimmer erfahren.

**Anmeldeschluss:** 02.02.2024

**Anmeldung:** [www.baeuerinnen-noe.at/nr/3-0087119](http://www.baeuerinnen-noe.at/nr/3-0087119)

**Kursnummer:** 3-0087119

**Datum:** Mi, 12.02.2025

8.30 bis 12.30 Uhr

### Kursort:

ehem. BBK Gloggnitz

Wiener Straße 2

2640 Gloggnitz

**Anzahl:** mind. 12 Personen, max. 30 Personen

### Referentin:

Dipl.-Päd. Elfriede Stückler

(LFS Warth)

**Kosten:** 15 Euro Vorabüberweisung

**Kursverantwortlich:**

Gebietsbäuerin Daniela Ofner

M 0699/81312909





## Komm & koch mit der Bäuerin: Für Kids! Muffins – kinderleicht selbstgemacht

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

### **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, glasiert, mit Topping, Frosting oder Staubzucker, alles ist möglich! Komm sei dabei.

**Mitzubringen:** Kochschürze, Geschirrtücher

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

**Anmeldeschluss:** 01.04.2025

### **Anmeldung:**

[www.baeuerinnen-noe.at/nr/3-0086463](http://www.baeuerinnen-noe.at/nr/3-0086463)

**Kursnummer:** 3-0086463

**Datum:** Di, 15.04.2025

9:30 bis 12 Uhr



**Kursort:** ehem. BBK Gloggnitz

Wiener Straße 2, 2640 Gloggnitz

### **Kosten:**

30 Euro Vorabüberweisung

Die Lebensmittelkosten von ca.

12 Euro werden vor Ort einkassiert

### **Referentinnen/Kursverantwortlich:**

Seminarbäuerin Ingrid Jägersberger

M 0664/5037062

Seminarbäuerin Waltraud Strobl

M 0664/1046217

SEMINAR  
BÄUER  
INNEN

## Wildes Werkeln Türkränze

**Zielgruppe:** Alle, die sich für Basteln mit Naturmaterialien interessieren.

### **Kursinhalt:**

Hast du Lust auf einen selbstgemachten Frühlingskranz aus Naturmaterialien? Dann sei dabei!

**Kosten:** 45.- Euro (Getränke und Snack inklusive)

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

**Kursnummer:**

**Datum:** Sa, 29.03.2025

14 bis 16 Uhr

### **Kursort:**

Brennerei

Graben 154

2662 Schwarzau im Gebirge

### **Referentin:**

Floristin Bettina Schruf

### **Kursverantwortlich:**

Regina Huber

M 0676/5078665

## Programm auf Gebietsebene Gebiet Neunkirchen

### So verlieren Sie nicht den Faden - Nähen für AnfängerInnen

**Zielgruppe:**

Alle, die Nähen kennen- oder erlernen wollen.

**Kursinhalt:**

- Der richtige Umgang mit der Nähmaschine
- Maschinnähstiche
- Kanten versäubern
- Ecken und Einfassungen
- Praktische Übungen - Hosen kürzen, Nähte ausbessern,...

**Anzahl:** mind. 8 Personen, max. 10 Personen

**Anmeldeschluss:** 01.11.2024

**Anmeldung:** [www.baewerinnen-noe.at/nr/3-0087797](http://www.baewerinnen-noe.at/nr/3-0087797)

**Kursnummer:** 3-0087811

**Datum:** Do, 14.11.2024

18 bis 21.45 Uhr

**Kursort:**

LFS Warth  
Aichhof 1  
2831 Warth

**Referentin:**

Marianne Ehrenhöfer  
(LFS Warth)

**Kosten:** 30 Euro Vorabüberweisung

**Kursverantwortlich:**

Bezirksbäuerin Karoline Ofenböck  
M 0664/1448643



### Komm & koch mit der Bäuerin: Backzeit is! Weihnachtliche Backkunst – Kletzenbrot, Stollen & Co

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

**Kursinhalt:**

Erleben Sie das Vergnügen des Selberbackens in der Vorweihnachtszeit! Unter der fachkundigen Anleitung unserer erfahrenen Brotbotschafterinnen entdecken Sie die köstliche Welt von Kletzenbrot, Früchtebrot und einer Vielzahl an Stollenvariationen. Dieser Backkurs hält für jeden Geschmack etwas Besonderes bereit. Abgerundet wird das Erlebnis durch köstliche Bratapfelschnitten und den duftenden Weihnachtsgugelhupf. Genießen Sie die Freude am kreativen Backen!

**Mitzubringen:** Kochschürze, Geschirrtücher

**Anmeldeschluss:** 01.12.2024

**Anmeldung:** [www.baewerinnen-noe.at/nr/3-0086381](http://www.baewerinnen-noe.at/nr/3-0086381)

**Kursnummer:** 3-0086381

**Datum:** Sa, 14.12.2024

09 bis 14 Uhr

**Kursort:** BBK Neunkirchen

Triester Straße 14  
2620 Neunkirchen

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

**Kosten:**

68 Euro Vorabüberweisung  
Die Lebensmittelkosten von ca. 15 Euro werden vor Ort einkassiert

**Referentin/Kursverantwortlich:**

Seminarbäuerin Ingrid Jägersberger  
M 0664/5037062



## Komm & koch mit der Bäuerin: So einfach ist! 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, Geschirrtücher

### Kursort:

BBK Neunkirchen  
Triester Straße 14  
2620 Neunkirchen

### Kosten:

33 Euro Vorabüberweisung  
Die Lebensmittelkosten von ca.  
15 Euro werden vor Ort einkassiert.

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

## Termine:

**Anmeldeschluss:** 08.11.2024

### Anmeldung:

[www.baeuerinnen-noe.at/nr/3-0086521](http://www.baeuerinnen-noe.at/nr/3-0086521)

**Anmeldeschluss:** 21.02.2025

### Anmeldung:

[www.baeuerinnen-noe.at/nr/3-0086505](http://www.baeuerinnen-noe.at/nr/3-0086505)

[www.baeuerinnen-noe.at/nr/3-0086506](http://www.baeuerinnen-noe.at/nr/3-0086506)

**Kursnummer:** 3-0086521

**Datum:** Fr, 22.11.2024

18 bis 22 Uhr



**Referentin/Kursverantwortlich:**

Seminarbäuerin Andrea Igel

M 0676/9214171



**Kursnummer:** 3-0086505

**Datum:** Fr, 07.03.2025

18.30 bis 22.30 Uhr



**Kursnummer:** 3-0086506

**Datum:** Sa, 08.03.2025

9 bis 13 Uhr



**Referentin/Kursverantwortlich:**

Seminarbäuerin Annette Glatzl

M 0664/7906578



## Basistechniken der unterstützenden Pflege zu Hause

### Kursinhalt:

- Unterstützung bei der Basispflege am Waschbecken, in der Dusche, im Bett
- Mobilisation aus dem Bett
- Anwendung von Pflegehilfsmitteln (z.B. Rollator, Rollstuhl, Ess- und Trinkhilfen, Inkontinenzversorgung,...)
- Spezielle Krankheitsbilder (Demenz, Schlaganfall,...)
- Entlastungsmöglichkeiten

**Anzahl:** mind. 12 Personen, max. 18 Personen

**Anmeldeschluss:** 09.01.2025

**Anmeldung:** [www.baeuerinnen-noe.at/nr/3-0087797](http://www.baeuerinnen-noe.at/nr/3-0087797)

**Kursnummer:** 3-0087797

**Datum:** Mi, 23.01.2025

17.30 bis 20.30 Uhr



### Kursort:

LFS Warth  
Aichhof 1  
2831 Warth

### Referentin:

Julia Kreamsner BSc  
(LFS Warth)

**Kosten:** 15 Euro Vorabüberweisung

### Kursverantwortlich:

Petra Pinkl  
M 0650/2303262

## Komm & koch mit der Bäuerin: Backzeit is! Weckerl – knusprig & frisch selbst backen!



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

### Kursinhalt:

Knusprige, frische Weckerl sind der Fixstarter bei jeder Jause und zum Frühstück. Die Rezepte für die kleinen Leckerbissen sind sehr vielfältig. Wie Sie ganz einfach den Teig zubereiten und ohne Mühe das Körberl mit Salzstangen, Semmeln, Brezen, Kornstangerl & Co. füllen erfahren Sie von der Seminarbäuerin. Und natürlich wird alles verkostet!

**Mitzubringen:** Kochschürze, Geschirrtücher

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

**Anmeldeschluss:** 10.01.2025

**Anmeldung:** [www.baeuerinnen-noe.at/nr/3-0086476](http://www.baeuerinnen-noe.at/nr/3-0086476)

**Kursnummer:** 3-0086476

**Datum:** Fr, 24.01.2025

14 bis 19 Uhr



### Kursort:

BBK Neunkirchen  
Triester Straße 14  
2620 Neunkirchen

### Kosten:

68 Euro Vorabüberweisung  
Die Lebensmittelkosten von ca.  
10 Euro werden vor Ort einkassiert.

### Referentin/Kursverantwortlich:

Seminarbäuerin Waltraud Strobl  
M 0664/1046217

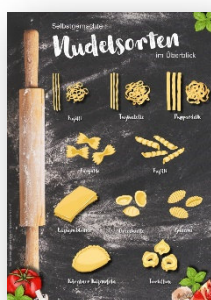


## Komm & Koch mit der Bäuerin: Aufkocht is! Nudelküche – handgemacht & kreativ

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

**Kursinhalt:**

Entdecken Sie 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.



**Termine:**

**Anmeldeschluss:** 01.02.2025

**Anmeldung:**

[www.baeuerinnen-noe.at/nr/3-0086446](http://www.baeuerinnen-noe.at/nr/3-0086446)  
[www.baeuerinnen-noe.at/nr/3-0086449](http://www.baeuerinnen-noe.at/nr/3-0086449)

**Anmeldeschluss:** 07.02.2025

**Anmeldung:**

[www.baeuerinnen-noe.at/nr/3-0086524](http://www.baeuerinnen-noe.at/nr/3-0086524)  
[www.baeuerinnen-noe.at/nr/3-0086525](http://www.baeuerinnen-noe.at/nr/3-0086525)

**Anmeldeschluss:** 21.03.2025

**Anmeldung:**

[www.baeuerinnen-noe.at/nr/3-0086500](http://www.baeuerinnen-noe.at/nr/3-0086500)  
[www.baeuerinnen-noe.at/nr/3-0086503](http://www.baeuerinnen-noe.at/nr/3-0086503)

**Kursort:** BBK Neunkirchen  
Triester Straße 14  
2620 Neunkirchen

**Kosten:** 33 Euro Vorabüberweisung  
Die Lebensmittelkosten von ca. 15 Euro werden vor Ort einkassiert;

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

**Mitzubringen:** Kochschürze, Geschirrtücher

**Kursnummer:** 3-0086446

**Datum:** Fr, 14.02.2025  
17 bis 21 Uhr

**Kursnummer:** 3-0086449

**Datum:** Sa, 15.02.2025  
09 bis 13 Uhr

**Referentin/Kursverantwortlich:**  
Seminarbäuerin Ingrid Jägersberger  
M 0664/5037062

**Kursnummer:** 3-0086524

**Datum:** Fr, 21.02.2025  
08.30 bis 12.30 Uhr

**Kursnummer:** 3-0086525

**Datum:** Fr, 21.02.2025  
18 bis 22 Uhr

**Referentin/Kursverantwortlich:**  
Seminarbäuerin Andrea Igel  
M 0676/9214171

**Kursnummer:** 3-0086500

**Datum:** Fr, 04.04.2025  
18.30 bis 22.30 Uhr

**Kursnummer:** 3-0086503

**Datum:** Sa 05.04.2025  
9 bis 13 Uhr

**Referentin/Kursverantwortlich:**  
Seminarbäuerin Annette Glatzl  
M 0664/7906578



## Komm & koch mit der Bäuerin: Für Kids! Muffins – kinderleicht selbstgemacht

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

**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, saftigen Früchtchen, knackigen Nussstückchen, glasiert, mit Topping, Frosting oder Staubzucker, alles ist möglich! Komm sei dabei.

**Mitzubringen:** Kochschürze, Geschirrtücher

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

**Anmeldeschluss:** 01.04.2025

**Anmeldung:**

[www.baeuerinnen-noe.at/nr/3-0086461](http://www.baeuerinnen-noe.at/nr/3-0086461)

**Kursnummer:** 3-0086461

**Datum:** Mo, 14.04.2025

9:30 bis 12 Uhr

**Kursort:**

BBK Neunkirchen  
Triester Straße 14  
2620 Neunkirchen

**Kosten:**

30 Euro Vorabüberweisung  
Die Lebensmittelkosten von ca.  
12 Euro werden vor Ort einkassiert.

**Referentin/Kursverantwortlich:**

Seminarbäuerin Waltraud Strobl

M 0664/1046217

Seminarbäuerin Ingrid Jägersberger

M 0664/5037062



SEMINAR  
BAUER  
INNEN



# 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 Fernbleiben von der Veranstaltung behält sich der Bäuerinnenverein die Vorschreibung des gesamten Teilnahmebeitrag 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 vervielfältigt 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)