

## Bildungsprogramm 2024/2025

### Die Bäuerinnen im Bezirk Mistelbach

ZVR 325487420

Laa/Thaya – Mistelbach – Poysdorf – Wolkersdorf



im Bild v.l.n.r.:

Martina Gössinger, Christa Vetter, Manuela Mauthner und Karin Bayer-Pichler

## Die neuen Gebietsbäuerinnen stellen sich vor:



### **Gebiet Laa – Manuela Mauthner**

Jg 1994, verheiratet, 3 Kinder

Ich führe gemeinsam mit meinem Mann und tatkräftiger Unterstützung meiner Eltern den Ziegenhof Klampfl, einen gemischten landwirtschaftlichen Betrieb mit Ackerbau, Milchziegenhaltung und Direktvermarktung, im wunderschönen Loosdorf.

### **Gebiet Mistelbach – Christa Vetter**

Jg 1976, verheiratet, 3 Kinder

Mein Mann und ich führen je einen Ackerbaubetrieb in Paasdorf. Wobei ich meine Äcker rund um den Ort biologisch bewirtschafte. Als unsere Hobbys bezeichnen wir unseren kleinen Weingarten und unsere Strohschweinmast.



### **Gebiet Poysdorf – Karin Bayer-Pichler**

Jg. 1977, verheiratet, 3 Kinder

Wir bewirtschaften gemeinsam mit unseren Kindern einen für das Weinviertel typischen gemischten Acker- und Weinbaubetrieb in Falkenstein.

### **Gebiet Wolkersdorf – Martina Gössinger**

Jg. 1975, verheiratet, 1 Kind

Seit 2006 führe ich gemeinsam mit meinem Mann unseren Weinbau- und Heurigenbetrieb in Obersdorf.

Mittlerweile ist unser Sohn nach seiner Weinbau-Ausbildung ebenfalls im Betrieb tätig.



***Wir Gebietsbäuerinnen sind für alle Funktionärinnen, Bäuerinnen und Frauen im ländlichen Raum eine zentrale Anlaufstelle, und haben jederzeit ein offenes Ohr für eure Wünsche und Anliegen!***

Werte Bäuerinnen und Bauern,  
liebe Mitglieder und Kursteilnehmer  
vom Verein „Die Bäuerinnen  
aus dem Bezirk Mistelbach“!



Die Bäuerinnen NÖ tragen durch ihr Engagement maßgeblich dazu bei, Bewusstsein für die heimische Landwirtschaft zu schaffen und leisten einen wesentlichen Beitrag bei der aktiven Mitgestaltung des ländlichen Raums

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

Die Wahlen in den Gebieten sind abgeschlossen, ich gratuliere den neuen Gebietsbäuerinnen und bedanke mich bei den ausgeschiedenen Gebietsbäuerinnen für ihre Arbeit, Zeit und Engagement bei der Bäuerinnen-Arbeit.

Nach 15 Jahren als Bezirksbäuerin sage ich auch – DANKE – und auf Wiedersehen. Ich wünsche euch allen alles Gute für die Zukunft und weiterhin viel Freude mit dem Bildungsprogramm der „Bäuerinnen im Bezirk Mistelbach“.

**Homepage: [www.baeuerinnen-noe.at](http://www.baeuerinnen-noe.at) – immer top informiert**

Halte dich über Aktuelles im Bezirk Mistelbach auf dem Laufenden! Wir freuen uns auf deinen Besuch auf unserer Homepage!

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

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

*Die Bäuerinnen.*  
natürlich · gemeinsam · lebendig

In diesem Sinne wünsche ich viel Freude bei der Teilnahme unseres Bildungsprogramms.

*Eva Weigl*  
Bezirksbäuerin

## Inhaltsverzeichnis

<b>Kochseminare – regionale Lebensmittel</b> .....	5
Erntefrisch ins Glas - Gemüseverarbeitung in Theorie und Praxis .....	5
Nachhaltig frühstücken.....	5
Komm & koch mit der Bäuerin: Lust auf Wild 1 - Hase & Reh.....	6
Komm & koch mit der Bäuerin: Weihnachtliche Backkunst - Kletzenbrot, Stollen & Co .....	7
Komm & koch mit der Bäuerin: Männer unter sich .....	8
Wir bereiten ein 6-gängiges Menü mit regionalen Lebensmitteln .....	8
Komm & koch mit der Bäuerin: Langzeitführung - Brot & Gebäck für Fortgeschrittene.....	9
Komm & koch mit der Bäuerin: Nudelküche - handgemacht & kreativ.....	10
Komm & koch mit der Bäuerin: Tortenwerkstatt - Klassiker einfach backen, füllen & verzieren.....	11
Cocktails neu interpretiert - mit regionalen und saisonalen Zutaten .....	12
(W)Einmaleins - Weinverkosten - Weinbeschreiben .....	12
Wildkräuter für Einsteiger - "Von der Wiese auf den Teller" .....	13
<b>Persönlichkeit und Kreativität</b> .....	14
Weben für AnfängerInnen .....	14
Häkeltuch - Dreieckstuch häkeln .....	14
Bandweben .....	15
Wortwahl bestimmt Wahrnehmung - So kommen Ihre Botschaften beim Gegenüber an .....	15
ALPIVENT - Special: Adventkranz binden auf der Alpakaweide .....	16
Keramik selbst gemacht - Modellieren mit Ton.....	17
Schminken lernen - ein typgerechter Make-Up Workshop .....	178
Der Kranz mit 4 Kerzen .....	179
Motorsägekurs der Forstabteilung .....	179
Kreatives Nähen mit der Nähmaschine für AnfängerInnen: So verlieren Sie nicht den Faden!.....	20
Das digitale Pubertier .....	20
<b>Bewegung, Gesundheit und Wohlfühlen</b> .....	21
Hatha Yoga für Anfänger & Mittelstufe .....	21
Sockenball .....	21
Gesunde Wirbelsäule - Ergonomie im Alltag .....	22
Thermenfahrt Linsberg Asia - Gebiet Wolkersdorf .....	22
Erste-Hilfe Auffrischung & Defi-Schulung .....	23
Informiert durch das Gesundheitssystem .....	24
UKK Walking Test.....	24
<b>Sachthemen &amp; Kulturelles</b> .....	25
Musical - Phantom der Oper – Gebiet Poysdorf .....	25
Musical - Phantom der Oper mit Adventmarktbesuch – Gebiet Laa/Thaya .....	25
Vortrag "Letzte Hilfe" .....	26
Brennpunkt Bauernhof - Gut versichert im landwirtschaftlichen Bereich.....	26
Ganzheitliches Fasten als Initialzündung .....	27
Gärten klimafit machen .....	27
Fake News - Wie man sich im Dschungel der Informationen zurecht findet .....	28

## Kochseminare – regionale Lebensmittel

### Erntefrisch ins Glas - Gemüseverarbeitung in Theorie und Praxis

**Zielgruppe:**

Interessierte Bäuerinnen und Frauen, die grundlegende Kenntnisse zur Verarbeitung von Gemüse erlernen möchten.

**Kursinhalt:**

Haltbare Gemüseprodukte sind eine wertvolle Erweiterung der Produktpalette und auch Ernteüberschüsse oder unförmiges Gemüse lassen sich zu schmackhaften Produkten verarbeiten. Den Teilnehmenden werden wissenswerte Grundlagen rund um das Thema Haltbarmachungsmethoden von Gemüse in Theorie und Praxis nähergebracht. Im Kurs werden verschiedene Produkte hergestellt und Besonderheiten der einzelnen Haltbarmachungsmethoden im Hinblick auf Qualität und Hygiene besprochen. Die richtige Kennzeichnung und Lagerung vervollständigen den Kursinhalt.

Information zu den Kosten: In den Kosten sind 25 € Materialkosten sowie 10 € Raummiete inkludiert. Weiteres über das Grundpaket hinausgehendes Material ist vor Ort nach Bedarf selbst zu bezahlen.

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

**Anmeldeschluss:** 12.09.2024

**Online Anmeldung möglich:** ja

[www.baeuerinnen-noe.at/nr/3-0086328](http://www.baeuerinnen-noe.at/nr/3-0086328)

**Kursnummer:** 3-0086328

**Datum:** Sa, 21.09.2024, 09:00 - 15:00 Uhr

**Kursort:**

LFS Mistelbach  
Winzerschulgasse 50  
2130 Mistelbach

**Referent:in:** Cordula Klaffner

**Kosten:** € 35,00 Teilnahmebeitrag (exkl. Verpflegung)

**Kursverantwortlich:**

Eva Weigl  
Tel.: +43 699 12751160



### Nachhaltig frühstücken

Die Bäuerinnen der Gebiete Poysdorf und Laa/Thaya laden herzlich zur Heiligen Messe um 9 Uhr in die Pfarrkirche Ottenthal ein und zum anschließenden Frühstück in das Gemeindezentrum Ottenthal.

**Anmeldung:** keine Anmeldung erforderlich

**Online Anmeldung möglich:** nein

[www.baeuerinnen-noe.at/nr/3-0086848](http://www.baeuerinnen-noe.at/nr/3-0086848)

**Kursnummer:** 3-0086848

**Datum:** So, 10.11.2024, 09:00 - 14:00 Uhr

**Kursort:**

Gemeindezentrum Ottenthal  
Ottenthal 92  
2163 Ottenthal

**Kursverantwortlich:**

Karin Bayer-Pichler  
Tel.: +43 664 73579736,  
Manuela Mauthner  
Tel.: +43 664 2334295



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

### Zielgruppe:

Alle, die Weinviertler Wild unter der fachkundigen Anleitung einer Seminarbäuerin zubereiten und genießen wollen.

### 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)

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

**Anmeldeschluss:** 02.11.2024

**Online Anmeldung möglich:** ja

**Kursnummer:** 3-0086226

**Datum:** Do, 14.11.2024, 09:00 - 13:00 Uhr

[www.baeuerinnen-noe.at/nr/3-0086226](http://www.baeuerinnen-noe.at/nr/3-0086226)



**Kursnummer:** 3-0085888

**Datum:** Fr, 15.11.2024, 17:00 - 21:00 Uhr

[www.baeuerinnen-noe.at/nr/3-0085888](http://www.baeuerinnen-noe.at/nr/3-0085888)



**Kursnummer:** 3-0086227

**Datum:** Sa, 16.11.2024, 09:00 - 13:00 Uhr

[www.baeuerinnen-noe.at/nr/3-0086227](http://www.baeuerinnen-noe.at/nr/3-0086227)



### Kursort:

BBK Mistelbach LK NÖ  
Karl-Katschthaler-Straße 1  
2130 Mistelbach

### Referent:in:

Gerlinde Wiesinger

SEMINAR  
BÄUER  
INNEN

### Kosten:

€ 33,00 Teilnahmebeitrag  
Die Lebensmittelkosten von ca. 25 €  
werden vor Ort einkassiert

### Kursverantwortlich:

Karin Bayer-Pichler  
Tel.: +43 664 73579736



# Komm & koch mit der Bäuerin: 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 Bratpfelschnecken und den duftenden Weihnachtsgugelhupf. Genießen Sie die Freude am kreativen Backen!

## Mitzubringen:

- Kochschürze (wenn vorhanden)
- Die Lebensmittelkosten von ca. 10 € werden vor Ort einkassiert

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

**Anmeldeschluss:** 07.11.2024

**Online Anmeldung möglich:** ja

**Kursnummer:** 3-0086210

**Datum:** Do, 21.11.2024, 08:30 - 13:30 Uhr

[www.baeuerinnen-noe.at/nr/3-0086210](http://www.baeuerinnen-noe.at/nr/3-0086210)



**Kursnummer:** 3-0086217

**Datum:** Do, 21.11.2024, 16:30 - 21:30 Uhr

[www.baeuerinnen-noe.at/nr/3-0086217](http://www.baeuerinnen-noe.at/nr/3-0086217)



**Kursnummer:** 3-0086825

**Datum:** Fr, 22.11.2024, 15:00 - 20:00 Uhr

[www.baeuerinnen-noe.at/nr/3-0086825](http://www.baeuerinnen-noe.at/nr/3-0086825)



## Kursort:

BBK Mistelbach LK NÖ  
Karl-Katschthaler-Straße 1  
2130 Mistelbach

## Referent:in:

Gerlinde Wiesinger

**Kosten:** € 68,00

Teilnahmebeitrag  
Die anfallenden Lebensmittelkosten werden beim Kurstag bar einkassiert.

## Kursverantwortlich:

Christa Vetter  
Tel.: +43 664 7959219

SEMINAR  
BAUER  
INNEN



## Komm & koch mit der Bäuerin: Männer unter sich –

### Wir bereiten ein 6-gängiges Menü mit regionalen Lebensmitteln

**Zielgruppe:**

Alle Männer, die gerne kochen!

**Kursinhalt:**

Männer sind Star-Köche oder gar keine Köche: Dieses Vorurteil erweist sich in diesem vierstündigen Männer-Kochseminar – als Vorurteil.

Die Vielfalt unserer regionalen Lebensmittel sorgt für Stimmung in unserer Speisenfolge:

- ... Hausmannskost wie Erdäpfelnockerl
  - ... Suppen
  - ... Pfannengerichte wie Schweinswangerl
  - ... Süßes als Buchteln
- werden auf Männerart gekocht und genossen.

**Mitzubringen:**

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

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

**Anmeldeschluss:** 17. 12. 2024

**Online Anmeldung möglich:** ja

**Kursnummer:** 3-0086219

**Datum:** Mo, 30.12.2024, 09:00 - 13:00 Uhr

[www.baeuerinnen-noe.at/nr/3-0086219](http://www.baeuerinnen-noe.at/nr/3-0086219)



**Kursnummer:** 3-0086223

**Datum:** Mo, 30.12.2024, 14:00 - 18:00 Uhr

[www.baeuerinnen-noe.at/nr/3-0086223](http://www.baeuerinnen-noe.at/nr/3-0086223)

**Kursort:**

BBK Mistelbach LK NÖ  
Karl-Katschthaler-Straße 1  
2130 Mistelbach

**Referent:in:**

Gerlinde Wiesinger

SEMINAR  
BAUER  
INNEN

**Kosten:**

€ 33,00 Teilnahmebeitrag Kochkurs  
Die anfallenden Lebensmittelkosten werden beim Kurstag bar einkassiert.

**Kursverantwortlich:**

Christa Vetter  
Tel.: +43 664 7959219



## Komm & koch mit der Bäuerin: Langzeitführung - Brot & Gebäck für Fortgeschrittene

### Zielgruppe:

Alle, die gerne backen! Erfahrung mit Sauerteig und Brotbacken erforderlich!

### Kursinhalt:

„Gut Ding braucht Weile“: Diese Weisheit hat gerade bei Brot und Gebäck ihre Gültigkeit. Bei der „Langzeitführung“ muss der Teig zwischen den Arbeitsschritten immer wieder ruhen. Mit dieser ausgedehnten Gärung und den verschiedenen Vorteigen verbessern sich der Geschmack, die Bekömmlichkeit und die Haltbarkeit von Brot, Gebäck oder Striezeln. Lernen Sie in diesem Spezialkurs die hohe Schule des Brotbackens mit Langzeitführung! Vorkenntnisse zum Thema Brot backen sind erforderlich!

### Mitzubringen:

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

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

**Online Anmeldung möglich:** ja



**Kursnummer:** 3-0086350

**Datum:** Fr, 10.01.2025, 14:00 - 19:00 Uhr

**Anmeldeschluss:** 23.12.2024

[www.baeuerinnen-noe.at/nr/3-0086350](http://www.baeuerinnen-noe.at/nr/3-0086350)



**Kursnummer:** 3-0086359

**Datum:** Sa, 15.02.2025, 09:00 - 14:00 Uhr

**Anmeldeschluss:** 29.01.2025

[www.baeuerinnen-noe.at/nr/3-0086359](http://www.baeuerinnen-noe.at/nr/3-0086359)



### Kursort:

BBK Mistelbach LK NÖ  
Karl-Katschthaler-Straße 1  
2130 Mistelbach

### Referent:in:

Gerlinde Wiesinger

SEMINAR  
BAUER  
INNEN

### Kosten:

€ 68,00 Teilnahmebeitrag Kochkurs  
Die anfallenden Lebensmittelkosten  
werden beim Kurstag bar einkassiert.

### Kursverantwortlich:

Doris Hofmann  
Tel.: +43 664 73395440

## Komm & koch mit der Bäuerin: Nudelküche - handgemacht & kreativ

### Zielgruppe:

Alle, die gerne kochen!

### Kursinhalt:

Entdecken Sie die Vielfalt der Nudelherstellung - ob mit dem Nudelwalker oder einer Nudelmachine. 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

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

**Anmeldeschluss:** 10.01.2025

**Online Anmeldung möglich:** ja

**Kursnummer:** 3-0086231

**Datum:** Do, 23.01.2025, 08:30 - 12:30 Uhr

[www.baeuerinnen-noe.at/nr/3-0086231](http://www.baeuerinnen-noe.at/nr/3-0086231)



**Kursnummer:** 3-0086233

**Datum:** Do, 23.01.2025, 17:30 - 21:30 Uhr

[www.baeuerinnen-noe.at/nr/3-0086233](http://www.baeuerinnen-noe.at/nr/3-0086233)



**Kursnummer:** 3-0086234

**Datum:** Fr, 24.01.2025, 13:00 - 17:00 Uhr

[www.baeuerinnen-noe.at/nr/3-0086234](http://www.baeuerinnen-noe.at/nr/3-0086234)



### Kursort:

BBK Mistelbach LK NÖ  
Karl-Katschthaler-Straße 1  
2130 Mistelbach

### Referent:in:

Gerlinde Wiesinger

SEMINAR  
BÄUER  
INNEN

### Kosten:

€ 33,00 Teilnahmebeitrag Kochkurse  
Die anfallenden Lebensmittelkosten  
werden beim Kurstag bar einkassiert.

### Kursverantwortlich:

Manuela Mauthner  
Tel.: +43 664 2334295



## 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-, Schwarzwälder-Kirsch-, Topfen- und Mohn-Torte 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

### Anzahl:

mind. 12 Personen, max. 16 Personen

**Anmeldeschluss:** 27.01.2025

**Online Anmeldung möglich:** ja

**Kursnummer:** 3-0086228

**Datum:** Mo, 10.02.2025, 17:00 - 21:00 Uhr

[www.baeuerinnen-noe.at/nr/3-0086228](http://www.baeuerinnen-noe.at/nr/3-0086228)



**Kursnummer:** 3-0086229

**Datum:** Di, 11.02.2025, 13:00 - 17:00 Uhr

[www.baeuerinnen-noe.at/nr/3-0086229](http://www.baeuerinnen-noe.at/nr/3-0086229)



**Kursnummer:** 3-0086230

**Datum:** Di, 11.02.2025, 18:00 - 22:00 Uhr

[www.baeuerinnen-noe.at/nr/3-0086230](http://www.baeuerinnen-noe.at/nr/3-0086230)



### Kursort:

ehem. BBK Wolkersdorf (Bezirk Mistelbach)  
Bachgasse 15  
2120 Wolkersdorf im Weinviertel

### Referent:in:

Christine Berthold

SEMINAR  
BÄUER  
INNEN

### Kosten:

€ 33,00 Teilnahmebeitrag Kochkurs  
Die anfallenden Lebensmittelkosten werden beim Kurstag bar einkassiert.

### Kursverantwortlich:

Martina Gössinger  
Tel.: +43 699 12161990



## Cocktails neu interpretiert - mit regionalen und saisonalen Zutaten

### Zielgruppe:

Alle, die mit regionalen und saisonalen Zutaten Cocktails mixen und genießen wollen

### Kursinhalt:

Begeistern Sie Ihre Gäste mit innovativen und kreativen Getränken! Bei diesem Cocktailkurs der besonderen Art werden gemeinsam sowohl altbewährte Klassiker als auch neue Spezialitäten gemixt und neu interpretiert. Saisonale und regionale Zutaten geben den Kreationen einen besonderen Mehrwert und Geschmack. Mit den verschiedensten Cocktailvariationen erleben Sie eine Vielzahl von Aromen und Genüssen im Hochprozentbereich. Zahlreiche Tipps und Tricks zur Herstellung aromatischer Mischgetränke runden den Abend ab!

**Anzahl:** mind. 10 Personen, max. 18 Personen

**Anmeldeschluss:** 17.02.2025

**Online Anmeldung möglich:** ja

[www.baeuerinnen-noe.at/nr/3-0086910](http://www.baeuerinnen-noe.at/nr/3-0086910)

**Kursnummer:** 3-0086910

**Datum:** Di, 25.02.2025, 18:00 - 21:00 Uhr

### Kursort:

BBK Mistelbach LK NÖ  
Karl-Katschthaler-Straße 1  
2130 Mistelbach

### Referent:in:

Dipl.-Päd. Wolfgang Funder, BEd

### Kosten:

€ 28,00 Teilnahmebeitrag

### Kursverantwortlich:

Karin Bayer-Pichler  
Tel.: +43 664 73579736



## (W)Einmaleins - Weinverkosten - Weinbeschreiben

### Zielgruppe:

Alle, die gerne mehr über das Weinverkosten erfahren möchten

**Kursinhalt:** Beim (W)Einmaleins dreht sich alles um das Thema Wein!

Frau Prof. Julia Summer BEd., MEd. entstammt selbst einem Weinbaubetrieb unseres Gebietes und wird uns in die Taktik des Weinverkostens und Weinbeschreibens einführen und uns natürlich auch sonst wichtige Fakten zum Thema Wein näher bringen.

Die zur Verkostung stehenden Weine stammen von den Weinbaubetrieben unseres Gebietes Wolkersdorf, wo unsere Kolleginnen tatkräftig an der Produktion beteiligt sind.

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

**Anmeldeschluss:** 25.02.2025

**Online Anmeldung möglich:** ja

[www.baeuerinnen-noe.at/nr/3-0086887](http://www.baeuerinnen-noe.at/nr/3-0086887)

**Kursnummer:** 3-0086887

**Datum:** Do, 13.03.2025, 18:00 - 22:00 Uhr

### Kursort:

Heuriger Gössinger  
Hauptstraße 59  
2120 Obersdorf

**Referent:in:** Julia Summer

### Kosten:

€ 25,00 Teilnahmebeitrag (Kursbeitrag = Weine, Wasser & Brot)

### Kursverantwortlich:

Martina Gössinger  
Tel.: +43 699 12161990



## Wildkräuter für Einsteiger - "Von der Wiese auf den Teller"

### Zielgruppe:

Alle, die gerne kochen!

### Kursinhalt:

Entdecken Sie die kulinarische und gesundheitliche Vielfalt unserer heimischen Wildkräuter in einem inspirierenden Kochkurs! Oft als Unkraut übersehen, bergen Wildkräuter aromatische Geheimnisse und eine Fülle an Nährstoffen, die jedes Gericht bereichern. Diese naturbelassenen Schätze sind nicht nur gesund, sondern auch ein echtes Geschmackserlebnis.

In diesem Kurs lernen Sie die Welt der wichtigsten Wildpflanzen unserer Region kennen. Wir erkunden das wilde Grün mit allen Sinnen, das hilft Ihnen sich die Merkmale der Wildkräuter besser einzuprägen. Gemeinsam werden verschiedene Zubereitungsarten erprobt, damit Sie die Kräuter zukünftig selbständig in Ihrer Küche verwenden können.

Der Kurs bietet nicht nur praktische Kocherfahrungen, sondern auch die Möglichkeit, in geselliger Runde neue Menschen kennenzulernen. Zum Abschluss genießen wir gemeinsam ein selbst zubereitetes Wildkräuter-Menü.

Vortrag, Kochen und Verkostung, inkl. Kursunterlagen.  
Es sind keinerlei Vorkenntnisse erforderlich, nur die Leidenschaft für das Kochen und die Freude am Experimentieren!

### Mitzubringen:

- Kochschürze (wenn vorhanden)
- Die Lebensmittelkosten von ca. 10 €/TN werden vor Ort einkassiert

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

**Anmeldeschluss:** 23.04.2025

**Online Anmeldung möglich:** ja

**Kursnummer:** 3-0086897

**Datum:** Di, 06.05.2025, 14:00 - 17:00 Uhr

[www.baeuerinnen-noe.at/nr/3-0086897](http://www.baeuerinnen-noe.at/nr/3-0086897)



**Kursnummer:** 3-0086900

**Datum:** Mi, 07.05.2025, 17:00 - 20:00 Uhr

[www.baeuerinnen-noe.at/nr/3-0086900](http://www.baeuerinnen-noe.at/nr/3-0086900)



**Kursnummer:** 3-0086901

**Datum:** Mi, 07.05.2025, 09:00 - 12:00 Uhr

[www.baeuerinnen-noe.at/nr/3-0086901](http://www.baeuerinnen-noe.at/nr/3-0086901)



### Kursort:

ehem. BBK Wolkersdorf (Bezirk  
Mistelbach)

Bachgasse 15

2120 Wolkersdorf im Weinviertel

**Referent:in:** Petra Regner-Haindl

**Kosten:** € 33,00 Teilnahmebeitrag

### Kursverantwortlich:

Martina Gössinger

Tel.: +43 699 12161990

# Persönlichkeit und Kreativität

## Weben für AnfängerInnen

**Zielgruppe:** Alle, die sich gerne kreativ betätigen.

**Kursinhalt:**

In diesem Workshop lernen wir die Grundbegriffe des Webens kennen, berechnen und schären eine Kette für den Webrahmen und bäumen diese auf, dann können wir mit dem Weben starten! Leihwebrahmen mit Zubehör stehen zur Verfügung, diese können dann gegen eine Leihgebühr ausgeborgt werden, um das Webstück fertigzustellen. Wolle bringen alle Teilnehmer selbst mit, Details zu Stärke, Qualität etc. werden zeitgerecht bekannt gegeben.

**Mitzubringen:** Wolle (Infos folgen)

**Anzahl:** mind. 2 Personen, max. 4 Personen

**Anmeldeschluss:** 28. 10. 2024

**Online Anmeldung möglich:** ja

[www.baeuerinnen-noe.at/nr/3-0086835](http://www.baeuerinnen-noe.at/nr/3-0086835)

**Kursnummer:** 3-0086835

**Datum:** Sa, 09.11.2024, 10:00 - 16:00 Uhr

**Kursort:**

Textilatelier Fadenreich  
Martingasse 6  
2130 Mistelbach

**Referent:in:** Claudia Kral, BA

**Kosten:** € 88,00 Teilnahmebeitrag

**Kursverantwortlich:**

Christa Vetter  
Tel.: +43 664 7959219



## Häkeltuch - Dreieckstuch häkeln

**Zielgruppe:**

Alle, die kreativ sind und gerne handarbeiten.

**Kursinhalt:** Wir häkeln ein Dreieckstuch.

**Mitzubringen:**

Im TN-Beitrag sind die Materialkosten nicht inbegriffen.

**Anzahl:** mind. 3 Personen, max. 7 Personen

**Online Anmeldung möglich:** ja

**Kursnummer:** 3-0086832

**Datum:** Do, 09.01.2025, 14:00 - 18:00 Uhr

**Anmeldeschluss:** 23.12.2024

[www.baeuerinnen-noe.at/nr/3-0086832](http://www.baeuerinnen-noe.at/nr/3-0086832)



**Kursnummer:** 3-0086831

**Datum:** Sa, 16.11.2024, 14:00 - 18:00 Uhr

**Anmeldeschluss:** 04.11.2024

[www.baeuerinnen-noe.at/nr/3-0086831](http://www.baeuerinnen-noe.at/nr/3-0086831)



**Kursort:**

Karin`s Handarbeitstreff  
Franz-Josef Straße 8  
2130 Mistelbach

**Referent:in:** Karin Wilhelmer

**Kosten:** € 23,00 Teilnahmebeitrag

**Kursverantwortlich:**

Bettina Bloderer  
Tel.: +43 664 1858169

## Bandweben

**Zielgruppe:** Alle, die sich gerne kreativ betätigen.

**Kursinhalt:**

Wir weben am Bandwebrahmen dekorative Borten, Bänder und Gurte in Kett-Rips-Technik auf einem kleinen Bandwebrahmen. Der Webrahmen wird für den Kurs zur Verfügung gestellt. Material für ein Band ist im Kursbeitrag inkludiert.

**Anzahl:** mind. 2 Personen, max. 5 Personen

**Anmeldeschluss:** 04.11.2024

**Online Anmeldung möglich:** ja

[www.baeuerinnen-noe.at/nr/3-0086836](http://www.baeuerinnen-noe.at/nr/3-0086836)

**Kursnummer:** 3-0086836

**Datum:** Sa, 16.11.2024, 10:00 - 16:00 Uhr

**Kursort:**

Textilatelier Fadenreich  
Martingasse 6  
2130 Mistelbach

**Referent:in:** Claudia Kral, BA

**Kosten:** € 68,00 Teilnahmebeitrag

**Kursverantwortlich:**

Christa Vetter  
Tel.: +43 664 7959219



## Wortwahl bestimmt Wahrnehmung - So kommen Ihre Botschaften beim Gegenüber an

**Zielgruppe:** Bäuerinnen und Bauern

**Kursinhalt:**

Sprache beeinflusst unser Denken und Entscheidungsverhalten. Lernen Sie, Missverständnissen vorzubeugen und Botschaften klar zu formulieren.

- Deutungsrahmen (Frames) erkennen und analysieren
- Wirkung von abstrakter und konkreter Sprache
- Sprachgebrauch im öffentlichen Diskurs und im land- und forstwirtschaftlichen Kontext

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

**Anmeldeschluss:** 12.11.2024

**Online Anmeldung möglich:** ja

[www.baeuerinnen-noe.at/nr/3-0086896](http://www.baeuerinnen-noe.at/nr/3-0086896)



**Kursnummer:** 3-0086896

**Datum:** Do, 28.11.2024, 15:30 - 19:30 Uhr

**Kursort:**

Heuriger Gössinger  
Hauptstraße 59  
2120 Obersdorf

**Referent:in:** DI Bernadette Laister,  
Birgit Plank, MA BEd

**Kosten:**

€ 25,00 Teilnahmebeitrag gefördert  
€ 50,00 Teilnahmebeitrag ungefördert

**Kursverantwortlich:**

Birgit Plank, Tel.: 05 0259 28202



Mit Unterstützung von Bund, Land und Europäischer Union

 Bundesministerium  
Land- und Forstwirtschaft,  
Regionen und Wasserwirtschaft

 LE 14-20  
Entwicklung für den ländlichen Raum



 Europäischer  
Landwirtschaftsfonds für  
die Entwicklung des  
ländlichen Raums.  
Hier investiert Europa in  
die ländlichen Gebiete.

## ALPIVENT - Special: Adventkranz binden auf der Alpakaweide

### Zielgruppe:

Für alle ab 12 Jahren, die sich ihren Adventkranz selber binden möchten und dabei ein besonderes Special mit den Alpakas erleben möchten!

### Kursinhalt:

Beim Alpivent-Special bindest Du deinen Kranz direkt auf der Alpakaweide mit Kontakt zu den Tieren.

Zwischendurch wärmen wir uns die Hände an alkoholfreiem Punsch, während wir plaudern und die Alpakaherde beobachten.

Aber Achtung! Du musst gut auf deinen Kranz Acht geben, denn so manch einer ist schon auf wundersame Weise verschwunden! Spaßfaktor ist definitiv vorprogrammiert!

### Was dich erwartet:

- Bevor wir ans Werk gehen, lernst du die Tiere kennen, darfst sie füttern und erfährst viel Wissenswertes über unsere Alpakas.
- Danach gehts zum Kranz binden, Nicole Wittmann, Alpakamama und gelernte Floristin, erklärt dir die einzelnen Arbeitsschritte und dann kann es schon los gehen!
- Du erhältst die notwendigen Materialien wie die Strohhunterlage, den Wickeldraht und das Reisig (im Teilnahmebeitrag enthalten)
- zwischendurch wärmen wir uns die Hände an alkoholfreiem Punsch
- Du möchtest eine Schleife auf deinen Kranz? Kein Problem! Bring das Schleifenband deiner Wahl einfach mit oder auch Kerzen!
- Aktivität findet in kleinen Gruppen statt, so hast du die Möglichkeit die Tiere hautnah zu erleben und die Alpakas werden dadurch nicht gestresst.
- Bei Unwetter, Starkregen oder Sturm werdet ihr rechtzeitig über eine Absage informiert!

### Mitzubringen:

- Der Witterung entsprechende Kleidung und festes, geschlossenes und warmes Schuhwerk (Veranstaltung findet im Freien auf der Alpakaweide statt, Zelt vorhanden). Wenn möglich keine grellen Farben und Glitzer, das irritiert die Tiere und sie haben dann oft keine Lust euch näher zu kommen. Starkes Parfüm mögen Alpakas ebenfalls nicht.
- Eventuell Gartenhandschuhe wegen Harz auf Reisig

**Anzahl:** mind. 4 Personen, max. 6 Personen

**Anmeldeschluss:** 05.11.2024

**Online Anmeldung möglich:** ja

**Kursnummer:** 3-0086890

**Datum:** Di, 19.11.2024, 10:00 - 12:30 Uhr

[www.baeuerinnen-noe.at/nr/3-0086890](http://www.baeuerinnen-noe.at/nr/3-0086890)



**Kursnummer:** 3-0086892

**Datum:** Do, 21.11.2024, 13:30 - 16:00 Uhr

[www.baeuerinnen-noe.at/nr/3-0086892](http://www.baeuerinnen-noe.at/nr/3-0086892)



### Kursort:

Alpakahof Obersdorf  
2120 Obersdorf im Weinviertel

Treffpunkt: Hauptstraße 63, 2120  
Obersdorf - gemeinsamer Fußweg zur  
Alpakaweide, Wegzeit ca. 5 Minuten

### Referent:in:

Nicole Wittmann

### Kosten:

€ 42,00 Teilnahmebeitrag

### Kursverantwortlich:

Martina Gössinger

Tel.: +43 699 12161990

## Keramik selbst gemacht - Modellieren mit Ton

### Zielgruppe:

Kreative Frauen, die gerne mit Ton arbeiten

### Kursinhalt:

Der Kurs besteht aus 2 Einheiten:

Beim 1. Teil wird der Ton modelliert und geformt (nach Trocknung wird der Ton mit ca. 950 Grad im Brennofen gebrannt) - beim 2. Teil wird der gebrannte Ton mit verschiedensten Glasuren bemalt - nach dem 2. Brand und der Abkühlung sind die Kunststücke fertig.

### Mitzubringen:

Spaß und Kreativität (im TN-Beitrag sind 2 kg Ton inbegriffen).

Dekorationsmaterial und zusätzlicher Ton wird während des Kurses extra verrechnet.

**Anzahl:** mind. 6 Personen, max. 9 Personen

**Online Anmeldung möglich:** ja

**Kursnummer:** 3-0086827

**Datum:** Mi, 20.11.2024, 18:00 - 21:00 Uhr

2. Teil: 4.12.2024

**Anmeldeschluss:** 11.11.2024

[www.baeuerinnen-noe.at/nr/3-0086827](http://www.baeuerinnen-noe.at/nr/3-0086827)



**Kursnummer:** 3-0086829

**Datum:** Do, 28.11.2024, 18:00 - 21:00 Uhr

2. Teil: 11.12.2024

**Anmeldeschluss:** 18.11.2024

[www.baeuerinnen-noe.at/nr/3-0086829](http://www.baeuerinnen-noe.at/nr/3-0086829)



**Kursnummer:** 3-0086830

**Datum:** Di, 14.01.2025, 18:00 - 21:00 Uhr

2. Teil: 30.01.2025

**Anmeldeschluss:** 02.01.2025

[www.baeuerinnen-noe.at/nr/3-0086830](http://www.baeuerinnen-noe.at/nr/3-0086830)



**Kursort: Familie Rupp**

Obere Dorfstraße 40

2134 Wultendorf

**Referent:in:** Anton Rupp

**Kosten:** € 64,00 Teilnahmebeitrag

**Kursverantwortlich:**

Bettina Bloderer

Tel.: 0664/1858169

## Schminken lernen - ein typgerechter Make-Up Workshop

### Zielgruppe:

Alle, die gerne mit wenigen Handgriffen die natürliche Schönheit unterstreichen möchten, sich im Dschungel der Schminksachen bis jetzt noch nicht so richtig zurecht gefunden haben. Genauso wie alle, die sich gerne schminken und ein paar professionelle Handgriffe lernen möchten.

### Kursinhalt:

Gemeinsam erarbeiten wir ein natürliches Tagesmakeup, strahlend, schön, gleichzeitig aber NICHT zugekleistert oder maskenhaft.

Im Workshop lernst du

- die Vorteile deines Gesichts zu betonen
- mit welcher Technik du am einfachsten arbeiten kannst
- wie du manche Produkte zweckentfremden kannst und dadurch Platz und Kosten sparen kannst.
- wertvolle Profi Tipps und Tricks

Im Kurspreis enthalten sind ein Goodiebag (damit zuhause gleich weiter geübt werden kann), Skript mit allen Infos, Face-Chart (= individueller Leitfaden zum Selbstauffüllen), Getränke, Snacks und eine Inspiration zum Abschluss.

### Mitzubringen:

Kursmaterial wird vollständig zur Verfügung gestellt. Eventuelle Unverträglichkeiten sollten im besten Fall bei der Anmeldung bekannt gegeben werden. Der Kurs findet im Kellerstöckl der Sektmanufaktur statt.

### Anzahl:

mind. 3 Personen, max. 5 Personen

**Online Anmeldung möglich:** ja

**Kursnummer:** 3-0086850

**Datum:** Do, 21.11.2024, 17:00 - 20:30 Uhr

**Anmeldeschluss:** 11.11.2024

[www.baeuerinnen-noe.at/nr/3-0086850](http://www.baeuerinnen-noe.at/nr/3-0086850)



**Kursnummer:** 3-0086855

**Datum:** Do, 16.01.2025, 17:00 - 20:30 Uhr

**Anmeldeschluss:** 07.01.2025

[www.baeuerinnen-noe.at/nr/3-0086855](http://www.baeuerinnen-noe.at/nr/3-0086855)



**Kursnummer:** 3-0086856

**Datum:** Fr, 17.01.2025, 09:00 - 12:30 Uhr

**Anmeldeschluss:** 07.01.2025

[www.baeuerinnen-noe.at/nr/3-0086856](http://www.baeuerinnen-noe.at/nr/3-0086856)



### Kursort:

Weinviertler Sektmanufaktur, Fam. Hugl  
Trift 4  
2165 Stützenhofen

**Referent:in:** Elisabeth Hugl-Marisch

**Kosten:** € 74,00 Teilnahmebeitrag

### Kursverantwortlich:

Elisabeth Hugl-Marisch  
Tel.: 0043 699/11681411

## Der Kranz mit 4 Kerzen

### Zielgruppe:

Menschen, die die klassisch gebundene Form des Adventkranzbindens erlernen wollen.

### Kursinhalt:

Der Advent ist eine Zeit mit ganz besonderen Ritualen und Gebräuchen. Ein ganz zentraler Teil davon ist der Adventkranz mit seinen 4 Kerzen. Dieser kann sehr traditionell gebunden, gesteckt oder alternativ als Kerzen-Komposition gestaltet sein. In diesem Kurs widmen wir uns dem klassisch gebundenen Adventkranz – ursprünglich mit Reisig von der Tanne oder auch mit gemischten immergrünen Pflanzmaterial.  
Arbeitsmaterial  
\* Floristische Grundlagen zum Kranz binden – Proportionen  
\* Bindetechnik – Anfang – Körper und Abschluss  
\* Ausgestaltung des Kranzes mit Kerzen und Dekomaterial

**Mitzubringen:** Kerzen, Dekomaterial - im TN-Beitrag sind Reisig, Strohkranz und Draht inkludiert

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

**Anmeldeschluss:** 18.11.2024

**Online Anmeldung möglich:** ja

[www.baeuerinnen-noe.at/nr/3-0086833](http://www.baeuerinnen-noe.at/nr/3-0086833)

## Motorsägenkurs Forstabteilung

**Zielgruppe:** Interessierte Landfrauen

### Kursinhalt:

Theorie: Handhabung der Motorsäge, Schnitttechniken, Rechtliches  
Praxis: Wartung und Kette schärfen, Schnittübungen

**Mitzubringen:** Sicherheitsschuhwerk, Arbeitshandschuhe, falls vorhanden persönliche Schutzausrüstung (Schutzhelm mit Gehör- und Gesichtsschutz, Schnittschutzhose), falls vorhanden normgerechte Motorsäge inkl. Betriebsmittel

**Anzahl:** mind. 10 Personen, max. 15 Personen

**Anmeldeschluss:** 03.02.2025

**Online Anmeldung möglich:** ja

[www.baeuerinnen-noe.at/nr/3-0086846](http://www.baeuerinnen-noe.at/nr/3-0086846)

**Kursnummer:** 3-0086833

**Datum:** Mi, 27.11.2024, 17:30 - 20:30 Uhr

### Kursort:

Landwirtschaftliche Fachschule  
Mistelbach  
Winzerschulgasse 50  
2130 Mistelbach

**Referent:in:** Susanne Faber, BEd

**Kosten:** € 22,00 Teilnahmebeitrag

### Kursverantwortlich:

Christa Vetter

Tel.: +43 664 7959219



**Kursnummer:** 3-0086846

**Datum:** Do, 12.02.2025,  
09:00 - 15:00 Uhr

**Kursort:** Fam. Berthold  
Gnadendorf (siehe QR-Code)

vis-à-vis

Postverteilerzentrum



### Referent:in:

DI Michael Gruber

**Kosten:** € 55,00 Teilnahmebeitrag

### Kursverantwortlich:

Eva Berthold-Leisser

Tel.: +43 664 73800469



## Kreatives Nähen mit der Nähmaschine für AnfängerInnen: So verlieren Sie nicht den Faden!

### Zielgruppe:

Alle, die das Nähen mit einer Nähmaschine kennenlernen bzw. erlernen wollen

### Kursinhalt:

Der Kurs gibt eine Übersicht über Basics und Tricks für Näh-Anfänger!

Es werden folgende Themen behandelt:

- Grundbegriffe des Nähens und kleine Stoff- und Materialkunde
- Wie funktioniert eine Overlock-Nähmaschine?
- Nähetechniken anwenden und Nähfüßchen richtig verwenden
- Arbeitsschritte planen und umsetzen

Wir erarbeiten die Themen anhand eines kleinen Projektes wie beispielsweise eines Zipptäschchens, einer einfachen Umhängetasche, eines Deko-Behälters für „Sammelsurium“,...

**Mitzubringen:** eventuell Schere, Stecknadeln ..

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

**Anmeldeschluss:** 13.01.2025

**Online Anmeldung möglich:** ja

[www.baeuerinnen-noe.at/nr/3-0086868](http://www.baeuerinnen-noe.at/nr/3-0086868)

**Kursnummer:** 3-0086868

**Datum:** Do, 23.01.2025, 17:00 - 20:00 Uhr

### Kursort:

Landwirtschaftliche  
Fachschule Mistelbach  
Winzerschulgasse 50  
2130 Mistelbach



**Referent:in:** Ing. Waltraud Loibl

**Kosten:** € 12,00 Teilnahmebeitrag  
Das dazu benötigte Material wird zur Verfügung gestellt (Materialkostenbeitrag von ca. 10 Euro ist zusätzlich Vor-Ort zu bezahlen).

### Kursverantwortlich:

Karin Bayer-Pichler  
Tel.: +43 664 73579736



## Das digitale Pubertier

### Zielgruppe:

Mitglieder, Eltern, Funktionäre

### Kursinhalt:

Die digitale Welt der Teenager; wenn Eltern und Teenies in der digitalen Welt aufeinandertreffen. Nachfolgevortrag zu "Hilfe, bei mir lebt ein Pubertier!"

**Anzahl:** mind. 20 Personen, max. 70 Personen

**Anmeldeschluss:** 20.02.2025

**Online Anmeldung möglich:** ja

[www.baeuerinnen-noe.at/nr/3-0086837](http://www.baeuerinnen-noe.at/nr/3-0086837)

**Kursnummer:** 3-0086837

**Datum:** Do, 06.03.2025, 18:00 - 20:00 Uhr

### Kursort:

BBK Mistelbach LK NÖ  
Karl-Katschthaler-Straße 1  
2130 Mistelbach

**Referent:in:** Marietheres Van Veen

**Kosten:** € 20,00 Teilnahmebeitrag

### Kursverantwortlich:

Susanne Tatzber  
Tel.: +43 676 4400504



# Bewegung, Gesundheit und Wohlfühlen

## Hatha Yoga für Anfänger & Mittelstufe

**Zielgruppe:**

Alle, die Interesse haben, Yoga kennenzulernen

**Kursinhalt:**

Hatha Yoga für Anfänger & Mittelstufe - finde deine Mitte und Entspannung durch Yoga.

Die Folgetermine: 24. und 31. Oktober/7., 14., 21. und 28. November/5., 12. und 19. Dezember 2024

**Mitzubringen:** Yogamatte

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

**Anmeldeschluss:** 07.10.2024

**Online Anmeldung möglich:** ja

[www.baeuerinnen-noe.at/nr/3-0086845](http://www.baeuerinnen-noe.at/nr/3-0086845)

**Kursnummer:** 3-0086845

**Datum:** Do, 17.10.2024,  
19:30 - 20:30 Uhr

**Kursort:**

Mittelschule Mistelbach  
Bahnstraße (Seiteneingang,  
Gymnastiksaal)  
2130 Mistelbach

**Referent:in:** Elisabeth Christen

**Kosten:** € 88,00 Teilnahmebeitrag

**Kursverantwortlich:**

Roswitha Müllner-Balon  
Tel.: +43 664 2424616



## Sockenball

**Zielgruppe:**

Frauen jeden Alters

**Kursinhalt:**

Die Bäuerinnen des Gebiets Laa/Thaya laden herzlich zum Sockenball ein!

Mit DJ, einem tollen Gewinnspiel und das wichtigste, nur FRAUEN!!

Ausgelassene Stimmung, unvergessliche Momente und natürlich taunzn bis da Kidl fliegt.

Also packt eure schönsten Socken und Freundinnen, Cousinen, Mütter, Töchter ein und kommt am 8.11. in den Winkelauer Hof nach Loosdorf.

Wir freuen uns auf einen unvergesslichen Abend!

**Abendkassa: € 10,- mit Socken, € 13,- mit Schuhen**

**Anmeldung:** keine Anmeldung erforderlich

**Online Anmeldung möglich:** nein

[www.baeuerinnen-noe.at/nr/3-0086872](http://www.baeuerinnen-noe.at/nr/3-0086872)

**Kursnummer:** 3-0086872

**Datum:** Fr, 08.11.2024, 19:00 - 23:00 Uhr

**Kursort:**

GH Winkelauer Hof  
Loosdorf 77  
2133 Loosdorf

**Kursverantwortlich:**

Manuela Mauthner  
Tel.: +43 664 2334295



## Gesunde Wirbelsäule - Ergonomie im Alltag

### Zielgruppe:

Bäuerinnen und Bauern, die sich „gesunde“ Bewegungsabläufe bewusst machen wollen.

### Kursinhalt:

- Wie gehen wir mit unserem Bewegungsapparat im Alltag um?
- Verbesserung sturzrelevanter Fähig- und Fertigkeiten.
- Praktisches Training von ergonomisch richtigen Bewegungsabläufen und entsprechenden Ausgleichs- und Entspannungsübungen.

**Mitzubringen:** bequeme Kleidung

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

**Anmeldeschluss:** 04.11.2024

**Online Anmeldung möglich:** ja

[www.baeuerinnen-noe.at/nr/3-0086838](http://www.baeuerinnen-noe.at/nr/3-0086838)

**Kursnummer:** 3-0086838

**Datum:** Mi, 13.11.2024, 15:00 - 17:00 Uhr

### Kursort:

BBK Mistelbach LK NÖ  
Karl-Katschthaler-Straße 1  
2130 Mistelbach

### Referent:in:

Hubert Lukse



**Kosten:** € 10,00 Teilnahmebeitrag

### Kursverantwortlich:

Regina Geyer

Tel.: +43 664 5287434



## Thermenfahrt Linsberg Asia - Gebiet Wolkersdorf

### Zielgruppe:

Alle, die sich einen entspannten Tag gönnen möchten

### Kursinhalt:

Ein entspannter Tag für alle, die sich eine Auszeit gönnen wollen. Die Kosten beinhalten die Busfahrt. der Thermeneintritt von ca. 35 Euro wird im Bus kassiert.  
Abfahrt: P+R Wolkersdorf, Industriestraße

### Mitzubringen:

Badesachen, Handtücher, Badeschlapfen

### Anzahl:

mind. 30 Personen, max. 50 Personen

**Anmeldeschluss:** 12.11.2024

**Online Anmeldung möglich:** ja

[www.baeuerinnen-noe.at/nr/3-0086878](http://www.baeuerinnen-noe.at/nr/3-0086878)

**Kursnummer:** 3-0086878

**Datum:** Di, 26.11.2024, 07:00 - 20:00 Uhr

### Kursort:

Asia Thermen Resort Linsberg  
Thermenplatz 1  
2822 Bad Erlach

### Kosten:

€ 33,00 Teilnahmebeitrag

### Kursverantwortlich:

Adelheid Pfanner

Tel.: +43 676 7025854



## Erste-Hilfe Auffrischung & Defi-Schulung

### Zielgruppe:

Alle, die ihre Erste-Hilfe-Kenntnisse auffrischen und den Umgang mit einem Defi lernen wollen.

### Kursinhalt:

An diesem Abend wiederholen wir die lebensrettenden Sofortmaßnahmen, weil ich - wenn ich meine Reaktion trainiere - im Ernstfall jemanden optimal versorgen und womöglich ein Leben retten kann; weil der letzte Erste-Hilfe-Kurs schon ein paar Jahre her ist und weil ein Notfall jeden von uns treffen kann.

Wir lernen aber auch den richtigen Umgang mit dem Defibrillator. Wie und wo finde ich ihn bzw. wie bediene ich ihn richtig!

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

**Anmeldeschluss:** 20.01.2025

**Online Anmeldung möglich:** ja

**Kursnummer:** 3-0086840

**Datum:** Di, 28.01.2025, 18:00 - 20:00 Uhr

[www.baeuerinnen-noe.at/nr/3-0086840](http://www.baeuerinnen-noe.at/nr/3-0086840)



**Kursnummer:** 3-0086844

**Datum:** Do, 30.01.2025, 18:00 - 20:00 Uhr

[www.baeuerinnen-noe.at/nr/3-0086844](http://www.baeuerinnen-noe.at/nr/3-0086844)



### Kursort:

Rotes Kreuz Bezirksstelle Mistelbach  
Lichtensteinstraße 63  
2130 Mistelbach

**Referent:in:** Andreas Stuhr

**Kosten:** € 20,00 Teilnahmebeitrag

### Kursverantwortlich:

Christa Vetter

Tel.: +43 664 7959219

## Informiert durch das Gesundheitssystem

### Zielgruppe:

Bäuerinnen und Bauern, welche die eigene Gesundheitskompetenz erhöhen möchten, um im Alltag selbstbestimmte und gesundheitsförderliche Entscheidungen treffen zu können.

### Kursinhalt:

Qualitäts-Check Gesundheitsinformationen:  
- Seriöse Gesundheitsinformationen finden, verstehen, beurteilen und anwenden  
- Fake News blitzschnell erkennen  
- Gesund und kompetent im Internet  
Tipps und Tricks für ein erfolgreiches Arzt-Patient:innengespräch  
Unser Gesundheitssystem

**Anzahl:** mind. 10 Personen, max. 40 Personen

**Anmeldeschluss:** 27.01.2025

**Online Anmeldung möglich:** ja

[www.baeuerinnen-noe.at/nr/3-0086894](http://www.baeuerinnen-noe.at/nr/3-0086894)

**Kursnummer:** 3-0086894

**Datum:** Mo, 10.02.2025,  
10:00 - 11:30 Uhr

### Kursort:

Heuriger Gössinger  
Hauptstraße 59  
2120 Obersdorf

### Referent:in:

Christina Gradwohl, BA



**Kosten:** € 10,00 Teilnahmebeitrag

### Kursverantwortlich:

Martina Gössinger  
Tel.: +43 699 12161990



## UKK Walking Test

### Zielgruppe:

Alle, die Spaß an Bewegung haben

### Kursinhalt:

Zu Beginn kurze Erklärung bezüglich Trainingsintensität, danach Walking im Freien mit Pulsuhr auf einer Teststrecke von 2 km. Die Auswertung der Ergebnisse wird jedem Einzelnen dann mit einer persönlichen Trainingsempfehlung zugesandt. Pulsuhren sind vorhanden. Die Teilnehmer sollten am Kurstag Größe und Gewicht wissen.

### Mitzubringen:

Sportliche Kleidung und Sportschuhe, Walkingstöcke

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

**Anmeldeschluss:** 24.02.2025

**Online Anmeldung möglich:** ja

[www.baeuerinnen-noe.at/nr/3-0086839](http://www.baeuerinnen-noe.at/nr/3-0086839)

**Kursnummer:** 3-0086839

**Datum:** Di, 04.03.2025, 15:00 - 17:00 Uhr

### Kursort:

BBK Mistelbach LK NÖ  
Karl-Katschthaler-Straße 1  
2130 Mistelbach

### Referent:in:

Hubert Lukse



**Kosten:** € 10,00 Teilnahmebeitrag

### Kursverantwortlich:

Regina Geyer  
Tel.: +43 664 5287434



## Sachthemen & Kulturelles

### Musical - Phantom der Oper – Gebiet Poysdorf

**Zielgruppe:** Alle Kulturinteressierte

**Kursinhalt:**

Das Phantom der Oper - eines der berühmtesten Musicals aller Zeiten - Neuinszenierung  
Der legendäre Kronleuchter, packende Leidenschaft, atemberaubende romantische Musik und weltbekannte Songs begleiten uns durch den Abend.

**Anzahl:** mind. 53 Personen, max. 58 Personen

**Anmeldeschluss:** 18.11.2024

**Online Anmeldung möglich:** ja

[www.baeuerinnen-noe.at/nr/3-0086858](http://www.baeuerinnen-noe.at/nr/3-0086858)

**Kursnummer:** 3-0086858

**Datum:** Di, 26.11.2024, 18:30 - 23:30 Uhr  
Abfahrt um 16 Uhr - Bushaltestelle hinterm Kolpinghaus Poysdorf  
2. Haltestelle: Abfahrt um 16.25 Uhr bei der Raststation Hochleithen

**Kursort:** Raimund Theater  
Wallgasse 18-20  
1060 Wien

**Kosten:** € 82,00 Teilnahmebeitrag  
(inkl. Buskosten, Karten Kategorie D)

**Kursverantwortlich:**

Hildegard Parth  
Tel.: +43 664 73540073



### Musical - Phantom der Oper mit Adventmarktbesuch – Gebiet Laa/Thaya

**Zielgruppe:** Alle Kulturinteressierte

**Kursinhalt:**

Abfahrt: 15 Uhr Bahnhof Laa/Thaya  
ca. 16.30 Uhr Ausstieg Bellariastraße/  
Ecke Museumsplatz Wien,  
Adventspaziergang Spittelberg/Mariahilfer Straße

Beginn der Vorstellung: 18:30 Uhr, im Raimund Theater  
(1060 Wien, Wallgasse 18-20)  
Karten: Kategorie D

**Anzahl:** mind. 53 Personen, max. 58 Personen

**Anmeldeschluss:** 25.11.2024

**Online Anmeldung möglich:** ja

[www.baeuerinnen-noe.at/nr/3-0086871](http://www.baeuerinnen-noe.at/nr/3-0086871)

**Kursnummer:** 3-0086871

**Datum:** Di, 03.12.2024, 15:00 - 23:00 Uhr

**Kursort:**  
Raimund Theater  
Wallgasse 18-20  
1060 Wien

**Kosten:**  
€ 94,00 TN-Beitrag (inkl. Buskosten)

**Kursverantwortlich:**

Manuela Mauthner  
Tel.: +43 664 2334295



## Vortrag "Letzte Hilfe"

**Zielgruppe:**

Alle Interessierte

**Kursinhalt:**

Die Teilnehmer lernen "Letzte Hilfe", also die Begleitung Schwerkranker und Sterbender am Lebensende. Das Lebensende und das Sterben machen uns als Mitmenschen oft hilflos und unsicher. Der Letzte Hilfe-Kurs richtet sich ganz bewusst an alle Menschen und befasst sich mit den Wünschen, Problemen und Bedürfnissen von Menschen in der letzten Lebensphase. Was kann ich tun? Welche Hilfsangebote gibt es? Wie kann ich den An- und Zugehörigen begegnen?  
Modul 1: Sterben ist ein Teil des Lebens  
Modul 2: Vorsorgen und Entscheiden  
Modul 3: Leiden lindern  
Modul 4: Abschied nehmen

**Anzahl:** mind. 14 Personen, max. 16 Personen

**Anmeldeschluss:** 10.01.2025

**Online Anmeldung möglich:** ja

[www.baeuerinnen-noe.at/nr/3-0086826](http://www.baeuerinnen-noe.at/nr/3-0086826)

**Kursnummer:** 3-0086826

**Datum:** Mo, 20.01.2025,  
15:00 - 19:00 Uhr

**Kursort:**

BBK Mistelbach LK NÖ  
Karl-Katschthaler-Straße 1  
2130 Mistelbach

**Referent:in:**

Mag. Elisabeth Anzi-Hauer, DGKP

**Kosten:** Der TN-Beitrag von 20 Euro ist vor Ort zu bezahlen.

**Kursverantwortlich:**

Eva Weigl  
Tel.: +43 699 12751160



## Brennpunkt Bauernhof - Gut versichert im landwirtschaftlichen Bereich

**Zielgruppe:**

Bäuerinnen und Bauern, die Interesse an der Absicherung ihrer Familien bzw des Betriebes haben

**Kursinhalt:**

Anhand von Praxis-Beispielen werden  
- Unklarheiten beseitigt – zB greift die Haftpflichtversicherung für Beschädigungen an ausgeborgten Gerätschaften  
- Interessante Situationen erörtert – zB Versicherungsschutz bei Kindern in verschiedenen Lebensphasen (Auszug, Präsenzdienst, etc.)  
- Wissenswertes besprochen – zB was passiert bei grob fahrlässig herbeigeführten Feuerschäden?  
- Überraschendes ans Tageslicht gebracht – zB die Höhe der Sozialversicherungsleistungen in den verschiedensten Leistungsfällen (Unfall/Pensionsfall/etc.)  
Lassen Sie sich überraschen!

**Anzahl:** mind. 10 Personen, max. 40 Personen

**Anmeldeschluss:** 07.01.2025

**Online Anmeldung möglich:** ja

[www.baeuerinnen-noe.at/nr/3-0087037](http://www.baeuerinnen-noe.at/nr/3-0087037)

**Kursnummer:** 3-0087037

**Datum:** Do, 23.01.2025, 09:00 - 11:00 Uhr

**Kursort:**

Heuriger Gössinger  
Hauptstraße 59  
2120 Obersdorf

**Referent:in:**

Mag. Alexander Lukas

**Kosten:** € 10,00  
Teilnahmebeitrag

**Kursverantwortlich:**

Martina Gössinger  
Tel.: +43 699 12161990



## Ganzheitliches Fasten als Initialzündung

### Zielgruppe:

für alle interessierten Frauen

### Kursinhalt:

- Um aus gewohnheitsmäßigen Verhaltensmustern auszusteigen
  - Um zu einem natürlichen Essverhalten und einem besseren Körpergefühl zurückzukehren
  - Auf dem Weg zur gesündesten Version von mir selbst, ganz im Zeichen der Selbstfürsorge
- In einem zweistündigen Seminar beschäftigen wir uns mit den Themen:
- Wie gelingt Fasten und wo liegt mein Gewinn im Verzicht?
  - Wissenwertes zum Thema Säure-Basenhaushalt, Autophagie und Intervallfasten
  - Wie Stress, schlechter Schlaf und ein gestörter Darm-Mikrobiom den Abnehmerfolg verhindern
  - Emotionales Essen, wonach uns hungert, was uns nährt
  - Wie ich mit Hilfe von Achtsamkeitstraining meine Gewohnheitsspirale durchbrechen und neue Gewohnheiten etablieren kann uvm.

**Mitzubringen:** Zettel und Stift für persönliche Notizen

**Anzahl:** mind. 12 Personen, max. 40 Personen

**Kursnummer:** 3-0086860

**Datum:** Di, 11.02.2025, 17:00 - 19:00 Uhr

### Kursort:

Hotel Restaurant Neustifter  
Am Golfplatz 9  
2170 Poysdorf

**Referent:in:** Doris Nagl

### Kosten:

€ 15,00 Teilnahmebeitrag

### Kursverantwortlich:

Irene Strobl-Glasl  
Tel.: +43 664 3904144

**Anmeldeschluss:** 31.01.2025

**Online Anmeldung möglich:** ja

[www.baeuerinnen-noe.at/nr/3-0086860](http://www.baeuerinnen-noe.at/nr/3-0086860)



## Gärten klimafit machen

### Zielgruppe:

Gartenbesitzer:innen

### Kursinhalt:

Extreme Trockenheit, langanhaltende Hitze, heftige Starkregen: Unser Klima ändert sich und solche Wetterextreme fordern ein Umdenken in der Gestaltung und Pflege unserer Gärten. Im Vortrag berichten wir über einfache und sinnvolle Wege zur Anpassung unserer Gärten an den Klimawandel. Dabei stellen wir trockenheitsverträgliche Bepflanzungen vor, zeigen wie wichtig die Rückhaltung von Wasser ist und wie Sie in Ihrem Garten dem Klimawandel entgegenwirken können. So wird Ihr persönlicher Grünraum zu einer klimafitten Wohlfühl-Loase.

**Anzahl:** mind. 10 Personen, max. 40 Personen

**Anmeldeschluss:** 18.02.2025

**Online Anmeldung möglich:** ja

[www.baeuerinnen-noe.at/nr/3-0086888](http://www.baeuerinnen-noe.at/nr/3-0086888)

**Kursnummer:** 3-0086888

**Datum:** Do, 06.03.2025, 19:00 - 20:30 Uhr

### Kursort:

Heuriger Winter  
Kellergasse 2  
2123 Hautzendorf  
Der Kursort liegt direkt  
an der S2 Station.



**Referent:in:** DI Martina Liehl-Rainer

**Kosten:** € 10,00 Teilnahmebeitrag

### Kursverantwortlich:

Renate Winter  
Tel.: +43 650 7675974



## Fake News - Wie man sich im Dschungel der Informationen zurecht findet

### Zielgruppe:

Bäuerinnen und alle, die sich mit dem Thema Medienkompetenz auseinandersetzen wollen

### Kursinhalt:

Fake News, Faktencheck, Lügenpresse, Verschwörungserzählungen, Werbung... am liebsten wäre uns wohl: Augen zu und weg.

Wir alle und auch unsere Kinder sind tagtäglich diesem Informations-Tsunami ausgesetzt.

- Wie gehen wir damit am besten um??
- Wie kann ich richtiger von falscher Information unterscheiden??
- Geht das überhaupt noch??
- Und wie kann ich mich in diesem Dschungel zurechtfinden?

All diesen Fragen wird in diesem interaktiven Vortrag nachgegangen und gemeinsam werden Lösungen erarbeitet.

**Anzahl:** mind. 40 Personen, max. 100 Personen

**Anmeldeschluss:** 10.03.2025

**Online Anmeldung möglich:** ja

[www.baeuerinnen-noe.at/nr/3-0086881](http://www.baeuerinnen-noe.at/nr/3-0086881)

**Kursnummer:** 3-0086881

**Datum:** Do, 20.03.2025, 19:00 - 21:00 Uhr

### Kursort:

Kultursaal Obersdorf  
Hauptstraße Obersdorf 56  
2120 Obersdorf

### Referent:in:

Marietheres Van Veen

**Kosten:** € 15,00 Teilnahmebeitrag

### Kursverantwortlich:

Martina Gössinger  
Tel.: +43 699 12161990



### Impressum:

Eigentümer, Herausgeber und Verleger: Bezirksbauernkammer Mistelbach in Zusammenarbeit mit den Bäuerinnen im Bezirk Mistelbach

Karl Katschthalerstraße 1, 2130 Mistelbach

Tel.: 05 0259 41200, office@mistelbach.lk-noe.at

Für den Inhalt verantwortlich:

Kammersekretär DI Josef Huber, Bezirksbäuerin Eva Weigl & Gebietsbäuerinnen

Redaktion und Gestaltung: Andrea Uhl

Titelfoto: Gebietsbäuerinnen im Bezirk Mistelbach zV gestellt

Druck: Riedeldruck Mistelbach/Auersthal

Termin-, Orts- und Programmänderungen vorbehalten!

### Hinweise zu Fotos von Veranstaltungen:

Wird im Rahmen von Seminaren oder sonstigen Veranstaltungen der Bäuerinnenorganisation fotografiert, so erteilt die am Foto abgebildete Person ihre ausdrückliche unentgeltliche Zustimmung, dass eine Bewerbung des LFI bzw. der Bäuerinnenorganisation mit diesem Foto in den Medien jeder Art, insbesondere in Printmedien und auf Websites, zulässig ist.



#### 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. Seminarerträge  
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!”**

**Lk** Landwirtschaftskammer  
Niederösterreich

**ZAMm** unterwegs  
*Genau das Richtige für mich!*

*Die Bäuerinnen.*

Mit Unterstützung von Bund, Land und Europäischer Union

 Bundesministerium  
Land- und Forstwirtschaft,  
Regionen und Wasserwirtschaft

 LE 14-20  
Entwicklung für den Ländlichen Raum



Europäischer  
Landwirtschaftsfonds für  
die Entwicklung des  
ländlichen Raums:  
Hier investiert Europa in  
die ländlichen Gebiete.





Termin	Uhrzeit	Inhalt	Kursort und Referent:in
Fr. 8. November 2024	9.00 - 17.00 Uhr	<b>Auf dem Weg zur Insiderin</b> Vielfalt Bäuerin, Selbstwert als Basis für gelungene Kommunikation, Konflikte meistern, ... <b>Einschulung in die Lernplattform e.lfi</b>	<i>BBK Hollabrunn (Sonnleitenweg 2a, 2020 Hollabrunn)</i>  Dr. Katrin Zechner, Sandra Bieder
Do. 14. November 2024	18.00 - 21.00 Uhr	<b>Agrarwirtschaftliche Informationen</b> Wie funktionieren Agrarmärkte? Was leistet die Agrarpolitik?	<i>BBK Hollabrunn (Sonnleitenweg 2a, 2020 Hollabrunn)</i>  DI Marianne Priplata-Hackl
Mi. 20. November 2024	18.00 - 21.00 Uhr	<b>Alles was Recht ist – Teil 1</b> Rechtliche Grundlagen verständlich erklärt	<i>BBK Korneuburg (Leobendorfer Str. 74, 2100 Korneuburg)</i>  Mag. Alfred Kalkus
Fr. 29. November 2024	14.00 - 18.00 Uhr	<b>Praxismodul</b>	<i>LK Technik Mold (Mold 72, 3580 Horn)</i>
Do. 5. Dezember 2024	18.00 - 21.00 Uhr	<b>Meine Rolle in Betrieb und Familie</b> Meine Rolle jetzt und in Zukunft, subjektive Wahrnehmung	<i>BBK Gänserndorf (Hauptstr. 8, 2230 Gänserndorf)</i>  Elisabeth Rennhofer
Do. 12. Dezember 2024	18.00 - 21.00 Uhr	<b>Alles was Recht ist – Teil 2</b> Sozial- und steuerrechtliche Themen für Einsteigerinnen	<i>BBK Gänserndorf (Hauptstr. 8, 2230 Gänserndorf)</i>  Mag. Christine Habertheuer
Mi. 18. Dezember 2024	18.00 - 21.00 Uhr	<b>Betriebswirtschaft für Einsteigerinnen</b> Grundbegriffe, Fördermöglichkeiten und öffentliche Gelder	<i>online (via Zoom)</i>  Lisa Digruber
Fr. 10. Jänner 2025	8.30 – 16.30 Uhr	<b>Betriebe partnerschaftlich gestalten</b> Entwicklung eines Konzeptes zur weiteren Betriebsentwicklung sowie zwischenmenschliche Betrachtung des Systems „Bauernhof“. Partner:innen willkommen.	<i>LFS Obersiebenbrunn (Feldhofstraße 6, 2283 Obersiebenbrunn)</i>  Lisa Digruber Elisabeth Rennhofer
Fr. 17. Jänner 2025	14.00 - 18.00 Uhr	<b>Praxismodul</b>	<i>LK Technik Mold (Mold 72, 3580 Horn)</i>
Sa. 25. Jänner 2025	9.00 - 13.00 Uhr	<b>Abschluss und Betriebsbesichtigung</b> Gemeinsames Frühstück, Evaluierung und Austausch	<i>Bio-Weingut Zöchmann (Winzerstraße 4, 3714 Roseldorf)</i>  Sandra Bieder

Änderungen vorbehalten

# 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)

# 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/Baerinnen-WhatsApp>



## BLEIBEN WIR IN KONTAKT



Online



Newsletter



Facebook



Instagram