

Die Bäuerinnen.

... im Gebiet Persenbeug

ZVR-Nr.: 121384591

Ländliches
Fortbildungs
Institut **LFI**

lk Landwirtschaftskammer
Niederösterreich

Bildungsprogramm 2024/2025 des Vereins „Die Bäuerinnen im Gebiet Persenbeug“



Hinweise zu Fotos von Veranstaltungen:

Wird im Rahmen von Seminaren oder sonstigen Veranstaltungen des LFI bzw. 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 Medien jeder Art, insbesondere in Printmedien und auf Websites, zulässig ist und zum Zweck der Nachberichterstattung veröffentlicht werden können

Impressum:

Eigentümer, Herausgeber und Verlegerin:

Bezirksbauernkammer Melk in Zusammenarbeit mit „Die Bäuerinnen im Bezirk Melk“

Abt-Karl-Straße 19, 3390 Melk

Tel.: 05-0259/41103, Fax: 05-0259/41199

E-Mail: baeuerinnen.melk@lk-noe.at

Für den Inhalt verantwortlich: Bezirksbäuerin Silke Dammerer

Redaktion und Gestaltung: Bildungssekretärinnen Birgit Greul und Sandra Muhr

Redaktionsschluss: September 2024

Fotocredit: Sophie Balber

Druck: Hauseigene Druckerei der Landwirtschaftskammer NÖ, Wiener Str. 64, 3100 St. Pölten

Termin-, Orts- und Programmänderungen vorbehalten!

Vorwort

Liebe Bäuerinnen, liebe Mitglieder unserer Gemeinschaft, liebe Jugend!

Nach unseren beliebten und sehr gut besuchten Bäuerinnentagen zu Beginn des Jahres 2024, starteten unsere Organwahlen auf Orts- und Gemeindeebene. Mein herzlicher Dank gilt allen ausgeschiedenen und wiedergewählten Funktionärinnen! Ihr habt unsere Gemeinschaft die letzten Jahre geprägt, tatkräftig weiterentwickelt und in euren Orten unser Netzwerk aktiv und lebendig gestaltet.

Sehr herzlich willkommen heißen möchte ich alle neugewählten Funktionärinnen! Danke, dass ihr Verantwortung für eure/unsere Mitglieder und unsere Region übernehmt! Wir freuen uns über 13 neu- und 14 wiedergewählte Gemeindebäuerinnen und 230 Ortsbäuerinnen.

Gemeinsam sind wir eine starke Stimme für die Frauen am Land, eine kraftvolle Gemeinschaft, die ermutigt und zusammenführt, die Hilfestellung bietet, die Traditionen und Brauchtum pflegt und wir schaffen Räume für Weiterbildung, Austausch und Entfaltung. Ich bin davon überzeugt, eine rege und gut verankerte Bäuerinnengemeinschaft tut den bäuerlichen Familien, der Landwirtschaft und der Gesellschaft gut.

Wir Bäuerinnen sind aber auch mit Produktions- und Lebensmittelkompetenz ausgestattet und vermitteln dieses so wichtige Wissen unter anderem im Rahmen von Schulaktionstagen, Ferienspielen und bei den verschiedensten Veranstaltungen. Herzlichen Dank an alle die sich hier engagieren. Ich bin mir sicher, nur wer den Wert unserer Arbeit erkennt wird auch auf unsere Produkte zurückgreifen und unsere bäuerlichen Familienbetriebe stärken.

In der vergangenen Kurssaison durften wir 2.830 Kursteilnehmer:innen begrüßen. Mit großer Vorfreude starten wir jetzt in die neue Bildungssaison! Es erwartet euch wieder ein vielfältiges Programm, quer durch den Bezirk und wir freuen uns, wenn wir (wieder) euer Interesse damit wecken!

Ich freue mich schon jetzt auf ein baldiges Wiedersehen mit euch!

Eure Bezirksbäuerin:
LAbg. Silke Dammerer eh



www.baeuerinnen-noe.at/melk



„Die Bäuerinnen im Bezirk Melk“

BLEIBEN WIR IN KONTAKT



Kursanmeldungen

Online-Anmeldung:

Die Mitglieder erhalten das Bildungsprogramm und alle Informationen über die zuständige Ortsbäuerin. Die Anmeldung für alle Kurse erfolgt online und ist wie folgt zu finden: www.baeuerinnen-noe.at/melk unter der Rubrik „Veranstaltungen und Termine“ bzw. unter den jeweils angeführten Link bzw. QR-Code.

Inkasso

erfolgt zeitnah vor der Veranstaltung mittels direkter Zahlungsaufforderung. Teilnehmerinnen erhalten die Zahlungsaufforderung per E-Mail inkl. Info, welcher Teilnehmerbetrag bis wann auf welches Konto zu überweisen ist.

Die Bäuerinnen.

6 Schritte
für eine erfolgreiche Anmeldung!

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

Video-Anleitung dazu:

Digitale Abwicklungsmethode für Bäuerinnenkurse und -veranstaltungen

Mit der Einführung der digitalen Abwicklungsmethode für Bäuerinnenkurse und -veranstaltungen wurden mit der Kurssaison 2022/23 die altbekannten analogen Abläufe um neu implementierte, digitale Möglichkeiten ergänzt. Die seither gültigen Abwicklungsschritte sind hier kurz zusammengefasst und ab Herbst 2024 auch in den neuen Schulungsunterlagen der Funktionärinnen zu finden. Bis dahin können die ursprünglichen Abläufe auch im Handbuch "Bildungsmanagement" nachgelesen werden.

Wie geht's?

Information & Bewerbung

- Das Bildungsprogramm besteht in bekannter Weise.
- Die Bewerbung erfolgt mittels gedrucktem Bildungsprogramm über die Ortsbäuerinnen UND digital über die Homepage www.baeuerinnen-noe.at.
- Die relevanten Faktoren für die Bewerbung werden mit dem Veranstaltungsstamblatt 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 Teilnehmer:innen selbst über das Online-Formular.
 - Anmeldung der Teilnehmer:innen 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 ist seit Herbst 2023 gleichzeitig auch eine vollwertige Anmeldebestätigung.
 - In Kopie erhält dieses Mail auch die im SemiQ hinterlegte Anmeldestelle.
- Falls man sich auf Warteliste einträgt, erhält man ebenso gleich ein Return Mail.

Einzahlung, Inkasso

- Das Inkasso erfolgt nach Absprache zeitnah vor der Veranstaltung mittels direkter Zahlungsaufforderung über SemiQ.
- Teilnehmer:innen erhalten die Zahlungsaufforderung per E-Mail inkl. Info, welcher Teilnahmebeitrag bis wann auf welches Konto zu überweisen ist. (Die Bankdaten des jeweiligen Bäuerinnenvereins sind hinterlegt.)
- Kein Herumschlagen mehr mit diversen Teilnahmebeiträgen 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!

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

Inhaltsverzeichnis

Programm des Vereins „Die Bäuerinnen im Bezirk Melk“	8
Online-Vortrag: Der gesunde Gartenboden - Herbstarbeit.....	8
Komm&koch mit der Bäuerin: Weihnachtliche Backkunst - Kletzenbrot, Stollen & Co	9
Komm&koch mit der Bäuerin: Lust auf Wild 1 - Hase & Reh	10
Online-Vortrag: Wichtige rechtliche Themen für die Bäuerinnen.....	11
Virtueller Bäuerinnenabend: Reden ist Silber – Kommunizieren ist Gold.....	12
Motorsägenkurs für Bäuerinnen	13
Programm des Vereins: “Die Bäuerinnen im Gebiet Persenbeug”	14
Komm & koch mit der Bäuerin: Lust auf Wild 1 - Hase & Reh.....	14
Komm & koch mit der Bäuerin: Fermentieren - Gemüse haltbar gemacht!	15
Komm & koch mit der Bäuerin: Nudelküche - handgemacht & kreativ	16
Komm & koch mit der Bäuerin: Erdäpfelkreationen	17
Komm & koch mit der Bäuerin: Muffins - kinderleicht selbstgemacht.....	18
Komm & koch mit der Bäuerin: Bäuerliche Knödelküche!.....	19
Komm & koch mit der Bäuerin: Tortenwerkstatt-Klassiker einfach backen, füllen & verzieren	20
Komm & koch mit der Bäuerin: Burgerparty für Kids!.....	21
Gesunde Wirbelsäule - Ergonomie im Alltag	22
Filzengerl - Workshop Nadelfilzen	22
Adventfahrt - Stift Göttweig - Kittenberger Erlebnisgärten.....	23
Tag der Bäuerin.....	24
Thermenfahrt Bad Füssing	24
Hausgartl VI - Wintergemüse: Knackiges Gemüse in der kalten Jahreszeit ernten.....	25
Handspinnerei	26
Milchverarbeitungskurs.....	26
Hausgartl III - Das Nutzgartenjahr für Expert:innen	27
Altes Brauchtum neu interpretiert - Stoffdruck mit Modeln	28

Die Bäuerinnen.

WhatsApp-Kanal der Bäuerinnen NÖ

Jetzt kostenlos abonnieren und immer top informiert sein!



WhatsApp muss im Vorfeld auf dem Handy installiert sein.

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

Rechts oben **Abonnieren** anklicken.



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





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



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

Online-Vortrag: Der gesunde Gartenboden - Herbstarbeit

Zielgruppe:

Funktionärinnen und Mitglieder des Vereins „Die Bäuerinnen“, sowie weitere interessierte Bäuerinnen und Bauern.

Kursinhalt:

- Grundlagen des Bodenaufbaus
- Bodenbestandteile und ihre Anordnung zueinander
- Wie beurteile ich meinen Boden?
Welche Verbesserungsmöglichkeiten gibt es?
- Unkräuter fachgerecht mechanisch entfernen
- Praktische Tipps zur Kompostbereitung
- Wichtige Bodenverbesserungsmaßnahmen für den Gartenboden

Bei diesem Impulsvortrag sollen die Teilnehmerinnen und Teilnehmer die wichtigsten Herbstarbeiten im Gemüse- und Kräutergarten in Bezug auf den Gartenboden kennenlernen. Somit soll ein guter Start für die nächste Gartensaison gewährleistet werden.

Anzahl:

mind. 12 Personen, max. 60 Personen

Online Anmeldung ab 18.10.2024 möglich

unter www.baeuerinnen-noe.at/melk
Rubrik Veranstaltungen und Termine
oder via Link: www.baeuerinnen-noe.at/nr/3-0086907

Anmeldeschluss: 28.10.2024

Kursnummer: 3-0086907

Datum: Mo, 04.11.2024
19:00 - 20:30 Uhr

Kursort:

zu Hause am PC

Referentin:

Elfriede Stückler (LFS Warth)

Kosten:

5 Euro Teilnahmebeitrag

Kursverantwortlich:

BBK Bildungssekretärin
Tel.: 05 0259 41103



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. 15 € werden vor Ort einkassiert

Anzahl:

mind. 12 Personen, max. 16 Personen

Online Anmeldung ab 18.10.2024 möglich

unter www.baeuerinnen-noe.at/melk
Rubrik Veranstaltungen und Termine
oder via Link: www.baeuerinnen-noe.at/nr/3-0086519

Anmeldeschluss: 14.11.2024

Kursnummer: 3-0086519

Datum: Do, 21.11.2024

13:30 - 18:30 Uhr

Kursort:

BBK Melk
Abt-Karl-Straße 19
3390 Melk

Referentin:

Ing. Maria Theresa
Resch, BEd

SEMINAR
BÄUER
INNEN

Kosten:

68 Euro Teilnahmebeitrag -
Die Lebensmittelkosten von
ca. 15 Euro werden am
Kurstag bar einkassiert.

Kursverantwortlich:

BBK Bildungssekretärin
Tel.: 05 0259 41103



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

Zielgruppe:

Alle, die gerne kochen!

Kursinhalt:

Nicht nur während der Maibockzeit ist Reh ein Genuss - auch als traditionelles Herbstschmankerl macht das Reh eine gute Figur am Teller. Der Hase punktet mit seinem einzigartigen Geschmack.

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

Mitzubringen:

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

Anzahl:

mind. 12 Personen, max. 16 Personen

Online Anmeldung ab 18.10.2024 möglich

unter www.baeuerinnen-noe.at/melk
Rubrik Veranstaltungen und Termine
oder via Link: www.baeuerinnen-noe.at/nr/3-0085798

Anmeldeschluss: 22.11.2024

Kursnummer: 3-0085798

Datum: Fr, 29.11.2024
13:00 - 17:00 Uhr

Kursort:

BBK Melk
Abt-Karl-Straße 19
3390 Melk

Referentin:

Silvia Zulehner

SEMINAR
BAUER
INNEN

Kosten:

33 Euro Teilnahmebeitrag -
Die Lebensmittelkosten von ca.
30 Euro werden am Kurstag bar
einkassiert.

Kursverantwortlich:

BBK Bildungssekretärin
Tel.: 05 0259 41103



Schnittblumen von Feld und Garten für die Dekoration – so bringe ich meine Schnittblumen zum Strahlen

- Im Theorieteil werden heimische Schnittblumen vorgestellt, deren Ansprüche, Anbau, Pflege, Ernte und Lagerung.
- Grundkenntnisse der Farben- und Gestaltungslehre werden als Vorbereitung für den praktischen Teil des Workshops erläutert.
- Im Praxisteil werden das Binden eines Naturblumenstraußes und die Gestaltung verschiedener Gefäßfüllungen erlernt.

Samstag, 12. Oktober 2024
9 bis 15 Uhr, LFS Pyhra

Kosten: € 45,00 Teilnahmebeitrag (exkl. Verpflegung)
Anmeldung unter www.baeuerinnen-noe.at/nr/3-0086325

Online-Vortrag: Wichtige rechtliche Themen für die Bäuerinnen

Zielgruppe:

Landwirt:innen

Kursinhalt:**Mag. Anna-Maria Hirsch:**

aktuelles zum Pensions- und Pflegerecht, Möglichkeiten der Gestaltung der SV-Beiträge

Mag. Christine Habertheuer:

Wohngeld, Kinderbetreuungsgeld, Familienzeitbonus

Mag. Cornelia Leitner:

Vorsorgevollmacht, Patient:innenverfügung

Im Anschluss Frage- und Diskussionsmöglichkeit

Anzahl:

mind. 12 Personen, max. 60 Personen

Online Anmeldung ab 18.10.2024 möglich

unter www.baeuerinnen-noe.at/melk
Rubrik Veranstaltungen und Termine
oder via Link: www.baeuerinnen-noe.at/nr/3-0087950

Anmeldeschluss: 04.02.2025

Kursnummer: 3-0087950

Datum: Di, 11.02.2025

19:00 - 21:30 Uhr

Kursort:

zu Hause am PC

Referentinnen:

Mag. Cornelia Leitner,
Mag. Anna-Maria Hirsch,
Mag. Christine
Habertheuer (LK NÖ)

Kosten:

kostenlos

Kursverantwortlich:

BBK Bildungssekretärin
Tel.: 05 0259 41103



Virtueller Bäuerinnenabend: Reden ist Silber – Kommunizieren ist Gold

Zielgruppe:

Bäuerinnen und Bauern

Kursinhalt:

Reden ist wunderbar. Wenn wir dann noch lernen, richtig zu kommunizieren, kann jede Beziehung noch besser gelingen. In diesem Vortrag schauen wir uns die Grundelemente einer gelungenen Kommunikation an und wie wir sie im Alltag sofort umsetzen und anwenden können.

Anzahl:

mind. 25 Personen, max. 200 Personen

Online Anmeldung ab 18.10.2024 möglich

unter www.baeuerinnen-noe.at/melk

Rubrik Veranstaltungen und Termine

oder via Link: www.baeuerinnen-noe.at/nr/3-0087050

Anmeldeschluss: 04.03.2025

Kursnummer: 3-0087050

Datum: Di, 11.03.2025

19:00 - 21:00 Uhr

Kursort:

zu Hause am PC

Referentin:

Mag. Christine Hackl, MSc

Kosten:

kostenlos

Kursverantwortlich:

BBK Bildungssekretärin

Tel.: 05 0259 41103



Mit Unterstützung von Bund, Land und Europäischer Union



Bundesministerium

Land- und Forstwirtschaft,

Regionen und Wasserwirtschaft

WIR leben Land

Gemeinsame Agrarpolitik Österreich



Kofinanziert von der
Europäischen Union

Motorsägenkurs für Bäuerinnen

Zielgruppe: Interessierte Bäuerinnen

Kursinhalt:

Theorie: gesetzliche Bestimmungen, Gerätehandhabung, Arbeitstechnik

Praxis:

- Schnittübungen an verspannten Stämmen (Spannungssimulator)
- Schnittübungen an stehenden Stämmen

Mitzubringen:

festes Schuhwerk, falls vorhanden:
Helm mit Gehör- und Gesichtsschutz, Schuhwerk mit Schnittschutzeinlage, persönliche Schutzausrüstung, Motorsäge samt Betriebsmittel

Anzahl:

mind. 6 Personen, max. 12 Personen

Online Anmeldung ab 18.10.2024 möglich

unter www.baeuerinnen-noe.at/melk
Rubrik Veranstaltungen und Termine
oder via Link: www.baeuerinnen-noe.at/nr/3-0087047

Anmeldeschluss: 19.03.2025

Kursnummer: 3-0087047

Datum: Mi, 26.03.2025

09:00 - 15:00 Uhr

Mittagessen wird organisiert

Kursort:

Dammererhof
Reiteringerstraße 47
3370 Ybbs an der Donau

Referent:

DI Michael Gruber (LK NÖ)

Kosten:

50 Euro Teilnahmebeitrag

Kursverantwortlich:

BBK Bildungssekretärin
Tel.: 05 0259 41103



Lookinar-Zeit is! Zauberhafte Wintergetränke

Termin: Mittwoch, 4. Dezember 2024, 15:00 bis 16:30 Uhr
Preis: € 30,00/Person, Preis enthält das Live-Cookinar oder auf Wunsch die Aufzeichnung sowie die digitalen Rezepte
Wo: In deinem Wohnzimmer mit Laptop oder Handy und Internetzugang
App: ZOOM - Vor dem Cookinar schicken wir dir per E-Mail einen ZOOM Zugangs-Link zu.

Anmeldung: LK NÖ, 05 0259 28200, gesellschaftsdialog@lk-noe.at
Seminarbäuerin Ingrid Jägersberger beantwortet dir alle deine Fragen!



Programm des Vereins „Die Bäuerinnen im Gebiet Persenbeug“



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



Zielgruppe:

Alle, die gerne kochen!

Kursinhalt:

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

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

Mitzubringen:

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

Anzahl:

mind. 12 Personen, max. 16 Personen

Online Anmeldung:

unter www.baeuerinnen-noe.at/melk
Rubrik Veranstaltungen und Termine
oder via Link: www.baeuerinnen-noe.at/nr/3-0086532

Anmeldeschluss: 2.11.2024

Kursnummer: 3-0086532

Datum: Sa, 09.11.2024

08:30 - 12:30 Uhr

Kursort:

NMS Yspertal
Schulstraße 11
3683 Yspertal

Referentin:

Christa Eppensteiner

SEMINAR
BÄUER
INNEN

Kosten:

33 Euro Teilnahmebeitrag
Die anfallenden Lebensmittelkosten werden beim Kurstag bar einkassiert.

Kursverantwortlich:

Simone Kernstock
Tel.: 0676/5205102



Komm & koch mit der Bäuerin: Fermentieren - Gemüse haltbar gemacht!



Zielgruppe:

Alle, die gerne kochen!

Kursinhalt:

Mit Kreativität, Gemüse, Salz und Zeit kann jeder seine eigenen fermentierten Spezialitäten herstellen. Milchsäuregärung bzw. Fermentation ist ein Verfahren aus Omas Zeiten, das gerade wiederentdeckt wird. Das vergorene Gemüse bietet eine wunderbare Aromen-Vielfalt: Die belebende Säure, die prickelnde Frische und der exquisite Geschmack geben ihm eine besondere Note. Lassen Sie sich inspirieren von der regionalen Geschmacksvielfalt und tauchen Sie ein in die wunderbare Welt des Fermentierens von Gemüse. Viel Freude beim Hobeln, Stampfen und natürlich beim Verkosten von selbstgemachten Köstlichkeiten wie Sauerkraut, Kimchi und Wurzelgemüsemix!

Mitzubringen:

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

Anzahl:

mind. 12 Personen, max. 16 Personen

Online Anmeldung:

unter www.baeuerinnen-noe.at/melk
Rubrik Veranstaltungen und Termine
oder via Link: www.baeuerinnen-noe.at/nr/3-0086536

Anmeldeschluss: 10.11.2024

Kursnummer: 3-0086536

Datum: Sa, 16.11.2024

08:30 - 12:30 Uhr

Kursort:

NMS Yspertal
Schulstraße 11
3683 Yspertal

SEMINAR
BÄUER
INNEN

Referentin:

Christa Eppensteiner

Kosten:

33 Euro Teilnahmebeitrag
Die anfallenden Lebensmittelkosten werden beim Kurstag bar einkassiert.

Kursverantwortlich:

Simone Kernstock
Tel.: 0676/5205102



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 Nudelmaschine. In unserem Kurs kreieren Sie verschiedenste Nudelteige, von klassischen Ravioli und Tortellini mit ihren köstlichen Füllungen bis hin zu süßen Schokoladenudeln. Dieser Kurs ist ideal für alle, die ihre Fähigkeiten in der Kunst des Nudelmachens erweitern und in die kreative Welt der Nudelherstellung eintauchen möchten. Zusätzlich erlernen Sie die Pastagerichte mit selbstgemachten Pestos und Soßen zu perfektionieren.

Mitzubringen:

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

Anzahl:

mind. 12 Personen, max. 16 Personen

Online Anmeldung:

unter www.baeuerinnen-noe.at/melk
Rubrik Veranstaltungen und Termine
oder via Link: www.baeuerinnen-noe.at/nr/3-0086534

Anmeldeschluss: 20.11.2024

Kursnummer: 3-0086534

Datum: Di, 26.11.2024

18:30 - 22:30 Uhr

Kursort:

Volksschule Nöchling

Nöchling 18

3691 Nöchling

SEMINAR
BAUER
INNEN

Referentin:

Christa Eppensteiner

Kosten:

33 Euro Teilnahmebeitrag

Die anfallenden Lebensmittelkosten werden beim Kurstag bar einkassiert.

Kursverantwortlich:

Margit Strasser

Tel.: 0676/9714037



Komm & koch mit der Bäuerin: 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 Knabberei 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 (wenn vorhanden)
- Die Lebensmittelkosten von ca. 15 Euro werden vor Ort einkassiert

Anzahl: mind. 12 Personen, max. 16 Personen

Online Anmeldung:

unter www.baeuerinnen-noe.at/melk
Rubrik Veranstaltungen und Termine
oder via Link: www.baeuerinnen-noe.at/nr/3-0086520

Anmeldeschluss: 17.01.2025

Kursnummer: 3-0086520

Datum: Do, 23.01.2025

18:30 - 22:30 Uhr

Kursort:

Volksschule Nöchling

Nöchling 18

3691 Nöchling

SEMINAR
BÄUER
INNEN

Referentin:

Christa Eppensteiner

Kosten:

33 Euro Teilnahmebeitrag

Die anfallenden Lebensmittelkosten werden beim Kurstag bar einkassiert.

Kursverantwortlich:

Margit Strasser

Tel.: 0676/9714037



Komm & koch mit der Bäuerin: 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, glassiert, mit Topping, Frosting oder Staubzucker, alles ist möglich! Komm sei dabei.

Mitzubringen:

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

Anzahl:

mind. 8 Personen, max. 12 Personen

Online Anmeldung:

unter www.baeuerinnen-noe.at/melk
Rubrik Veranstaltungen und Termine
oder via Link: www.baeuerinnen-noe.at/nr/3-0086623

Anmeldeschluss: 18.1.2025

Kursnummer: 3-0086623

Datum: Sa, 25.01.2025

09:00 - 11:30 Uhr

Kursort:

Bauhof Dorfstetten

Forstamt 116

4392 Dorfstetten

SEMINAR
BAUER
INNEN

Referentinnen:

Silvia Zulehner,

Christa Eppensteiner

Kosten:

30 Euro Teilnahmebeitrag

Die anfallenden Lebensmittelkosten werden beim Kurstag bar einkassiert.

Kursverantwortlich:

Maria Frank

Tel.: 0664/9392075



Komm & koch mit der Bäuerin: Bäuerliche Knödelküche!



Zielgruppe:

Alle, die gerne kochen!

Kursinhalt:

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

Mitzubringen:

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

Anzahl: mind. 12 Personen, max. 16 Personen

Online Anmeldung:

unter www.baeuerinnen-noe.at/melk
Rubrik Veranstaltungen und Termine
oder via Link: www.baeuerinnen-noe.at/nr/3-0086624

Anmeldeschluss: 6.2.2025

Kursnummer: 3-0086624

Datum: Do, 13.02.2025
08:30 - 12:30 Uhr

Kursort:

Bauhof Dorfstetten
Forstamt 116
4392 Dorfstetten

SEMINAR
BÄUER
INNEN

Referentin:

Christa Eppensteiner

Kosten:

33 Euro Teilnahmebeitrag
Die anfallenden Lebensmittelkosten werden beim Kurstag bar einkassiert.

Kursverantwortlich:

Maria Frank
Tel.: 0664/9392075



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

Zielgruppe:

Alle, die gerne backen!

Kursinhalt:

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

Mitzubringen:

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

Anzahl:

mind. 12 Personen, max. 16 Personen

Online Anmeldung:

unter www.baeuerinnen-noe.at/melk
Rubrik Veranstaltungen und Termine

Anmeldeschluss: eine Woche vor Kursbeginn

Kursort:

NMS Yspertal
Schulstraße 11
3683 Yspertal



Referentin:

Christine Berthold



Kosten:

33 Euro Teilnahmebeitrag –
Die anfallenden Lebensmittelkosten werden beim Kurstag bar einkassiert.

Anmelde-Link:	Termin:	Kursverantwortlich:	QR-Code:
www.baeuerinnen-noe.at/nr/3-0086529	Fr, 14.02.2025 13:30 - 17:30 Uhr	Simone Kernstock Tel.: 0676/5205102	
www.baeuerinnen-noe.at/nr/3-0086530	Sa, 15.02.2025 09:00 - 13:00 Uhr	Margit Strasser Tel.: 0676/9714037	

Komm & koch mit der Bäuerin: Burgerparty für Kids!

Zielgruppe:

Alle Kinder, die gerne kochen!

Kursinhalt:

Wie müsste der „Burger deiner Träume“ aussehen? Mit drei Stockwerken, saftigen Saucen und oben knusprigem Sesam? Oder mit viel Käse drin, frischen Kräutern und buntem Salat? Mit uns bereitest du den Burger zu, den es in keinem Fastfood-Restaurant der Welt gibt: Mit ganz vielen frischen Zutaten aus der Region. Mit der Hilfe unserer Seminarbäuerinnen, die dir zeigen, wie's geht. Und mit Riesenspaß beim gemeinsamen Burger-Bauen und danach beim Burger-Schmausen!

Mitzubringen:

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

Anzahl:

mind. 8 Personen, max. 12 Personen

Online Anmeldung:

unter www.baeuerinnen-noe.at/melk
Rubrik Veranstaltungen und Termine
oder via Link: www.baeuerinnen-noe.at/nr/3-0086535

Anmeldeschluss: 16.02.2025

Kursnummer: 3-0086535

Datum: Sa, 22.02.2025
08:30 - 11:00 Uhr

Kursort:

NMS Yspertal
Schulstraße 11
3683 Yspertal

Referentinnen:

Christa Eppensteiner,
Silvia Zulehner

SEMINAR
BÄUER
INNEN

Kosten:

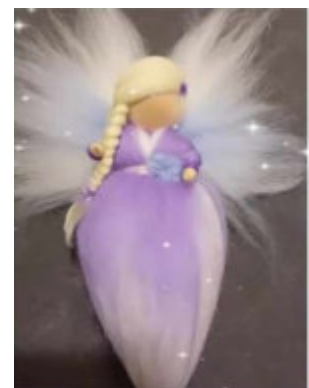
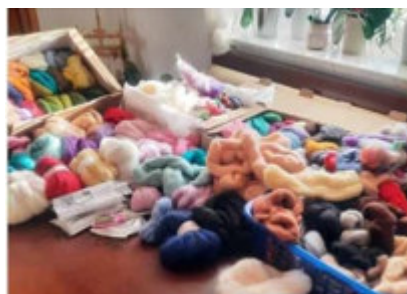
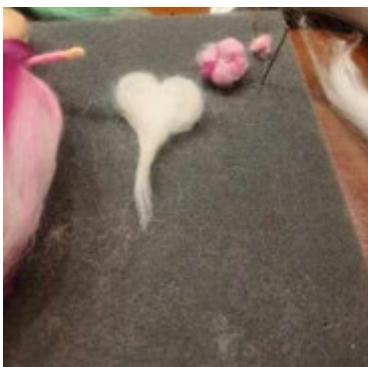
30 Euro Teilnahmebeitrag
Die anfallenden Lebensmittelkosten werden beim Kurstag bar einkassiert.

Kursverantwortlich:

Simone Kernstock
Tel.: 0676/5205102



Filzengelkurs - Fotos



Filzengel-Bilder: @Manuela Rosenauer

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.

Anmeldeschluss: eine Woche vor Kursbeginn

Referentin:

Hubert Lukse

Kosten:

5 Euro Teilnahmebeitrag
Bezahlung vor Ort beim Kurs

Anzahl:

mind. 8 Personen, max. 15 Personen

Termine:	Örtlichkeit:	Anmeldung Online oder bei der Kursverantwortlichen:	QR-Code:
Di, 12.11.2024 18:00 - 20:00 Uhr	Gemeindezentrum Hofamt Priel Dorfplatz 1 3681 Hofamt Priel	www.baeuerinnen-noe.at/nr/3-0088477 Kursverantwortlich: Regina Elser Tel.: 0676/7249210	
Fr, 28.02.2025 09:00 - 11:00 Uhr	GH Wimmer, Scheuchenstuhl Obere Hauptstraße 2 3684 St. Oswald	www.baeuerinnen-noe.at/nr/3-0088480 Kursverantwortlich: Kerstin Reutner Tel.: 0676/9193770	

Filzengel - Workshop Nadelfilzen

Zielgruppe: Alle Interessierten.

Kursinhalt:

Einfach und meditativ - so gestaltest du deine eigenen Filzengel!

Du kannst mit einer speziellen Filznadel, einer Stechmatte und einer hochwertigen Merinoschafwolle kinderleicht, wundervoll bezaubernde Engel, Elfen und Feen zaubern.

Anzahl: mind. 4 Personen, max. 10 Personen

Online Anmeldung:

unter www.baeuerinnen-noe.at/melk
Rubrik Veranstaltungen und Termine
oder via Link: www.baeuerinnen-noe.at/nr/3-0088481



Anmeldeschluss: 09.11.2024

Kursnummer: 3-0088481

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

Kursort:

Gemeindezentrum Hofamt Priel
Dorfplatz 1
3681 Hofamt Priel

Referentin:

Manuela Rosenauer

Kosten:

40 Euro inkl. Material und
2 selbstgemachten Filzengerl

Kursverantwortlich:

Regina Elser,
Tel.: 0676/7249210

Adventfahrt - Stift Göttweig - Kittenberger Erlebnisgärten

Kursinhalt:

- Fahrt über Laimbach - Pöggstall - Heiligenblut - Trandorf - Spitz - Weißenkirchen – Krems
- DELUXE Frühstück im Restaurant Wellenspiel (ohne Getränke)
- Weiterfahrt zum Stift Göttweig: ca. 12 Uhr Führung durch das Museum im Kaisertrakt mit dem Deckenfresko von Paul Trager - anschließend individueller Besuch des Adventmarktes
- 14:30 Uhr Besuch des Adventkonzerts in der Stiftskirche (Dauer ca. 60 min)
- ca. 15:45 Uhr Weiterfahrt zu den Kittenberger Erlebnisgärten, Besuch des Adventmarktes

- Aufenthalt bis 18 Uhr - direkte Rückfahrt nach Yspertal

Bei Anmeldung bitte bekanntgeben, welches Preispaket gebucht wird:

Paket A: 86,50 €

Bus, Frühstück (ohne Kaffee/Tee),
Stift Göttweig: Führung Kaisertrakt, Adventkonzert,
Adventmarkt;
Eintritt Kittenberger Erlebnisgärten

Paket B: 75,50 €

Bus, Frühstück (ohne Kaffee/Tee),
Stift Göttweig: Adventkonzert, Adventmarkt;
Eintritt Kittenberger Erlebnisgärten

Anzahl:

mind. 30 Personen, max. 58 Personen

Anmeldung:

bei der Firma Mitterbauer: Tel: 07412/523 62
bitte Paketwunsch bekannt geben

Anmeldeschluss: 18.11.2024

Kursnummer: 3-0088473

Datum: Mo, 02.12.2024
08:30 - 19:00 Uhr

Abfahrtszeiten:

08.30 Uhr Ybbs,
Busterminal Mitterbauer

08.45 Uhr Persenbeug,
GH Vösenhuber

09.00 Uhr Hofamt Priel,
Dorfcenter

09.15 Uhr Yspertal, Parkplatz
Pflegeheim Altenmarkt

Rückfahrt: 18 Uhr ohne
Einkehr

Rückkunft ca. 20 Uhr in Ybbs,
Busterminal

Kosten:

86,50 Euro Paket A
75,50 Euro Paket B
wird im Bus einkassiert

Kursverantwortlich:

Susann Wagner
Tel.: 0699/19011238

Tag der Bäuerin

Programm:

- **Hydrolate - Christa Haselberger**
- **Brennpunkt Bauernhof - Gut versichert im landwirtschaftlichen Bereich**

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 !

Einladung mit genauem Programm folgt

Kursnummer: 3-0088487

Datum: Mi, 22.01.2025

09:00 - 12:00 Uhr

Kursort:

GH Wimmer, Scheuchenstuhl
Obere Hauptstraße 2
3684 St. Oswald

Referenten:

Christa Haselberger,
Mag. Alexander Lukas
(NÖ Versicherung)

Kursverantwortlich:

Susann Wagner
Tel.: 0699/19011238



Thermenfahrt Bad Füssing

Zielgruppe:

Alle, die gerne einen entspannten Badetag mit den Bäuerinnen verbringen möchten.

Abfahrtszeiten:

07:00 Uhr Yspertal, Parkplatz Pflegeheim Altenmarkt
07:15 Uhr Hofamt Priel, Dorfcenter
07:30 Uhr Ybbs, Busterminal Fa. Mitterbauer

Rückkunft ca. 21 Uhr

Anmeldung:

direkt bei der Fa. Mitterbauer Tel: 07412/523 62. Verbindliche Anmeldung! Im Verhinderungsfall ist selbst Ersatz zu suchen.

Anzahl: mind. 30 Personen, max. 50 Personen

Anmeldeschluss: 21.01.2025

Kursnummer: 3-0088355

Datum: Di, 28.01.2025

07:00 - 21:00 Uhr

Kursort:

Europa Therme Bad Füssing
Kurallee 23
94072 Bad Füssing

Kosten:

65 Euro Teilnahmebeitrag
42 Euro Buspreis + ca. 23 Euro
Thermeneintritt
Geld wird im Bus einkassiert

Kursverantwortlich:

Susann Wagner
Tel.: 0699/19011238

Hausgartl VI - Wintergemüse: Knackiges Gemüse in der kalten Jahreszeit ernten

Zielgruppe:

Interessierte Personen, die grundlegende Kenntnisse zum Anbau und Ernten von Wintergemüse erlernen möchten.

Kursinhalt:

Wintergemüse aus dem eigenen Garten ist eine gesunde, frische Alternative zu Gemüse aus fernen Ländern in den Lebensmittelgeschäften. Es versorgt uns mit wichtigen gesundheitsfördernden Stoffen wie Vitaminen, Mineralstoffen, sekundären Pflanzeninhaltsstoffen und Ballaststoffen. Viele Gemüsearten sind bei richtigen Pflegemaßnahmen frostfester als gedacht.

Eine gute Planung, den optimalen Anbauzeitpunkt, ein Gespür für Pflanzen und Lust darauf, im Freien zu arbeiten – mehr braucht es nicht, um sich auch in den kalten Monaten mit Gemüse zu versorgen.

Im Seminar erfahren Sie Nützliches über Aussaat-, Pflanz- und Erntetermine von verschiedenen Wintersalaten, -kräutern und anderen Gemüsearten, damit der Winteranbau im ungeheizten Foliengewächshaus, im Frühbeet oder im Freiland gelingt. Der Anbau von Wintergemüse kann auch eine zusätzliche Einkommensquelle für Ihren Betrieb darstellen.

Anzahl:

mind. 12 Personen, max. 20 Personen

Online Anmeldung:

unter www.baeuerinnen-noe.at/melk
Rubrik Veranstaltungen und Termine
oder via Link: www.baeuerinnen-noe.at/nr/3-0086821

Anmeldeschluss: 22.01.2025

Kursnummer: 3-0086821

Datum: Do, 30.01.2025
19:30 - 21:30 Uhr

Kursort:

Gasthof Schachenhofer
Obererla 2
3672 Maria Taferl

Referentin:

Birgit Selinger BEd
(LFS Pyhra)

Kosten:

10 Euro Teilnahmebeitrag

Kursverantwortlich:

Birgit Brankl
Tel.: 0664/4144558



Handspinnerei

Zielgruppe: Alle Interessierten.

Kursinhalt: Erlernen Sie die Handspinnerei und erleben Sie die Faszination. Von der Rohwolle bis zum fertigen Wollfaden.

Anzahl: mind. 4 Personen, max. 7 Personen

Online Anmeldung:

unter www.baeuerinnen-noe.at/melk

Rubrik Veranstaltungen und Termine

oder via Link: www.baeuerinnen-noe.at/nr/3-0088486



Anmeldeschluss: 31.01.2025

Kursverantwortlich:

Regina Elser,

Tel.: 0676/7249210



@ Cornelia Brunner

Kursnummer: 3-0088486

Datum: Fr, 07.02.2025

13:00 – 18 Uhr **und**

Sa, 08.02.2025

8:00 - 13:00 Uhr

Kursort:

Gemeindezentr. Hofamt Priel

Dorfplatz 1

3681 Hofamt Priel

Referentin:

Cornelia Brunner

Kosten:

50 Euro bei 4 Personen für beide Tage

bei Mehranmeldungen wird Preis angepasst

Milchverarbeitungskurs

Zielgruppe: Alle Interessierten

Kursinhalt:

Joghurt, Frischkäse, Weichkäse und Grillkäse - selbst hergestellt. Bei diesem Kurs gibt es viele Tipps für die Herstellung von einfachen, selbsterzeugten Milchspezialitäten. Zusätzlich werden wichtige Grundlagen zur Hygiene für die Herstellung von Milchprodukten vermittelt.

Machen Sie mit, denn selbstgemacht schmeckt's doppelt so gut!

Anzahl: mind. 8 Personen, max. 12 Personen

Online Anmeldung ab 16.10. möglich

unter www.baeuerinnen-noe.at/melk

Rubrik Veranstaltungen und Termine

oder via Link: www.baeuerinnen-noe.at/nr/3-0088479



Anmeldeschluss: 13.02.2025

Kursnummer: 3-0088479

Datum: Do, 20.02.2025

13:00 - 16:30 Uhr

Treffpunkt im Hofstüberl

Kursort:

LFS Pyhra

Kyrnbergstraße 4

3143 Pyhra

Referentin:

Ing. Martina Sieder

(LFS Pyhra)

Kosten:

22 Euro Teilnahmebeitrag exkl.

Lebensmittelkosten ca. 20 €

werden vor Ort einkassiert

Kursverantwortlich:

Susann Wagner

Tel.: 0699/19011238

Hausgartl III - Das Nutzgartenjahr für Expert:innen

Zielgruppe: Interessierte Frauen und Männer, die grundlegende Kenntnisse zum Hausgarten erlernen möchten.

Kursinhalt:

Wissen Sie noch, dass... ein lästiger Maulwurf durch Einstecken eines Holunderzweiges in den neuesten Hügel ihn postwendend zur Flucht veranlasst?

„Altes Gartenwissen wieder entdeckt“

In diesem Seminar erfahren Sie Tipps und Tricks von der Saat bis zum Umzug in den Garten, über das Düngen und Pflegen, bis hin zum Vorbeugen und Schützen, sowie zum Ernten und Lagern.

Anzahl: mind. 12 Personen, max. 20 Personen

Anmeldung:

unter www.baeuerinnen-noe.at/melk
Rubrik Veranstaltungen und Termine
oder via Link: www.baeuerinnen-noe.at/nr/3-0088472

Anmeldeschluss: 27.02.2025

Kursnummer: 3-0088472

Datum: Do, 06.03.2025

19:00 - 23:00 Uhr

Kursort:

Gemeindezentr. Hofamt Priel
Dorfplatz 1
3681 Hofamt Priel

Referentin:

Birgit Selinger (LFS Pyhra)

Kosten:

15 Euro Teilnahmebeitrag

Kursverantwortlich:

Susann Wagner

Tel.: 0699/19011238



Altes Brauchtum neu interpretiert - Stoffdruck mit Modeln

Zielgruppe: Alle Interessierten, die die Kunst des Stoffdruckes erlernen wollen.

Kursinhalt:

Die Teilnehmerinnen können beim Kurs Deckservietten, Geschirrtücher, Tischläufer, Wehkorbdeckchen, Pölster, ... sowohl mit traditionellen Stoffmodellen, als auch mit modernen, unkonventionellen Modellen und Stempeln bedrucken. Deckservietten usw. könne auch gerne selbst mitgenommen werden.

Begrenzte Stückzahl an zu bedruckenden Werkstücken (5-6 Stk.), damit die Kursleiterin für alle Teilnehmer die nötige Zeit der Betreuung hat. 3-6 € Kosten für Farbe und Modelverleih pro Werkstück - je nach Größe der Werkstücke.

Anzahl: mind. 8 Personen, max. 12 Personen

Online Anmeldung

unter www.baeuerinnen-noe.at/melk
Rubrik Veranstaltungen und Termine
oder via Link: www.baeuerinnen-noe.at/nr/3-0088478

Anmeldeschluss: 11.03.2025

Kursnummer: 3-0088478

Datum: Di, 18.03.2025
19:00 - 21:00 Uhr

Kursort:

Gemeindezentr. Hofamt Priel
Dorfplatz 1
3681 Hofamt Priel

Referentin:

Ing. Gabriele Roitner-Blamauer
(LFS Pyhra)

Kosten:

20 Euro Teilnahmebeitrag
exkl. Materialkosten

Kursverantwortlich:

Susann Wagner
Tel.: 0699/19011238

