

Bildungsprogramm 2022/2023

Die Bäuerinnen im Bezirk Horn



Impressum:

Eigentümer, Herausgeber und Verleger:
Bezirksbauernkammer Horn
Mold 72, 3580 Horn
Tel.: 05/0259-40700, Fax: 05/0259-40799
E-Mail: office@horn.lk-noe.at

Für den Inhalt verantwortlich: Andrea Zehetbauer
Redaktion: Die Gebietsbäuerinnen in Zusammenarbeit mit den Kursverantwortlichen
Gestaltung: Bettina Allram
Redaktionsschluss: Juni 2022
Foto: Landwirtschaftskammer NÖ, Die Bäuerinnen NÖ
Titelfoto: LK NÖ/Bieder Sandra
Druck: Druckerei LK NÖ St. Pölten

Wünsche und Anregungen für das Arbeitsprogramm 2023/2024 bitte bis April 2023 an die jeweilige Gebietsbäuerin weitergeben!

Termin-, Orts- und Programmänderungen vorbehalten!

Beachtung und Einhaltung der zum Zeitpunkt der Kurse geltenden Covid-Regelungen!
(siehe Homepage Gesundheitsministerium www.sozialministerium.at)

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.



Liebe Bäuerinnen und Mitglieder unseres Vereins „Die Bäuerinnen im Bezirk Horn“!

Wir, die Gebietsbäuerinnen Michaela Dundler, Eva Kainrath und Andrea Zehetbauer freuen uns das neue Bildungsprogramm 2022/2023 vorstellen zu dürfen.

Großer Dank gilt den Funktionärinnen für die Vorbereitung und Durchführung der Kurse und Veranstaltungen.

Wir hoffen, dass einige interessante Kurse für euch dabei sind und vor allem, dass diese auch stattfinden können.

Wir wünschen euch eine schöne Zeit beim Besuch der Kurse.

Gebietsbäuerinnen:
Eva Kainrath eh
Michaela Dundler eh

Bezirksbäuerin:
Andrea Zehetbauer eh

!! NEU !! Kursanmeldung

Umstellung auf **Online-Anmeldung – (siehe Artikel „Digitales Bildungsmanagement“)**

Die Mitglieder erhalten das Bildungsprogramm und alle Informationen weiterhin über die zuständige Ortsbäuerin. Jedes Mitglied kann die Online-Anmeldung selbsttätig vornehmen. Zahlungsaufforderung mit Angabe der Bankdaten erfolgt rechtzeitig vor Kursbeginn per e-mail an die Teilnehmer.

Die Anmeldung für alle Kurse erfolgt online und ist wie folgt zu finden:

www.baeuerinnen-noe.at/horn unter Rubrik „Veranstaltungen und Termine“

Die Teilnahme an den angemeldeten Kursen ist verbindlich bzw. kann bei Verhinderung ein Ersatz entsandt werden. Bei Nichtteilnahme wird KEIN Kursgeld rückerstattet.

Homepage: www.baeuerinnen-noe.at - Immer top informiert!

Halte dich über Aktuelles auf der Landesebene bzw. in den Bezirken auf dem Laufenden!
Wir freuen uns auf deinen Besuch auf unserer Homepage!

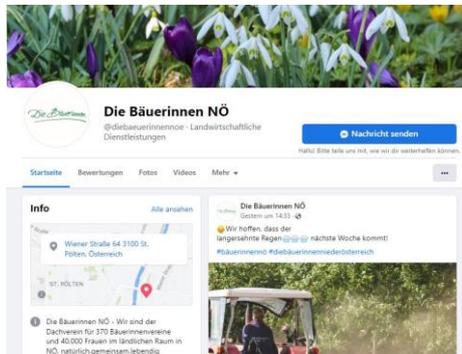
Newsletter der Bäuerinnen NÖ

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

Jetzt gleich hier zum kostenlosen Newsletter anmelden!



Bäuerinnen-Facebook-Seite



Seit Jänner 2021 sind die Bäuerinnen Niederösterreich auch auf Facebook vertreten! 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.

Mit unseren Beiträgen wollen wir aber nicht nur unsere Mitglieder informieren, sondern auch alle Konsumentinnen und Konsumenten einbinden.

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

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

Gleich jetzt Seite abonnieren! www.facebook.com/diebaeuerinnennoe/



Komm & Koch mit der Bäuerin: Langzeitführung – Brot & Gebäck für Fortgeschrittene! Backzeit is!

Zielgruppe:

Alle, die gerne ihr bereits erlerntes Wissen zum Brotbacken erweitern möchten.

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 Brotbacken sind erforderlich!

Mitzubringen:

Hausschuhe, ev. Kochschürze u. Behälter

Lebensmittelkosten von ca. € 10,00 /TN werden vor Ort einkassiert!

Teilnehmerzahl:

mind. 12 Personen, max. 16 Personen

Anmeldung:

unter www.baeuerinnen-noe.at/horn
Rubrik Veranstaltungen und Termine
ab sofort **bis 11.10.2022** möglich

Kursnummer: 3-0076849

Datum:

Mo, 24.10.2022,
09:00 - 14:00 Uhr

Di, 25.10.2022,
09:00 - 14:00 Uhr

Kursort:

LK-Technik Mold
Mold 72
3580 Horn

Referent/in:

Gabriele Thaller

Kursbeitrag:

€ 60,00 Teilnehmerbeitrag

Kursverantwortliche:

Christine Bauer
Tel.: 0664/3539800



Fleischtechnologie

Zielgruppe:

Alle, die gerne Wissenswertes zum Thema Fleisch erfahren möchten.

Kursinhalt:

Fleisch ist nicht gleich Fleisch
Woher kommt unser Fleisch?
Von welchem Tier ist das "beste" Fleisch?

Sinn und Sinnlichkeit der Ab Hof Vermarktung
Welchen Sinn hat die Vermarktung?
Was erwartet der Kunde?
Soll ich werben?

Fleischteile attraktiv
Fleischteile allgemein
Spezial Cuts
Woher, Wofür, Weswegen?

Fleisch erfühlen und ertasten
Braucht Fleisch Konsistenz?
Erkenne ich qualitatives Fleisch?
Gibt es einen Ekelfaktor?

Sensorik mit Verkostung

Mitzubringen:

Kugelschreiber, ev. Textmarker

€ 15,00/TN für Verkostung
werden vor Ort einkassiert!

Teilnehmerzahl:

mind. 5 Personen, max. 15 Personen

Anmeldung:

unter www.baeuerinnen-noe.at/horn
Rubrik Veranstaltungen und Termine
ab 1.10. bis 14.10.2022 möglich

Kursnummer: 3-0077280

Datum:

Sa, 05.11.2022
10:00 - 13:00 Uhr

Kursort:

LFS Hollabrunn
Sonnleitenweg 2
2020 Hollabrunn

Referent/in:

Dominik Stiefsohn

Kursbeitrag:

€ 7,00 Teilnehmerbeitrag

Kursverantwortliche:

Michaela Dundler
0680/2052091

Gärten klimafit machen – Natur im Garten

Zielgruppe:

GartenbesitzerInnen

Kursinhalt:

Extreme Trockenheit, langanhaltende Hitze, heftige Starkregen: Unser Klima ändert sich und solche Wetterextreme fordern ein Umdenken in der Gestaltung unserer Gärten.

Im Vortrag berichten wir über einfache und intelligente Wege zur Anpassung unserer Gärten an den Klimawandel. Besonders wichtig sind Bepflanzungen für mehr Verdunstung, Zurückhaltung von Wasser im Garten sowie Schließung und Nutzung von Kreisläufen.

Außerdem erfahren Sie Wissenswertes über das Mikroklima im Garten und wie Sie es positiv beeinflussen können.

Teilnehmerzahl:

mind. 12 Personen, max. 250 Personen

Anmeldung:

unter www.baeuerinnen-noe.at/horn
Rubrik Veranstaltungen und Termine
ab 01.10. bis **19.10.2022**

Kursnummer: 3-0077059

Datum:

Mo, 14.11.2022
19:00 - 20:30 Uhr

Kursort:

online am PC



Referent/in:

Mag. Daniela Tüchler

Kursbeitrag:

€ 5,00 Teilnehmerbeitrag

Kursverantwortliche:

Andrea Zehetbauer
Tel.: 0664/5016542



Komm & Koch mit der Bäuerin: Vegetarisch is(s)t Vielfalt! Aufkocht is!

Zielgruppe:

Alle, die gerne kochen!

Kursinhalt:

Veggie-Rezepte gelten heute als fixe Bausteine moderner und bewusster Ernährung. Dabei haben sie in Österreich als „Freitagsküche“ eine lange Tradition. Gemeinsam zaubern wir in diesem Kochkurs aus Gemüse, Hülsenfrüchten, Getreide und anderen Zutaten Gerichte „mit Biss und Geschmack“. Von pikant bis süß. Und so köstlich, dass gerne ein paar Mal die Woche Freitag sein darf.

Mitzubringen:

Hausschuhe, ev. Schürze und Behälter

Lebensmittelkosten von ca. € 15,00/TN werden vor Ort einkassiert!

Teilnehmerzahl:

mind. 12 Personen, max. 16 Personen

Anmeldung:

unter www.baeuerinnen-noe.at/horn
Rubrik Veranstaltungen und Termine
ab sofort **bis 06.11.2022**

Kursnummer: 3-0076822

Datum:

Mo, 21.11.2022
14:00 - 18:00 Uhr

Di, 22.11.2022
09:00 - 13:00 Uhr

Mi, 23.11.2022
09:00 - 13:00 Uhr

Kursort:

LK-Technik Mold
Mold 72
3580 Horn

Referent/in:

Christine Bauer

Kursbeitrag:

€ 27,00 Teilnehmerbeitrag

Kursverantwortliche:

Christine Bauer
Tel.: 0664/3539800



Dirndl Nähkurs

Zielgruppe:

Alle nähbegeisterten Personen von Jung bis Alt.

Kursinhalt:

Dirndl nähen von Schnittanpassung bis zur Fertigstellung.

Nähen Sie ein individuelles persönliches Dirndl.

Mitzubringen:

Nähmaschine, Nähutensilien, ev. Brille

Teilnehmerzahl:

mind. 8 Personen, max. 10 Personen

Anmeldung:

unter www.baeuerinnen-noe.at/horn

Rubrik Veranstaltungen und Termine
ab 1.10. **bis 23.11.2022**

Kursnummer: 3-0078298**Infoabend:**

Di, 13.12.2022

17:00 - 19:00 Uhr

Datum:

Sa, 14.01.2023

Sa, 28.01.2023

Sa, 11.02.2023

jeweils 09:00 – 16:00 Uhr

Infoabend und

3 Tage für ein Werkstück!!

Kursort:

LK-Technik Mold

Mold 72

3580 Horn

Referent/in:

Elisabeth Pomaßl

Kursbeitrag:

€ 161,00 Teilnehmerbeitrag

Kursverantwortliche:

Daniela Tree

Tel.: 0664/1404944

SEMINAR
BÄUER
INNEN

Komm & Koch mit der Bäuerin: Wir backen Muffins! Für Kids!

Zielgruppe:

Alle Kinder von 8 bis 12 Jahren, die gerne kochen!

Kursinhalt:

Kleiner Kuchenspaß ganz groß und darf bei keiner Party fehlen.
Ein Genuss für Groß und Klein und nebenbei sind Muffins kinderleicht und schnell gezaubert.
Ob in pikanter Variante zur Jause oder für Naschkatzen mit Schokostückchen, saftige Früchtchen, knackige Nussstückchen, glasiert mit Topping, Frosting oder Staubzucker, alles ist möglich!
Komm sei dabei.

Mitzubringen:

Hausschuhe, Kochschürze und Behälter zur Mitnahme von Kostproben

Die Lebensmittelkosten von ca. € 15,00 Euro/TN werden vor Ort einkassiert!

Teilnehmerzahl:

mind. 8 Personen, max. 12 Personen

Anmeldung:

unter www.baeuerinnen-noe.at/horn
Rubrik Veranstaltungen und Termine
ab sofort **bis 06.12.2022**

Anmeldung eines Erziehungsberechtigten erforderlich!

Im **Feld Bemerkung** bitte den **Namen des Kindes** eintragen!

Kursnummer: 3-0076903

Datum:

Di, 03.01.2023
09:30 - 12:00 Uhr

Mi, 04.01.2023
09:30 - 12:00 Uhr

Do, 05.01.2023
09:30 - 12:00 Uhr

Kursort:

LK-Technik Mold
Mold 72
3580 Horn

Referent/in:

Christine Bauer
Gabriele Thaller

Kursbeitrag:

€ 20,00 Teilnehmerbeitrag

Kursverantwortliche:

Christine Bauer
Tel.: 0664/3539800



Hatha Yoga

Zielgruppe:

Anfänger oder Fortgeschrittene, die für Gesundheit und Wohlbefinden etwas tun möchten.

Kursinhalt:

Gesundheit ist Reichtum, Geistiger Frieden ist Glück - Yoga zeigt den Weg!

Hatha Yoga hilft Stress zu kontrollieren, die allgemeine Vitalität und das Wohlbefinden zu steigern.

Richtige Körperübungen (Asanas) sind ein Jungbrunnen für den gesamten Körper. Im Mittelpunkt steht die Gesundheit der Wirbelsäule und des zentralen Nervensystems. Der Rücken wird kräftiger und flexibler, und die Durchblutung wird gefördert, was den Nähr- und Sauerstofftransport zu den Körperzellen verbessert. Asanas steigern die Beweglichkeit von Gelenken und Muskeln, Sehnen und Bändern. Sie massieren die inneren Organe und optimieren ihre Funktion. Yogastunde - Anfangsentspannung, Atemübungen, leichte Aufwärmübungen (Nacken, Schultern, Rücken, Bauch, Beine), Sonnengruß (Dehnung und Aufwärmen der Wirbelsäule), Asanas (verschiedene Übungen in der Stellung halten, tiefes regelmäßiges Atmen), Endentspannung mit Klangschalen;

Mitzubringen:

bequeme Kleidung, Matte u. Decke

Teilnehmerzahl:

mind. 8 Personen, max. 12 Personen

Anmeldung:

unter www.baeuerinnen-noe.at/horn
Rubrik Veranstaltungen und Termine
ab 1.10. bis 06.12.2022

Kursnummer: 3-0076985

Datum:

Do, 12.01.2023
Do, 19.01.2023
Do, 26.01.2023
Do, 02.02.2023
Do, 09.02.2023
Do, 16.02.2023
Do, 23.02.2023
Do, 02.03.2023
Do, 09.03.2023
Do, 16.03.2023
Do, 23.03.2023
Do, 30.03.2023

jeweils 17:30 - 19:00 Uhr

Kursnummer: 3-0076991

Datum:

Do, 12.01.2023
Do, 19.01.2023
Do, 26.01.2023
Do, 02.02.2023
Do, 09.02.2023
Do, 16.02.2023
Do, 23.02.2023
Do, 02.03.2023
Do, 09.03.2023
Do, 16.03.2023
Do, 23.03.2023
Do, 30.03.2023

jeweils 19:00 - 20:30 Uhr

Kursort:

LK-Technik Mold
Mold 72
3580 Horn

Referent/in:

Gabriela Schnötzingner

Kursbeitrag:

€ 112,00 Teilnehmerbeitrag

Kursverantwortliche:

Michaela Dundler
Tel.: 0680/2052091

Abenteuerturnen für Kinder – 1,5 bis 6 Jahre

Zielgruppe:

Kinder im Alter von 1,5 - 6 Jahren in Begleitung

Kursinhalt:

Dieser Kurs richtet sich an Eltern, die gerne mit ihrem Kind Bewegungsabenteuer erleben möchten.

Mit Spielen, Geräteaufbau, Alltagsmaterialien und Turngeschichten werden Bewegungserfahrungen wie Klettern, Springen, Rollen, Laufen, Körperwahrnehmung etc. angeboten und laden zum gemeinsamen Bewegen ein. Jede Stunde hat ein abenteuerliches Thema mit Bewegungslandschaften.

Mitzubringen:

Turnbekleidung, Trinkflasche
Es wird barfuß oder mit Socken geturnt!

Das Turnen findet mit Begleitperson statt, es dürfen auch Geschwister begleitend dabei sein.

Teilnehmerzahl:

mind. 8 Personen, max. 15 Personen

Anmeldung:

unter www.baeuerinnen-noe.at/horn
Rubrik Veranstaltungen und Termine
ab 1.10. bis **06.12.2022**

Anmeldung eines Erziehungsberechtigten
erforderlich!

Im **Feld Bemerkung** bitte den **Namen des Kindes** eintragen!

Kursnummer: 3-0077106

Datum:

Fr, 13.01.2023
Fr, 20.01.2023
Fr, 27.01.2023
Fr, 03.02.2023
Fr, 17.02.2023
Fr, 24.02.2023
Fr, 03.03.2023
Fr, 17.03.2023
Fr, 24.03.2023
Fr, 31.03.2023

jeweils 14:00 - 15:00 Uhr

Kursort:

HAK Horn - Turnsaal
Gartengasse 1
3580 Horn

Referent/in:

Natascha Kneissl-Winkelmüller

Kursbeitrag:

€ 97,00 Teilnehmerbeitrag

Kursverantwortliche:

Daniela Asenbaum
Tel.: 0664/3903789

Kinderturnen – 6 bis 10 Jahre

Zielgruppe:

Kinder im Alter von 6 - 10 Jahren

Kursinhalt:

Mit Spielen, Alltagsmaterialien und Turngeschichten werden vielfältige Bewegungserfahrungen wie Klettern, Springen, Rollen, Laufen, Körperwahrnehmung etc. angeboten und laden zum gemeinsamen Bewegen und Turnen ein.

Mitzubringen:

Turnbekleidung, Trinkflasche
Es wird barfuß oder mit Socken geturnt!

Teilnehmerzahl:

mind. 8 Personen, max. 15 Personen

Anmeldung:

unter www.baeuerinnen-noe.at/horn
Rubrik Veranstaltungen und Termine
ab 1.10. bis **06.12.2022**

Anmeldung eines Erziehungsberechtigten
erforderlich!

Im **Feld Bemerkung** bitte den **Namen des Kindes**
eintragen!

Kursnummer: 3-0077114

Datum:

Fr, 13.01.2023

Fr, 20.01.2023

Fr, 27.01.2023

Fr, 03.02.2023

Fr, 17.02.2023

Fr, 24.02.2023

Fr, 03.03.2023

Fr, 17.03.2023

Fr, 24.03.2023

Fr, 31.03.2023

jeweils 15:00 - 16:00 Uhr

Kursort:

HAK Horn - Turnsaal
Gartengasse 1
3580 Horn

Referent/in:

Natascha Kneissl-Winkelmüller

Kursbeitrag:

€ 97,00 Teilnehmerbeitrag

Kursverantwortliche:

Daniela Asenbaum
Tel.: 0664/3903789

Herzensangelegenheiten

Zielgruppe:

Alle, die gerne kreativ sind.

Kursinhalt:

Das Symbol der Liebe ist das Herz. Es ist immer wieder ein individuelles Geschenk für jeden Anlass. Es entsteht ein einzigartiges Astscheibenherz. Der persönlichen Kreativität sind dabei keine Grenzen gesetzt und die Freude des Beschenkten ist garantiert!

Mitzubringen:

Heißklebepistole

Materialkosten je nach Größe ab ca. € 15,00 Euro/TN werden vor Ort einkassiert!

Teilnehmerzahl:

mind. 10 Personen, max. 20 Personen

Anmeldung:

unter www.baeuerinnen-noe.at/horn
Rubrik Veranstaltungen und Termine
ab 1.10. bis 14.12.2022

Kursnummer: 3-0078288**Datum:**

Do, 19.01.2023
18:30 - 21:00 Uhr

Fr, 20.01.2023
08:00 - 10:30 Uhr

Fr, 20.01.2023
14:00 - 16:30 Uhr

Kursort:

Alte Wagnerei
Ludweis 62
3762 Ludweis-Aigen

Referent/in:

Fritz Kadernoschka

Kursbeitrag:

€ 11,00 Teilnehmerbeitrag

Kursverantwortliche:

Daniela Tree
Tel.: 0664/1404944

Haarstyling – Flechtworkshop

Zielgruppe:

Alle, die gerne neues Haarstyling ausprobieren.

Kursinhalt:

Dirndlfrisuren, div. Frisuren, verschiedene Flechttechniken (Fischgrätenzopf, aufgesetzter Zopf ohne Flechten uvm.), für jeden Anlass die passende Frisur, Schritt für Schritt Anleitung für zuhause.

Tipps und Tricks damit die Frisur lange hält!

Mitzubringen:

Haarbürste, Standspiegel (wenn vorhanden)

Teilnehmerzahl:

mind. 5 Personen, max. 15 Personen

Anmeldung:

unter www.baeuerinnen-noe.at/horn
Rubrik Veranstaltungen und Termine
ab 1.10. bis 14.12.2022

Kursnummer: 3-0077365**Datum:**

Mo, 23.01.2023
19:00 - 21:00 Uhr

Di, 24.01.2023
19:00 - 21:00 Uhr

Kursort:

LK-Technik Mold
Mold 72
3580 Horn

Referent/in:

Cornelia Trinko

Kursbeitrag:

€ 45,00 Teilnehmerbeitrag

Kursverantwortliche:

Helga Steindl
Tel.: 0664/8603826

Green Care – Grundinformation

Zielgruppe:

Bäuerinnen und Bauern, die sich ganz grundlegend für Green Care interessieren.

Kursinhalt:

Was ist Green Care - was steckt dahinter?
Green Care und Landwirtschaft - wie hängt das zusammen?

Was hat die Gesellschaft von Green Care, was habe ich mit meinem Betrieb von Green Care?
Wie kann Green Care umgesetzt werden?
Welche Voraussetzungen sind erforderlich?
Wie sieht die ganze Sache grundsätzlich finanziell/wirtschaftlich aus?

Teilnehmerzahl:

mind. 10 Personen, max. 50 Personen

Anmeldung:

unter www.baeuerinnen-noe.at/horn
Rubrik Veranstaltungen und Termine
ab 1.10. bis 14.12.2022

Kursnummer: 3-0077279

Datum:

Mi, 25.01.2023
19:00 - 21:00 Uhr

Kursort:

online am PC



Referent/in:

DI Dr. Josef Hainfellner

Kursbeitrag:

€ 5,00 Teilnehmerbeitrag

Kursverantwortliche:

Michaela Dundler
Tel.: 0680/2052091



Komm & Koch mit der Bäuerin: Niederösterreich tischt auf! Aufkocht is!

Zielgruppe:

Alle, die gerne kochen!

Kursinhalt:

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

Mitzubringen:

Hausschuhe, ev. Schürze und Behälter

Lebensmittelkosten von ca. 15 €/TN werden vor Ort einkassiert!

Teilnehmerzahl:

mind. 12 Personen, max. 16 Personen

Anmeldung:

unter www.baeuerinnen-noe.at/horn
Rubrik Veranstaltungen und Termine
ab sofort **bis 16.02.2023**

Kursnummer: 3-0076667

Datum:

Di, 07.03.2023
14:00 - 18:00 Uhr

Mi, 08.03.2023
09:00 - 13:00 Uhr

Do, 09.03.2023
09:00 - 13:00 Uhr

Kursort:

LK-Technik Mold
Mold 72
3580 Horn

Referent/in:

Christine Bauer

Kursbeitrag:

€ 27,00 Teilnehmerbeitrag

Kursverantwortliche:

Christine Bauer
Tel.: 0664/3539800



Rindenmedizin - die alte Apotheke aus Baum- und Strauchrinden

Zielgruppe:

Alle, die Interesse an der Verwendung von Naturrezepturen haben!

Kursinhalt:

Die Rindenmedizin ist die traditionelle Volksmedizin der alten „Boalrichter“ – der Knochenrichter, der Holzknechte und der Hebammen.

Die Rinde ist die „Haut“ des Baumes und der Sträucher, so verwendete man sie früher zur Hautpflege ebenso wie bei Verletzungen, bei Entzündungen oder für die Verdauung. „Der beste Turbo der Natur, ist Birkenrindentee als Frühlingskur.“ - Aus Birkenrinde wurde ein Kräftigungstee und ein Powertrunk gebraut, Ahornrinde war der alte „Gichtheiler“, Buchenrinde wurde zur Wundheilung verwendet, aus Wildrosen/Eichen- und Weidenrinde wurde für kleine Kinder ein Absud gegen Hauterkrankungen zubereitet.

Rinde diente der Ernährung wie der alte Spruch erzählt: „Buchenrinde noch so klein, mahle dir zu Mehle fein, mache daraus gutes Brot, so hast du Speise in der Not.“ Eunike Grahofer wird bei diesem Seminar aus den alten Geschichten und Sammelzeiten und ihren Hintergründen erzählen: „Johannitag Abendstund` hol Haselrinde für die Wund.“ „Die stinkend Frauenrind, zu Maria Lichtmess entnommen, bis Ostervollmond sie ruht, tu stets bei dir sie tragen, sie ist bei Krämpfen gut.“

Nach einer kurzen Entdeckungswanderung in der Natur werden die gesammelten Rinden gemeinsam verarbeitet.

Mitzubringen:

2 Gläser à 100 ml und 2 Gläser à 50 ml

Teilnehmerzahl:

mind. 10 Personen, max. 25 Personen

Anmeldung:

unter www.baeuerinnen-noe.at/horn
Rubrik Veranstaltungen und Termine
ab 1.10.2022 bis 16.02.2023

Kursnummer: 3-0077099

Datum:

Di, 07.03.2023

08:30 - 11:30 Uhr

Di, 07.03.2023

13:30 - 16:30 Uhr

Di, 07.03.2023

18:00 - 21:00 Uhr

Kursort:

LK-Technik Mold

Mold 72

3580 Horn

Referent/in:

Eunike Grahofer

Kursbeitrag:

€ 25,00 Teilnehmerbeitrag

Kursverantwortliche:

Eva Kainrath

Tel.: 0664/2035520

Die Schönheitspflanzen der Natur – ihre innere und äußere Anwendung

Zielgruppe:

Alle, die Interesse an der Verwendung von Naturrezepturen haben!

Kursinhalt:

Ein Seminar im Zeichen der Schönheit der Frau! Die Natur schenkt uns zahlreiche Pflanzen, Pilze, Wurzeln, Rinden und Heilwasser, welche seit Jahrhunderten von uns Frauen für die Schönheit erfolgreich eingesetzt wurden.

Die Kräuterpädagogin und Buchautorin Eunike Grahofer gibt bei diesem Seminar einen tiefen fachlichen Einblick in eine Welt voller Wissen, voller überlieferten Geschichten und einfachen, altbewährten Rezepturen für die innere und die äußere Anwendung der Schönheitspflanzen. Von Naturkosmetik bis Kochrezepte und Getränke - gemeinsam werden zahlreiche Rezepte „gebraut“ von Schüttelbalsam, Duschseife, Fluids bis Schönheitsdrink.

Die Teilnehmer treten die Heimreise mit einem Rucksack voller Ideen und allen im Kurs gemeinsam mit Begeisterung hergestellten Produkten an. Ein einzigartiger Tag für inneres und äußeres Wohlbefinden! Die gemeinsam zubereiteten Rezepturen können mit nach Hause genommen werden.

Mitzubringen:

2 Gläser à 100 ml und 2 Gläser à 50 ml

Teilnehmerzahl:

mind. 10 Personen, max. 25 Personen

Anmeldung:

unter www.baeuerinnen-noe.at/horn
Rubrik Veranstaltungen und Termine
ab 1.10.2022 bis **02.04.2023**

Kursnummer: 3-0077079

Datum:

Di, 02.05.2023
08:30 - 11:30 Uhr

Di, 02.05.2023
13:30 - 16:30 Uhr

Di, 02.05.2023
18:00 - 21:00 Uhr

Kursort:

LK-Technik Mold
Mold 72
3580 Horn

Referent/in:

Eunike Grahofer

Kursbeitrag:

€ 25,00 Teilnehmerbeitrag

Kursverantwortliche:

Eva Kainrath
Tel.: 0664/2035520

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

Zielgruppe:

Alle, die gerne kochen!

Kursinhalt:

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

Erleben Sie in diesem Kurs was Spargel jenseits von „Sauce Hollandaise“ noch alles zu bieten hat: etwa als unwiderstehliche Suppe, als Füllung in herzhaftem Strudel, Aufläufen oder geschmackigen Blätterteigtascherln. Und wussten Sie, dass Spargel nur händisch geerntet wird. Dies und viele interessante Details zum schlanken Gemüse erfahren Sie in diesem Spargelkurs.

Mitzubringen:

Hausschuhe, ev. Kochschürze und Behälter

Lebensmittelkosten von ca. € 15,00 Euro/TN werden vor Ort einkassiert!

Teilnehmerzahl:

mind. 12 Personen, max. 16 Personen

Anmeldung:

unter www.baeuerinnen-noe.at/horn
Rubrik Veranstaltungen und Termine
ab sofort **bis 11.04.2023**

Kursnummer: 3-0076895

Datum:

Mi, 03.05.2023

14:00 - 18:00 Uhr

Do, 04.05.2023

14:00 - 18:00 Uhr

Fr, 05.05.2023

09:00 - 13:00 Uhr

Kursort:

LK-Technik Mold

Mold 72

3580 Horn

Referent/in:

Christine Bauer

Kursbeitrag:

€ 27,00 Teilnehmerbeitrag

Kursverantwortliche:

Christine Bauer

Tel.: 0664/3539800





Cookinar-Zeit is!



Cookinare sind Internet-Kochseminare, die LIVE direkt aus der Küche kommen. Die Seminarbäuerin verrät nützliches Wissen und zeigt die Zubereitung von Gerichten praktisch vor. Während Sie alles am Bildschirm mitverfolgen, können Sie sich bequem Notizen machen. Oder jederzeit Ihre Fragen stellen, die gerne und sofort beantwortet werden! Freuen Sie sich darauf!

Dauer: 1,5 Stunden

Cookinar-Beitrag: 25 Euro, Rezepte und Zoom-Link werden zugesendet.

Erdäpfel und ihre Vielfalt!

Der Erdäpfel gehört zu unseren Leibgerichten und er ist fast ein Alleskönner: reich an wertvollen Inhaltsstoffen und vielfältig an verschiedenen Zubereitungsvariationen. In diesem Cookinar lernen Sie, aus den Sorten kulinarische Genüsse zu zaubern: Ganz traditionell wie Erdäpfelknödel, -püree, -suppe und knusprige Erdäpfelpuffer.

Mi, 21. September 2022, 15:30 - 17:00 Uhr

Früchtebrot, Stollen & Kletzenbrot

Der Winter steht vor der Tür, Zeit die traditionellen Köstlichkeiten zuzubereiten: Die süße Palette reicht vom saftigen Apfelbrot über knusprige Cantucchini bis zu Klassikern wie Kletzenbrot und Christstollen. Mit diesen Köstlichkeiten wird die Winterzeit zur schönsten Zeit für Naschkatzen!

Do, 10. November 2022, 17:30 - 19.00 Uhr



Die Bäuerinnen



KOMM & KOCH
MIT DER BÄUERIN

Verlass di drauf!



Krampus & Nikolaus - selber backen!

Noch selten hat euch der Nikolaus und der Krampus so viel kulinarische Freude bereitet: Im Back-Cookinar für Kinder werden die beiden Germteig-Gesellen mit Feuereifer geknetet, geformt, verziert und gebacken. Mitbacken dürft ihr alle – ob ganz klein oder groß.

Do, 1. Dezember 2022, 15:30 - 17:00 Uhr

Apfelglück!

Äpfel haben in der Küche das ganze Jahr Saison, und sind das beliebteste Obst. Aus ihnen lassen sich wahre Köstlichkeiten zaubern. Ob süß oder pikant, der Apfel ist ein Verwandlungskünstler. Im Cookinar erfahren Sie alles Wissenswerte zu den verschiedenen Sorten, zur Apfelverarbeitung und rund ums Kochen und Backen.

Mi, 11. Jänner 2023, 15.30 - 17:00 Uhr

Fasten mit Genuss!

Das Fasten wäre so gesund, wenn ... naja: das Fasten nicht wäre. Dass sich Fasten und Genuss sich gar nicht ausschließen müssen, zeigen die Rezepte, die Sie in diesem Cookinar kennen und zubereiten lernen. Ob Fastenbrezen, Stohsuppe oder Krautfleckerl, ob köstliche Fischsalate oder aromatische Säfte.

Mi, 22. Februar 2023, 15:30 - 17:00 Uhr

Labert, Salzstangerl & Co

Willkommen in der Backstube. Aus selbstgemachten Weizenteigen formen wir eine Vielfalt an herzhaften und knusprigen Gebäckstücken wie Salzstangerl, Baguette, Jourgebäck, Speckstangerl und Co. Und das Wachauer Laibchen als heimischer Klassiker? Das darf im Körbchen natürlich nicht fehlen ...

Do, 16. März 2023, 17:30 - 19:00 Uhr

NÖ Landes-Landwirtschaftskammer, Ref. Gesellschaftsdialog,
Wiener Straße 64, 3100 St. Pölten, Tel.: 05 0259 28200; Redaktion:
Ing. Monika Linder, Dipl.-Päd. Ing. Elisabeth Heidegger; Foto: Franz
Glöss/LK Niederösterreich; Alle Angaben erfolgten mit größter
Sorgfalt. Gewähr und Haftung müssen wir ausschließen.

Gründonnerstag - Jetzt wird's grün!

Grün ist die Farbe der Hoffnung – und keineswegs nur jene von Spinat. Dieses Cookinar bringt Abwechslung in die Osterküche: Im kulinarischen Nest finden sich Kräutersuppen ebenso wie clever gewürzte Omelette, schmackhafte Quiche oder Gnocci und Wildkräuter im Nudelteigmantel.

Di, 4. April 2023, 15:30 - 17:00 Uhr

Kuchen unlimited!

Was haben Streusel, Haube & Guss gemeinsam: Richtig, den Kuchen! Alles was noch ins Kuchen-Universum gehört, erlernen Sie in diesem Cookinar: Verschiedene Teige wie Biskuit-, Rühr- oder Mürbteig bilden die solide Basis. Früchte der Saison, Nüsse und Schokolade bringen Abwechslung.

Do, 11. Mai 2023, 17:30 - 19:00 Uhr

Auf die Plätze, fertig, an den Grill!

Wer denkt beim Grillen nicht automatisch an Sommer, Sonne und Gartenparty? Mit saftigen Steaks, knackigen Gemüse, fruchtigen Soßen und Kaiserschmarrn am Grill wird jeder Grillabend zum Burner. Welcher Griller am besten zum Einsatz kommt, welcher Unterschied zwischen direktem und indirektem Grillen liegt und wie das Steak besonders saftig wird.

Do, 1. Juni 2023, 17.30 - 19:00 Uhr

Marille mag man eben!

An ihr schmeckt man es besonders: Die Marille ist Frucht-gewordener Sonnenschein. Frisch vom Baum direkt in die Küche. Süß und saftig frisch belebt sie jeden Gaumen – und viele Gerichte. Wie Sie damit kulinarisch frische Akzente setzen, erfahren Sie im „Marillencookinar“: Marmelade und Sirup bis zu Topfenknödel, Likör und Wachauer Marillenstrudel werden zubereitet.

Di, 4. Juli 2023, 17:30 - 19:00 Uhr



Digitalisierung? Für uns Bäuerinnen kein Problem!

Die Digitalisierung ist gekommen um zu bleiben!
Und sie ist schon heute nicht mehr aus unserem Alltag wegzudenken.

In der Bäuerinnenorganisation haben wir uns daher bewusst entschieden, unsere Mitglieder – das heißt, euch – auf diesem digitalen Weg mitzunehmen. Wir haben deshalb ein digitales Abwicklungssystem für Bäuerinnenkurse und -veranstaltungen entwickelt.

Es handelt sich dabei um ein durchgängiges digitales Bildungsmanagement-System, mit dem man jederzeit digital bewerben, informieren, anmelden, erinnern und einzahlen kann. Dabei werden unsere Ortsbäuerinnen und Kursbetreuerinnen weiterhin die zentralen Erfolgsfaktoren sein. Aber die Abwicklung wird einfacher und flexibler.

Unsere Bitte an euch ist, das neue digitale System anzunehmen und zu nutzen, um gemeinsam mit der Digitalisierung zu wachsen. Und nehmt bitte auch jene an die Hand, denen der Schritt in die Digitalisierung vielleicht schwerer fällt.

*Danke, dass ihr Teil dieses Projekts seid!
Viel Erfolg!*

6 Schritte für eine erfolgreiche Anmeldung!

- 1 Homepage der Bäuerinnen aufrufen - www.baeuerinnen-noe.at
- 2 Eure gewünschte Bezirksseite auswählen
- 3 „Veranstaltungen & 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!



Die Bäuerinnen.

Digitale Abwicklung für Bäuerinnenkurse und -veranstaltungen

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

Neuerungen in folgenden Bereichen:

Bewerbung

- Das Bildungsprogramm bleibt in bekannter Weise bestehen.
- Die Bewerbung erfolgt mittels gedrucktem Programm über die Ortsbäuerinnen UND auf digitalem Weg über die Homepage www.baeuerinnen-noe.at.
- Die relevanten Faktoren für die Bewerbung werden mit dem Veranstaltungsstammblatt erhoben.
- Auf der Homepage sind diverse Filter- und Suchfunktionen vorhanden.
- Veranstaltungen können, wenn gewünscht, ...
 - auch in anderen/umliegenden Bezirken beworben werden.
 - landesweit beworben werden (zB bei Onlineveranstaltungen, Webinaren).

Anmeldung

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

Datenübertragung

- Anmeldungen werden automatisch übers System in die Veranstaltungsdatenbank SemiQ übertragen.
- Es gibt keine Zettelwirtschaft mehr.
- Die Bildungssekretärin kann jederzeit einen Ist-Stand der Anmeldungen abrufen.
- Doppelte Anmeldungen werden vom System erkannt.
- Informationen im Feld „Bemerkungen“ werden ebenso in die Datenbank übertragen.
- Die Fehlerhäufigkeit wird um ein Vielfaches verringert.
- Kein mühsames Nachtelefonieren mehr bei fehlenden Daten.
- Die Datenqualität und -vollständigkeit wird um ein Vielfaches verbessert.

Inkasso

- Das Inkasso erfolgt zeitnah vor der Veranstaltung mittels direkter Zahlungsaufforderung.
- Teilnehmerinnen erhalten die Zahlungsaufforderung per E-Mail inkl. Info, welcher Teilnehmerbeitrag bis wann auf welches Konto zu überweisen ist.
- Die Bankdaten des jeweiligen Bäuerinnenvereins sind hinterlegt.
- Kein Herumschlagen mehr mit diversen TN-Beiträgen direkt bei der Anmeldung.
- Der Geldfluss teilt sich auf die gesamte Bildungssaison auf. Keine Spitze mehr im Herbst.
- Es fallen keine Rücküberweisungen etc. an, wenn ein Kurs abgesagt werden muss.
- Es besteht immer die Möglichkeit, das Inkasso auch direkt vor Ort beim Kurs selbst vorzunehmen.

NEU: Komm & koch mit der Bäuerin

Die Kochseminare sind eine Initiative der Landwirtschaftskammer NÖ. In den Kochseminaren vermitteln Seminarbäuerinnen Küchenwissen für moderne Ansprüche.



Die LK NÖ versteht sich als Brücke zwischen Landwirtschaft und Gesellschaft. Wir bieten mit den Kochseminaren ein Angebot für Bäuerinnen, Bauern, Konsumenten, Kinder, Anfänger und auch für fortgeschrittene Kochbegeisterte. Es ist uns wichtig zu vermitteln woher unsere Lebensmittel kommen, damit Sie ihre Wertigkeit kennen, schätzen und genießen können. Dafür setzt sich die LK und unsere Seminarbäuerinnen ein.



Jetzt ist es wieder an der Zeit das Rezept der Kochseminare weiterzuentwickeln:

Die Zutaten bleiben die gleichen: Mit Freude gemeinsam Kochen, genussvoll speisen und gewürzt mit einer Portion Information wird jedes Kochseminar zum Erlebnis. Egal ob für Kinder, im Team, für Anfänger oder für Männer. In den neuen Kochseminaren ist für ALLE was dabei.

- **Tief wurzelndes bäuerliches Küchenwissen**, ehe es in Vergessenheit gerät, authentisch von Seminarbäuerinnen vermittelt. Zu regionalen und saisonalen Produkten der heimischen Landwirtschaft: Woran man Qualität erkennt, welche Möglichkeiten der Verarbeitung sich auftun, wie man den kulinarischen Wert von Fleisch, Getreide, Milch, Gemüse und Obst über eine produktgerechte Zubereitung voll ausschöpft.
- **Gemütlich miteinander kochen**: Kochfreude im entspannten Miteinander mit Bekannten oder Gleichgesinnten daheim im Bezirk.
- **Genuss**: Über bewährte und tradierte Zubereitungsweisen den vollen, unverfälschten Geschmack heimischer Fleisch-, Gemüse- und Obstprodukte erleben und erlernen. Gesund, im Sinne von vollwertig und naturnahe, essen.

Die Kochseminare der Bäuerinnen und UrGut! Kochseminare werden vereint zu „Komm & koch mit der Bäuerin“.

Diese Kochseminare werden

- ab der Bildungssaison 2022/23
- als LFI-Veranstaltung (so wie in anderen Bundesländern)
- unter einem gleichen Namen „Komm & koch mit der Bäuerin“
- für alle Teilnehmer*innen (Bäuerinnen, Bauern und Konsument*innen)
- zu gleichen Bedingungen angeboten.



Kursorte: Eine Bezirksbauernkammer in Ihrer Nähe, Landwirtschaftskammer NÖ in St. Pölten oder div. Kursküchen nach Vereinbarung.

Veranstalter: Ist für alle "Komm & koch mit der Bäuerin"-Kochseminare das LFI NÖ. Der jeweilige Bäuerinnenverein übernimmt die Rolle des Mitveranstalters. Es gelten somit die AGBs des LFI NÖ (www.noefi.at/agb)

Teilnehmerzahl (abhängig von Kursküche und Thema): 12 bis max. 16 Teilnehmer*innen

Die Wort-Bild-Marke "Komm & koch mit der Bäuerin" ist geschützt und darf daher nur für Kochseminare mit niederösterreichischen Seminarbäuerinnen und zu den Kochseminaren laut Liste im aktuellen Landes-Bildungsprogramm und Veranstalter LFI NÖ verwendet werden.

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 Teilnehmerbeitrages 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 TeilnehmerInnen 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 KursleiterInnen) 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