

Bildungsprogramm 2023/2024

Die Bäuerinnen im Bezirk Bruck/L.-Schwechat

In Zusammenarbeit mit dem LFI und den Landwirtschaftlichen Fachschulen



Die Bäuerinnen Niederösterreich

Als größte niederösterreichische Frauenorganisation sind wir DIE Stimme für Bäuerinnen und Frauen aus dem ländlichen Raum!



Hier geht's
zum Imagefilm



Die Bäuerinnen.

Die Bäuerinnen - Mitten im Leben

- ... bauen wir Brücken zwischen Landwirtschaft und Kunden von heute und morgen.
- ... entwickeln wir neue Chancen für unsere Familienbetriebe.
- ... fördern wir die politische Teilhabe der Frauen.
- ... sorgen wir für mehr Lebensqualität in der Land- und Forstwirtschaft.
- ... gestalten wir unsere Region und unseren Lebensraum.

Vorwort

Liebe Bäuerinnen!
Liebe Funktionärinnen!
Liebe Freunde und Mitglieder des Vereins „Die Bäuerinnen“!



Mit großer Freude präsentieren wir euch unser neues Bildungsprogramm für die Saison 2023/24!
Auf den ersten Blick werdet ihr entdecken: Unser Programm ist wieder mit einem breiten Angebot an Kursen und Seminaren für euch gefüllt.

Die Kurse und Veranstaltungen bieten den besten Rahmen für gegenseitigen Austausch – sei es untereinander, mit Mitgliedern aus dem nicht landwirtschaftlichen Bereich, oder vielleicht auch mit jungen Frauen, welchen die Bäuerinnen-Organisation noch nicht so bekannt ist. Nutzen wir die Möglichkeit, uns untereinander zu vernetzen und voneinander zu lernen. Ergreifen wir die Gelegenheit, um uns durch den Besuch von Veranstaltungen und Seminaren ein wenig Zeit für uns selbst zu nehmen und vielleicht auch neue Freundschaften zu schließen.

Wir Bäuerinnen tragen durch unser Engagement maßgeblich dazu bei, Bewusstsein für die heimische Landwirtschaft zu schaffen und leisten einen wesentlichen Beitrag bei der aktiven Mitgestaltung des ländlichen Raums. Das soll auch so bleiben!

Um unseren Verein lebendig und interessant zu erhalten, ist jede von euch gefragt: Warum seid ihr selbst Teil der Gemeinschaft? Eure Antworten stehen für eure Überzeugung, mit der ihr auch andere Frauen zu uns – *den Bäuerinnen* – holen könnt. Sprecht sie an, ladet sie ein – unser Verein soll wachsen!

In diesem Sinne wünsche ich euch interessantes Schmökern in unserem neuen Bildungsprogramm und freue mich schon sehr darauf, bei dem einen oder anderen Kurs – beim Kochen, Tanzen, Handwerken und vielem mehr – neue Gesichter in unserer Runde anzutreffen.

Mit besten Grüßen

Ök.-Rat Annemarie Raser
Bezirksbäuerin

Inhaltsverzeichnis

Kochkurse

Bowls - Die bunte Vielfalt in der Schüssel.....	8
Vegetarisch is(s)t Vielfalt!.....	9
Partnerkochkurs: Mund.Werk - Fingerfood für jeden Anlass	9
Langzeitführung - Brot & Gebäck für Fortgeschrittene	10
Lerne selbst Brot zu backen.....	10
Pizzaflitzer für Kids! Für Kids von 7-11 Jahren	11
Osterbackstube - was hoppelt & raschelt da? – Für Kids von 7-11 Jahren.....	11
Kulinarische Reise durch Österreich.....	12
Bunte Nudel-Werkstatt - Nudeln selbst gemacht	13
Kulinarische Vielfalt mit Linsen.....	14

Natur und Leben

Hausgartl - Wintergemüse: Knackiges Gemüse in der kalten Jahreszeit.....	15
Wildkräuterspaziergang für Kinder	16

Persönlichkeit und Wissen

Webinar: "Eigentlich" - Wie gewaltfreie Kommunikation im Familienalltag hilft	17
Social Media: Mit Geschichten Menschen bewegen	18
Webinar: Aus dem Hamsterrad ans Steuerrad – Gestalte deine Lebensqualität	19
Achtsam sein.....	19
Erfolgreiche Hofübergabe, Testament und Erbhof	20
Train your brain: Gedächtnistraining und Bewegung.....	21
Erwecke die weibliche Kraft in dir (Cacao Zeremonie)	21

Gesundheit

Hausmittel selbst hergestellt - ein Workshop zum Thema TEH (Traditionelle Europäische Heilkunde)	22
Frauengesundheit – Beckenkraft	23
Intervallfasten & individuelle Ernährung.....	24
Leber - Kraftwerk des Körpers	25
Neues Gelenk (Knie, Hüfte,...) - Nachbehandlung und Risiken.....	25

Bewegung und Wohlfühlen

Wellness Hour	26
Faszientraining für Zuhause	26

Kreatives

Stoffdruckkurs: Altes Handwerk – Neues Design	27
Winterlicher Deko Türkranz	28
Taschen aus Jeans	28
HYGGE - Das Geheimnis der Gemütlichkeit	29
Es war einmal ein Hemd	30
Trachtenrock Nähkurs	31
Dirndl Nähkurs	31
Zwirnknöpfe: Alte Technik - Neues Design	32
Nähen für Anfänger – Pumphose und Oberteil	33

Kultur und Brauchtum

Wienführung: Rund um die Kapuzinergruft	34
Wienführung: Josef zum ersten, Josef zum zweiten, Josef zum achten	35
Wienführung: Frauengeschichten – Frauenschicksale	36
Stadtrundgang Baden bei Wien	37
Wanderung über den Kalvarienberg	38

Veranstaltungen	38
------------------------------	-----------

6 Schritte für eine erfolgreiche Anmeldung!

Direkt-Link zur Bewerbung

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:



Die Bäuerinnen.

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

Direkt-Link zur Bewerbung

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

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

ergibt: www.baeuerinnen-noe.at/nr/3-XXXXXX

Damit kannst du auch einen QR-Code erstellen!



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: 27 Euro, Rezepte und Zoom-Link werden zugesendet.
Online-Anmeldung: www.kommundkoch.at
Auskünfte unter: Landwirtschaftskammer NÖ, Referat Gesellschaftsdialog
Dipl.-Päd. Ing. Elisabeth Heidegger, Tel. 05 0259 28200
E-Mail: gesellschaftsdialog@lk-noe.at



Jause to go!

Mi, 27. September 2023, 17:30 Uhr
mit Seminarbäuerin Anita Heiderer



Ei-nmalig gut

Di, 10. Oktober 2023, 15:30 Uhr
mit Seminarbäuerin Christina Scharinger



Best of Schnitzel

Di, 14. November 2023, 15:30 Uhr
mit Seminarbäuerin Waltraud Strobl



Lebkuchen - selber backen und verzieren!

Mo, 4. Dezember 2023, 15:30 Uhr
mit Seminarbäuerin Marion Kuben



Faschingskrapfen & Co

Do, 8. Februar 2024, 15:30 Uhr
mit Seminarbäuerin Gertrude Doppler



Allerlei vom OsterEi

Mi, 3. April 2024, 17:30 Uhr
mit Seminarbäuerin Gabriele Thaller



Frischkäsefamilie - Topfen, Cottage, Cheese & Co

Mi, 29. Mai 2024, 15:30 Uhr
mit Seminarbäuerin Daniela Ofner



Marille mag man eben

Mi, 3. Juli 2024, 17:30 Uhr
mit Seminarbäuerin Anna Dommaier

Komm & koch
mit der Bäuerin

Komm & koch mit der Bäuerin: Aufkocht is! Bowls - Die bunte Vielfalt in der Schüssel

Zielgruppe: Alle, die gerne kochen!

Kursinhalt:

Schichten und genießen - Bowls machen es möglich. Dabei steht das englische Wort „Bowl“ für die gute alte österreichische Schüssel. Also Schüssel her und los geht's. Schicht für Schicht holt man sich dabei eine ausgewogene Mahlzeit in die Schüssel. Die Basis für die bunte Bowl sind Erdäpfel, Nudeln oder Reis. Weiters machen Gemüse, Fleisch, Tofu oder Hülsenfrüchte das Trendgericht zum schnell gekochten Alleskönner. Ob kalt oder warm, als Jause oder Hauptgericht – sie ist bunt, sie ist gesund und ein Geschmackserlebnis für den Mund.

Referentin: Elke Hacker

Mitzubringen:

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

Kosten: € 30,- Kursbeitrag Kochkurse

Anzahl: mind. 12, max. 16 Personen

Anmeldung: www.baeuerinnen-noe.at/nr/ und die gewünschte Kursnummer

Anmeldeschluss: ca. 2 Wochen vor Kursbeginn

Kursnummer: 3-0081382

Datum: Fr, 20.10.2023
14:30 - 18:30 Uhr

Kursnummer: 3-0081508

Datum: Sa, 21.10.2023
09:00 - 13:00 Uhr

Kursnummer: 3-0081510

Datum: Fr, 05.04.2024
14:30 - 18:30 Uhr

Kursnummer: 3-0081511

Datum: Sa, 06.04.2024
09:00 - 13:00 Uhr

Kursort:

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

Kursverantwortlich:

Margit Kitzweger-Gall
Tel.: 0680/1194550



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

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:

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

Anzahl: mind. 12, max. 16 Personen

Anmeldung: www.baeuerinnen-noe.at/nr/ und die gewünschte Kursnummer

Anmeldeschluss: ca. 2 Wochen vor Kursbeginn

Kursnummer: 3-0081497

Datum: Fr, 03.11.2023

16:00 - 20:00 Uhr

Kursnummer: 3-0081499

Datum: Sa, 04.11.2023

08:30 - 12:30 Uhr

Kursort:

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

Referentin: Ingrid Jägersberger

Kosten:

€ 30,- Kursbeitrag Kochkurse

Kursverantwortlich:

Annemarie Raser
Tel.: 0664/9317874

SEMINAR
BAUER
INNEN



Komm & koch mit der Bäuerin: Aufkocht is! Partnerkochkurs: Mund.Werk - Fingerfood für jeden Anlass

Zielgruppe:

Interessierte Frauen und Männer mit PartnerIn

Kursinhalt:

Was mach ich für Silvester oder die nächste Geburtstagsfeier? In diesem Kurs gibt's mundgerechtes Fingerfood für Parties, Feste und Feiern aller Art. Im Kurs lernen Sie - gemeinsam mit ihrem Partner - einfache, unkomplizierte Snacks von süß bis pikant kennen und wie Sie die kleinen Häppchen richtig in Szene setzen können sagt Ihnen die Seminarbäuerin. Zum Schluss gibt's eine gemeinsame Verkostung! Gegessen wird von der Hand in den Mund.

Mitzubringen:

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

Anmeldung: www.baeuerinnen-noe.at/nr/ und die gewünschte Kursnummer

Anmeldeschluss: ca. 2 Wochen vor Kursbeginn

Kursnummer: 3-0081504

Datum: Fr, 23.02.2024, 17-21 Uhr

Kursnummer: 3-0081507

Datum: Sa, 24.02.2024, 15-19 Uhr

Kursort:

NMS Ebergassing
Himbergerstraße 1
2435 Ebergassing

Referentin: Ingrid Jägersberger

Kosten:

€ 30,- Kursbeitrag Kochkurse

Anzahl:

mind. 12, max. 16 Personen

Kursverantwortlich:

Eva Wittner, Tel.: 0650/2204580

SEMINAR
BAUER
INNEN



Komm & koch mit der Bäuerin: Backzeit is! Langzeitführung - Brot & Gebäck für Fortgeschrittene

Zielgruppe: Alle, die gerne backen!

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!

Anzahl: mind. 12, max. 14 Personen

Anmeldung: www.baeuerinnen-noe.at/nr/3-0081488

Anmeldeschluss: ca. 2 Wochen vor Kursbeginn

Kursnummer: 3-0081488

Datum: Do, 22.02.2024, 13-18 Uhr

Kursort:

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

Referentin und

Kursverantwortliche:

Monika Wünschek
Tel.: 0680/2107320



Mitzubringen:

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

Kosten:

€ 65,- Kursbeitrag Kochkurse

SEMINAR
BÄUER
INNEN

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

Zielgruppe: Alle, die gerne backen!

Kursinhalt:

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

Anzahl: mind. 12, max. 14 Personen

Anmeldung: www.baeuerinnen-noe.at/nr/3-0081485

Anmeldeschluss: ca. 2 Wochen vor Kursbeginn

Kursnummer: 3-0081485

Datum: Fr, 23.02.2024, 13-18 Uhr

Kursort:

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

Referentin und

Kursverantwortliche:

Monika Wünschek
Tel.: 0680/2107320



Mitzubringen:

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

Kosten:

€ 65,- Kursbeitrag Kochkurse

SEMINAR
BÄUER
INNEN

Komm & koch mit der Bäuerin: Pizzaflitzer für Kids! Für Kids von 7-11 Jahren



Zielgruppe: Alle Kinder, die gerne kochen!

Kursinhalt:

Mit Pizzas haben sogar Koch-Profis ihre ersten Erfahrungen gemacht, mit so viel Spaß und – hmm! Gemeinsam mit den Seminarbäuerinnen wird in diesem Kids-Seminar geschnitten, geknetet fantasievoll belegt und knusprig gebacken. Wir bereiten den perfekten Pizzateig und köstliche Pizza-Sauce.

Versprochen: Am Ende wird gemeinsam gekostet und genossen!

Mitzubringen:

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

Anmeldung: www.baeuerinnen-noe.at/nr/3-0081502

Anmeldeschluss: ca. 2 Wochen vor Kursbeginn

Kursnummer: 3-0081502

Datum: Sa, 20.01.2024
09:30-12:00 Uhr

Kursort:

NMS Ebergassing
Himbergerstraße 1
2435 Ebergassing

Referentinnen:

Ingrid Jägersberger und
Waltraud Strobl

Kosten:

€ 25,- Kursbeitrag Kochkurs

Anzahl:

mind. 8, max. 12 Personen

Kursverantwortlich:

Eva Wittner, Tel.: 0650/2204580

SEMINAR
BAUER
INNEN



Komm & koch mit der Bäuerin: Osterbackstube - was hoppelt & raschelt da? Für Kids von 7-11 Jahren!



Zielgruppe: Alle Kinder, die gerne backen!

Kursinhalt:

Dieses Jahr kommt der Osterhase bestimmt zu dir: geformt aus flaumigem Germteig, von dir selbst gebacken! Und weil das Nest selten weit vom Osterhasen ist: in der frühlingshaften Osterbackstube zeigen dir unsere zwei Seminarbäuerinnen auch noch, wie du selbst ein wunderschönes Osternest flechten kannst. Für besonders FROHE OSTERN!

Mitzubringen:

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

Anzahl: mind. 8, max. 12 Personen

Anmeldung: www.baeuerinnen-noe.at/nr/ und die gewünschte Kursnummer

Anmeldeschluss: ca. 2 Wochen vor Kursbeginn

Kursnummer: 3-0081491

Datum: Di, 26.03.2024
13:00-15:30 Uhr

Kursnummer: 3-0081494

Datum: Mi, 27.03.2024
13:00 - 15:30 Uhr

Kursort:

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

Referentinnen:

Ingrid Jägersberger und
Waltraud Strobl

Kosten:

€ 25,- Kursbeitrag Kochkurse

Kursverantwortlich:

Annemarie Raser
Tel.: 0664/9317874

SEMINAR
BAUER
INNEN



Kulinarische Reise durch Österreich

Kursinhalt:

Gemeinsam begeben wir uns auf eine kulinarische Reise durch Österreich.

Dabei bereiten wir Köstlichkeiten aus den unterschiedlichsten Bundesländern zu.

Wir starten in Wien und reisen dann über Kärnten (Kärnter Kasnudeln) ins Traunviertel (Krenwurzelfleisch). Weitere Stationen befinden sich im Burgenland, in Niederösterreich und Salzburg (Salzburger Nockerl). Anschließend genießen wir gemeinsam die zubereiteten Spezialitäten.

Mitzubringen:

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

Anzahl: mind. 12, max. 15 Personen

Anmeldung: www.baeuerinnen-noe.at/nr/ und die gewünschte Kursnummer

Anmeldeschluss: 25.01.2024

Kursnummer: 3-0082257

Datum: Fr, 16.02.2024, 15-19 Uhr

Kursnummer: 3-0082263

Datum: Sa, 17.02.2024, 9-13 Uhr

Kursnummer: 3-0082265

Datum: Fr, 01.03.2024, 17-21 Uhr

Kursort:

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

Referentin und

Kursverantwortliche:

Waltraud Roggenbauer
Tel.: 0699/11000368



Kosten:

€ 25,- Kursbeitrag Kochkurs

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

Halte dich über Aktuelles auf der Landesebene und in den Bezirken auf dem Laufenden!

Wir freuen uns auf deinen Besuch auf unserer Homepage!



Aktuelles Themen im Fokus LANDe Platzl Veranstaltungen & Termine Service Bezirke



Cookinar Zeit is! Jetzt das neue Abo sichern

Du willst nützliches Wissen und Tipps der Seminarbäuerinnen bequem von zu Hause aus? Dann sind die Online-Kochseminare genau das Richtige für dich!



Produktqualität als Schlüssel zum Erfolg

Die Qualität der Produkte bestimmt maßgeblich den Erfolg in der Direktvermarktung. 2 Seminare im September vertiefen die nötigen Kenntnisse.



Coaching und Beratung für Funktionär:innen

Der Umgang mit Menschen kann sehr herausfordernd sein. Das erfahren im speziellen Bäuerinnen und Bauern, die eine Funktion innehaben, wie z.B. als Ortsbäuerin.

Die Bäuerinnen in den Bezirken



Bunte Nudel-Werkstatt - Nudeln selbst gemacht Ein buntes Pastavergnügen

Kursinhalt:

Was gibt es Besseres als einen dampfenden Teller Nudeln mit einer köstlichen Soße dazu?

Nudeln sind kaum aus unserem Speiseplan wegzudenken. Nudeln selbst herzustellen ist keine Hexerei.

In diesem Kochworkshop können die Teilnehmer:innen den Nudelteig selbst kneten. Es werden verschiedenste Nudelteigvarianten mit bunten Farben hergestellt und zum Färben Gemüse, Pflanzen oder Gewürze verwendet. Anschließend werden gemeinsam vielfältige Variationen und Formen, von einfachen Tagliatelle bis zu Ravioli mit verschiedenen Füllungen handgefertigt. Die Zubereitung passender Soßen rundet das Programm ab. Alle Kreationen werden zum Abschluss gemeinsam verkostet.

Es sind keinerlei Vorkenntnisse erforderlich, nur die Leidenschaft für das Kochen und die Freude am Experimentieren!

Anmeldung: www.baeuerinnen-noe.at/nr/ und die gewünschte Kursnummer

Anmeldeschluss: 21.05.2024

Kursnummer: 3-0082292

Datum: Di, 11.06.2024, 17-20 Uhr

Kursnummer: 3-0082294

Datum: Mi, 12.06.2024, 17-20 Uhr

Kursort:

Elli's Garten
Velmerstraße 28
2325 Velm



Referentin: Petra Regner-Haindl

Kosten: € 39,- pro Person
inkl. Rezeptheft und
Lebensmittelkosten

Mitzubringen:

- Kochschürze (wenn vorhanden)

Anzahl: mind. 12, max. 14
Personen

Kursverantwortlich:

Elisabeth Karpf
Tel.: 0677/61266018



Kulinarische Vielfalt mit Linsen

Kursinhalt:

Entdecken Sie die faszinierende Welt der Linsen und lernen Sie die verschiedenen Varianten dieser vielseitigen Hülsenfrüchte zuzubereiten.

Bei diesem Kochkurs werden verschiedene Linsensorten vorgestellt. Von grünen und braunen Linsen über rote und gelbe Linsen bis hin zu Beluga-Linsen. Dieses Gemüse ist sehr variantenreich.

Linsen haben einen hohen Ballaststoffgehalt, sind von Natur aus glutenfrei und enthalten außerdem Kalzium, Eisen, Kalium und Folsäure und viele Vitamine. Linsen sind eine ideale Eiweißquelle und aus einer ausgewogenen, gesunden Ernährung nicht wegzudenken.

In diesem Kochkurs beschäftigen wir uns mit der Vielfalt der Linse und ihren Zubereitungsmöglichkeiten.

Im Praktischen Teil des Kurses werden gemeinsam verschiedene Gerichte zubereitet. Von herzhaften Linsensuppen und aromatischen Linsencurrys bis hin zu erfrischenden Salaten und schmackhaften Beilagen – lernen Sie Linsen in vielfältigen Variationen zu verwenden.

Anmeldung: www.baeuerinnen-noe.at/nr/ und die gewünschte Kursnummer

Anmeldeschluss: 29.08.2024

Kursnummer: 3-0082102

Datum: Do, 19.09.2024, 17-20 Uhr

Kursnummer: 3-0082104

Datum: Fr, 20.09.2024, 17-20 Uhr

Kursort:

Elli's Garten
Velmerstraße 28
2325 Velm



Referentin: Petra Regner-Haindl

Kosten: € 39,- pro Person
inkl. Rezeptbroschüre

Anzahl:

mind. 12, max. 14 Personen

Kursverantwortlich:

Elisabeth Karpf
Tel.: 0677/61266018



Direktvermarktungshomepage: www.kost-bares.at

Seit einigen Jahren ist die Direktvermarktungshomepage „Kost-Bares vom Bauernhof“ online. Mit dieser Seite soll erstmals ein möglichst vollständiger Überblick über das vielfältige Angebot an regionalen Spezialitäten in unseren Bezirken digital verfügbar werden.

Nutzen auch Sie diese Möglichkeit um Ihre Produkte in der Region bekannt zu machen bzw. sich einen Überblick über die Verfügbarkeit regionaler Lebensmittel im Bezirk zu verschaffen. Die Anzahl der teilnehmenden Betriebe steigt stetig. Wenn auch Sie dabei sein möchten, dann wenden Sie sich bitte an die Bezirksbauernkammer Bruck/L.-Schwechat, Tel.: 05/0259-40300.



Hausgartl - Wintergemüse: Knackiges Gemüse in der kalten Jahreszeit ernten

Zielgruppe:

Alle 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 Bäuerinnen darstellen.

Anmeldung: www.baeuerinnen-noe.at/nr/3-0082097

Anmeldeschluss: 12.05.2024

Kursnummer: 3-0082097

Datum: Mi, 05.06.2024, 18-20 Uhr

Kursort:

Elli's Garten
Velmerstraße 28
2325 Velm

Referentin: Anna Moser

Kosten: € 15,- pro Person

Anzahl:

mind. 12, max. 20 Personen

Kursverantwortlich:

Elisabeth Karpf
Tel.: 0677/61266018



Wildkräuterspaziergang für Kinder

Zielgruppe: Kinder von 8-12 Jahren

Kursinhalt:

Bei einem Spaziergang in der Natur werden verschiedene Wildkräuter gesammelt und erklärt. Anschließend wird mit diesen Kräutern eine köstliche Jause zubereitet. Wir stellen gemeinsam ein "Wildkräuterprodukt" her und natürlich gibt es eine Kostprobe für zu Hause. Falls ein Geschwisterkind nicht dieser Altersgruppe entspricht, ist eine Teilnahme nach Rücksprache mit der Kursleiterin gerne möglich.

Ersatztermin bei Schlechtwetter: Freitag, 24.05.2024

Allfällige Allergien bitte der Kursleiterin mitteilen
Mag. (FH) Christina Kluger, Tel.: 0676/7822087

Mitzubringen:

Festes Schuhwerk (zB Turn- oder Wanderschuhe),
Kopfbedeckung und Trinkflasche

Anmeldung: www.baeuerinnen-noe.at/nr/3-0082271

Anmeldeschluss: 28.04.2024

Kursnummer: 3-0082271

Datum: Di, 21.05.2024, 16-19 Uhr

Kursort:

Gasthaus Steiner
Kammersetzergergasse 33
2320 Schwechat

Referentin:

Mag. (FH) Christina Kluger
Zertifizierte Kräuterpädagogin

Kosten: € 20,- pro Kind

Anzahl:

mind. 10, max. 15 Personen



Kursverantwortlich:

Gabriela Schorn
Tel.: 0664/6337851

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

Der ländliche Raum mit seinen Vielfachfunktionen liegt wieder voll im Trend – als wichtigste Voraussetzung für Land- und Forstwirtschaft und für regionale Versorgungssicherheit, als Naturraum zur Freizeitnutzung, als Wohnort, als „Sehnsuchtsort“ für Menschen aus den Städten, aber auch als Ort, an dem die Herausforderungen des Natur-, Umwelt- und Klimaschutzes deutlich werden.

Mit dem Projekt laden die Bäuerinnen alle Zielgruppen ein, sich gemeinsam um das Land mit seinen vielen Funktionen zu kümmern. Ziel ist es, Bewusstsein zu schaffen und Hilfestellung zu geben für ein rücksichtsvolles Verhalten aller in der Natur.

Wollt ihr euch in eurem Bäuerinnen-Verein auch beteiligen?

Das Projekt hat vier Säulen und kann in jeder Region umgesetzt werden:

- Planung und Aufbau einer „Station“ mit einheitlichen Informationstafeln
- Laufende Betreuung der „Station“
- Umsetzung von einzelnen Aktivtagen an der „Station“
- Presse- und Öffentlichkeitsarbeit



Der Einstieg ins Projekt ist jederzeit möglich. Alle Informationen, Materialien und Unterlagen sind auf www.baeuerinnen-noe.at/landeplatz sowie im Bäuerinnenreferat erhältlich.

Ein gemeinsames Projekt mit



Mit freundlicher Unterstützung



Webinar

"Eigentlich" - Wie gewaltfreie Kommunikation im Familienalltag hilft



Kursinhalt:

„Eigentlich sollte ich ja dieses und jenes machen, ABER ...“ wer kennt ihn nicht, diesen Zwiespalt zwischen Wollen, Sollen und Dürfen. Wir alle wollen perfekt sein. Familien fühlen sich unter ständiger Beobachtung und Bewertung, umso mehr in unserer digitalisierten Welt. Doch wie bricht man aus diesem Teufelskreis des „Besserwissens“ und doch „anders Machens“ aus? Oft malt man sich Dinge ganz anders aus, als sie das Leben dann so bringt. Und manchmal stellt man sich auch die Frage: wie kann das gelingen, dieses „Ding“, das sich Familie nennt?

Es werden Einblicke gegeben in Temperament, Charakter und wie sich diese auf das Familienleben auswirken. Was gewaltfreie Kommunikation bedeutet. Und: Warum, Kommunikation das „A & O“ von gelingenden Familien ist, gerade auch, wenn man auf digitale Helferleins zurückgreift. Denn Familie kann gelingen, nur nie so, wie es andere denken ...

Anmeldung: www.baeuerinnen-noe.at/nr/3-0082127

Anmeldeschluss: 08.11.2023

Kursnummer: 3-0082127

Datum: Do, 30.11.2023, 18-20 Uhr

Kursort: zu Hause am PC

Referentin: Marietheres Van Veen

Kosten: € 15,- pro Person

Anzahl:

mind. 15, max. 50 Personen

Kursverantwortlich:

Gabriele Zwickelstorfer

Tel.: 0664/7614380



Social Media: Mit Geschichten Menschen bewegen

Zielgruppe:

Lust darauf, deine Geschichten über soziale Medien zu teilen? Dann bist du bei diesem Workshop genau richtig!

Kursinhalt:

Bianca Blasl ist eine, die Kommunikation in der Landwirtschaft anders macht. So, dass sie etwas bewegt. Das wollt ihr auch? Ihr wollt mit eurem Social Media Kanal begeistern & Bewusstsein schaffen & Kunden gewinnen? Dann seid dabei und lernt, wie ihr eure Geschichte in den digitalen Kanälen erzählen könnt.

Es gibt Tools & Tricks

...im Umgang mit der Technik & im Formulieren von euren Geschichten und Botschaften
...für das Erstellen von Beiträgen, Stories & Reels
...im Umgang mit eurer Kuhmuhnity, Kommentaren & Kritik.

Mitzubringen:

Einen bestehenden Facebook- und/oder Instagramkanal für den ihr schon G'spür und ein Händchen habt.
Lust auf neue Perspektive.
Viele Fragen, die ihr stellen wollt.

Anzahl: mind. 8, max. 15 Personen

Anmeldung:

www.baeuerinnen-noe.at/nr/3-0082114

Anmeldeschluss: 04.02.2024

Kursnummer: 3-0082114

Datum: Sa, 24.02.2024

08:30 - 17:00 Uhr

Kursort:

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

Referentin: DI Bianca Blasl

studierte Agrarökonomin, Journalistin sowie Kommunikations- und PR-Beraterin für Landwirtschaft und Kulinarik.

www.melangeingummistiefeln.at

Kosten: inkl. ausführlicher TN-Unterlagen

€ 145,- pro Person

(gefördert - mit landw. Betriebsnummer)

€ 290,- pro Person (ungefördert - ohne landw. Betriebsnummer)

Kursverantwortlich:

Lisa Zanker

Tel.: 0664/9731367



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.



Webinar: Aus dem Hamsterrad ans Steuerrad Gestalte deine Lebensqualität!

Kursinhalt:

„Wenn die Arbeit da ist, muss sie getan werden...“
Wer kennt das nicht aus der Landwirtschaft: Man arbeitet bereits den lieben langen Tag hindurch und es reicht trotzdem nicht. Es fühlt sich an wie in einem Hamsterrad. Man fühlt sich einfach getrieben, müde und genervt... Was kann verändert, sogar „selbst gesteuert“ werden, um zu einer zufriedenstellenden Lebensqualität zu gelangen?

- Lebensbalance - persönliche Zielsetzung
- Innere Antreiber und Werte als Motivation erkennen
- Was ist wichtig? - Prioritäten setzen können
- Konzentration und Entspannung steuern

Anzahl: mind. 15, max. 200 Personen

Anmeldung: www.baeuerinnen-noe.at/nr/3-0082117

Anmeldeschluss: 04.02.2024

Kursnummer: 3-0082117

Datum: Do, 22.02.2024, 18-20 Uhr

Kursort: zu Hause am PC

Referentin: Barbara Kathrein

Kosten:

€ 15,- pro Person, gefördert
(mit landw. Betriebsnummer)

€ 30,- pro Person, ungefördert
(ohne landw. Betriebsnummer)

Kursverantwortlich:

Bettina Trapl, Tel.: 0664/1502947



Mit Unterstützung von Bund, Land und Europäischer Union



Achtsam sein

Kursinhalt:

Workshop zur Vorbeugung gegen Überforderung und Stress.

Mit gezielten Übungen zentrieren wir unsere innere Haltung, um das Hier und Jetzt bewusst wahrzunehmen. Dadurch bringen wir wieder Ruhe, Gelassenheit und Stärke in unser Leben.

Mitzubringen: bequeme Kleidung, Matte und Decke

Anzahl: mind. 8, max. 15 Personen

Anmeldung: www.baeuerinnen-noe.at/nr/3-0082118

Anmeldeschluss: 08.02.2024

Kursnummer: 3-0082118

Datum: Fr, 01.03.2024
17:30 - 19:30 Uhr

Kursort:

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

Referent: Dipl. LB Wolfgang Sipöcz

Kosten: € 32,- pro Person

Kursverantwortlich:

Renate Schmidt
Tel.: 0664/9427662



Erfolgreiche Hofübergabe, Testament und Erbhof

Zielgruppe:

Übergeber:innen und Übernehmer:innen, die sich über die Hofübergabe informieren und erbrechtliche Streitigkeiten vermeiden wollen.

Kursinhalt:

- Übergabszeitpunkt
- Scheidungsklausel
- Absicherung der Übergeber:innen
- Abfindung der weichenden Kinder
- Begünstigende Bewertung von Erbhöfen
- Wer erbt, wenn es kein Testament gibt?

Anzahl: mind. 12, max. 50 Personen

Anmeldung: www.baeuerinnen-noe.at/nr/3-0082187

Anmeldeschluss: 29.10.2023

Kursnummer: 3-0082187

Datum: Mo, 13.11.2023, 14-16 Uhr

Kursort:

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

Referent: Ing. Mag. Alfred Kalkus

Kosten: € 5,- pro Person

Kursverantwortlich:

Monika Berthold
Tel.: 0676/5312760



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

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

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

Die Broschüre ist als Download zu finden auf www.baeuerinnen.at/rechtstipps.



Train your brain: Gedächtnistraining und Bewegung

Zielgruppe:

Frauen und Männer jeden Alters, die mithilfe von Gedächtnistraining Körper und Geist jung halten möchten.

Kursinhalt:

- Welche Funktionen hat unser Gehirn?
- Was steckt hinter unserer Merkfähigkeit?
- Mit welchen Merktechniken steigern wir die geistige Fitness in jedem Alter?
- Praktische Beispiele und Übungen

Anzahl: mind. 10, max. 15 Personen

Anmeldung: www.baeuerinnen-noe.at/nr/3-0081701

Anmeldeschluss: 28.01.2024

Kursnummer: 3-0081701

Datum: Di, 27.02.2024, 17-19 Uhr

Kursort:

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



Referentin: Christina Gradwohl BA

Kosten: € 5,- pro Person

Kursverantwortlich:

Annemarie Raser
Tel.: 0664/9317874

Erwecke die weibliche Kraft in dir (Cacao Zeremonie)

Kursinhalt:

Wir begeben uns auf eine innere Reise, bei der uns Cacao unterstützen wird, die Türen zu einem höheren Bewusstsein zu öffnen. In dieser Zeremonie geht es darum dich mit deiner Weiblichkeit zu verbinden. Spüre und aktiviere deine weibliche Kraft. Höre und erfahre, was nun durch dich durchkommen mag und was gerade wichtig für dich ist.

Cacao ist seit vielen Jahren eine sehr geschätzte pflanzliche Medizin. Sie ist sehr weise und sanft. Wenn wir diese zu uns nehmen und uns liebevoll mit der Göttin Cacao verbinden, erfahren wir Dinge jenseits unseres Tagesbewusstseins. Außerdem wirkt Cacao herzöffnend und positiv auf unser Immunsystem.

Wichtig ist zusätzlich noch:

Bitte teile mir vorab mit, wenn du schwanger bist, zurzeit Medikamente einnimmst (Psychopharmaka, Antidepressiva), Herzbeschwerden oder einen zu hohen/zuniedrigen Blutdruck hast. Als Veranstalterin bin ich dazu verpflichtet dir den folgenden Hinweis zu geben: Deine Teilnahme an diesem Event erfolgt freiwillig, auf eigene Gefahr und auf eigenes Risiko.

Mitzubringen:

Zieh dir etwas Schönes an, in dem du dich auch wohl fühlst. Es wird ein besonderer Abend und somit darfst du dir auch etwas Besonderes anziehen. Achte nur darauf, dass du bequem sitzen kannst.

Außerdem bringe Socken und ein Sitzkissen mit.

Wenn dir sehr leicht kalt wird, dann gerne noch eine Decke oder einen Schal zum Umhängen.

Kursnummer: 3-0082196

Datum: Di, 20.02.2024

17:00 - 18:30 Uhr

Kursort:

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

Referentin: Theresa Zemann

Kosten: € 79,- pro Person

Anzahl: mind. 7, max. 12 Personen

Kursverantwortlich:

Lisa Zanker
Tel.: 0664/9731367

Anmeldung:

www.baeuerinnen-noe.at/nr/3-0082196

Anmeldeschluss: 04.02.2024



Gesundheit

Hausmittel selbst hergestellt - ein Workshop zum Thema TEH (Traditionelle Europäische Heilkunde)

Kursinhalt:

Die Traditionelle Europäische Heilkunde vereint überliefertes Wissen mit wissenschaftlichen Studien. Erfahren Sie mehr über Pflanzen, die man für die Erhaltung der Gesundheit einsetzen kann. Zusätzlich zu den Kräutern sind viele Zutaten für Hausmittel in jeder Küche zu finden und können bei Husten, Schnupfen, Halsweh & Co schnell zum Einsatz kommen.

So können häufig kleine Wehwehchen mit Hilfe von Pflanzen und selbst hergestellten Hausmitteln schnell gelindert werden. Im praktischen Teil dieses Workshops stellen wir einen Hustensirup, eine Pechsalbe und ein immunstärkendes Oxymel her. Zusätzlich kann sich jede:r Teilnehmer:in ihre persönliche Teemischung zusammen stellen. Alle hergestellten Produkte können mit nach Hause genommen werden.

Mitzubringen:

Die **Materialkosten von 12€/Person** werden Vorort einkassiert.

Anzahl: mind. 12, max. 16 Personen

Anmeldung: www.baeuerinnen-noe.at/nr/3-0082297

Anmeldeschluss: 26.10.2023

Kursnummer: 3-0082297

Datum: Fr, 17.11.2023, 17-20 Uhr

Kursort:

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

Referentin: Petra Regner-Haindl

Kosten:

€ 30,- Kursbeitrag
inkl. Handout

Kursverantwortlich:

Annemarie Raser
Tel.: 0664/9317874



Bäuerinnen-Facebook-Seite

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

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

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

Gleich jetzt Seite abonnieren!

www.facebook.com/diebaeuerinnennoe/



Frauengesundheit – Beckenkraft

Zielgruppe: Interessierte Frauen jeden Alters

Kursinhalt:

Tanzend erobert du dir deine Beckenkraft zurück. Eine Fülle aus Bewegungen die es dir ermöglichen, dein Becken und deinen Beckenboden sinnlich zu erleben und dir somit wieder Stärke und Vertrauen in deinen inneren Halt geben.

Und dann folgt ein dynamisches und schließlich inneres Beckenbodentraining das du im Alltag jederzeit integrieren kannst.

Stell dir vor, du kannst wieder Hüpfen, Laufen, Springen, Niesen, Husten... ohne „nach unten“ abgelenkt zu werden - ohne Befürchtung, dass ein paar Tröpfchen einen Irrweg antreten.

Beckenbodenkräftigung ist nicht nur für Mütter ein Thema, viele Frauen mit schwachem Bindegewebe sind bereits in ihren 30igern betroffen. Andere dann ab dem Wechsel.

Du hast es im Schoß, etwas zu bewirken!

Die beiden Termine sind aufeinander aufbauend, können aber auch einzeln besucht werden.

Jasmin Mirfakhrai ist Körpertherapeutin, Bewegungstrainerin und Mutter. Über viele Jahre hat sie Erfahrungen aus Tanz, Körperarbeit und freien Bewegungsexplorationen zusammengetragen und gibt diese gerne in gut umsetzbaren Strukturen wieder.

Anzahl: mind. 15, max. 20 Personen

Anmeldung: www.baeuerinnen-noe.at/nr/ und die gewünschte Kursnummer

Anmeldeschluss: 26.10.2023

Kursnummer: 3-0082091

Datum: Sa, 18.11.2023, 14-17 Uhr

Kursnummer: 3-0082096

Datum: Mi, 17.01.2024, 14-17 Uhr

Kursort:

ehem. BBK Schwechat
Bruck-Hainburger Straße 1
2320 Schwechat

Referentin:

Mag. Jasmin Mirfakhrai

Kosten:

€ 36,- pro Person, pro Termin

Mitzubringen:

Bewegungsbekleidung/bequeme Kleidung, Matte und Decke oder Handtuch

wenn vorhanden:

Gewichtsmanschette oder große Wasserflasche

Kursverantwortlich:

Andrea Pschaiden
Tel.: 0676/6023412



Intervallfasten & individuelle Ernährung Jungbrunnen, Wundermedizin und Glücksspender

Zielgruppe:

Würdest du gerne wissen welchem Stoffwechselltyp du zugehörig bist um deine Ernährung darauf abstimmen zu können?

Bei diesem Seminar erfährst du viele interessante Fakten dazu... und noch vieles mehr!

Kursinhalt:

Die typgerechte Ernährung: der individuelle Schlüssel für Gesundheit und Wohlbefinden.

Die richtige Körperentgiftung - Tipps und Tricks für Ihr Detox-Programm.

Was ist Intervallfasten und welche Methoden funktionieren am besten?

Zucker die gefährlichste Droge der Welt?

Autophagie - Wundermittel und Jungbrunnen?

Was sind die wichtigsten Jungbrunnen Stoffe in unserer Ernährung?

Beim Kurs kann jede:r Teilnehmer:in einen Stoffwechselltypetest und einen Zucker-Checktest durchführen (Fragebogen) und so interessante Informationen über ihren/seinen Körper erhalten.

Anzahl: mind. 12, max. 20 Personen

Anmeldung: www.baeuerinnen-noe.at/nr/3-0082186

Anmeldeschluss: 28.01.2024

Kursnummer: 3-0082186

Datum: Do, 15.02.2024

17:30 - 20:30 Uhr

Kursort:

BBK Bruck/Leitha-Schwechat

Raiffeisengürtel 27

2460 Bruck an der Leitha

Referentin: Mag. Margit Fensl

Kosten:

€ 44,- pro Person, inkl. Handout

Kursverantwortlich:

Claudia Unger

Tel.: 0650/7318894



Leber - Kraftwerk des Körpers

Kursinhalt:

Was tun wir Gutes für unsere Leber?

Was tun wir Ihr an?

Erfahren Sie in diesem Vortrag viele interessante Fakten rund um dieses wichtige Organ.

Referentin: Mag. Helga Paul

Anzahl: mind. 15, max. 30 Personen

Anmeldung: www.baeuerinnen-noe.at/nr/3-0082785

Anmeldeschluss: 11.02.2024

Kursnummer: 3-0082785

Datum: Di, 05.03.2024, 18-20 Uhr

Kursnummer: 3-0082786

Datum: Do, 07.03.2024, 18-20 Uhr

Kursort:

BBK Bruck/Leitha-Schwechat

Raiffeisengürtel 27

2460 Bruck an der Leitha

Kosten: € 12,- pro Person

Kursverantwortlich:

Michaela Kempel

Tel.: 0043 664/88445700



Neues Gelenk (Knie, Hüfte,...) - Nachbehandlung und Risiken

Zielgruppe:

Alle, die z.B. eine Knie-Prothese bekommen oder vielleicht eine Gelenkoperation vor sich haben.

Kursinhalt:

Was ist nach einer Gelenks OP zu beachten?

Welche Risiken und Behandlungsmöglichkeiten gibt es?

Wie behandelt man eine Narbe nach einer Operation (Therapie und Selbsthilfe)?

Was ist eine Arthrofibrose?

Symptome - wie erkenne ich diese?

Wie kann man eine Arthrofibrose vermeiden?

Anzahl: mind. 10, max. 50 Personen

Anmeldung: www.baeuerinnen-noe.at/nr/3-0082254

Anmeldeschluss: 03.03.2024

Kursnummer: 3-0082254

Datum: Fr, 22.03.2024, 18-20 Uhr

Kursort:

BBK Bruck/Leitha-Schwechat

Raiffeisengürtel 27

2460 Bruck an der Leitha

Referent: Martin Fritsch

Kosten: € 20,- pro Person

Kursverantwortlich:

Renate Schmidt

Tel.: 0664/9427662



Wellness Hour

Zielgruppe:

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

Kursinhalt:

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

Mitzubringen: Bequeme Kleidung, Gymnastikmatte, kleiner Polster, Socken

Anzahl: mind. 12, max. 15 Personen

Anmeldung: www.baeuerinnen-noe.at/nr/3-0081721

Anmeldeschluss: 22.10.2023

Kursnummer: 3-0081721

Datum: Di, 07.11.2023

Di, 14.11.2023, Di, 21.11.2023

Di, 28.11.2023, Di, 05.12.2023

Di, 12.12.2023, Di, 19.12.2023

Di, 09.01.2024, Di, 16.01.2024

Di, 23.01.2024

jeweils 17:30-18:30 Uhr

Kursort:

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

Referentin: Mag. Michaela Huber

Kosten: € 60,- pro Person

Kursverantwortlich:

Renate Schmidt
Tel.: 0664/9427662



Faszientraining für Zuhause - Workshop mit praktischen Übungen

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

Kursinhalt:

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

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

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

Einfache Übungen können zu mehr Beweglichkeit und Schmerzreduktion verhelfen.

Vortrag und Übungsanleitung.

Mitzubringen:

Bequeme Kleidung, Gymnastikmatte und eine Faszienrolle (wenn vorhanden)
Zusätzliches Material am Abend erhältlich.

Anmeldung: www.baeuerinnen-noe.at/nr/3-0082194

Anmeldeschluss: 25.01.2024

Kursnummer: 3-0082194

Datum: Fr, 16.02.2024

17:30 - 20:30 Uhr

Kursort:

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

Referent: Dipl. LB Wolfgang Sipöcz

Kosten: € 32,- pro Person

Anzahl: mind. 8, max. 15 Personen

Kursverantwortlich:

Renate Schmidt
Tel.: 0664/9427662



Kreatives

Stoffdruckkurs: Altes Handwerk – Neues Design

Kursinhalt:

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

Die mitgebrachten Materialien bitte vorher waschen und helle Stoffe sind von Vorteil.

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

Mitzubringen:

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

Anzahl: mind. 8, max. 12 Personen

Anmeldung: www.baeuerinnen-noe.at/nr/ und die gewünschte Kursnummer

Referentin: Martina Pfneisl

Kursverantwortlich:

Elisabeth Raser, Tel.: 0650/4327289

Kursnummer: 3-0082290

Datum: Sa, 21.10.2023, 13-17 Uhr

Anmeldeschluss: 05.10.2023

Kursnummer: 3-0082291

Datum: Sa, 16.03.2024, 13-17 Uhr

Anmeldeschluss: 22.02.2024

Kursort:

BBK Bruck/Leitha-Schwechat

Raiffeisengürtel 27

2460 Bruck an der Leitha

Kursnummer: 3-0081781

Datum: Fr, 10.11.2023, 14-18 Uhr

Anmeldeschluss: 26.10.2023

Kursort:

ehem. BBK Schwechat

Bruck-Hainburger Straße 1

2320 Schwechat

Kosten: € 42,- pro Person



Winterlicher Deko Türkranz

Zielgruppe: Interessierte Männer und Frauen

Kursinhalt:

Wir treffen uns zu einer kreativen Auszeit, um dem Alltag zu entfliehen, etwas Neues zu probieren und mit anderen Leuten mit gleichem Interesse etwas Zeit zu verbringen.

Das Beste daran ist, das fertige, selbstgemachte Werkstück mit nach Hause zu nehmen.

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

Mitzubringen:

Gartenschere und auf jeden Fall gute Laune

Anzahl: mind. 6, max. 12 Personen

Anmeldung: www.baeuerinnen-noe.at/nr/3-0081712

Anmeldeschluss: 29.10.2023

Kursnummer: 3-0081712

Datum: Mi, 15.11.2023, 17-20 Uhr

Kursort:

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

Referentin: Andrea Hirmann

Kosten: € 65,- pro Person

Kursverantwortlich:

Melanie Schmidt
Tel.: 0680/3331150



Taschen aus Jeans

Kursinhalt:

Wer hat sie nicht zu Hause, die Jeans, die nicht mehr passt, nicht mehr gefällt oder einfach schon etwas schäbig ist?!

Wir verwerten den Jeansstoff, und nähen daraus eine Tasche. 2 Modelle stehen zur Auswahl. Mit ein wenig Geduld zaubern wir ein Unikat. Der Kurs ist auch ideal für Anfänger geeignet.

Mitzubringen:

Unbedingt mitnehmen:

1 alte Jeans
Nähmaschine mit Unterfaden Spulen + evt.
Bedienungsanleitung
Jeans Nadel für die Nähmaschine
Schere, Stecknadeln, Nähgarn

Wenn vorhanden:

Spitzen, Borten, Knöpfe usw. zum Verzieren
0,5 m Baumwollstoff/Vollbreite deiner Wahl als Innenfutter
Evt. 1,5 m Gurtband
Diese Materialien können gegen einen Materialbeitrag im Kurs erworben werden.

Schneidematte und Rollschneider können mitbenutzt werden!

Kursnummer: 3-0082787

Datum: Sa, 02.12.2023, 13-18 Uhr

Kursort:

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

Referentin: Ulrike Straus

Kosten: € 60,- pro Person

Anzahl: mind. 5, max. 10 Personen

Kursverantwortlich:

Michaela Kappel
Tel.: 0664/88445700

Anmeldung: www.baeuerinnen-noe.at/nr/3-0082787

Anmeldeschluss: 12.11.2023



HYGGE - Das Geheimnis der Gemütlichkeit

Wie dein ganz persönliches Wohlfühl Zuhause gelingt

Kursinhalt:

In diesem Workshop zeige ich dir, wie du dein Zuhause "hyggelig" sprich "so richtig gemütlich" einrichtest.

"Hygge" - der entspannte dänische Lifestyle hat einen Siegeszug in der Welt angetreten. Mit Recht, hat doch unsere Wohnumgebung und die Dinge darin einen großen Einfluss darauf, wie wir uns fühlen, wie wir denken und handeln.

Im Workshop lernst du:

- Wie du deine Räume im Handumdrehen gemütlich, also "hyggelig" einrichtest - unabhängig vom vorhandenen Wohnstil
- Was den typischen Hygge-Style ausmacht
- Welche Farben & Materialien von Bedeutung sind und wie sie harmonisch kombiniert werden
- Konkrete Ideen, wie du aus Wohnzimmer, Schlafzimmer, Küche & Bad ein echtes Wohlfühl-Zuhause machst
- Im Anschluss gestaltest du dein persönliches Moodboard für deinen Raum. Dafür stelle ich dir zahlreiche Farb-, Stoff- und Tapetenmuster sowie Möbelkataloge zur Verfügung.

Du wirst nach Hause kommen und sofort mit der Umgestaltung loslegen wollen!

Anmeldung: www.baeuerinnen-noe.at/nr/3-0082183

Anmeldeschluss: 02.11.2023

Kursnummer: 3-0082183

Datum: Fr, 24.11.2023, 17-20 Uhr

Kursort:

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

Referentin: Mag. Kerstin Platzer

Kosten: € 27,- pro Person

Anzahl:

mind. 12, max. 25 Personen

Kursverantwortlich:

Andrea Mayer, Tel.: 0680/3225399



Es war einmal ein Hemd

Kursinhalt:

Upcycling-Kurs: Es war einmal ein Hemd
Es ist der ideale Anfänger- und Upcyclingkurs!
In jedem Schrank findet sich ein altes Hemd das nicht mehr getragen wird. Ich zeige euch, was ihr daraus zaubern könnt! Von der Schürze, über einen Kissenbezug, bis hin zu verschiedenen Täschen. Alles ist möglich!

Mitzubringen:

Unbedingt mitnehmen:

1 altes Hemd
Nähmaschine mit Unterfaden Spulen + ev.
Bedienungsanleitung
Schere, Stecknadeln, Nähgarn

Wenn vorhanden:

50 cm/Vollbreite Kontrast Stoff für den Polster
25 cm Thermolam
90 cm Endlosreißverschluss+ Schieber
Diese Materialien können auch gegen einen Materialbeitrag im Kurs erworben werden.

Schneidematte und Rollschneider können mitbenutzt werden!

Anmeldung: www.baeuerinnen-noe.at/nr/3-0082747

Anmeldeschluss: 07.01.2024

Kursnummer: 3-0082747

Datum: Sa, 20.01.2024, 13-18 Uhr

Kursort:

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

Referentin: Ulrike Straus

Kosten: € 60,- pro Person

Anzahl:

mind. 5, max. 10 Personen

Kursverantwortlich:

Michaela Kappel
Tel.: 0664/88445700



Trachtenrock Nähkurs

Kursinhalt: Anfertigung eines Trachtenrockes unter fachlicher Anleitung.

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

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

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

Kosten: € 82,- pro Person, vor Ort in bar zu bezahlen

Anmeldung: www.baeuerinnen-noe.at/nr/ und die gewünschte Kursnummer

Anmeldeschluss: 08.10.2023 bzw. 15.10.2023

Dirndl Nähkurs

Zielgruppe: Alle die Freude am Nähen haben.

Kursinhalt:

Modellberatung: Einkauf des richtigen Materials, Anfertigung einer Alltags- oder Festtracht, eines Kalmuckjankers unter fachlicher Anleitung.

Wir zeichnen für Sie den richtigen Schnitt, schneiden gemeinsam zu, probieren, ändern ab und bereiten die einzelnen Arbeitsvorgänge im Kurs genauestens vor. Weitergabe und Erlernen eines traditionellen Handwerkes.

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

Anzahl: mind. 4, max. 6 Personen

Anmeldung: www.baeuerinnen-noe.at/nr/3-0082119

Anmeldeschluss: 17.12.2023

Kursnummer: 3-0082283

Datum:

Di, 24.10.2023 und Di 31.10.2023
jeweils von 18-20 Uhr

Kursort:

ehem. BBK Schwechat
Bruck-Hainburger Straße 1
2320 Schwechat



Kursnummer: 3-0082279

Datum:

Fr, 03.11.2023 und Fr, 10.11.2023
jeweils von 18-20 Uhr

Kursort:

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

Anzahl: mind. 6, max. 10 Personen

Referentin und

Kursverantwortliche:

Elisabeth Raser, Tel.: 0650/4327289

Kursnummer: 3-0082119

Datum: Di, 09.01.2024

Di, 16.01.2024, Di, 23.01.2024
Di, 30.01.2024, Di, 06.02.2024
Di, 13.02.2024, Di, 27.02.2024 und
Di, 05.03.2024
jeweils von 18-21 Uhr

Kursort:

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



Referentin und

Kursverantwortliche:

Elisabeth Raser
Tel.: 0650/4327289

Kosten:

€ 222,- für Alltagstracht
€ 212,- für Festtracht
(+ Schnitthanfertigung beim ersten
mal € 27,-)
vor Ort in bar zu bezahlen

Zwirnknöpfe: Alte Technik - Neues Design

Zielgruppe:

Alle die sich für die Herstellung von Zwirnknöpfen interessieren.

Anfängerkurs - keine Vorkenntnisse notwendig!

Kursinhalt:

Das Herstellen von Zwirnknöpfen ist ein altes Handwerk und erlebt derzeit eine wahre Renaissance. Neben der bekannten Variante als Wäscheknopf bieten Zwirnknöpfe in kreativer Ausführung unzählige Verwendungsmöglichkeiten als gediegener Schmuck oder als charmantes Dekorationselement. Die bunten Unikate bilden eine erstklassige Kombination zu Tracht und sind ein einzigartiges und begehrtes Accessoire bei sportlicher und eleganter Bekleidung.

Anhand des einfachen Wäscheknopfes wird im Kurs anschaulich die Grundtechnik des Knöpfelns, welche die Basis für jeden weiteren Zwirnknopf bildet, vermittelt. Mit diesem Wissen gestalten wir die ersten Zwirnknöpfe, schmücken sie mit bunten und dekorativen Zierstichen aus und vollenden sie zu einem attraktiven, textilen Kunstwerk.

Anmeldung: www.baewerinnen-noe.at/nr/3-0082129

Anmeldeschluss: 04.02.2024

Kursnummer: 3-0082129

Datum: Sa, 24.02.2024, 14-17 Uhr

Kursort:

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

Referentin: Maria Pachler

Kosten:

€ 52,- pro Person, inkl. Material

Anzahl: mind. 8, max. 10 Personen

Mitzubringen:

Schere, stumpfe und spitze Nadel

Kursverantwortlich:

Elisabeth Raser
Tel.: 0650/4327289



Nähen für Anfänger – Pumphose und Oberteil

Zielgruppe:

Mütter, Schwangere, Oma´s und alle Nähbegeisterten

Kursinhalt:

Erleben Sie die Freude am Nähen und erschaffen Sie einzigartige Kleidungsstücke!

In diesem Kurs haben Sie die Möglichkeit, eine Pumphose und ein passendes Oberteil aus Baumwolljersey anzufertigen.

Gemeinsamer Zuschnitt und Nähen in der gewünschten Größe.

Eigener Stoff aus Baumwolljersey und Bündchen kann mitgebracht werden oder von unserer Referentin bezogen werden.

Zuschnitt: Passendes Schnittmuster wird in benötigter Größe bereitgestellt - dazu bitte im vorhinein eine Mail an lelupant@lelupant.at mit Größenangaben senden und mitteilen, ob eigener Stoff mitgebracht wird

Mitzubringen:

Nähmaschine und/oder Overlock, Schere, Klammern/Stecknadeln, Markierstift/Kreide gewünschter Baumwolljersey.

Sollten Sie keinen passenden Stoff haben, gibt es vor Ort die Möglichkeit gegen Aufzahlung Stoffe und passende Bündchen zu kaufen.

Anmeldung: www.baeuerinnen-noe.at/nr/3-0082274

Anmeldeschluss: 17.12.2023

Kursnummer: 3-0082274

Datum: Mi, 17.01.2024, 9-12 Uhr

Kursort:

ehem. BBK Schwechat
Bruck-Hainburger Straße 1
2320 Schwechat

Referentin: Sabina Buchheit

Kosten: € 28,- pro Person

Anzahl: mind. 8, max. 10 Personen

Kursverantwortlich:

Margit Kitzweger-Gall
Tel.: 0680/1194550



Kultur und Brauchtum

Wienführung: Rund um die Kapuzinergruft

Kursinhalt:

Wir unternehmen einen Spaziergang durch das Viertel rund um die Kapuzinergruft und steigen in die Gruft unter dem Kapuzinerkloster hinab.

400 Jahre Geschichte des Hauses Habsburg und viele menschliche Schicksale ruhen hier in den teils prunkvollen Särgen. Symbole der Macht als auch Sinnbilder der Vergänglichkeit und des Glaubens begleiten uns auf dem Weg durch die Gruft.

Informationen zur Anmeldung:

Bitte nur zu einem Termin anmelden!

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

www.baeuerinnen-noe.at/agb

Treffpunkt: Eingang Kapuzinergruft
1010 Wien, Neuer Markt

Anzahl: mind. 12, max. 20 Personen

Referentin und Kursverantwortliche:

Marianne Hasenhütl, Tel.: 0650/8633833

Anmeldung: www.baeuerinnen-noe.at/nr/ und die gewünschte Kursnummer

Anmeldeschluss: 02.11.2023

Kursnummer: 3-0082120

Datum: Fr, 17.11.2023, 14-16 Uhr

Kursnummer: 3-0082121

Datum: Sa, 18.11.2023, 14-16 Uhr

Kursnummer: 3-0082122

Datum: Do, 23.11.2023, 14-16 Uhr

Kursnummer: 3-0082123

Datum: Fr, 24.11.2023, 14-16 Uhr

Kursnummer: 3-0082124

Datum: Sa, 25.11.2023, 14-16 Uhr

Kursnummer: 3-0082125

Datum: Do, 30.11.2023, 14-16 Uhr

Kosten: € 15,- pro Person

Vorort in bar zu bezahlen

Mitzubringen:

Eintritt Gruft € 7,50,-

extra vor Ort zu bezahlen



Wienführung: Josef zum ersten, Josef zum zweiten, Josef zum achten

Kursinhalt:

Eine unterhaltsame und informative Führung durch den kleinsten Bezirk in Wien, der Josefstadt. Wir treffen uns beim Josefstädter "Stock-im-Eisen", spazieren durch romantische Gassen und Höfe und entdecken historische Palais mit bewegter Geschichte.

In jedem Jahrhundert war die Josefstadt ein Ort, der durch seine Nähe zur Innenstadt ein Magnet vieler interessanter Persönlichkeiten wurde. So kommen Sie mit uns und lernen Sie die Josefs kennen, von Josef I. bis Joseph Bschießmayer.

Informationen zur Anmeldung:

Bitte nur zu einem Termin anmelden!

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

www.baeuerinnen-noe.at/agb

Treffpunkt: 1080 Wien, Ecke Auerspergstr./Stadiongasse

Referentin: Mag. Marie-Sophie Iontcheva

Anmeldung: www.baeuerinnen-noe.at/nr/ und die gewünschte Kursnummer

Anmeldeschluss: 21.03.2024

Kursverantwortlich:

Roswitha Schnitzer, Tel.: 0664/3965990

Kursnummer: 3-0082068

Datum: Do, 11.04.2024

16:30 - 18:30 Uhr

Kursnummer: 3-0082077

Datum: Fr, 12.04.2024

16:30 - 18:30 Uhr

Kursnummer: 3-0082078

Datum: Do, 18.04.2024

16:30 - 18:30 Uhr

Kursnummer: 3-0082079

Datum: Fr, 19.04.2024

16:30 - 18:30 Uhr

Kursnummer: 3-0082080

Datum: Do, 25.04.2024

16:30 - 18:30 Uhr

Kursnummer: 3-0082081

Datum: Fr, 26.04.2024

16:30 - 18:30 Uhr

Kosten: € 15,- pro Person

Vorort in bar zu bezahlen

Anzahl:

mind. 16, max. 20 Personen



Die Bäuerinnen.

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!



Wienführung: Frauengeschichten – Frauenschicksale

Kursinhalt:

Auf unserem Spaziergang begegnen wir berühmten aber auch weniger bekannten Frauen Wiens.

Ihre Lebensumstände und Lebensgeschichten erzählen Wiens Geschichte von mehr als tausend Jahren. Byzantinische Prinzessinnen, erfolgreiche Unternehmerinnen, Frauen in Wissenschaft und Kunst als auch Bürgersfrauen und Arbeiterinnen haben das Bild der Stadt geprägt. Wir lernen aber auch die dunkle Seite des weiblichen Geschlechts kennen.

Informationen zur Anmeldung:

Bitte nur zu einem Termin anmelden!

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

www.baeuerinnen-noe.at/agb

Treffpunkt: Stephansplatz vis-a-vis Haupteingang (U-Bahnabgang)

Kosten: € 15,- pro Person, Vorort in bar zu bezahlen

Anmeldung: www.baeuerinnen-noe.at/nr/ und die gewünschte Kursnummer

Anmeldeschluss: 31.03.2024

Kursnummer: 3-0081782

Datum: Do, 18.04.2024, 14-16 Uhr

Kursnummer: 3-0081786

Datum: Fr, 19.04.2024, 14-16 Uhr

Kursnummer: 3-0081787

Datum: Do, 02.05.2024, 14-16 Uhr

Kursnummer: 3-0081794

Datum: Fr, 03.05.2024, 14-16 Uhr

Kursnummer: 3-0081796

Datum: Sa, 04.05.2024, 10-12 Uhr

Kursnummer: 3-0081797

Datum: Sa, 04.05.2024, 14-16 Uhr

Anzahl:

mind. 12, max. 20 Personen

Referentin und Kursverantwortliche:

Marianne Hasenhütl
Tel.: 0650/8633833



Lebensqualität Bauernhof



Bäuerliches Sorgentelefon – vertraulich, anonym, kompetent und verschwiegen

Tel.: 0810 676 810

Der Griff zum Telefon kann oft der erste, entscheidende Schritt sein, der aus einer schwierigen Lebenssituation herausführt. Qualifizierte psychosoziale Berater:innen hören zu und beraten bei allen Sorgen, Ängsten, Nöten und Fragen. Etwa bei Generations- oder Partnerschaftskonflikten, Arbeitsüberlastung, Alkohol, Depression,

Erreichbar zum Ortstarif von **Montag bis Freitag 8:30 bis 12:30 Uhr**, ausgenommen Feiertage.

Dem Leben hörbar Qualität geben – mit unserem Lebensqualität Bauernhof (LQB) Podcast auf Spotify

Bäuerinnen und Bauern leisten viel, arbeiten hart und stellen sich Herausforderungen und Schwierigkeiten. Dabei wird der Mensch selbst teilweise vergessen und über persönliche Sorgen oder Lasten wird geschwiegen. Doch weil man über alles reden kann, sollen die Geschichten des LQB-Podcasts anderen helfen, über die eigenen Sorgen zu sprechen, um diese in weiterer Folge zu meistern. Interessiert?

Dann hör gleich rein: <https://open.spotify.com/show/4s8NcQ0liK0LO5EA29G73Y>



Stadtrundgang Baden bei Wien

Kursinhalt:

Einst römischer Badeort, heute Kongress- und Kurstadt - ausgezeichnet als UNESCO Welterbe.

Baden ist bekannt als Stadt der Musik, als Juwel der Biedermeier Architektur und gilt als eine der schönsten Garten- und Blumenstädte Europas.

Als Kaiser Franz II./I. die Sommermonate in Baden verbrachte, zog es neben dem Adel auch zahlreiche Künstler und Musiker hierher.

Highlights wie Beethovenhaus, Kaiserhaus, Stadtpfarrkirche St. Stephan, der malerische Kurpark sowie hervorragende Konditoreien sind einen Ausflug nach Baden wert. Daneben bietet Baden noch viele Kleinode und verborgene Schönheiten - im Rahmen der Führung besuchen wir auch die Ursprungsquelle tief unter der Erde.

Informationen zur Anmeldung:

Bitte nur zu einem Termin anmelden!

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

www.baeuerinnen-noe.at/agb

Anmeldung: www.baeuerinnen-noe.at/nr/ und die gewünschte Kursnummer

Anmeldeschluss: 24.03.2024

Kursnummer: 3-0081776

Datum: Do, 11.04.2024, 15-17 Uhr

Kursnummer: 3-0081779

Datum: Fr, 12.04.2024, 15-17 Uhr

Kursnummer: 3-0081780

Datum: Sa, 13.04.2024, 10-12 Uhr

Referentin:

Mag. Simone Brauner

Kosten: € 15,- pro Person

Vorort in bar zu bezahlen

Treffpunkt: vor der

Touristeninformation Baden bei

Wien (Brusattiplatz 3)

Parkmöglichkeit:

Parkplatz Brusattiplatz/Grüner Markt
oder Parkhaus Römertherme

Anzahl:

mind. 15, max. 25 Personen

Kursverantwortlich:

Margit Kitzweger-Gall

Tel.: 0680/1194550



Wanderung über den Kalvarienberg

Kursinhalt:

Hinauf auf den Kalvarienberg führt uns der Weg über einen noch erhaltenen Halbtrockenrasen. Von dort haben wir einen wunderschönen Blick über das Seegelände.

Entlang des Wagrams (Abfall der Parndorfer Platte zum Seegelände) gehen wir weiter am burgenländischen Weinwanderweg.

Beim Spaziergang erfahren Sie Interessantes über die Pflanzenwelt der Umgebung und des Neusiedlersees.

Nach der Rückkehr fahren wir noch zum Seeufer.

Informationen zur Anmeldung:

Bitte nur zu einem Termin anmelden!

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

www.baeuerinnen-noe.at/agb

Mitzubringen:

Adäquates Schuhwerk ist unbedingt erforderlich (Wander- oder Sportschuhe), Trinkflasche, Sonnenschutz, ev. Nordic Walking Stecken

Anmeldung: www.baeuerinnen-noe.at/nr/ und die gewünschte Kursnummer

Anmeldeschluss: 04.04.2024

Kursnummer: 3-0082284

Datum: Fr, 26.04.2024, 15-17 Uhr

Kursnummer: 3-0082286

Datum: Sa, 27.04.2024, 15-17 Uhr

Kursnummer: 3-0082287

Datum: Fr, 03.05.2024, 16-18 Uhr

Treffpunkt: 7100 Neusiedl/See - Spielplatz am Kalvarienberg, Kreuzung Kalvarienbergstraße/Weiherlaufsiedlung

Anzahl: mind. 13, max. 16 Personen

Kosten:

€ 15,- pro Person

vor Ort in bar zu bezahlen

Referentin und Kursverantwortliche:

Waltraud Roggenbauer

Tel.: 0699/11000368



Veranstaltungen

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

Termin: Di, 9. Jänner 2024

Bezirksbauernball

Termin: Fr, 19. Jänner 2024

Veranstaltungsort: Limeshalle Höflein, Eintritt ab 19 Uhr, Beginn 20 Uhr

Ein Abend für Dich

Termin: Fr, 8. März 2024

AckerkulTOUR 2024

Termin Eröffnungsfeier: So, 9. Juni 2024

September 2023		Oktober 2023		November 2023		Dezember 2023	
Fr., 01.09.		So., 01.10.		Mi., 01.11.	Allerheiligen	Fr., 01.12.	
Sa., 02.09.		Mo., 02.10.		Do., 02.11.	Allerseelen Ende Herbstferien	Sa., 02.12.	
So., 03.09.	Frauenlauf NÖ Ende Sommerferien	Di., 03.10.		Fr., 03.11.		So., 03.12.	
Mo., 04.09.		Mi., 04.10.		Sa., 04.11.		Mo., 04.12.	
Di., 05.09.		Do., 05.10.		So., 05.11.		Di., 05.12.	Vorstandssitzung
Mi., 06.09.		Fr., 06.10.	Lehrgangsstart "Von der Einsteigerin zur Insiderin"	Mo., 06.11.		Mi., 06.12.	
Do., 07.09.		Sa., 07.10.		Di., 07.11.	ZLG ZAMm	Do., 07.12.	
Fr., 08.09.		So., 08.10.		Mi., 08.11.	ZLG ZAMm	Fr., 08.12.	Mariä Empfängnis
Sa., 09.09.		Mo., 09.10.		Do., 09.11.		Sa., 09.12.	
So., 10.09.		Di., 10.10.		Fr., 10.11.		So., 10.12.	
Mo., 11.09.		Mi., 11.10.		Sa., 11.11.		Mo., 11.12.	
Di., 12.09.	HAT, LK NÖ	Do., 12.10.		So., 12.11.		Di., 12.12.	
Mi., 13.09.	Weiterbildung BBB	Fr., 13.10.		Mo., 13.11.		Mi., 13.12.	
Do., 14.09.	HAT, LK-Technik Mold	Sa., 14.10.		Di., 14.11.	ZAMm Brüssel Reise	Do., 14.12.	
Fr., 15.09.		So., 15.10.		Mi., 15.11.	Heiliger Leopold ZAMm Brüssel Reise	Fr., 15.12.	
Sa., 16.09.		Mo., 16.10.	Welternährungstag	Do., 16.11.	ZAMm Brüssel Reise	Sa., 16.12.	
So., 17.09.	NÖ BB Wallfahrt	Di., 17.10.		Fr., 17.11.		So., 17.12.	
Mo., 18.09.		Mi., 18.10.		Sa., 18.11.		Mo., 18.12.	
Di., 19.09.		Do., 19.10.		So., 19.11.		Di., 19.12.	
Mi., 20.09.		Fr., 20.10.		Mo., 20.11.		Mi., 20.12.	
Do., 21.09.		Sa., 21.10.		Di., 21.11.		Do., 21.12.	
Fr., 22.09.		So., 22.10.		Mi., 22.11.		Fr., 22.12.	
Sa., 23.09.		Mo., 23.10.		Do., 23.11.		Sa., 23.12.	Start Weihnachtsferien
So., 24.09.		Di., 24.10.		Fr., 24.11.		So., 24.12.	Heiliger Abend
Mo., 25.09.		Mi., 25.10.		Sa., 25.11.		Mo., 25.12.	Christtag
Di., 26.09.		Do., 26.10.	Nationalfeiertag	So., 26.11.		Di., 26.12.	Stefanitag
Mi., 27.09.		Fr., 27.10.	Start Herbstferien	Mo., 27.11.	ZLG ZAMm	Mi., 27.12.	
Do., 28.09.		Sa., 28.10.		Di., 28.11.	ZLG ZAMm	Do., 28.12.	
Fr., 29.09.		So., 29.10.		Mi., 29.11.		Fr., 29.12.	
Sa., 30.09.		Mo., 30.10.		Do., 30.11.		Sa., 30.12.	
		Di., 31.10.				So., 31.12.	Silvester

Jänner 2024		Februar 2024		März 2024		April 2024	
Mo., 01.01.	Neujahr	Do., 01.02.		Fr., 01.03.		Mo., 01.04.	Ostermontag Ende Osterferien
Di., 02.01.		Fr., 02.02.		Sa., 02.03.		Di., 02.04.	
Mi., 03.01.		Sa., 03.02.	Start Semesterferien	So., 03.03.		Mi., 03.04.	Vorstandssitzung
Do., 04.01.		So., 04.02.		Mo., 04.03.		Do., 04.04.	
Fr., 05.01.		Mo., 05.02.		Di., 05.03.		Fr., 05.04.	
Sa., 06.01.	Hl. 3 Könige	Di., 06.02.		Mi., 06.03.		Sa., 06.04.	
So., 07.01.	Ende Weihnachtsferien	Mi., 07.02.		Do., 07.03.		So., 07.04.	
Mo., 08.01.		Do., 08.02.		Fr., 08.03.	Ein Abend für Dich, Moosbrunn	Mo., 08.04.	
Di., 09.01.		Fr., 09.02.		Sa., 09.03.		Di., 09.04.	Bundesbäuerinnentag
Mi., 10.01.		Sa., 10.02.		So., 10.03.		Mi., 10.04.	Bundesbäuerinnentag
Do., 11.01.		So., 11.02.	Ende Semesterferien	Mo., 11.03.		Do., 11.04.	
Fr., 12.01.		Mo., 12.02.		Di., 12.03.		Fr., 12.04.	
Sa., 13.01.		Di., 13.02.		Mi., 13.03.		Sa., 13.04.	
So., 14.01.		Mi., 14.02.	Aschermittwoch	Do., 14.03.		So., 14.04.	
Mo., 15.01.		Do., 15.02.		Fr., 15.03.		Mo., 15.04.	
Di., 16.01.		Fr., 16.02.		Sa., 16.03.		Di., 16.04.	
Mi., 17.01.		Sa., 17.02.		So., 17.03.		Mi., 17.04.	
Do., 18.01.		So., 18.02.		Mo., 18.03.		Do., 18.04.	
Fr., 19.01.	Bezirksbauernball, Limeshalle Höflein	Mo., 19.02.	FAT, LK NÖ	Di., 19.03.	ZLG ZAMm	Fr., 19.04.	
Sa., 20.01.		Di., 20.02.		Mi., 20.03.	ZLG ZAMm	Sa., 20.04.	
So., 21.01.		Mi., 21.02.	FAT, LK-Technik Mold	Do., 21.03.		So., 21.04.	
Mo., 22.01.		Do., 22.02.		Fr., 22.03.		Mo., 22.04.	
Di., 23.01.		Fr., 23.02.		Sa., 23.03.	Start Osterferien	Di., 23.04.	
Mi., 24.01.		Sa., 24.02.		So., 24.03.	Palmsonntag	Mi., 24.04.	
Do., 25.01.		So., 25.02.		Mo., 25.03.		Do., 25.04.	
Fr., 26.01.		Mo., 26.02.		Di., 26.03.		Fr., 26.04.	
Sa., 27.01.		Di., 27.02.		Mi., 27.03.		Sa., 27.04.	
So., 28.01.		Mi., 28.02.	ZLG ZAMm	Do., 28.03.	Gründonnerstag	So., 28.04.	
Mo., 29.01.		Do., 29.02.	ZLG ZAMm	Fr., 29.03.	Karfreitag	Mo., 29.04.	
Di., 30.01.				Sa., 30.03.	Karsamstag	Di., 30.04.	
Mi., 31.01.				So., 31.03.	Ostersonntag		

Mai 2024		Juni 2024		Juli 2024		August 2024	
Mi., 01.05.	Staatsfeiertag	Sa., 01.06.		Mo., 01.07.		Do., 01.08.	
Do., 02.05.		So., 02.06.		Di., 02.07.		Fr., 02.08.	
Fr., 03.05.		Mo., 03.06.		Mi., 03.07.		Sa., 03.08.	
Sa., 04.05.		Di., 04.06.		Do., 04.07.		So., 04.08.	
So., 05.05.		Mi., 05.06.		Fr., 05.07.		Mo., 05.08.	
Mo., 06.05.		Do., 06.06.		Sa., 06.07.		Di., 06.08.	
Di., 07.05.		Fr., 07.06.		So., 07.07.		Mi., 07.08.	
Mi., 08.05.		Sa., 08.06.		Mo., 08.07.		Do., 08.08.	
Do., 09.05.	Christi Himmelfahrt	So., 09.06.	Eröffnung AckerkulTOUR	Di., 09.07.		Fr., 09.08.	
Fr., 10.05.		Mo., 10.06.		Mi., 10.07.		Sa., 10.08.	
Sa., 11.05.		Di., 11.06.		Do., 11.07.		So., 11.08.	
So., 12.05.		Mi., 12.06.		Fr., 12.07.		Mo., 12.08.	
Mo., 13.05.		Do., 13.06.		Sa., 13.07.		Di., 13.08.	
Di., 14.05.		Fr., 14.06.		So., 14.07.		Mi., 14.08.	
Mi., 15.05.		Sa., 15.06.		Mo., 15.07.		Do., 15.08.	Maria Himmelfahrt
Do., 16.05.		So., 16.06.		Di., 16.07.		Fr., 16.08.	
Fr., 17.05.		Mo., 17.06.		Mi., 17.07.		Sa., 17.08.	
Sa., 18.05.		Di., 18.06.		Do., 18.07.		So., 18.08.	
So., 19.05.	Pfingstsonntag	Mi., 19.06.		Fr., 19.07.		Mo., 19.08.	
Mo., 20.05.	Pfingstmontag	Do., 20.06.		Sa., 20.07.		Di., 20.08.	
Di., 21.05.		Fr., 21.06.		So., 21.07.		Mi., 21.08.	
Mi., 22.05.		Sa., 22.06.		Mo., 22.07.		Do., 22.08.	
Do., 23.05.		So., 23.06.		Di., 23.07.		Fr., 23.08.	
Fr., 24.05.		Mo., 24.06.		Mi., 24.07.		Sa., 24.08.	
Sa., 25.05.		Di., 25.06.		Do., 25.07.		So., 25.08.	
So., 26.05.		Mi., 26.06.		Fr., 26.07.		Mo., 26.08.	
Mo., 27.05.		Do., 27.06.		Sa., 27.07.		Di., 27.08.	
Di., 28.05.		Fr., 28.06.		So., 28.07.		Mi., 28.08.	
Mi., 29.05.		Sa., 29.06.	Start Sommerferien	Mo., 29.07.		Do., 29.08.	
Do., 30.05.	Fronleichnam	So., 30.06.		Di., 30.07.		Fr., 30.08.	
Fr., 31.05.				Mi., 31.07.		Sa., 31.08.	

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

Impressum

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

Für den Inhalt verantwortlich: Ök.-Rat Annemarie Raser, Margit Kitzweger-Gall
Redaktion und Gestaltung: Ing. Angela Barnet, Bildungssekretärin
Redaktionsschluss: 17. Juli 2023
Druck: Hauseigene Druckerei

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

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

Wünsche und Anregungen für das Bildungsprogramm 2023/2024 bitte bis März 2024 an Ihre Ortsbäuerin weitergeben!

Termin-, Orts- und Programmänderungen vorbehalten!

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

Fotos

Foto Titelseite: Landeplatzl - Josef Rittler NÖN (erste Zeile linkes Bild), Veronika Koch (erste Zeile rechtes Bild), Eva Wittner (zweite Zeile linkes Bild) und Carnuntum Tracht - Bettina Trapl (zweite Zeile rechtes Bild)

Foto Seite 2: Georg Pomassl/Landwirtschaftskammer NÖ

Foto Seite 3: LK NÖ\www.pomassl-fotografie.at (Ök.-Rat Annemarie Raser)

Foto Seite 7: LK NÖ Elisabeth Heidegger/Franz Gleiß

Foto Seite 27: Martina Pfneisl (Stoffdruckkurs)

Foto Seite 29: Mag. Kerstin Platzer – Raumkonzept by Kerstin (Kurs: HYGGE)

Foto Seite 30: Ulrike Straus (Kurs: Es war einmal ein Hemd)

Foto Seite 32: Maria Pachler (Zwirnknopfkurs)

Weitere Informationen zum Kursablauf/-besuch:

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

Anmeldung:

Über die Homepage der Bäuerinnen www.baeuerinnen-noe.at bzw. bei Ihrer Ortsbäuerin.

Die kennen sich aus im Lagerhaus



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

Raiffeisen-Lagerhaus Wiener Becken eGen

Zentrale Ebreichsdorf • Bahnstraße 29 • 2483 Ebreichsdorf • lagerhaus-wienerbecken.at
Tel. 02254/72501 • E-Mail: ebreichsdorf@wienerbecken.rlh.at

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

Raiffeisen-Lagerhaus GmbH

Zentrale Bruck/Leitha • Lagerhausstraße 3 • 2460 Bruck an der Leitha
Tel.: 02162/210 • lagerhaus-rlg.at

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

Lagerhaus Agrar



Lagerhaus Technik



Lagerhaus Energie



Lagerhaus Baustoffe



Lagerhaus Haus & Garten



Lagerhaus Weinbau



Lagerhaus Wiener Becken

Lagerhaus GmbH