

## Bildungsprogramm 2023/2024

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



Find us on  
Facebook

# Die Bäuerinnen Niederösterreich

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



Foto: Georg Pomass/landwirtschaftskammer NÖ

*Die Bäuerinnen.*

Hier geht's  
zum Imagefilm



## 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 des Kammerobmannes



**Kammerobmann:  
Thomas Handler**

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

### **Sehr geehrte Bäuerinnen und Kursteilnehmer:innen!**

#### **Seminarbäuerinnen und Schule am Bauernhof Betriebe gesucht!**

6000 Schülerinnen und Schüler kommen jährlich dank unserer Seminarbäuerinnen, Schule am Bauernhof-Betrieben und der Agrar- und Waldwerkstatt in der LFS Warth mit der Landwirtschaft in Berührung. Die Seminarbäuerinnen und Schule am Bauernhof-Betriebe leisten hier einen großen Beitrag in der Öffentlichkeitsarbeit für ALLE landwirtschaftlichen Betriebe. Ich möchte mich an dieser Stelle bei allen bedanken, die hier viel Zeit und Energie in diese Arbeit stecken.

Damit Sie ein Kursprogramm in den Händen halten können, braucht es auch engagierte Seminarbäuerinnen, die diese Kurse veranstalten.

Die letzten Lehrgänge zu Schule am Bauernhof und der Ausbildung als Seminarbäuerin im Bezirk Neunkirchen sind schon eine Weile her. Wir wollen wieder einen neuen Kurs im südlichen Niederösterreich starten. Viele der Teilnehmer:innen an den Kursen haben

- eine neue Einkommensmöglichkeit für den Betrieb
- Freundschaften und Betriebskooperationen
- neue kreative Ideen sowie
- Möglichkeiten zur Persönlichkeitsbildung

gefunden.

**Sollten Sie Interesse an einem der Kurse haben, melden Sie sich bitte in der Bezirksbauernkammer Neunkirchen.**

Ich wünsche allen Kursteilnehmer:innen gutes Gelingen und viel Freude und Erfolg.

Euer Kammerobmann  
Thomas Handler eh

#### **Impressum:**

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

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

Für den Inhalt verantwortlich: Kammersekretär Christoph Edelhofer, Redaktion und Gestaltung: Carina Stangl  
Redaktionsschluss: August 2023, Druck: Druckerei der NÖ Landes-Landwirtschaftskammer in St. Pölten  
Wünsche und Anregungen für das Bildungsprogramm 2024/2025 bitte bis April 2024 an Ihre Ortsbäuerin weitergeben! Termin-, Orts- und Programmänderungen vorbehalten! Bildnutzungsrechte: Es wird darauf hingewiesen, dass bei Veranstaltungen und Kursen Fotos & Filme angefertigt werden und zum Zweck der Nachberichterstattung veröffentlicht werden können.

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

Fotocredits: Karoline Ofenböck, Julia Ofenböck, LK NÖ/Bäuerinnen NÖ

**Aspang:  
Gebietsbäuerin  
Maria Gremel**



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

**Gloggnitz:  
Gebietsbäuerin  
Daniela Ofner**



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

**Neunkirchen:  
Gebietsbäuerin  
Waltraud Woltron**



Bogengasse 106  
2732 Würflach  
M 0664/9793896  
waltraud@bauernhof-woltron.at

**Liebe Mitglieder des Bäuerinnen-Vereins!**

Wir freuen uns, euch unser vielseitiges Bildungsprogramm präsentieren zu können, welches durch viele Wünsche und Anregungen eurerseits zustande gekommen ist. Neben einer Vielfalt an fachlichen Weiterbildungsmöglichkeiten – teils mit Anrechenbarkeiten – stehen auch interessante Kreativ- und Handwerkskurse zur Auswahl.



Die Kurse und Veranstaltungen bieten uns einen ausgezeichneten Rahmen für gegenseitigen Austausch – sei es untereinander, mit Mitgliedern aus dem landwirtschaftlichen Bereich, oder vielleicht auch Frauen, welchen die Bäuerinnenorganisation noch nicht so bekannt ist. Nutzen wir die Möglichkeit uns untereinander zu vernetzen, voneinander zu lernen und machen wir unser Tun sichtbar.

Wir wollen auch speziell junge Frauen einladen, bei uns Bäuerinnen dabei zu sein. Gemeinsam möchten wir den ländlichen Raum aktiv gestalten.

Wir wünschen euch viel Freude bei den Veranstaltungen und freuen uns schon auf das nächste Zusammentreffen.

Für die Bäuerinnen im Bezirk Neunkirchen

Karoline Ofenböck eh

Kontakt:  
Boden 43  
2851 Thomasberg  
M 0664/1448643  
karoline.ofenboeck@aon.at

# Inhaltsverzeichnis

<b>Vorwort</b> .....	<b>3</b>
<b>Programm auf Bezirksebene</b> .....	<b>10</b>
<b>Bezirk Neunkirchen</b> .....	<b>10</b>
Tag der jungen Frau am Bauernhof .....	10
Tag für die Bäuerin.....	10
Vorankündigung: Tag der älteren Generation.....	10
Motorsägenkurs .....	11
Komm & koch mit der Bäuerin: Bäuerliche Knödelküche! So einfach ist!.....	11
Heimisches Superfood „Vom Mehrwert unserer Lebensmittel“ .....	12
Workshop: Naturseife selbstgemacht .....	12
Komm & koch mit der Bäuerin: Osterbackstube – was hoppelt & raschelt da?.....	13
Pflanzenbasar mit Vortrag.....	13
<b>Programm auf Gebietsebene</b> .....	<b>14</b>
<b>Gebiet Aspang</b> .....	<b>14</b>
Komm & koch mit der Bäuerin: Pizza, Gnocchi & Co. ....	14
Heimisches Superfood „Vom Mehrwert unserer Lebensmittel“ .....	14
Korbflechten mit Weide – Schöne Werkstücke für Haus und Garten .....	15
Intervallfasten für Einsteiger.....	15
Komm & koch mit der Bäuerin: Bowls – Die bunte Vielfalt in der Schüssel.....	16
Hausgartl VI – Wintergemüse: Knackiges Gemüse in der kalten Jahreszeit ernten.....	17
Komm & koch mit der Bäuerin: Saison ist! Spargelgenuss .....	17
<b>Programm auf Gebietsebene</b> .....	<b>18</b>
<b>Gebiet Gloggnitz</b> .....	<b>18</b>
Familien-Fußwallfahrt von der Rams auf die Raach .....	18
Vorankündigung: Badefahrt Loipersdorf .....	18
Herbergssuche.....	18
Komm & koch mit der Bäuerin: Bowls – Die bunte Vielfalt in der Schüssel.....	19
Komm & koch mit der Bäuerin: Pizzafritzer für Kids .....	20
Komm & koch mit der Bäuerin: Brauchtumsgebäck 2 – Krapfen & Beugel .....	20
Komm & koch mit der Bäuerin: Saison ist! Spargelgenuss .....	21
Hausgartl V: Balkon- und Terrassengarten mit großem Wert .....	21
<b>Programm auf Gebietsebene</b> .....	<b>22</b>
<b>Gebiet Neunkirchen</b> .....	<b>22</b>
Vorankündigung: Badefahrt nach Bad Tatzmannsdorf .....	22
Komm & koch mit der Bäuerin: Niederösterreich tischt auf!.....	22
Korbflechten mit Weide – Schöne Werkstücke für Haus und Garten .....	23
Komm & koch mit der Bäuerin: Kulinarische Mitbringsel.....	23
Komm & koch mit der Bäuerin: Bowls – Die bunte Vielfalt in der Schüssel .....	24
Vorratshaltung Obst & Gemüse.....	25
Korbflechten mit Weide – Das Rundflechten .....	25
Komm & Koch mit der Bäuerin: Gut, Besser, Burger! – Patties, Buns & Co.....	26
Komm & koch mit der Bäuerin: Saison ist! Spargelgenuss .....	26
Blumenwiesen – Wiesenwissen .....	27
<b>Allgemeine Geschäftsbedingungen für Die Bäuerinnen NÖ und deren Mitgliedsvereine</b> .....	<b>28</b>



### Bäuerinnen-Facebook-Seiten

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

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

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

**Gleich jetzt Seite abonnieren!**

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

[www.facebook.com/diebaeuerinnennoe/](https://www.facebook.com/diebaeuerinnennoe/)



### Homepage der Bäuerinnen

**Die Bäuerinnen im Bezirk Neunkirchen:**

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

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



**Homepage der Bäuerinnen NÖ**

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

Halte dich auch auf Landesebene am Laufenden!



Wir freuen uns auf deinen Besuch auf der Homepage!

### Newsletter der Bäuerinnen NÖ

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

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



### Unterlagen auf der Lernplattform e.lfi

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



# Die Landwirtschaft im Dialog – Verlass di drauf!



Zu den Angeboten  
und Unterlagen



Zu den **niederösterreichweiten** Seminaren



## Unterlagen

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



## Kulturinfotafeln



## Videos

Video Vorbildwirkung  
...



## Soziale Medien

„Unsere Bauern.  
Verlass di drauf.“



## Beratungs- angebot

Öffentlichkeitsarbeit  
am Bauernhof

## Ansprechpartner:innen:

Abteilung Agrarkommunikation

agrarkommunikation@lk-noe.at, 05 0259 28000

## 6 Schritte für eine erfolgreiche Anmeldung

*Die Bäuerinnen.*

- 1 Homepage der Bäuerinnen aufrufen  
[www.baeuerinnen-noe.at](http://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!

*6 Schritte  
für eine erfolgreiche Anmeldung!*

Video-Anleitung  
dazu:



### Bankverbindungen:

Die Bäuerinnen im Gebiet Aspang

IBAN: AT76 3219 5000 0042 3376

Die Bäuerinnen im Gebiet Gloggnitz

IBAN: AT21 3219 5000 0212 2448

Die Bäuerinnen im Gebiet Neunkirchen

IBAN: AT77 3293 7000 0331 2188

Die Bäuerinnen im **BEZIRK**

IBAN: AT67 3293 7000 0366 0792, BIC: RLNWATWWNSM

## Programm auf Bezirksebene Bezirk Neunkirchen

### Tag der jungen Frau am Bauernhof

**Zielgruppe:**

für alle interessierten jungen Frauen im ländlichen Raum

**Programm:**

Vortrag „Aufklärung gestern und heute – War früher alles besser?“

Open End bei Kaffee und Mehlspeise

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

**Anmeldeschluss:** 16.11.2023

**Anmeldung:** [www.baeuerinnen-noe.at/nr/3-0082243](http://www.baeuerinnen-noe.at/nr/3-0082243)

**Kursnummer:** 3-0082243

**Datum:** Do, 23.11.2023

14 bis ca. 16 Uhr

**Ort:** LFS Warth

**Referentin:**

Sabine Fallmann-Hauser

Dipl. Sexualpädagogin, Psychologische Beraterin, Trainerin Gender und Diversity

**Verantwortlich:**

Bezirksbäuerin Karoline Ofenböck  
M 0664/1448643



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

**Zielgruppe:**

alle Bäuerinnen-Mitglieder, die ländliche Jugend sowie Interessierte

**Programm:**

- Kleiner Frühstücksbrunch von den Bäuerinnen aus dem Gebiet Gloggnitz
- Vortrag „Fit4Future: Wie Klima und Wetter unser Wohlbefinden beeinflussen“

Keine Anmeldung erforderlich.

**Kursnummer:** 3-0082247

**Datum:** Mi, 10.01.2024

9 bis ca. 14 Uhr

**Ort:** LFS Warth

**Referentin:**

Mag. Dr. Christa Kummer

Klimatologin, Hydrologin, Theologin

**Verantwortlich:**

Bezirksbäuerin Karoline Ofenböck  
M 0664/1448643



### Vorankündigung: Tag der älteren Generation

**Zielgruppe:**

alle junggebliebenen Bäuerinnen und Bauern

**Programm:**

wird noch bekannt gegeben

**Datum:** noch offen

**Ort:** LFS Warth

**Verantwortlich:**

Erna Punkl

T 02643/2222

## Motorsägenkurs

**Zielgruppe:** Waldeigentümer:innen und interessierte Bäuerinnen-Mitglieder

### Kursinhalt:

Im Rahmen dieses Seminars werden Ihnen die Gefahren bei der Waldarbeit, relevante gesetzliche Bestimmungen, Gerätekunde und Handhabung der Motorsäge sowie die gängigen Arbeitstechniken bei der Stark- und Schwachholzernte in Theorie und Praxis vermittelt.

Wartung und Pflege, Kettenschärfen, Schnittübungen an verspannten Stämmen (Spannungssimulator), Schnittübungen an stehenden Stämmen; (Gelegenheit für Mittagessen ist gegeben.)

**Mitzubringen:** Schutzausrüstung, Motorsäge (wenn vorhanden)

**Anzahl:** mind. 5 Personen, max. 12 Personen

**Anmeldeschluss:** 19.10.2023

**Anmeldung:** [www.baeuerinnen-noe.at/nr/3-0082242](http://www.baeuerinnen-noe.at/nr/3-0082242)

**Kursnummer:** 3-0082242

**Datum:** Do, 02.11.2023

9 bis 17 Uhr



### Kursort:

Betrieb Stefanie Prenner  
Mariensee 59  
2870 Aspang

### Referent:

DI Michael Gruber (LK NÖ)

### Kosten:

50 Euro Vorabüberweisung  
(exkl. Mittagessen)

### Kursverantwortlich:

Bezirksbäuerin Karoline Ofenböck  
M 0664/1448643

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

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

### Kursinhalt:

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

**Mitzubringen:** Kochschürze, Geschirrtücher

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

**Anmeldeschluss:** 10.11.2023

### Anmeldung:

[www.baeuerinnen-noe.at/nr/3-0081472](http://www.baeuerinnen-noe.at/nr/3-0081472)

[www.baeuerinnen-noe.at/nr/3-0081473](http://www.baeuerinnen-noe.at/nr/3-0081473)

Ländliches  
Fortbildungsinstitut **LF<sup>i</sup>**

**Komm  
& koch**  
mit der Bäuerin

**Kursnummer:** 3-0081472

**Datum:** Fr, 24.11.2023

17 bis 21 Uhr



**Kursnummer:** 3-0081473

**Datum:** Sa, 25.11.2023

8.30 bis 12.30 Uhr



### Kursort:

BBK Neunkirchen  
Triester Str. 14, 2620 Neunkirchen

### Kosten:

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

### Referentin/Kursverantwortlich:

Seminarbäuerin Ingrid Jägersberger  
M 0664/5037062

SEMINAR  
BÄUER  
INNEN

## Heimisches Superfood „Vom Mehrwert unserer Lebensmittel“

**Zielgruppe:** alle, die sich für Lebensmittel und Ernährung interessieren und mehr über die „Superkräfte“ der heimischen Lebensmittel erfahren möchten

### Kursinhalt:

- Was sind Superfoods und was steckt drinnen?
- Wie wirken sie auf unsere Gesundheit?
- Viele praktische Tipps und Verkostungen
- Gegenüberstellung Handel vs. heimisches Superfood

**Anzahl:** mind. 20 Personen, max. 25 Personen

**Anmeldeschluss:** 16.02.2024

**Anmeldung:** [www.baeyerinnen-noe.at/nr/3-0082021](http://www.baeyerinnen-noe.at/nr/3-0082021)

**Kursnummer:** 3-0082021

**Datum:** Di, 20.02.2024  
19 bis 21 Uhr



### Kursort:

BBK Neunkirchen  
Triester Straße 14  
2620 Neunkirchen

**Kosten:** 15 Euro Vorabüberweisung

### Referentinnen/Kursverantwortlich:

Seminarbäuerin Barbara Hlavka  
M 0664/8460809  
Seminarbäuerin Waltraud Riegler  
M 0680/1101817

SEMINAR  
BÄUER  
INNEN

## Workshop: Naturseife selbstgemacht

**Zielgruppe:** für alle, die ihre eigene Seife herstellen möchten (Mindestalter 15 Jahre)

### Kursinhalt:

Neben einem ausführlichen Theorieteil werden wir eine pflegende Seife im Kaltverfahren herstellen. Dazu verwenden wir möglichst regionale Fette, Öle und Kräuter. Es gibt Infos zu den wichtigsten Rohstoffen und Färbemöglichkeiten. Die Herstellungstechnik und -ablauf werden Schritt für Schritt erklärt und anschließend wird in Kleingruppen eine eigene Seife geführt. Mit dem im Workshop vermittelten Wissen kann man sein persönliches Seifenrezept kreieren und auch selbst sieden. Das Ergebnis kann mit Nachhause genommen werden.

### Mitzubringen:

- Langärmelige Bluse/Shirt oder Arbeitsmantel, ev. Schürze
- Gummihandschuhe und Mundschutz
- Schutzbrille, wenn vorhanden
- altes Handtuch zum Heimtransport des Seifenblocks

**Anrechenbarkeit:** 3 Stunden für Schule am Bauernhof

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

**Anmeldeschluss:** 09.02.2024

**Anmeldung:** [www.baeyerinnen-noe.at/nr/3-0082244](http://www.baeyerinnen-noe.at/nr/3-0082244)

**Kursnummer:** 3-0082244

**Datum:** Sa, 24.02.2024  
14 bis 17 Uhr



### Kursort:

BBK Neunkirchen  
Triester Straße 14  
2620 Neunkirchen

### Referentin:

Petra Regner-Haindl  
[www.von-der-wiese.at](http://www.von-der-wiese.at)

### Kosten:

47 Euro Vorabüberweisung  
Die Materialkosten von ca. 18 Euro werden vor Ort einkassiert.

### Kursverantwortlich:

Bezirksbäuerin Karoline Ofenböck  
M 0664/1448643



## Komm & koch mit der Bäuerin: Osterbackstube – was hoppelt & raschelt da?

Ländliches  
Fortbildungsinstitut **LFI**

**Komm  
& koch**  
mit der Bäuerin 

**Zielgruppe:** für Kids von 7-11 Jahren!

### 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 frühlinghaften Osterbackstube zeigen dir unsere zwei Seminarbäuerinnen auch noch, wie du selbst ein wunderschönes Osternest flechten kannst. Für besonders FROHE OSTERN!

### Mitzubringen:

Kochschürze, Geschirrtücher

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

**Anmeldeschluss:** 08.03.2024

**Anmeldung:** [www.baeuerinnen-noe.at/nr/3-0081483](http://www.baeuerinnen-noe.at/nr/3-0081483)

**Kursnummer:** 3-0081483

**Datum:** Fr, 22.03.2024

15 bis 17.30 Uhr



### Kursort:

BBK Neunkirchen  
Triester Straße 14  
2620 Neunkirchen

### Kosten:

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

### Referentinnen/Kursverantwortlich:

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

SEMINAR  
BAUER  
INNEN

## Pflanzenbasar mit Vortrag

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

### Kursinhalt:

Sind Ihre Rabatten zu dicht verwachsen oder Ihre Topfpflanzen zu üppig - wir freuen uns im Frühjahr über jede Pflanzenspende. Beim Pflanzenbasar können Sie um 2 Euro diverse Blumen, Kräuter, Knollen, etc. erwerben. Weiters Verkauf von verschiedenen Gartendekorationen und viele andere nützliche Sachen für den Garten. Für Kaffee und Kuchen sorgen die Bäuerinnen im Gebiet Aspang.

**NEU Vortrag um 13 Uhr zum Thema:**  
„Gärtnern für Bienen, Schmetterlinge & Co.“

Für den Vortrag ist eine **Online-Anmeldung** erforderlich!

**Anmeldeschluss:** 17.04.2024

**Anmeldung:** [www.baeuerinnen-noe.at/nr/3-0082032](http://www.baeuerinnen-noe.at/nr/3-0082032)

**Kursnummer:** 3-0082032

**Datum:** Sa, 20.04.2024

14 bis 15.30 Uhr

Der Verkauf beginnt ausnahmslos  
um 14 Uhr!

### Kursort:

LFS Warth

### Referentin:

Petra Hirner, MSc  
„Natur im Garten“



**Kosten:** kostenfrei

### Verantwortlich:

Bezirksbäuerin Karoline Ofenböck  
M 0664/1448643



## Programm auf Gebietsebene Gebiet Aspang



### Komm & koch mit der Bäuerin: Aufkocht is! Pizza, Gnocchi & Co.

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

**Kursinhalt:**

Knuspriger Teig, reife Paradeiser und dann noch die milde Würze von Basilikum es ist Pizza-Zeit! In diesem Kochseminar lernen Sie die italienischen Klassiker mit allem kennen, was dazu gehört: von selbst gemachten Pizzateigen über mürbe Pizzastangerl bis zur g'schmackigen Pizzaiola (Pizza-Tomatensauce). Wie wär's als Abwechslung mit selbst gewuzelten Erdäpfelgnocchi auf Blattsalat, einem Flammkuchen oder italienischen Süßspeisen wie einer Zabaione oder einer Panna-Cotta zum Dessert? Buon appetito!

**Mitzubringen:** Kochschürze, Geschirrtücher

**Anmeldeschluss:** 26.10.2023

**Anmeldung:**

[www.baeuerinnen-noe.at/nr/3-0081538](http://www.baeuerinnen-noe.at/nr/3-0081538)

[www.baeuerinnen-noe.at/nr/3-0081539](http://www.baeuerinnen-noe.at/nr/3-0081539)

**Kursnummer:** 3-0081538

**Datum:** Do, 09.11.2023

18 bis 22 Uhr



**Kursnummer:** 3-0081539

**Datum:** Fr, 10.11.2023

18 bis 22 Uhr



**Kursort:**

ehem. BBK Aspang

Hauptplatz 5, 2870 Aspang-Markt

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

14 Personen

**Kosten:**

30 Euro Vorabüberweisung

Die Lebensmittelkosten von ca.

15 Euro werden vor Ort einkassiert

**Referentin/Kursverantwortlich:**

Seminarbäuerin Andrea Igel

M 0676/9214171

SEMINAR  
BÄUER  
INNEN

### Heimisches Superfood „Vom Mehrwert unserer Lebensmittel“

**Zielgruppe:** alle, die sich für Lebensmittel und Ernährung interessieren und mehr über die „Superkräfte“ der heimischen Lebensmittel erfahren möchten

**Kursinhalt:**

- Was sind Superfoods und was steckt drinnen?
- Wie wirken sie auf unsere Gesundheit?
- Viele praktische Tipps und Verkostungen
- Gegenüberstellung Superfood vom Handel vs. heimisches Superfood

**Anzahl:** mind. 20 Personen, max. 25 Personen

**Anmeldeschluss:** 16.02.2024

**Anmeldung:** [www.baeuerinnen-noe.at/nr/3-0082022](http://www.baeuerinnen-noe.at/nr/3-0082022)

**Kursnummer:** 3-0082022

**Datum:** Do, 22.02.2024

19 bis 21 Uhr



**Kursort:**

ehem. BBK Aspang

Hauptplatz 5, 2870 Aspang-Markt

**Kosten:** 15 Euro Vorabüberweisung

**Referentinnen/Kursverantwortlich:**

Seminarbäuerin Barbara Hlavka

M 0664/8460809

Seminarbäuerin Waltraud Riegler

M 0680/1101817

SEMINAR  
BÄUER  
INNEN

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

**Zielgruppe:** für alle, die gerne mit Weide basteln

### Kursinhalt:

Seit Jahrtausenden werden aus Weide Nutz- und Ziergegenstände gefertigt. In diesem Workshop werden einfache Flechttechniken erlernt. Es werden schöne Werkstücke, wie Kränze, geflochtene Blätter, Herzen oder einfache Tablett aus Weide angefertigt.

Kennenlernen des Materials, Infos über die Weide, Ernte des Materials, Erlernen der Technik des Rahmenflechtens, Anfertigung eigener Werkstücke, wie z.B. Serviettenringe, Windlichter, Rasseln, Vogelfutterglocken und Körbchen in Rasseltechnik, oder wunderschöne Dekosachen und Spiralen, die vor allem zum Kennenlernen und Beginnen gut geeignet sind.

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

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

**Anmeldeschluss:** 09.02.2024

**Anmeldung:** [www.baeuerinnen-noe.at/nr/3-0081921](http://www.baeuerinnen-noe.at/nr/3-0081921)

**Kursnummer:** 3-0081921

**Datum:** Fr, 23.02.2024

9 bis 17 Uhr



### Kursort:

Betrieb Bernadette und Josef Brandstetter

Kampichl 11, 2871 Zöbern

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

### Referentin:

Marion Müllauer-Amstötter



### Kosten:

55 Euro Vorabüberweisung  
(gefördert; mit Betriebsnummer)

95 Euro (ungefördert)

### Kursverantwortlich:

Dipl.-Päd. Ing. Irene Blasge (LK NÖ)

M 0664/6025926108

## Intervallfasten für Einsteiger

### Zielgruppe:

Bäuerinnen und Frauen der Region

### Kursinhalt:

Was ist Intervallfasten? Tipps und Tricks, um den Einstieg ins Intervallfasten zu erleichtern, das eigene Wohlbefinden zu steigern und dabei auch noch Gewicht zu verlieren.

### Anzahl:

mind. 8 Personen, max. 25 Personen

**Anmeldeschluss:** 05.01.2024

**Anmeldung:** [www.baeuerinnen-noe.at/nr/3-0083105](http://www.baeuerinnen-noe.at/nr/3-0083105)

**Kursnummer:** 3-0083105

**Datum:** 19.01.2024

19 bis 21 Uhr



### Kursort:

ehem. BBK Aspang

Hauptplatz 5

2870 Aspang-Markt

### Referentin:

Regina Huber

### Kosten:

15 Euro Vorabüberweisung

### Kursverantwortlich:

Gebietsbäuerin Maria Gremel

M 0664/73842092

## 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.

**Mitzubringen:** Kochschürze, Geschirrtücher

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

**Anmeldeschluss:** 15.02.2024

### Anmeldung:

[www.baeuerinnen-noe.at/nr/3-0081468](http://www.baeuerinnen-noe.at/nr/3-0081468)

[www.baeuerinnen-noe.at/nr/3-0081470](http://www.baeuerinnen-noe.at/nr/3-0081470)

[www.baeuerinnen-noe.at/nr/3-0081471](http://www.baeuerinnen-noe.at/nr/3-0081471)

**Kursnummer:** 3-0081468

**Datum:** Do, 29.02.2024  
15 bis 19 Uhr



**Kursnummer:** 3-0081470

**Datum:** Fr, 01.03.2024  
18 bis 22 Uhr



**Kursnummer:** 3-0081471

**Datum:** Fr, 08.03.2024  
18 bis 22 Uhr



### Kursort:

ehem. BBK Aspang  
Hauptplatz 5  
2870 Aspang-Markt

### Kosten:

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

### Referentin/Kursverantwortlich:

Seminarbäuerin Waltraud Strobl  
M 0664/1046217

SEMINAR  
BAUER  
INNEN

## Hausgarten VI – 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 und versorgt uns mit Vitaminen, Mineralstoffen, sekundären Pflanzeninhaltsstoffen und Ballaststoffen.

Gute Planung, optimaler Anbauzeitpunkt, ein Gespür für Pflanzen und Lust, 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 versch. Wintersalaten, -kräutern und anderen Gemüsearten, damit der Winteranbau im ungeheizten Foliengewächshaus, im Frühbeet oder im Freiland gelingt.

Der Anbau von Wintergemüse kann auch eine **zusätzliche Einkommensquelle für Ihren Betrieb** darstellen.

**Anmeldeschluss:** 26.03.2024

**Anmeldung:** [www.baewerinnen-noe.at/nr/3-0081513](http://www.baewerinnen-noe.at/nr/3-0081513)

**Kursnummer:** 3-0081513

**Datum:** Di, 09.04.2024  
19 bis 21 Uhr



### Kursort:

LFS Warth  
Aichhof 1  
2831 Warth



**Anzahl:** mind. 12 Personen, max. 25 Personen

### Referent:

DI Günther Kodym (LFS Warth)

**Kosten:** 10 Euro Vorabüberweisung

### Kursverantwortlich:

Gebietsbäuerin Maria Gremel  
M 0664/73842092

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

**Zielgruppe:** alle, die die Spargelküche kennenlernen wollen!

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

**Mitzubringen:** Kochschürze, Geschirrtücher

**Anmeldeschluss:** 25.04.2024

**Anmeldung:** [www.baewerinnen-noe.at/nr/3-0081533](http://www.baewerinnen-noe.at/nr/3-0081533)



**Kursnummer:** 3-0081533

**Datum:** Do, 16.05.2024  
18 bis 22 Uhr



### Kursort:

ehem. BBK Aspang  
Hauptplatz 5, 2870 Aspang-Markt

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

**Kosten:** 30 Euro Vorabüberweisung

Die Lebensmittelkosten von ca. 15 Euro werden vor Ort einkassiert

### Referentin/Kursverantwortlich:

Seminarbäuerin Andrea Igel  
M 0676/9214171



## Programm auf Gebietsebene Gebiet Gloggnitz

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

**Zielgruppe:**

für alle, die sich mit dem Motto verbunden fühlen

**Beschreibung:**

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

**Datum:** Do, 26.10.2023**Ablauf:**

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

**Verantwortlich:**

Gebietsbäuerin Daniela Ofner  
M 0699/81312909

### Vorankündigung: Badefahrt Loipersdorf

**Zielgruppe:**

für alle Interessierten

**Programm:**

Abfahrtszeiten werden zeitgerecht bekannt gegeben

**Datum:** Mo, 06.11.2023**Verantwortlich:**

Theresia Krachler  
M 0650/2806957

### Herbergssuche

**Beschreibung:**

Herbergssuche mit gemütlichem Beisammensein bei regionalen Köstlichkeiten

Keine Anmeldung erforderlich.

**Datum:** Do, 07.12.2023

Beginn um 19 Uhr

**Ort:**

ehem. BBK Gloggnitz  
Wiener Straße 2, 2640 Gloggnitz

**Verantwortlich:**

Johanna Tomek  
T 02662/42170

## 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.

**Mitzubringen:** Kochschürze, Geschirrtücher

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

**Anmeldeschluss:** 02.11.2023

### Anmeldung:

[www.baeuerinnen-noe.at/nr/3-0081464](http://www.baeuerinnen-noe.at/nr/3-0081464)

[www.baeuerinnen-noe.at/nr/3-0081465](http://www.baeuerinnen-noe.at/nr/3-0081465)

[www.baeuerinnen-noe.at/nr/3-0081466](http://www.baeuerinnen-noe.at/nr/3-0081466)

**Kursnummer:** 3-0081464

**Datum:** Do, 16.11.2023

18 bis 22 Uhr



**Kursnummer:** 3-0081465

**Datum:** Fr, 17.11.2023

18 bis 22 Uhr



**Kursnummer:** 3-0081466

**Datum:** Sa, 18.11.2023

8 bis 12 Uhr



**Kursort:** ehem. BBK Gloggnitz

Wiener Straße 2, 2640 Gloggnitz

### Kosten:

30 Euro Vorabüberweisung

Die Lebensmittelkosten von ca.

15 Euro werden vor Ort einkassiert

**Referentin/Kursverantwortlich:**

Seminarbäuerin Maria Tomek

M 0664/5205080

SEMINAR  
BÄUER  
INNEN

## Komm & koch mit der Bäuerin: Pizzaflitzer für Kids!

Ländliches  
Fortbildungs  
Institut



**Zielgruppe:** für Kids von 7-11 Jahren

### 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, Geschirrtücher

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

**Anmeldeschluss:** 12.01.2024

**Anmeldung:** [www.baeuerinnen-noe.at/nr/3-0081445](http://www.baeuerinnen-noe.at/nr/3-0081445)

**Kursnummer:** 3-0081445

**Datum:** Sa, 27.01.2024

9.30 bis 12 Uhr



**Kursort:** ehem. BBK Gloggnitz

Wiener Straße 2, 2640 Gloggnitz

**Kosten:** 25 Euro Vorabüberweisung

Die Lebensmittelkosten von ca.

12 Euro werden vor Ort einkassiert

**Referentinnen/Kursverantwortlich:**

Seminarbäuerin Ingrid Jägersberger

M 0664/5037062

Seminarbäuerin Waltraud Strobl

M 0664/1046217

SEMINAR  
BÄUER  
INNEN

## Komm & koch mit der Bäuerin: Wie's Brauch is! Brauchtumsgebäck 2 – Krapfen & Beugel

Ländliches  
Fortbildungs  
Institut



**Zielgruppe:**

für alle Backwissbegierige mit und ohne Vorkenntnisse.

### Kursinhalt:

Krapfen- und Beugel backen, das lernt man nicht aus dem Back- bzw. Kochbuch! Viele „Backkünste“ verlieren sich in der heutigen Gesellschaft immer mehr, denn es gibt nahezu alles fertig zu kaufen. Doch mal ehrlich, Selbstgemacht schmeckt immer noch besser! Im Kurs Brauchtumsgebäck II wird geformt, was der Teig hält! Zudem erhalten Sie wertvolle backtechnische Hinweise und Tipps zum richtigen Umgang mit Frittierfett.

**Mitzubringen:** Kochschürze, Geschirrtücher

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

**Anmeldeschluss:** 15.01.2024

**Anmeldung:**

[www.baeuerinnen-noe.at/nr/3-0081447](http://www.baeuerinnen-noe.at/nr/3-0081447)

[www.baeuerinnen-noe.at/nr/3-0081449](http://www.baeuerinnen-noe.at/nr/3-0081449)

[www.baeuerinnen-noe.at/nr/3-0081450](http://www.baeuerinnen-noe.at/nr/3-0081450)

**Kursnummer:** 3-0081447

**Datum:** Mo, 29.01.2024

18 bis 22 Uhr



**Kursnummer:** 3-0081449

**Datum:** Di, 30.01.2024

18 bis 22 Uhr



**Kursnummer:** 3-0081450

**Datum:** Mi, 31.01.2024

18 bis 22 Uhr



**Kursort:** ehem. BBK Gloggnitz

Wiener Straße 2, 2640 Gloggnitz

**Kosten:** 30 Euro Vorabüberweisung

Die Lebensmittelkosten von ca.

15 Euro werden vor Ort einkassiert.

**Referentin/Kursverantwortlich:**

Seminarbäuerin Daniela Ofner

M 0699/81312909

SEMINAR  
BÄUER  
INNEN

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

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

### Kursinhalt:

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

**Anmeldeschluss:** 02.02.2024

### Anmeldung:

[www.baeuerinnen-noe.at/nr/3-0081512](http://www.baeuerinnen-noe.at/nr/3-0081512)

**Kursnummer:** 3-0081512

**Datum:** Fr, 16.02.2024

8.30 bis 12.30 Uhr



### Kursort:

ehem. BBK Gloggnitz  
Wiener Straße 2  
2640 Gloggnitz



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

### Referentin:

Dipl.-Päd. Elfriede Stückler  
(LFS Warth)

**Kosten:** 15 Euro Vorabüberweisung

### Kursverantwortlich:

Gebietsbäuerin Daniela Ofner  
M 0699/81312909

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

### Zielgruppe:

alle, die gerne die Spargelküche kennenlernen wollen!

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

**Mitzubringen:** Kochschürze, Geschirrtücher

**Anmeldeschluss:** 25.04.2024

### Anmeldung:

[www.baeuerinnen-noe.at/nr/3-0081532](http://www.baeuerinnen-noe.at/nr/3-0081532)

Ländliches  
Fortbildungsinstitut

LFI

Komm  
& koch  
mit der Bäuerin



**Kursnummer:** 3-0081532

**Datum:** Mi, 15.05.2024

18 bis 22 Uhr



**Kursort:** ehem. BBK Gloggnitz

Wiener Straße 2, 2640 Gloggnitz

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

### Kosten:

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

### Referentin/Kursverantwortlich:

Seminarbäuerin Andrea Igel  
M 0676/9214171

SEMINAR  
BÄUER  
INNEN

## Programm auf Gebietsebene Gebiet Neunkirchen

### Vorankündigung: Badefahrt nach Bad Tatzmannsdorf

**Zielgruppe:** für alle Interessierten

Abfahrtszeiten werden noch zeitgerecht bekannt gegeben

**Anmeldung:**  
wird noch bekannt gegeben

**Kursnummer:** 3-0082245

**Datum:** Mo, 08.01.2024

**Reiseleiterin:**

Christa Maria Fuchs

M 0650/5519446

### Komm & koch mit der Bäuerin: Aufkocht ist! Niederösterreich tischt auf!

**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 wider: 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:** Kochschürze, Geschirrtücher

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

**Anmeldeschluss:** 27.10.2023

**Anmeldung:**

[www.baeuerinnen-noe.at/nr/3-0081434](http://www.baeuerinnen-noe.at/nr/3-0081434)

[www.baeuerinnen-noe.at/nr/3-0081437](http://www.baeuerinnen-noe.at/nr/3-0081437)



**Kursnummer:** 3-0081434

**Datum:** Fr, 10.11.2023

18.30 bis 22.30 Uhr

**Kursnummer:** 3-0081437

**Datum:** Sa, 11.11.2023

9 bis 13 Uhr

**Kursort:**

BBK Neunkirchen

Triester Straße 14

2620 Neunkirchen

**Kosten:**

30 Euro Vorabüberweisung

Die Lebensmittelkosten von ca.

15 Euro werden vor Ort einkassiert.

**Referentin/Kursverantwortlich:**

Seminarbäuerin Annette Glatzl

M 0664/7906578



SEMINAR  
BAUER  
INNEN

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

**Zielgruppe:** für alle, die gerne mit Weide basteln

### Kursinhalt:

In diesem Workshop werden einfache Flechttechniken erlernt und schöne Werkstücke, wie Kränze, geflochtene Blätter, Herzen oder einfache Tablett aus Weide angefertigt.

Kennenlernen des Materials, Infos über die Weide, Ernte des Materials, Erlernen der Technik des Rahmenflechtens, Anfertigung eigener Werkstücke, wie z.B. Serviettenringe, Windlichter, Rasseln, und Körbchen in Rasseltechnik, oder Dekosachen und Spiralen, die vor allem zum Kennenlernen und Beginnen gut geeignet sind.

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

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

**Anmeldeschluss:** 03.11.2023

**Anmeldung:** [www.baeuerinnen-noe.at/nr/3-0083101](http://www.baeuerinnen-noe.at/nr/3-0083101)

## Komm & koch mit der Bäuerin: Saison is! Kulinarische Mitbringsel

### Zielgruppe:

alle, die gerne anderen eine Freude bereiten wollen!

### Kursinhalt:

Kräutersalz, das „Glück ins neue Haus bringt.“ Schokolikör, der Weihnachten oder einem besonderen Anlass die Süße gibt. Marillensenf oder ein köstliches Chutney, das einem „Dankeschön“ die köstliche Würze verleiht: Selbstgefertigte kulinarische Mitbringsel lassen daneben jedes Präsent „von der Stange“ verblassen.

Holen Sie sich von der Seminarbäuerin Ideen, die Ihrer Kreativität „Flügel“ und Ihren kleinen Geschenken das „besondere Etwas“ verleihen!

Tipp: gute Gelegenheit auch für ein Weihnachtsgeschenk oder kleines weihnachtliches Mitbringsel!

**Mitzubringen:** Kochschürze, Geschirrtücher

**Anmeldeschluss:** 09.11.2023

**Anmeldung:** [www.baeuerinnen-noe.at/nr/3-0081524](http://www.baeuerinnen-noe.at/nr/3-0081524)

**Kursnummer:** 3-0083101

**Datum:** Sa, 18.11.2023

9 bis 17 Uhr



### Kursort:

Weinberg 2  
2823 Pitten



### Anzahl:

mind. 8, max. 10 Personen

### Referentin:

Marion Müllauer-Amstötter



### Kosten:

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

### Kursverantwortlich:

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



**Kursnummer:** 3-0081524

**Datum:** Do, 23.11.2023

18 bis 22 Uhr



### Kursort:

Triester Straße 14  
2620 Neunkirchen

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

### Kosten:

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

### Referentin/Kursverantwortlich:

Seminarbäuerin Andrea Igel  
M 0676/9214171



## Komm & koch mit der Bäuerin: Aufkocht ist! 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.

**Mitzubringen:** Kochschürze, Geschirrtücher

### Kursort:

BBK Neunkirchen LK NÖ  
Triester Straße 14  
2620 Neunkirchen

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

### Kosten:

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

## Termine:

**Anmeldeschluss:** 22.12.2023

### Anmeldung:

[www.baeuerinnen-noe.at/nr/3-0081534](http://www.baeuerinnen-noe.at/nr/3-0081534)  
[www.baeuerinnen-noe.at/nr/3-0081536](http://www.baeuerinnen-noe.at/nr/3-0081536)

**Kursnummer:** 3-0081534

**Datum:** Do, 11.01.2024

18 bis 22 Uhr



**Kursnummer:** 3-0081536

**Datum:** Fr, 12.01.2024

18 bis 22 Uhr



**Referentin/Kursverantwortlich:**

Seminarbäuerin Andrea Igel  
M 0676/9214171

SEMINAR  
BAUER  
INNEN

**Anmeldeschluss:** 01.03.2024

### Anmeldung:

[www.baeuerinnen-noe.at/nr/3-0081438](http://www.baeuerinnen-noe.at/nr/3-0081438)  
[www.baeuerinnen-noe.at/nr/3-0081439](http://www.baeuerinnen-noe.at/nr/3-0081439)

**Kursnummer:** 3-0081438

**Datum:** Fr, 15.03.2024

18.30 bis 22.30 Uhr



**Kursnummer:** 3-0081439

**Datum:** Sa, 16.03.2024

9 bis 13 Uhr



**Referentin/Kursverantwortlich:**

Seminarbäuerin Annette Glatzl  
M 0664/7906578

SEMINAR  
BAUER  
INNEN

## Vorratshaltung Obst & Gemüse

**Zielgruppe:** alle, die grundlegende Kenntnisse zur Verarbeitung von Obst und Gemüse erlernen möchten.

### Kursinhalt:

Eine Möglichkeit sich den Sommer über das ganze Jahr zu konservieren, und sich damit einen Vorrat für den vitaminarmen Winter vorzubereiten, ist das Einkochen. Wenn erntefrisches Obst und Gemüse richtig konserviert wird, bleiben viele wertvolle Inhaltsstoffe erhalten. Das Seminar bietet eine Einführung in die Obst- und Gemüseverarbeitung für den Hausgebrauch. Es werden dabei alle wichtigen Grundkenntnisse für die Verarbeitung von Obst und Gemüse erläutert. Lernen Sie die verschiedenen Methoden für die Haltbarmachung Ihres Obstes und Gemüses kennen und sammeln Sie neue Ideen für die nächste Ernte.

**Anmeldeschluss:** 07.02.2024

**Anmeldung:** [www.baeuerinnen-noe.at/nr/3-0081443](http://www.baeuerinnen-noe.at/nr/3-0081443)

**Kursnummer:** 3-0081443

**Datum:** Mi, 21.02.2024  
18 bis 22 Uhr



### Kursort:

LFS Warth  
Aichhof 1, 2831 Warth



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

### Referentin:

Dipl.-Päd. Elfriede Stückler  
(LFS Warth)

**Kosten:** 20 Euro Vorabüberweisung

### Kursverantwortlich:

Gebietsbäuerin Waltraud Woltron  
M 664/9793896

## Korbflechten mit Weide – Das Rundflechten (2-tägig)

**Zielgruppe:** für alle, die gerne mit Weide basteln

### Kursinhalt:

In diesem 2-tägigen Workshop erlernen Sie die Technik des Rundflechtens vom Gartenstecker bis zum Korb! Inhalt sind: Kennenlernen des Materials und verschiedener Grundtechniken und Begriffe, Aufbau des Korbes vom Boden bis zum Randgeflecht. Infos über Flechtmaterialien, Werkzeuge und erstellen eigener Kunstwerke. Flechterfahrung oder handwerkliches Geschick sind von Vorteil!

**Mitzubringen:** gut schneidende Gartenschere, Messer, Stichling od. Ahle (Baumarkt), evtl. Schürze, altes Geschirrtuch, 10 Kluppen, einen flachen Stein (mind. 10 cm Durchmesser & ca. 1-2 kg schwer. Wenn vorhanden, (frisch) geschnittene Weiden, Länge mind. 60 cm

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

**Anmeldeschluss:** 23.02.2024

**Anmeldung:** [www.baeuerinnen-noe.at/nr/3-0083102](http://www.baeuerinnen-noe.at/nr/3-0083102)

**Kursnummer:** 3-0083102

**Datum:** Fr, 8.3.2024, 9 bis 17 Uhr  
und Sa, 9.3.2024, 9 bis 17 Uhr



### Kursort:

Weinberg 2  
2823 Pitten



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

### Referentin:

Marion Müllauer-Amstötter

### Kosten:

95 Euro Vorabüberweisung  
(gefördert, mit Betriebsnummer)  
190 Euro (ungefördert)

### Kursverantwortlich:

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

## Komm & Koch mit der Bäuerin: Aufkocht is! Gut, Besser, Burger! – Patties, Buns & Co.

Ländliches  
Fortbildungsinstitut **LF<sup>i</sup>**

**Komm  
& koch**  
mit der Bäuerin 

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

### Kursinhalt:

Lernen Sie in diesem Kochkurs den Burger von seiner kreativen Seite kennen. Im Kochseminar stehen frisch gebackene Burger-Brötchen (Buns) und das Zubereiten und Formen der variantenreichen Burgerfüllungen (Patties) am Programm. Mit köstlichem Käse oder knusprigem Speck zusammengebaut werden Sie zum „Burgermeister“! Für die Würze sorgen frische Salate und kreative Beilagen. Mit der richtigen Grilltechnik wird der Burger zum „kulinarischen Gesamterlebnis“! In diesem Sinne: Gut, besser, BURGER!

**Mitzubringen:** Kochschürze, Geschirrtücher

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

**Anmeldeschluss:** 29.03.2024

### Anmeldung:

[www.baeuerinnen-noe.at/nr/3-0081440](http://www.baeuerinnen-noe.at/nr/3-0081440)

[www.baeuerinnen-noe.at/nr/3-0081442](http://www.baeuerinnen-noe.at/nr/3-0081442)

**Kursnummer:** 3-0081440

**Datum:** Fr, 12.04.2024

18.30 bis 22.30 Uhr

**Kursnummer:** 3-0081442

**Datum:** Sa, 13.04.2024

9 bis 13 Uhr

**Kursort:** BBK Neunkirchen

Triester Straße 14

2620 Neunkirchen

**Kosten:** 30 Euro Vorabüberweisung

Die Lebensmittelkosten von ca.

15 Euro werden vor Ort einkassiert;

**Referentin/Kursverantwortlich:**

Seminarbäuerin Annette Glatzl

M 0664/7906578

SEMINAR  
BAUER  
INNEN



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

Ländliches  
Fortbildungsinstitut **LF<sup>i</sup>**

**Komm  
& koch**  
mit der Bäuerin 

### Zielgruppe:

alle, die gerne die Spargelküche kennenlernen wollen!

### Kursinhalt:

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

**Mitzubringen:** Kochschürze, Geschirrtücher

**Anmeldeschluss:** 25.04.2024

**Anmeldung:** [www.baeuerinnen-noe.at/nr/3-0081530](http://www.baeuerinnen-noe.at/nr/3-0081530)

**Kursnummer:** 3-0081530

**Datum:** Fr, 10.05.2024

18 bis 22 Uhr

**Kursort:** BBK Neunkirchen

Triester Straße 14

2620 Neunkirchen

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

16 Personen

**Kosten:** 30 Euro Vorabüberweisung

Die Lebensmittelkosten von ca.

15 Euro werden vor Ort einkassiert

**Referentin/Kursverantwortlich:**

Seminarbäuerin Andrea Igel

M 0676/9214171

SEMINAR  
BAUER  
INNEN



## Blumenwiesen – Wiesenwissen Die Pflanzen unserer Wiesen und Wiesensäume

**Zielgruppe:** für alle Naturliebhaber:innen

### Kursinhalt:

Eine Freilandnachschauf auf der Ortswiese:  
Was kennzeichnet die Artenvielfalt unserer Wiesen?  
Wie hängt Artenvielfalt und Artenvorkommen unserer Wiesen mit der Nutzung zusammen?  
Die verschiedenen Wiesentypen unterscheiden lernen.  
Die wichtigsten Pflanzen unserer Wiese kennenlernen und erfahren wie man sie noch nutzen kann.  
(Heilkräuter, Fressbotanik, alte Gebrauchspflanzen, ...)

**Mitzubringen:** gutes Schuhwerk, Regenschutz oder Sonnenschutz

**Anrechenbarkeit:** 4 Stunden für ÖPUL 2023-Biodiversität UBB/BIO & 4 Stunden für Schule am Bauernhof

**Anzahl:** mind. 12 Personen, max. 15 Personen

**Anmeldeschluss:** 22.03.2024

**Anmeldung:** [www.baeuerinnen-noe.at/nr/3-0082415](http://www.baeuerinnen-noe.at/nr/3-0082415)

**Kursnummer:** 3-0082415

**Datum:** Fr, 05.04.2024

9 bis 13 Uhr

### Kursort:

Betrieb Glatzl  
Weinberg 2  
2823 Pitten

### Referent:

Ing. Georg Schramayr

### Kosten:

15 Euro Vorabüberweisung  
(gefördert, mit Betriebsnummer)  
30 Euro (ungefördert)

### Kursverantwortlich:

Irene Blasge (LK NÖ)  
M 0664/6025926108



# Allgemeine Geschäftsbedingungen für Die Bäuerinnen NÖ und deren Mitgliedsvereine

## **Anmeldung**

Anmeldungen zu Bildungsveranstaltungen haben bis zum angeführten Anmeldeschluss, jedenfalls aber bis spätestens 1 Woche vor Kursbeginn, zu erfolgen. Der Bäuerinnenverein behält sich vor, zu einzelnen Veranstaltungen Zugangsvoraussetzungen zu definieren. Es besteht kein Rechtsanspruch auf eine Teilnahme an einer Veranstaltung. Die Teilnahmeberechtigung besteht erst mit der schriftlich oder per E-Mail erteilten Teilnahmezusage seitens des Bäuerinnenvereins. Bei offenen Forderungen ist eine Anmeldung nicht möglich.

## **Teilnahmebeitrag**

Der angegebene Teilnahmebeitrag ist, wenn nicht anders angegeben, vor Veranstaltungsbeginn fällig. Die Kosten für Unterkunft und Verpflegung sind, sofern nicht anders angeführt, nicht im Teilnahmebeitrag enthalten. Die jeweiligen Zahlungsmodalitäten werden den Teilnehmenden rechtzeitig bekannt gegeben.

## **Stornobedingungen**

Die Anmeldung kann, wenn nicht anders angegeben, bis 7 Tage vor Veranstaltungsbeginn kostenfrei storniert werden. Bei Stornierung nach Ablauf dieser Frist sowie bei unentschuldigtem Fernbleiben von der Veranstaltung behält sich der Bäuerinnenverein die Vorschreibung des gesamten Teilnahmebeitrag als Stornogebühr vor. Die Nominierung und Entsendung einer Ersatzperson ist möglich. Die ursprünglich angemeldete Person bleibt jedoch für den Teilnahmebeitrag haftbar. Ist eine Teilnahme an live durchgeführten digitalen Weiterbildungen aufgrund technischer Probleme nicht möglich, muss dies dem Veranstalter vor Veranstaltungsende nachvollziehbar mitgeteilt werden.

## **Veranstaltungsabsage**

Der Bäuerinnenverein behält sich vor, bei einer zu geringen Zahl von Anmeldungen die geplante Bildungsveranstaltung abzusagen. In diesem Fall oder bei sonstigen Gründen für eine Veranstaltungsabsage (wie z.B. Erkrankung von Vortragenden, höhere Gewalt o.a.) werden bereits eingezahlte Teilnahmebeiträge rückerstattet. Der Bäuerinnenverein behält sich weiters Änderungen von Terminen, Beginnzeiten, Veranstaltungsorten, Veranstaltungsformaten (Online statt Präsenz) sowie bei den Vortragenden vor. Die Teilnehmenden werden davon rechtzeitig und in geeigneter Weise verständigt. Aus Absagen oder Terminverschiebungen können - abgesehen von der Rückerstattung des Teilnahmebeitrages - keine weiteren Ersatzansprüche abgeleitet werden.

## **Haftung**

Der Bäuerinnenverein übernimmt trotz sorgfältiger Prüfung keine Gewähr für Richtigkeit, Vollständigkeit und Aktualität von Kursunterlagen und sonstigen im Rahmen der Veranstaltungen verwendeten Publikationen und haftet auch nicht für die Richtigkeit der von den jeweiligen Vortragenden geäußerten Ansichten, Standpunkte, Rechtsmeinungen etc.

## **Datenschutz**

Alle Hinweise zum Datenschutz entnehmen Sie der Datenschutzerklärung der Bäuerinnen NÖ.

## **Schulungsunterlagen, Bild- und Tonaufnahmen**

Den Teilnehmenden überlassene Seminarunterlagen oder Datenträger dürfen ohne ausdrückliche Genehmigung des Veranstalters weder vervielfältigt noch Dritten überlassen werden. Bild- und Tonaufnahmen sind ohne ausdrückliche Erlaubnis der Vortragenden nicht gestattet.

## **Bildaufnahmen und Veröffentlichung**

Die Teilnehmer:innen nehmen zur Kenntnis, dass bei einzelnen Veranstaltungen Fotografien und/oder Filme erstellt werden und zum Zwecke der Nachberichterstattung in regionalen Medien sowie in Medien und Websites der Bäuerinnen, des LFI und der Landwirtschaftskammer NÖ sowie ihnen nahestehenden Verbänden veröffentlicht werden können. Selbiges gilt für Screenshots und Aufzeichnungen bei Online-Veranstaltungen. Mit der Anmeldung erklären sie sich mit diesen Nutzungen einverstanden.

## **Ausschluss von Bildungsveranstaltungen**

Wenn es die Gewährleistung der Kurs- bzw. Veranstaltungsziele erfordert, ist der Bäuerinnenverein berechtigt, Teilnehmende aus sachlichen Gründen (z.B. Stören der Veranstaltung, aggressives oder destruktives Verhalten gegenüber anderen Kursteilnehmenden bzw. Vortragenden oder Kursleiter:innen) von der Veranstaltung ohne Rückerstattung eines allfälligen Teilnahmebeitrages auszuschließen. Das Ausschließen beinhaltet die Nicht-Zulassung zu bzw. Wegweisung von einer Veranstaltung.

## **Teilnehmende mit besonderen Bedürfnissen**

Teilnehmende mit besonderen Bedürfnissen werden aufgefordert, rechtzeitig vor der Veranstaltung mit dem Veranstalter Kontakt aufzunehmen.

## **Kooperation mit dem LFI NÖ**

Bei Kooperationsveranstaltungen, bei denen das LFI NÖ als Hauptveranstalter auftritt (rechtliche Verantwortung hinsichtlich sozial- und steuerrechtlicher Verantwortung liegt beim LFI), gelten jedenfalls die AGBs des LFI NÖ. In diesen Fällen wird das LFI NÖ als Hauptveranstalter ausgewiesen bzw. bei der Anmeldung auf die Website des LFI weitergeleitet.

## **Gerichtsstand**

Gerichtsstand ist das sachlich zuständige Gericht in St. Pölten.

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