

Bildungsprogramm Bezirksbauernkammer Krems 2023/24

Verein „Die Bäuerinnen im Bezirk Krems“	(ZVR 002756012)
Verein „Die Bäuerinnen im Gebiet Gföhl“	(ZVR 570000325)
Verein „Die Bäuerinnen im Gebiet Krems“	(ZVR 561563383)
Verein „Die Bäuerinnen im Gebiet Langenlois“	(ZVR 525956450)
Verein „Die Bäuerinnen im Gebiet Mautern“	(ZVR 643473583)
Verein „Die Bäuerinnen im Gebiet Spitz“	(ZVR 332857260)



Foto: Die Bäuerinnen Krems

Vorwort

Liebe Funktionärinnen und Mitglieder!

Wie in den letzten Jahren haben wir uns wieder bemüht ein interessantes und vielfältiges Bildungsprogramm zu erstellen.



Heuer neu im Angebot ist ein Kurs für die Bezirke des Waldviertels – Stoffdruck “Altes Handwerk – neues Design”

Die vier Termine (Do 16.11.2023 9 bis 12:30 Uhr und 13 bis 16:30 Uhr, Fr 17.11.2023 9 bis 12:30 Uhr und 13 bis 16:30 Uhr) finden alle in der Bezirksbauernkammer Zwettl statt.

Ich wünsche euch und euren Familien alles Gute und freue mich auf ein Wiedersehen bei einer unserer Veranstaltungen.

Regina Kaltenbrunner
Bezirksbäuerin

Vorschau „Tag der Bäuerin“

11. Jänner 2024	Langenlois
16. Jänner 2024	Krems
18. Jänner 2024	Gföhl
20. Jänner 2024	Mautern
25. Jänner 2024	Spitz

Der/Die Teilnehmer nimmt/nehmen zur Kenntnis, dass im Rahmen von Seminaren, Kursen oder sonstigen Veranstaltungen Fotografien und/oder Filme erstellt werden und zum Zwecke einer Nachberichterstattung in regionalen Medien sowie Medien und Websites der Landwirtschaftskammer NÖ, der Bezirksbauernkammer Krems und ihr nahestehenden Verbänden veröffentlicht werden können. Mit der Anmeldung erklären Sie sich mit diesen Nutzungen einverstanden.

Impressum:

Eigentümer, Herausgeber und Verleger: Bezirksbauernkammer Krems, Sigleithenstraße 50, 3500 Krems
Tel. 05 0259 40903, E-Mail: regina.plabensteiner@lk-noe.at
Für den Inhalt verantwortlich: Bezirksbäuerin Regina Kaltenbrunner
Redaktion und Gestaltung: Regina Plabensteiner
Foto: Die Bäuerinnen Krems
Termin-, Orts- und Programmänderungen vorbehalten!

Kundalini Yoga – DB GB Langenlois

Zielgruppe:

Spezielles Yoga für die Bäuerinnen.

Kursinhalt:

Kundalini Yoga Aufwärmen und Atemtechniken, danach trainieren wir ein vorgegebenes Set mit einer eigenständigen Meditation aus dem Kundalini Yoga.

Veranstaltungsort: Gartenbauschule Langenlois

Eingang: Turnsaal/Labor

Kursbeitrag bezahlen vor Ort am Kurstag!

Mitzubringen:

Yogamatte, Decke, Getränkeflasche

Anzahl:

mind. 10 Personen, max. 15 Personen

Anmeldung:

Tel: 0699 12562094 Alexandra Zach

Email: wmgzach@aon.at

Anmeldeschluss: 20.10.2023

Online Anmeldung möglich: nein

Kursnummer: 3-0082695

Datum: Mo, 23.10.2023, 18:30
– 19:50 Uhr bis Mo, 08.01.2024
23. Oktober, 30. Oktober,
06. November, 13. November
20. November, 27. November,
04. Dezember, 11. Dezember,
18. Dezember, 08. Jänner

Kursort:

Landwirtschaftliche Fachschule
Gartenbauschule Langenlois
Am Rosenhügel 15
3550 Langenlois

Referent:in:

Michaela Hauser

Kosten:

€ 92,00 Teilnehmerbeitrag

Kursverantwortlich:

Alexandra Zach

Tel.: 0699 12562094

Qi Gong "Die Achtzehnfache Methode"- DB GB Langenlois

Kursinhalt:

Qi Gong "Die achtzehnfache Methode" Qi Gong ist eine chinesische Meditations-, Konzentrations- und Bewegungsform zur Kultivierung von Körper und Geist.

Veranstaltungsort: Gartenbauschule Langenlois

Eingang: Turnsaal/Labor - Greenhouse

Kursbeitrag bezahlen vor Ort am Kurstag!

Anzahl:

mind. 10 Personen, max. 20 Personen

Anmeldung:

Tel: 0699 12562094 Zach Alexandra

Email: wmgzach@aon.at

Anmeldeschluss: 03.11.2023

Online Anmeldung möglich: nein

Kursnummer: 3-0082697

Datum: Mo, 06.11.2023, 20:00
– 21:00 Uhr bis Mo, 22.01.2024
06. November, 13. November,
20. November, 27. November,
04. Dezember, 11. Dezember,
18. Dezember, 08. Jänner,
15. Jänner, 22. Jänner

Kursort:

Landwirtschaftliche Fachschule
Gartenbauschule Langenlois
Am Rosenhügel 15
3550 Langenlois

Referent:in:

Andreas Sturma

Kosten:

€ 82,00 Teilnehmerbeitrag

Kursverantwortlich:

Alexandra Zach

Tel.: 0699 12562094

Stoffdruck: Altes Handwerk - neues Design für die Bezirke des Waldviertels

Kursinhalt:

Ein altes Handwerk wieder neu erlernen - von traditionellen bis hin zu modernen Designs.
Es können Stoffe aus Baumwolle, Leinen aber auch Schals oder T-Shirts bedruckt werden.
Die mitgebrachten Materialien bitte vorher waschen.
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 einzigartiges Unikat!

Mitzubringen:

- Material das bedruckt werden soll
- eine alte Decke als Unterlage
- Pinsel, Moosgummi, Schere, Maßband oder Lineal, Bleistift & Zeitungspapier

Anzahl:

mind. 8 Personen, max. 12 Personen

Anmeldeschluss: 27.10.2023

Online Anmeldung möglich: ja

Do 16.11.2023, 09:00 bis 12:30 Uhr
www.baeuerinnen-noe.at/nr/3-0082975

Do 16.11.2023, 13:00 bis 16:30 Uhr
www.baeuerinnen-noe.at/nr/3-0082991

Fr 17.11.2023, 09:00 bis 12:30 Uhr
www.baeuerinnen-noe.at/nr/3-0082992

Fr 17.11.2023, 13:00 bis 16:30 Uhr
www.baeuerinnen-noe.at/nr/3-0082993

Kursnummer: 3-0082975

Datum: Do, 16.11.2023,
09:00 - 12:30 Uhr

Kursnummer: 3-0082991

Datum: Do, 16.11.2023,
13:00 - 16:30 Uhr

Kursnummer: 3-0082992

Datum: Fr, 17.11.2023,
09:00 - 12:30 Uhr

Kursnummer: 3-0082993

Datum: Fr, 17.11.2023,
13:00 - 16:30 Uhr

Kursort:

BBK Zwettl LK NÖ
Pater Werner-Deibl-Straße 8
3910 Zwettl

Referent:in:

Martina Pfneisl

Kosten:

€ 47,00 Teilnehmerbeitrag

Kursverantwortlich:

Renate Braunsteiner
Tel.: 0664 75067546,
Marion Kuben
Tel.: 0664 5139358

Pralinen Teil 1 - DB Bezirk Krems

Kursinhalt:

Es werden alle Arten von Pralinen hergestellt

- Warenkunde - Einblick in die Welt der Schokolade
- Temperieren von Schokolade
- Ausfertigen

Kleiner Imbiss zwischendurch

Anmeldung bindend (Ersatz)

Mitzubringen:

Schürze

2 Geschirrtücher

Anzahl:

mind. 10 Personen, max. 12 Personen

Anmeldeschluss: 10.11.2023

Online Anmeldung möglich: ja

www.baeuerinnen-noe.at/nr/3-0081897

Kursnummer: 3-0081897

Datum: Mo, 20.11.2023,
09:00 - 15:00 Uhr

Kursort:

BBK Krems LK NÖ

Sigleithenstraße 50

3500 Krems an der Donau

Referent:in:

Petra Eder

Kosten:

€ 75,00 Teilnahmebeitrag

Kursverantwortlich:

Petra Eder

Tel.: 0676 6306014



Pralinen Teil 2 - DB Bezirk Krems

Kursinhalt:

Im 2. Teil bei Pralinen geht es ans Pralinen schminken.

Alle Hohlkörper werden selbst gegossen und gefüllt.

Mit Farben dekoriert.

Der Kreativität sind keine Grenzen gesetzt.

WICHTIG! Teil 1 muss absolviert sein

Kleiner Imbiss zwischendurch

Anmeldung bindend (Ersatz)

Mitzubringen:

Schürze

2 Geschirrtücher

Anzahl:

mind. 10 Personen, max. 12 Personen

Anmeldeschluss: 10.11.2023

Online Anmeldung möglich: ja

www.baeuerinnen-noe.at/nr/3-0081900

Kursnummer: 3-0081900

Datum: Di, 21.11.2023,
09:00 - 16:00 Uhr

Kursort:

BBK Krems LK NÖ

Sigleithenstraße 50

3500 Krems an der Donau

Referent:in:

Petra Eder

Kosten:

€ 85,00 Teilnahmebeitrag

Kursverantwortlich:

Petra Eder

Tel.: 0676 6306014



Brotbacken mit Sauerteig - DB Bezirk Krems

Kursinhalt:

Backen mit Sauerteig - ganz ohne Presshefe

Sauerteig ist ein geniales Hilfsmittel um gutes, bekömmliches Brot zu backen.

Denn er verbessert:

- die Verdaulichkeit
- das Aroma
- den Geschmack
- die Haltbarkeit

In diesem Kurs lernen wir die Vielfalt und die Beschaffenheit von Sauerteig kennen und backen daraus köstliche Sauerteigbrote

Mitzubringen:

2 Geschirrtücher

Anzahl:

mind. 10 Personen, max. 12 Personen

Anmeldeschluss: 10.11.2023

Online Anmeldung möglich: ja

www.baeuerinnen-noe.at/nr/3-0081646

Kursnummer: 3-0081646

Datum: Fr, 24.11.2023,
18:00 - 23:00 Uhr

Kursort:

BBK Krems LK NÖ
Sigleithenstraße 50
3500 Krems an der Donau

Referent:in:

Ingrid Müller

Kosten:

€ 80,00 Teilnahmebeitrag

Kursverantwortlich:

Regina Kaltenbrunner
Tel.: 0650 9978478



Klöppeln für Fortgeschrittene - DB Bezirk Krems

Kursinhalt:

- Gravenmoer 2
- Torchon

Anzahl:

mind. 5 Personen, max. 10 Personen

Anmeldung:

Tel.: 0650 9978478 Regina Kaltenbrunner

Anmeldeschluss: 06.11.2023

Online Anmeldung möglich: nein

Kursnummer: 3-0081652

Datum: Di, 28.11.2023,
18:00 - 21:00 Uhr bis
06.02.2024
28. November, 12. Dezember,
02. Jänner, 23. Januar,
06. Februar

Kursort:

BBK Krems LK NÖ
Sigleithenstraße 50
3500 Krems an der Donau

Referent:in:

Regina Kaltenbrunner

Kosten:

€ 65,00 Teilnahmebeitrag

Kursverantwortlich:

Regina Kaltenbrunner
Tel.: 0650 9978478

Jungwinzerinnenstammtisch - DB Bezirk Krems Next Generation

Kursinhalt:

BRINGE DEINEN WEIN & LASS UNS TRATSCHEN.

Wir treffen uns in einer gemütlichen Runde, reden über Wein und genießen einen wunderschönen Heurigenabend in netter Gemeinschaft beim Heurigen zum Fink, Grundgasse 52, 3508 Krustetten.

Anzahl:

mind. 5 Personen, max. 20 Personen

Anmeldeschluss: 22.11.2023

Online Anmeldung möglich: ja

www.baeuerinnen-noe.at/nr/3-0082514

Kursnummer: 3-0082514

Datum: Mi, 29.11.2023,
18:30 - 20:30 Uhr

Kursort:

Heurigen zum Fink
Grundgasse 52
3508 Krustetten

Kosten:

€ 0,00 Teilnehmerbeitrag

Kursverantwortlich:

Johanna Fehringer
Tel.: 0676 7922292



Komm & koch - Aufkocht is! Bowls - DB GB Spitz

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
- Tupperdose
- Die Lebensmittelkosten von ca. 15 € werden vor Ort einkassiert

Anzahl:

mind. 12 Personen, max. 16 Personen

Anmeldeschluss: 31.12.2023

Online Anmeldung möglich: ja

www.baeuerinnen-noe.at/nr/3-0081490

Kursnummer: 3-0081490

Datum: Mo, 08.01.2024,
08:00 - 12:00 Uhr

Kursort:

Dorfgemeinschaftshaus
Mühldorf Bergwerkstraße 1
3622 Mühldorf

Referent:in:

Petra Eder

Kosten:

€ 30,00 Teilnahmebeitrag
Kochkurse

Kursverantwortlich:

Michaela Penner
Tel.: 0677 99021001



PSA Weiterbildung 5 h Weinbau/Ackerbau - DB Bezirk Krems

Zielgruppe:

Pflanzenschutz-Sachkundeausweisinhaber:innen, welche eine Weiterbildung zur Verlängerung ihres Ausweises benötigen.

Kursinhalt:

Alle Besitzer:innen eines Pflanzenschutz-Sachkundeausweises müssen zur Verlängerung des Ausweises fünf Stunden an in NÖ anerkannter Weiterbildung absolvieren. Mit diesem Kurs können Sie Ihre gesamte Weiterbildungsverpflichtung auf einmal erfüllen.

Seminare im Ausmaß von jeweils fünf Unterrichtseinheiten, welche der Region, der angebauten Kultur bzw. der Bewirtschaftungsform angepasst sind.

Gewässerschutz, Resistenzmanagement, Gerätetechnik, Anwenderschutz
Pflanzenschutzmaßnahmen im Weinbau Alle Besitzer:innen eines Pflanzenschutz-Sachkundeausweises müssen zur Verlängerung des Ausweises fünf Stunden an in NÖ anerkannter Weiterbildung absolvieren. Mit diesem Kurs können Sie Ihre gesamte Weiterbildungsverpflichtung auf einmal erfüllen.

Seminare im Ausmaß von jeweils fünf Unterrichtseinheiten, welche der Region, der angebauten Kultur bzw. der Bewirtschaftungsform angepasst sind.

Mitzubringen:

Pflanzenschutz-Sachkundeausweis unbedingt mitnehmen!

Anzahl:

mind. 25 Personen, max. 50 Personen

Anmeldung:

Tel.: 05 0259 40903, BBK Krems, Frau Plabensteiner

Anmeldeschluss: 08.01.2024

Online Anmeldung möglich: ja

www.baeuerinnen-noe.at/nr/3-0082515

Kursnummer: 3-0082515

Datum: Mo, 22.01.2024,
08:00 - 13:00 Uhr

Kursort:

BBK Krems LK NÖ
Sigleithenstraße 50
3500 Krems an der Donau

Referent:in:

Florian Draxler-Todt,
DI Konrad Hackl

Kosten:

€ 20,00 Teilnahmebeitrag
gefördert
€ 100,00 Teilnahmebeitrag
ungefördert

Kursverantwortlich:

Johanna Höfinger
Tel.: 0676 7235899



Kundalini Yoga – DB GB Langenlois

Zielgruppe:

Spezielles Yoga für die Bäuerinnen.

Kursinhalt:

Kundalini Yoga Aufwärmen und Atemtechniken, danach trainieren wir ein vorgegebenes Set mit einer eigenständigen Meditation aus dem Kundalini Yoga.

Veranstaltungsort: Gartenbauschule Langenlois

Eingang: Turnsaal/Labor

Kursbeitrag bezahlen vor Ort am Kurstag!

Mitzubringen:

Yogamatte, Decke, Getränkeflasche

Anzahl:

mind. 10 Personen, max. 15 Personen

Anmeldung:

Tel: 0699 12562094 Alexandra Zach

Email: wmgzach@aon.at

Anmeldeschluss: 15.01.2024

Online Anmeldung möglich: nein

Kursnummer: 3-0082696

Datum: Mo, 22.01.2024, 18:30
– 19:50 Uhr bis Mo, 15.04.2024
22. Jänner, 29. Jänner,
12. Februar, 19. Februar,
26. Februar, 04. März,
11. März, 18. März,
08. April, 15. April

Kursort:

Landwirtschaftliche Fachschule
Gartenbauschule Langenlois
Am Rosenhügel 15
3550 Langenlois

Referent:in:

Michaela Hauser

Kosten:

€ 92,00 Teilnehmerbeitrag

Kursverantwortlich:

Alexandra Zach

Tel.: 0699 12562094

Schulung Lebensmittelhygiene und Allergeninformation – DB GB Mautern

Zielgruppe:

Für Direktvermarkter:innen, Buschenschänker:innen und Urlaub am Bauernhof-Anbieter:innen, deren letzte Lebensmittelhygieneschulung schon länger (ca. 3 Jahre) zurück liegt, gesetzlich verpflichtend. Auch für Neueinsteiger:innen in diese Betriebszweige!

Kursinhalt:

Die Kenntnis der wichtigsten Hygienebestimmungen sichert die Qualität der Produktion. In diesem Kurs wird neben den Themen Personalhygiene, Ausstattung der Räume, Reinigung, Desinfektion, Schädlingsbekämpfung die Aufmerksamkeit auch der Mikrobiologie und den Krankheitserregern gewidmet. Für Kontrollen vorbereitet ist man mit den entsprechenden Aufzeichnungen - dazu werden die derzeit erforderlichen Dokumentationen praxisnah erläutert. Bei diesem Kurs wird auch die Allergenkennzeichnung anhand von Beispielen behandelt und auf das Thema "Professionelles Krisenmanagement in der Direktvermarktung" näher eingegangen.

Anzahl: mind. 12 Personen, max. 25 Personen

Anmeldung:

LK NÖ Tel: 05 0259 26500

Anmeldeschluss: 18.01.2024

Online Anmeldung möglich: ja

Kursnummer: 3-0082034

Datum: Do, 25.01.2024,
09:00 - 13:00 Uhr

Kursort:

BBK Krems LK NÖ
Sigleithenstraße 50
3500 Krems an der Donau

Referent:in:

Elke Riederer

Kosten:

€ 20,00 Teilnahmebeitrag
gefördert
€ 40,00 Teilnahmebeitrag
ungefördert

Kursverantwortlich:

Johanna Fehringer

Tel.: 0676 7922292



Komm & koch - Aufkocht is! Bowls - DB GB Langenlois

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:

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

Anzahl:

mind. 12 Personen, max. 16 Personen

Anmeldeschluss: 16.01.2024

Online Anmeldung möglich: ja

www.baeuerinnen-noe.at/nr/3-0081496

Kursnummer: 3-0081496

Datum: Di, 30.01.2024,
08:00 - 12:00 Uhr

Kursort:

BBK Krems LK NÖ
Sigleithenstraße 50
3500 Krems an der Donau

Referent:in:

Anita Heiderer

Kosten:

€ 30,00 Teilnahmebeitrag

Kursverantwortlich:

Eva Pich
Tel.: 0676 3605668



Hausgartl III - Kräuterwissen - DB GB Mautern

Zielgruppe:

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

Kursinhalt:

Düngung - Gemüse, Kräuter, Zierpflanzen
Beerenobst - Sorten, Planung, Pflanzung, Pflege, Verwendung
Pflugeschnitt - Ziergarten
Gartenwerkzeug
Pflanzenschutzmittel zur Stärkung und Vorbeugung von Krankheiten
Pflanzenneuheiten

Anzahl:

mind. 12 Personen, max. 20 Personen

Anmeldeschluss: 16.01.2024

Online Anmeldung möglich: ja

www.baeuerinnen-noe.at/nr/3-0082511

Kursnummer: 3-0082511

Datum: Di, 30.01.2024,
18:00 - 21:30 Uhr

Kursort:

BBK Krems LK NÖ
Sigleithenstraße 50
3500 Krems an der Donau

Referent:in:

Elfriede Stückler

Kosten:

€ 20,00 Teilnahmebeitrag

Kursverantwortlich:

Doris Pauser
Tel.: 0676 7930115



Wildkochkurs - Modern bis Klassisch - DB GB Gföhl

Kursinhalt:

Wildkurs mit verschiedenen Fleischsorten und pfiffigen Beilagen.

In diesem Kurs lernst du Wildfleisch kennen und auch dieses zu verarbeiten.

Mit diversen Zutaten wie Pilze, Schwarzwurzeln, Maroni und mehr.

Mit den passenden Saucen und Beilagen werden Wildspezialitäten klassisch bis modern zubereitet und verkostet.

Anmeldung ist bindend (Ersatz)!

Mitzubringen:

2 Geschirrtücher, Schürze, Tupperdose

Anzahl:

mind. 10 Personen, max. 18 Personen

Anmeldeschluss: 10.12.2023

Online Anmeldung möglich: ja

www.baeuerinnen-noe.at/nr/3-0081847

Kursnummer: 3-0081847

Datum: Do, 01.02.2024,
08:30 - 12:30 Uhr

Kursort:

BBK Krems LK NÖ
Sigleithenstraße 50
3500 Krems an der Donau

Referent:in:

Petra Eder

Kosten:

€ 72,00 Teilnahmebeitrag

Kursverantwortlich:

Eva Sinhuber
Tel.: 0676 5531254



Wildkochkurs – Modern bis Klassisch - DB GB Spitz

Kursinhalt:

Wildkurs mit verschiedenen Fleischsorten und pfiffigen Beilagen.

In diesem Kurs lernst du Wildfleisch kennen und auch dieses zu verarbeiten.

Mit diversen Zutaten wie Pilze, Schwarzwurzeln, Maroni und mehr.

Mit den passenden Saucen und Beilagen werden Wildspezialitäten klassisch bis modern zubereitet und verkostet.

Anmeldung bindend (Ersatz)!

Mitzubringen:

Schürze, Tupperdose

Anzahl:

mind. 12 Personen, max. 16 Personen

Anmeldeschluss: 10.12.2023

Online Anmeldung möglich: ja

www.baeuerinnen-noe.at/nr/3-0082513

Kursnummer: 3-0082513

Datum: Fr, 02.02.2024,
08:00 - 13:00 Uhr

Kursort:

Dorfgemeinschaftshaus
Mühldorf Bergwerkstraße 1
3622 Mühldorf

Referent:in:

Petra Eder

Kosten:

€ 72,00 Teilnahmebeitrag

Kursverantwortlich:

Michaela Penner
Tel.: 0677 99021001



Qi Gong "Die Achtzehnfache Methode"- DB GB Langenlois

Kursinhalt:

Qi Gong "Die achtzehnfache Methode" Qi Gong ist eine chinesische Meditations-, Konzentrations- und Bewegungsform zur Kultivierung von Körper und Geist.

Veranstaltungsort: Gartenbauschule Langenlois
Eingang: Turnsaal/Labor - Greenhouse

Bezahlung vor Ort am Kurstag!

Anzahl:

mind. 10 Personen, max. 20 Personen

Anmeldung:

Tel: 0699 12562094 Zach Alexandra

Email: wmgzach@aon.at

Anmeldeschluss: 29.01.2024

Online Anmeldung möglich: nein

Kursnummer: 3-0082698

Datum: Mo, 12.02.2024, 20:00
– 21:00 Uhr bis Mo, 29.04.2024
12. Februar, 19. Februar,
26. Februar, 04. März,
11. März, 18. März,
08. April, 15. April,
22. April, 29. April

Kursort:

Landwirtschaftliche Fachschule
Gartenbauschule Langenlois
Am Rosenhügel 15
3550 Langenlois

Referent:in:

Andreas Sturma

Kosten:

€ 82,00 Teilnehmerbeitrag

Kursverantwortlich:

Alexandra Zach
Tel.: 0699 12562094

Komm & koch - Aufkocht is! Erdäpfelkreationen - DB GB Spitz

Zielgruppe:

Alle, die gerne kochen!

Kursinhalt:

Er gehört zum G'schmackigsten, Vielseitigsten und Beständigsten, was der heimische Boden hervorbringt: der Erdäpfel. In diesem Seminar lassen wir ihn alle Stückerl spielen: als Knabberei in Form von Erdäpfelstangerl, als würzigen „Erdäpfelkas“ zum Aufstreichen, als bissfeste Erdäpfelgnocchi mit Topfenfülle für den Mittags- oder Abendtisch – und sogar als süßes Dessert.

Mitzubringen:

- Kochschürze
- Tupperchüssel
- Die Lebensmittelkosten von ca. 15 € werden vor Ort einkassiert

Anzahl:

mind. 12 Personen, max. 16 Personen

Anmeldeschluss: 10.02.2024

Online Anmeldung möglich: ja

www.baeuerinnen-noe.at/nr/3-0081509

Kursnummer: 3-0081509

Datum: Di, 20.02.2024,
08:00 - 12:00 Uhr

Kursort:

Dorfgemeinschaftshaus
Mühldorf Bergwerkstraße 1
3622 Mühldorf

Referent:in:

Petra Eder

Kosten:

€ 30,00 Teilnahmebeitrag

Kursverantwortlich:

Michaela Penner
Tel.: 0677 99021001



Komm & koch - So einfach is! Knödelküche - DB GB Krems

Zielgruppe:

Alle, die gerne kochen!

Kursinhalt:

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

Mitzubringen:

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

Anzahl:

mind. 12 Personen, max. 16 Personen

Anmeldeschluss: 12.02.2024

Online Anmeldung möglich: ja

www.baeuerinnen-noe.at/nr/3-0081641

Kursnummer: 3-0081641

Datum: Di, 20.02.2024,
08:00 - 12:00 Uhr

Kursort:

BBK Krems LK NÖ
Sigleithenstraße 50
3500 Krems an der Donau

Referent:in:

Anna Dommaier

Kosten:

€ 30,00 Teilnahmebeitrag

Kursverantwortlich:

Anita Heiderer
Tel.: 0664 2085998



Mit Gelassenheit und Ruhe durch den Alltag(stress) – DB GB Gföhl

Zielgruppe:

Alle Interessierten, die durch einen bewussten Umgang mit Belastungen den komplexen Anforderungen und dem steigenden Zeitdruck ruhiger begegnen wollen.

Kursinhalt:

- Welche Alltagssituationen bergen Überforderung?
- Wie gehe ich mit Stress um?
- Wie reagiert mein Körper in belastenden Situationen?
- Wie beuge ich Stress vor?
- Tipps und Übungen für mehr Ausgeglichenheit

Mitzubringen:

Bequeme Alltagskleidung

Anzahl:

mind. 15 Personen, max. 20 Personen

Anmeldung:

Tel: 0664 73509997 Purker Judith

E-Mail: judith.purker@gmx.at

Anmeldeschluss: 30.01.2024

Online Anmeldung möglich: nein

Kursnummer: 3-0081892

Datum: Di, 27.02.2024,
19:00 - 21:00 Uhr

Kursort:

GH Staar, Waldv.
Geisterwerkstatt
Wolfshoferamt 38
3572 St. Leonhard am
Hornerwald

Referent:in:

Hubert Lukse

Kosten:

€ 0,00 Teilnahmebeitrag

Kursverantwortlich:

Judith Purker
Tel.: 0664 73509997



Bienenwachstücher - DB GB Krems

Zielgruppe:

Alle, die durch die Verwendung von Bienenwachstüchern Plastik/Alumüll vermeiden wollen.

Kursinhalt:

Bienenwachstücher - selbst gemacht und vernäht. Schon vor langer Zeit wurden in Wachs getränkte Leinentücher verwendet, um Lebensmittel einzupacken. Heutzutage stellen Bienenwachstücher eine umweltfreundliche Alternative zu Alu- und Frischhaltefolie dar. Lerne, wie du selbst Bienenwachstücher herstellen und zu Schüsselhauben und Jausentaschen vernähen kannst und erfahre Wissenswertes zu ihrer Reinigung und Pflege.

Kursbeitrag wird vor Ort am Kurstag einkassiert (inkl. BW-Bienenwachspastillen, Nähgummi und Anleitung)

Mitzubringen:

Nähmaschine
vorgewaschener nicht dehnbarer Baumwollstoff (Stoffreste)
Nähgarn, Lineal, Schere, Zirkel, Stecknadeln, Bleistift, ev. Bügeleisen

Anzahl:

mind. 10 Personen, max. 12 Personen

Anmeldung:

Tel.: 0664 2085998 Heiderer Anita
E-Mail: anita.heiderer@aon.at

Anmeldeschluss: 13.02.2023

Online Anmeldung möglich: nein

Kursnummer: 3-0081901

Datum: Fr, 23.02.2024,
17:00 - 21:00 Uhr

Kursort:

BBK Krems LK NÖ
Sigleithenstraße 50
3500 Krems an der Donau

Referent:in:

Katharina Fischlmair

Kosten:

€ 39,00 Teilnahmebeitrag

Kursverantwortlich:

Anita Heiderer
Tel.: 0664 2085998

Energetische Alltagsbegleiter – DB GB Gföhl

Kursinhalt:

Nutze deine mentale Stärke und Gedankenkraft bei den Herausforderungen des Alltags!
Einfach - leicht in den Alltag zu integrieren - sehr wirkungsvoll

Inhalt:

- Die Kraft der Farben für mein Wohlbefinden nutzen!
- Energetisch erden - sicher im Leben stehen trotz Turbulenzen im Außen!
- Wie kann ich meinen Körper, Räume und Gegenstände energetisch reinigen?
- Gedankenmuster durch Sprache- und Gedankenhygiene ändern!
- Wie unterstützt mich kraftvolle, positive Sprache im Alltag?
- Belastende Beziehungen/Konfliktsituationen energetisch harmonisieren!
- Wie kann ich mental eine harmonische Gesprächs-Atmosphäre schaffen?
- Theorie und praktische Übungen in Verbindung mit einer Abschlussmeditation

Kursbeitrag bezahlen vor Ort am Kurstag!

Anzahl: mind. 10 Personen, max. 15 Personen

Anmeldung:

Stummer Margit, Tel. 0664 4399612

Anmeldeschluss: 21.02.2024

Online Anmeldung möglich: nein

Handlettering - DB GB Mautern

Kursinhalt:

"Handlettering - Mit Stift und Schrift österliche Karten gestalten"

Die Osterzeit ist auch eine Zeit, in der öfter eine persönliche Grußkarte per Post verschickt wird. Noch persönlicher wird diese mit einem eigenen Design auf der Vorderseite. Eine schöne Schrift ist eine Kunst, die leicht zu erlernen ist. Mit persönlicher Anleitung – Schritt für Schritt – und geduldigem Üben können in Kürze schöne Ergebnisse erzielt werden. Der Fokus liegt auf dem richtigen Einsatz eines Brush-Pens mit vielen hilfreichen und zierenden Effekten. Kontrastreiche Zierschriften erweitern den kreativen Kurs. Dann kann die Kartenproduktion zu Hause starten.

Mitzubringen:

Bleistift, Radierer, Geodreieck (ev. groß), Schere

Anzahl:

mind. 12 Personen, max. 18 Personen

Anmeldeschluss: 21.02.2024

Online Anmeldung möglich: ja

www.baeuerinnen-noe.at/nr/3-0082512

Kursnummer: 3-0083465

Datum: Mi, 06.03.2024,
09:00 - 15:00 Uhr

Kursort:

Gasthaus Pemmer
Lichtenau 15
3522 Lichtenau

Referent:in:

Silvia Mittmasser

Kosten:

€ 50,00 Teilnahmebeitrag

Kursverantwortlich:

Margit Stummer
Tel.: 0664 4399612

Kursnummer: 3-0082512

Datum: Mi, 13.03.2024,
08:30 - 11:30 Uhr

Kursort:

BBK Krems LK NÖ
Sigleithenstraße 50
3500 Krems an der Donau

Referent:in:

Dipl.-Päd. Ing. Erika Haidvogel

Kosten:

€ 18,00 Teilnahmebeitrag

Kursverantwortlich:

Johanna Fehringer
Tel.: 0676 7922292



Osterfloristik-Kurs - DB Bezirk Krems

Kursinhalt:

Floristin Martina Brunnthaler zeigt die Grundlagen zum Flechten eines Türkranzes und die richtige Technik, um ein schönes Gesteck zu gestalten. Gemeinsam werden österliche Gestecke und Türkränze gebunden. Wer möchte kann Übertöpfe oder Bindematerial von zu Hause mitbringen.

Material nach Verbrauch vor Ort zu Bezahlen!

Anzahl:

mind. 7 Personen, max. 10 Personen

Anmeldeschluss: 28.02.2024

Online Anmeldung möglich: ja

www.baeuerinnen-noe.at/nr/3-0082331

Kursnummer: 3-0082331

Datum: Mi, 13.03.2024,
17:00 - 19:00 Uhr

Kursort:

Hofblume Bergern
Unterbergern 12
3512 Bergern
i.Dunkelsteinerwald

Referent:in:

Martina Brunnthaler

Kosten:

€ 30,00 Teilnahmebeitrag

Kursverantwortlich:

Anna-Theresa Heigl
Tel.: 0650 6680333



Mediterraner Backkurs - DB Bezirk Krems

Kursinhalt:

Mediterranes Brot - mit duftenden mediterranen Kräutern

Das Backen von großporigen, herrlich duftenden Broten mit verschiedenen mediterranen Kräutern und Geschmacksrichtungen steht in diesem Kurs im Mittelpunkt. Dabei legen wir großen Wert auf die Verarbeitung und das Formen von Weizenteig.

Wir werden Baguettes und besondere Brot- und Gebäckformen aus verschiedenen Teigen im Haushaltsofen backen.

Ich liebe den Geschmack und den Duft von frischem Brot mit Kräutern, Oliven und getrockneten Paradeisern.

Mitzubringen:

2 Geschirrtücher

Anzahl:

mind. 10 Personen, max. 12 Personen

Anmeldeschluss: 08.03.2024

Online Anmeldung möglich: ja

www.baeuerinnen-noe.at/nr/3-0081651

Kursnummer: 3-0081651

Datum: Fr, 22.03.2024,
18:00 - 23:00 Uhr

Kursort:

BBK Krems LK NÖ
Sigleithenstraße 50
3500 Krems an der Donau

Referent:in:

Ingrid Müller

Kosten:

€ 80,00 Teilnahmebeitrag

Kursverantwortlich:

Regina Kaltenbrunner
Tel.: 0650 9978478



Jungbäuerinnen Exkursion - DB Bezirk Krems Next Generation

Kursinhalt:

Besichtigung von Familie Widner in Matzles (Kuhmilch und Fleischprodukte zu verkosten)
Mittagessen
Besichtigung von Biohof Bauer in Altmelon (Gänse- und Hühnerbetrieb mit Hofladen)
Bei beiden Betrieben Ab Hofeinkauf möglich

Inkasso vor Ort am Kurstag!

Anzahl:

mind. 20 Personen, max. 50 Personen

Anmeldung:

Kohl Dagmar, Tel.: 0676 7406541

Anmeldeschluss: 29.03.2023

Online Anmeldung möglich: ja

www.baeuerinnen-noe.at/nr/3-0083492

Kursnummer: 3-0083492

Datum: Sa, 13.04.2024,
09:00 - 17:30 Uhr

Kosten:

€ 50,00 Teilnehmerbeitrag

Kursverantwortlich:

Dagmar Kohl

Tel.: 0676 7406541



Komm & koch - Saison is! Spargel - DB GB Mautern

Zielgruppe:

Alle, die gerne kochen!

Kursinhalt:

Grün-weiß-violett beginnt die Erntesaison von Spargel in Niederösterreich.
Erleben Sie in diesem Kurs was Spargel jenseits von „Sauce Hollandaise“ noch alles zu bieten hat: etwa als unwiderstehliche Suppe, als Füllung in herzhaftem Strudel, Aufläufen oder gschmackigen 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 (wenn vorhanden)
- 2 Geschirrtücher
- Die Lebensmittelkosten von ca. 15€ werden vor Ort einkassiert

Anzahl:

mind. 12 Personen, max. 16 Personen

Anmeldeschluss: 24.04.2024

Online Anmeldung möglich: ja

www.baeuerinnen-noe.at/nr/3-0081758

Kursnummer: 3-0081758

Datum: Di, 07.05.2024,
09:00 - 13:00 Uhr

Kursort:

BBK Krems LK NÖ
Sigleithenstraße 50
3500 Krems an der Donau

Referent:in:

Kathrin Zöchmann

Kosten:

€ 30,00 Teilnahmebeitrag

Kursverantwortlich:

Johanna Fehringer

Tel.: 0676 7922292



Komm & koch - Saison is! Marille - DB GB Krems

Zielgruppe:

Alle, die gerne kochen!

Kursinhalt:

An ihr schmeckt man es besonders: Die Marille ist Frucht-gewordener Sonnenschein. Frisch vom Baum direkt in die Küche. Süß und saftig frisch belebt sie jeden Gaumen – und viele Gerichte. Kulinarisch frische Akzente setzen: Marmelade und Sirup, Topfenknödel, Likör und Wachauer Marillenstrudel werden zubereitet.

Mitzubringen:

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

Anzahl:

mind. 12 Personen, max. 16 Personen

Anmeldeschluss: 22.06.2024

Online Anmeldung möglich: ja

www.baeuerinnen-noe.at/nr/3-0081935

Kursnummer: 3-0081935

Datum: Mo, 01.07.2024,
18:00 - 22:00 Uhr

Kursort:

BBK Krems LK NÖ
Sigleithenstraße 50
3500 Krems an der Donau

Referent:in:

Anna Dommaier

Kosten:

€ 30,00 Teilnahmebeitrag

Kursverantwortlich:

Anita Heiderer
Tel.: 0664 2085998



Mit Wildkräutern kochen! - DB Bezirk Krems

Kursinhalt:

Workshop: Nicht Ärgern, sondern aufessen: Kochen mit Wildkräutern aus dem eigenen Garten

In unserem Garten wachsen viele geschmackvolle, gesunde und essbare Wildkräuter. Aber wie kann ich sie von giftigen und ungenießbaren Beikräutern unterscheiden? Eine Unterscheidung fällt oft schwer und sie werden deswegen vorsichtshalber ausgerissen und nicht-heimische Pflanzen bevorzugt. Dabei gibt es so viele kulinarisch, kulturhistorisch oder für Insekten wertvolle Blüten und Blätter, die es lohnt, sie (er-)kennen zu lernen.

Der Workshop ist eine Fortsetzung von 2022/23 und auch für neue interessierte Wildkräuter-Einsteiger:innen gedacht. In Steffis Naturgarten werden die häufigsten Wildpflanzen "unter die Lupe" genommen und im zweiten Kursteil werden in Steffis Seminarküche einfache, aber köstliche Gerichte gekocht und gebacken. (www.natur-steffi.at)

**Treffpunkt: Parkplatz Kinderspielplatz
Ortseinfahrt in 3508 Tiefenfucha**

Anzahl: mind. 8 Personen, max. 15 Personen

Anmeldeschluss: 13.06.2024

Online Anmeldung möglich: ja

www.baeuerinnen-noe.at/nr/3-0082462

Kursnummer: 3-0082462

Datum: Do, 27.06.2024,
15:00 - 19:00 Uhr

Kursort:

Steffi Kratzer
Obere Ortsstraße 36
3805 Tiefenfucha

Referent:in:

Mag. Stefanie Kratzer MAS

Kosten:

€ 42,00 Teilnahmebeitrag
inkl. Material

Kursverantwortlich:

Johanna Fehringer
Tel.: 0676 7922292

