

Die Bäuerinnen.

... im Gebiet Melk

ZVR-Nr.: 241536136

Ländliches
Fortbildungs
Institut **LFI**

lk Landwirtschaftskammer
Niederösterreich

Bildungsprogramm 2023/2024 des Vereins „Die Bäuerinnen im Gebiet Melk“



Die Bäuerinnen.



Hinweise zu Fotos von Veranstaltungen:

Wird im Rahmen von Seminaren oder sonstigen Veranstaltungen des LFI bzw. der Bäuerinnenorganisation fotografiert, so erteilt die am Foto abgebildete Person ihre ausdrückliche unentgeltliche Zustimmung, dass eine Bewerbung des LFI bzw. der Bäuerinnenorganisation mit diesem Foto in Medien jeder Art, insbesondere in Printmedien und auf Websites, zulässig ist und zum Zweck der Nachberichterstattung veröffentlicht werden können

Impressum:

Eigentümer, Herausgeber und Verleger:
Bezirksbauernkammer Melk
Abt-Karl-Straße 19, 3390 Melk
Tel.: 05-0259/41103, Fax: 05-0259/41199
E-Mail: baeuerinnen.melk@lk-noe.at

Für den Inhalt verantwortlich: Bezirksbäuerin Silke Dammerer
Gestaltung: Bildungssekretärinnen Birgit Greul und Sandra Muhr
Redaktionsschluss: September 2023

Wünsche und Anregungen für das Arbeitsprogramm 2024/2025 bitte bis April 2024 an ihre Ortsbäuerin weitergeben!

Termin-, Orts- und Programmänderungen vorbehalten!

Fotocredit: Die Bäuerinnen im Bezirk Melk

Vorwort

Liebe Bäuerinnen, liebe Mitglieder unserer Gemeinschaft, liebe Jugend!



Druckfrisch“ präsentieren wir euch unser neues Bildungsprogramm für die Bildungssaison 2023/2024, mit einer vielfältigen Palette an fachlichen Schulungen und persönlichkeitsorientierten Kursen sowie Veranstaltungen, die unser Vereinsleben schöner machen. Wir möchten euch die Möglichkeit geben, euer Wissen zu erweitern,

*Weiterbildung ist eine Reise,
die nie endet, und je mehr wir lernen,
desto mehr erkennen wir,
wie viel es noch zu entdecken gibt.*

- Catherine Pulsifer



Herausforderungen anzunehmen und Neues auszuprobieren. Wir möchten aber auch einen Rahmen schaffen für gegenseitigen Austausch - sei es untereinander, mit Mitgliedern aus dem nicht landwirtschaftlichen Bereich oder vielleicht auch jungen Frauen, welchen die Bäuerinnenorganisation noch nicht so bekannt ist.

Ergreift die Chance, euer Netzwerk auszubauen, Erfahrungen auszutauschen, voneinander zu lernen und eine schöne Zeit unter Gleichgesinnten zu verbringen.

Wir möchten euch auch einladen, eines unserer großen Ziele in der Bäuerinnenorganisation weiterzuverfolgen - nämlich die Landwirtschaft realistisch darzustellen, unsere regionalen Produkte zu bewerben, die Leistungen der Landwirtschaft sichtbar zu machen und den Brückenschlag zu anderen Gesellschaftsgruppen zu forcieren. An dieser Stelle bedanke ich mich bei allen Funktionärinnen und Bäuerinnen, in den Gebieten, die sehr engagiert Schulaktionstage und Ferienspiele durchführen und die mit unserem Projekt LANDe Platzl, aber auch mit eigenen Projekten, wertvolle Aufklärungsarbeit leisten. Besonders gratulieren möchte ich den Ruprechtshofner Bäuerinnen, zu ihrem neuen Themenweg, der an vier Stationen unter dem Motto „Landwirtschaft deckt den Tisch“, fundiertes Wissen über die Landwirtschaft und unsere Leistungen vermittelt.

Ich freue mich sehr, wenn wir hier auch zukünftig auf euch zählen können, um unser Tun sichtbar zu machen und selbstbewusst die Anliegen der Bäuerinnen und der Landwirtschaft in gebührender Form vertreten.

Ich wünsche euch und euren Familien viel Gesundheit, viel Erfolg in Haus, Hof und Stall und freue mich schon jetzt auf ein baldiges Wiedersehen in der Bildungssaison 2023/2024!

Eure Bezirksbäuerin:
LAbg. Silke Dammerer eh

 www.baeuerinnen-noe.at/melk

 „Die Bäuerinnen im Bezirk Melk“

Kursanmeldungen

Online-Anmeldung:

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

Inkasso

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

Die Bäuerinnen.

6 Schritte
für eine erfolgreiche Anmeldung!

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

Video-Anleitung dazu:

Digitale Abwicklungsmethode für Bäuerinnenkurse und -veranstaltungen

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

Was ist anders?

Information & Bewerbung

- Das Bildungsprogramm bleibt in bekannter Weise bestehen.
- Die Bewerbung erfolgt mittels gedrucktem Bildungsprogramm über die Ortsbäuerinnen UND digital über die Homepage www.baeuerinnen-noe.at.
- Die relevanten Faktoren für die Bewerbung werden mit dem Veranstaltungsstamblatt erhoben.
- Auf der Homepage sind diverse Filter- und Suchfunktionen vorhanden.
- Veranstaltungen können kurzfristig vereinbart und dennoch breit beworben werden.
- Veranstaltungen können, wenn gewünscht...
 - auch in anderen/umliegenden Bezirken beworben werden.
 - landesweit beworben werden (zB bei Webinaren, speziellen Themen).

Anmeldung

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

Datenübertragung

- Anmeldungen werden automatisch und sofort in die Veranstaltungsdatenbank SemiQ übertragen.
- Es ist jederzeit ein Ist-Stand der Anmeldungen einsehbar (auf der Homepage oder via BBK Bildungssekretärin)
- Es gibt keine Zettelwirtschaft mehr.
- Doppelte Anmeldungen werden vom System erkannt.
- Informationen im Feld „Bemerkungen“ werden ebenso in die Datenbank übertragen.
- Die Fehlerhäufigkeit wird verringert und die Datenqualität und -vollständigkeit verbessert.
- Kein mühsames Nachtelefonieren mehr bei fehlenden Daten.

Rückmeldung, Bestätigung

- Die Person die sich anmeldet, erhält unmittelbar nach dem Absenden des Formulars eine E-Mail mit den abgesendeten Daten (Return Mail). Dieses wird automatisch vom System versendet.
 - Dieses Mail bestätigt, dass die Anmeldung erfolgreich abgesendet wurde.
 - In Kopie erhält dieses Mail auch die im SemiQ hinterlegte Anmeldestelle.
- Falls man sich auf Warteliste einträgt, erhält man ebenso gleich ein Return Mail.
- Tatsächliche Anmeldebestätigungen können nach Absprache zwischen Obfrau, Kursverantwortliche, BBK Bildungssekretärin versendet werden.

Einzahlung, Inkasso

- Das Inkasso erfolgt nach Absprache zeitnah vor der Veranstaltung mittels direkter Zahlungsaufforderung über SemiQ.
- Teilnehmer:innen erhalten die Zahlungsaufforderung per E-Mail inkl. Info, welcher Teilnehmer:innenbeitrag bis wann auf welches Konto zu überweisen ist. (Die Bankdaten des jeweiligen Bäuerinnenvereins sind hinterlegt.)
- Kein Herumschlagen mehr mit diversen Teilnehmer:innenbeiträgen direkt bei der Anmeldung.
- Der Geldfluss teilt sich auf die gesamte Bildungsaison auf. Keine Spitze mehr im Herbst.
- Es fallen nur dann Rücküberweisungen etc. an, wenn ein Kurs sehr kurzfristig abgesagt werden muss.
- Es besteht immer die Möglichkeit, das Inkasso auch direkt vor Ort beim Kurs selbst vorzunehmen.
- Die Kassierin erhält eine Belegliste (Liste mit allen Namen u. Rechnungsnummern) anhand derer sie die Einzahlungen unkompliziert kontrollieren kann.

Allgemeine Geschäftsbedingungen für Die Bäuerinnen NÖ und deren Mitgliedsvereine

Anmeldung

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

Teilnahmebeitrag

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

Stornobedingungen

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

Veranstaltungsabsage

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

Haftung

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

Datenschutz

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

Schulungsunterlagen, Bild- und Tonaufnahmen

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

Bildaufnahmen und Veröffentlichung

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

Ausschluss von Bildungsveranstaltungen

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

Teilnehmende mit besonderen Bedürfnissen

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

Kooperation mit dem LFI NÖ

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

Gerichtsstand

Gerichtsstand ist das sachlich zuständige Gericht in St. Pölten.

www.baeuerinnen-noe.at/agb

Inhaltsverzeichnis

Kursanmeldungen und Inkasso	4
Programm des Vereins „Die Bäuerinnen im Bezirk Melk“	8
Komm & koch mit der Bäuerin: Brauchtumsgebäck 1 - Striezel & Co Wie's Brauch is!.....	8
Mein Trachtenrock selbst genäht - kreativ & einzigartig.....	9
Komm & koch mit der Bäuerin: Bäuerliche Knödelküche! So einfach is!.....	9
Canva - Basics: Grafikdesigns, Postings & Flyer selbst gestalten	10
Milchverarbeitungskurs	11
Quellenkunde zur "Haus- und Hofforschung"	12
Virtueller Bäuerinnenabend - Wie aus Wurzeln Flügel werden Kinder stärken und ins Leben begleiten.....	13
Komm & koch mit der Bäuerin: Spargelgenuss - einfach himmlische Gerichte Saison is!..	14
Programm des Vereins „Die Bäuerinnen im Gebiet Melk“	15
Thermomix Kochworkshop - Saisonal durchs Jahr	15
Kinderkochworkshop – Lebkuchen backen, verzieren, verkosten	16
Trachtenrock – Nähkurs.....	17
Komm & koch mit der Bäuerin: Gut, Besser, Burger! – Patties, Buns & Co Aufkocht is!	18
Train your brain II: Zahlen merken leicht gemacht für Anfänger und Fortgeschrittene.....	19
Sturz und Fall - Wie sicher bewältigst du deinen Alltag? Teste dein Sturzrisiko	19
Komm & koch mit der Bäuerin: Männer unter sich! – „Best of Schnitzell!“ – Schnitzelvariationen.....	20
Komm & koch mit der Bäuerin: Bowls – Die bunte Vielfalt in der Schüssel Aufkocht is!.....	21
Vorankündigung: Tag der Bäuerin	21

Bestes aus der Region!
 ...zu finden bei den ausgezeichneten Gutes vom Bauernhof und Top-Heuriger Betrieben in Niederösterreich

Mit Unterstützung von Bund, Land und Europäischer Union
 Bundesministerium Landwirtschaft, Regionen und Tourismus LE 14-20

Programm des Vereins „Die Bäuerinnen im Bezirk Melk“

Die Bäuerinnen.

... im Bezirk Melk

Komm & koch mit der Bäuerin: Brauchtumsgebäck 1 - Striezel & Co Wie's Brauch is!



Zielgruppe:

Alle, die gerne kochen!

Kursinhalt:

Können Sie noch 6 er Striezel flechten? Und kennen Sie schon die moderne Art der Germteigbereitung? 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! Ob Striezel, Osterkranz, Osterbrot, Vollkorn-Kipferl, Krampus, Nikolaus, oder Osterhasen... im Backkurs wird mit der Seminarbäuerin geflochten und geformt was der Teig hält! Geeignet für Wissbegierige mit und ohne Vorkenntnissen.

Mitzubringen:

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

Online Anmeldung ab sofort möglich

unter www.baeuerinnen-noe.at/melk

Rubrik Veranstaltungen und Termine

oder via Link: www.baeuerinnen-noe.at/nr/3-0081601



Anmeldeschluss: 16.10.2023

Kursnummer: 3-0081601

Datum: Di, 24.10.2023

09.00 – 13.00 Uhr

Kursort:

BBK Melk
Abt-Karl-Straße 19
3390 Melk

Referentin:

Sonja Illich



Anzahl:

mind. 12 Personen,
max. 16 Personen

Kosten:

30 €/Person

Lebensmittelkosten werden vor Ort einkassiert (ca. 15 €/TN)

Mein Trachtenrock selbst genäht - kreativ & einzigartig

Zielgruppe: Alle Interessierten

Kursinhalt:

Jede Teilnehmerin näht ihren individuellen, auf sie abgestimmten Trachtenrock, der ein toller Kombipartner für die Trachtenjacke oder cool zur Jeansjacke ist. Mit der Referentin wird vor dem Kurs das Modell ausgewählt und der Stoffeinkauf inklusive Nähzubehör organisiert.

Die auf die Teilnehmerin abgestimmten Schnitte werden von der Referentin angefertigt.

Nähmaschine und Nähutensilien stehen für die Teilnehmerinnen zur Verfügung.

Online Anmeldung ab 9.10. möglich

unter www.baeuerinnen-noe.at/melk
Rubrik Veranstaltungen und Termine
oder via Link: www.baeuerinnen-noe.at/nr/3-0083298



Anmeldeschluss: 27.10.2023

Kursnummer: 3-0083298

Datum: Sa, 11. und 18.11.2023
09.00 – 14.00 Uhr

Kursort:

Bildungszentrum Pyhra
Kyrnbergstraße 4
3143 Pyhra

Referentin:

Ing. Gabriele Roitner-Blamauer BEd

Anzahl:

mind. 8 Personen,
max. 12 Personen

Kosten:

25 €/Person exklusive
Stoff und Nähzubehör

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



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- od. Hauptspeise: Ihr neu gewonnenes „Knödel-Know-how“ werden Sie tagtäglich einsetzen können!

Mitzubringen:

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

Online Anmeldung ab sofort möglich

unter www.baeuerinnen-noe.at/melk
Rubrik Veranstaltungen und Termine
oder via Link: www.baeuerinnen-noe.at/nr/3-0081546



Anmeldeschluss: 09.11.2023

Kursnummer: 3-0081546

Datum: Fr, 17.11.2023
13.30 – 17.30 Uhr

Kursort:

BBK Melk
Abt-Karl-Straße 19
3390 Melk

Referentin:

Christa Eppensteiner



Anzahl:

mind. 12 Personen,
max. 16 Personen

Kosten:

30 €/Person
Lebensmittelkosten werden vor Ort einkassiert (ca. 15 €/TN)

Canva - Basics: Grafikdesigns, Postings & Flyer selbst gestalten

Zielgruppe:
Bäuerinnen & Bauern

Kursinhalt:

Sie möchten Ihren Auftritt einfach und kostengünstig selbst gestalten? Im Online-Seminar lernen Sie, wie Sie Schritt für Schritt mithilfe von Canva ihr eigenes Design erschaffen können. Sie möchten Ihren Auftritt einfach und kostengünstig selbst gestalten? Selbst Plakate und Flyer erstellen? Oder ein einheitliches Erscheinungsbild für ihre Social Media Postings erarbeiten? Im Online-Seminar lernen Sie, wie Sie Schritt für Schritt mithilfe von Canva ihr eigenes Design erschaffen können. Vom Aufbau und den Funktionen der Grafikdesign-Plattform bis hin zu Einsatzmöglichkeiten in Ihrem Alltag erwarten Sie Tipps und Tricks für ihre Projekte. Zudem wird im Seminar die Theorie gleich in die Praxis umgesetzt, damit Fragen sofort beantwortet werden können.

Schwerpunkte:

- Vorstellung & Überblick der kostenlosen Grafikdesign-Plattform Canva
- Corporate Design – meinen eigenen Auftritt gestalten
- Flyer gestalten
- Postings einheitlich erstellen

Canva ist eine Software für die kostenlose Erstellung von Grafikdesigns. Als User des Online-Gestaltungs-Tool stehen Ihnen Vorlagen und Grafikelemente zur Verfügung, welche Sie bei der Entwicklung Ihres eigenen Auftritts unterstützen.

Das Fachseminar findet am 15. November statt.

Am 29. November besteht die Möglichkeit, Fragen, welche im Zuge der Umsetzung möglicherweise entstanden sind, an die Referentin zu stellen.

Online Anmeldung ab sofort möglich

unter www.baeuerinnen-noe.at/melk

Rubrik Veranstaltungen und Termine

oder via Link: www.baeuerinnen-noe.at/nr/3-0081950



Kursnummer: 3-0081950

Datum: Mi, 15.11.2023
14.00 – 16.30 Uhr

Und

Mi, 29.11.2023,
19.30 – 21.30 Uhr

Kursort:

zu Hause am PC
via Zoom

Referent:in:

Elisabeth Enne

Anzahl:

mind. 12 Personen,
max. 20 Personen

Kosten:

30 €/Person gefördert
60 €/Person ungefördert

Milchverarbeitungskurs

Zielgruppe:

Alle Interessierten

Kursinhalt:

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

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

Anzahl:

mind. 8 Personen, max. 12 Personen

Online Anmeldung ab 9.10. möglich

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

oder via Link: www.baeuerinnen-noe.at/nr/3-0083302



Anmeldeschluss: 11.01.2023

Kursnummer: 3-0083302

Datum: Do, 18.01.2024,
13.00 – 17.00 Uhr

Kursort:

Bildungszentrum Pyhra
Treffpunkt im Hofstüberl
Kyrnbergstraße 4
3143 Pyhra

Referentin:

Ing. Martina Sieder,
BZ Pyhra

Kosten:

22 €/Person

Die Landwirtschaft im Dialog – Verlass di drauf!

Zu den Angeboten und Unterlagen

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

Soziale Medien
„Unsere Bauern. Verlass di drauf.“

Ansprechpartner:innen:
Abteilung Agrarkommunikation
agrarkommunikation@lk-noe.at, 05 0259 28000

The infographic includes a QR code, social media icons for Instagram, Facebook, and Pinterest, and several brochures or booklets related to agricultural communication.

Quellenkunde zur "Haus- und Hofforschung"

Zielgruppe:
Alle Interessierten

Kursinhalt:
Den Quellen auf den Grund gehen!
Vertiefende Einführung in die Familien-, Haus- und Hofforschung.

Dieser Kurs ist vor allem der Praxis gewidmet und führt Sie zu den Informationen, die in den grundherrschaftlichen Protokollen wie in Inventuren, Heiratsbriefen, Kaufverträgen und Satzbüchern der Grundherrschaft stecken. Eine Fülle von Wissenswerten abseits der Matriken lässt uns die Zeitumstände unserer Vorfahren erleben. Sie erhalten praktische Anweisungen zur Suche nach den Quellen, deren Auslegung und Umsetzung in ein historisches Gesamtbild. Grundkenntnisse im Kurrentlesen von Vorteil. Ein Einstieg ohne die Vorkurse ist möglich.

Mitzubringen:
Laptop oder Notebook mit Internetanschluss

Online Anmeldung ab 9.10. möglich
unter www.baeuerinnen-noe.at/melk
Rubrik Veranstaltungen und Termine
oder via Link: www.baeuerinnen-noe.at/nr/3-0082086



Anmeldeschluss: 12.01.2024



© Topothek Schallaburg

Kursnummer: 3-0082086
Datum: Fr, 19.01.2024
13.00 – 17.00 Uhr

Kursort:
BBK Melk
Abt-Karl-Straße 19
3390 Melk

Referent:
Dr. Gerhard Floßmann,
Historiker

Anzahl:
mind. 5 Personen,
max. 20 Personen

Kosten:
32 €/Person



© G. Floßmann

Virtueller Bäuerinnenabend - Wie aus Wurzeln Flügel werden - Kinder stärken und ins Leben begleiten

Zielgruppe:

Bäuerinnen und Bauern

Kursinhalt:

Als Eltern wollen wir, dass unsere Kinder glücklich werden und dass sie gut aufs Leben vorbereitet sind. In den ersten Lebensjahren brauchen sie viel Liebe, Wurzeln und Grenzen. Umso älter Kinder werden, umso wichtiger ist es, sie dabei zu unterstützen, ihre eigene Persönlichkeit zu entwickeln. Wir wollen in diesem Vortrag Wege finden, um Kinder zu stärken und leichter loslassen zu können.

Online Anmeldung ab 9.10. möglich

unter www.baeuerinnen-noe.at/melk
Rubrik Veranstaltungen und Termine
oder via Link: www.baeuerinnen-noe.at/nr/3-0082988



Anmeldeschluss: 16.2.2024



Kursnummer: 3-0082988

Datum: Mi, 21.02.2024
19.30 – 21.30 Uhr

Kursort:

zu Hause am PC
via Zoom

Referentin:

Elisabeth Rennhofer,
Dipl. Lebens- und Sozialberaterin
Hof.Leben –
Beratung.Coaching.Meditation,
LK NÖ

Anzahl:

mind. 15 Personen,
max. 30 Personen

Kosten:

Kostenlos



Mit Unterstützung von Bund, Land und Europäischer Union

 Bundesministerium
Land- und Forstwirtschaft,
Regionen und Wasserwirtschaft



Europäischer
Landwirtschaftsfonds für
die Entwicklung des
ländlichen Raums:
Hier investiert Europa in
die ländlichen Gebiete.



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



Zielgruppe:

Alle, die gerne kochen!

Kursinhalt:

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

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

Mitzubringen:

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

Online Anmeldung ab sofort möglich

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



oder via Link: www.baeuerinnen-noe.at/nr/3-0081610

Anmeldeschluss: 11.04.2024

Kursnummer: 3-0081610

Datum: Fr, 19.04.2024
08.30 – 12.30 Uhr

Kursort:

BBK Melk
Abt-Karl-Straße 19
3390 Melk

Referentin:

Christa Eppensteiner



Anzahl:

mind. 12 Personen,
max. 16 Personen

Kosten:

30 €/Person

Lebensmittelkosten werden vor Ort einkassiert (ca. 15 €/TN)

Programm des Vereins „Die Bäuerinnen im Gebiet Melk“



... im Gebiet Melk

Thermomix Kochworkshop - Saisonal durchs Jahr

Zielgruppe:

Egal ob Anfänger oder erfahrene Feinschmecker. Alle sind willkommen, sich an dieser etwas anderen Gruppenaktivität zu beteiligen und neue Gerichte kennenzulernen.

Kursinhalt:

Beim Kochworkshop arbeiten wir gemeinsam in der Küche um das Menü zuzubereiten und alle dürfen mitmachen. Ihr habt die Möglichkeit, schnelle, saisonale Rezepte kennenzulernen. Wir achten darauf, die Lebensmittel optimal zu verwerten und ihr erfahrt viele Tipps und Tricks, wie man aus den Resten leckere Sachen zaubert.

Zum Abschluss lassen wir uns unser gekochtes Menü natürlich auch schmecken.

Anmeldung ab 9.10. möglich:

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

oder bei Michaela Neuburger Tel.: 0650/9112078 oder
Bettina Posch Tel.: 0676/5103023

Anmeldeschluss: jeweils eine Woche vor Kursbeginn

Kursort:

BBK Melk
Abt-Karl-Straße 19
3390 Melk

Referent:in:

Michaela Neuburger und
Bettina Posch

Anzahl:

mind. 5 Personen,
max. 10 Personen

Kosten: 25 €/Person

Kursverantwortlich:

Michaela Neuburger
Tel.: 0650/9112078

Anmeldung:	Termin:	Kursnummer:
 <p>oder via Link: www.baeuerinnen-noe.at/nr/3-0082345</p>	<p>Mittwoch, 25.10.2023 19.00 – 22.00 Uhr</p>	<p>3-0082345</p>
 <p>oder via Link: www.baeuerinnen-noe.at/nr/3-0082348</p>	<p>Mittwoch, 29.11.2023 19.00 – 22.00 Uhr</p>	<p>3-0082348</p>

Kinderkochworkshop – Lebkuchen backen, verzieren, verkosten

Zielgruppe:

Kinder (ab 6 Jahren) mit Begleitperson

Kursinhalt:

Lebkuchen backen, verzieren und verkosten
Die Vorweihnachtszeit rückt näher. Gemeinsam wollen wir mit unseren Kindern ein leckeres Lebkuchenrezept zaubern und das Selbstgebackene gleich verzieren. Anschließend dürfen die Kekse natürlich verkostet werden oder auch mit nach Hause genommen werden. Evtl. Keksdose mitnehmen.

Mitzubringen:

Kochschürze wenn vorhanden

Anzahl:

mind. 5 Personen, max. 8 Kinder mit Begleitperson

Anmeldung ab 9.10 möglich:

Online unter www.baeuerinnen-noe.at/melk

Rubrik Veranstaltungen u. Termine

oder via Link: www.baeuerinnen-noe.at/nr/3-0082349



oder bei Michaela Neuburger Tel.: 0650/9112078 oder
Bettina Posch Tel.: 0676/5103023

Anmeldeschluss: 30.11.2023

Kursnummer: 3-0082349

Datum: Do, 07.12.2023

15.00 – 18.00 Uhr

Kursort:

BBK Melk

Abt-Karl-Straße 19

3390 Melk

Referent:in:

Michaela Neuburger und

Bettina Posch

Kosten:

15 €/Person

Kursverantwortlich:

Michaela Neuburger

Tel.: 0650/9112078

Trachtenrock – Nähkurs

Zielgruppe:

Alle Interessierten.

Kursinhalt:

Wir nähen einen Trachtenrock!

Kaum ein anderes Kleidungsstück vereint Tradition mit Moderne wie der Trachtenrock! Er gehört einfach in einen gut ausgestatteten Kleiderschrank und kann zu vielen Anlässen getragen werden.

In diesem Kurs nähst du einen modischen Trachtenrock mit breiter Passe und Saumblende. Dabei kannst du bei der Gestaltung selbst kreativ werden, denn beim Kombinieren der Stoffe, Borten & Co. ist nahezu alles erlaubt! Im Workshop wirst du Schritt für Schritt geführt, so dass es kaum noch eine Hexerei ist, deinen persönlichen Rock selbst zu nähen.

Wir arbeiten nach einem Schnittmuster, welches auch danach immer wieder neu umgesetzt werden kann. Denn wenn wir eines ziemlich sicher sagen können: es wird bestimmt nicht nur bei einem Rock bleiben!

Passende Materialsets sind auf Wunsch in vielen Varianten erhältlich. **Nach der Anmeldung nimmt „Das Stofferl“ Kontakt mit Dir auf und bespricht den weiteren Ablauf.** Du schnappst nur noch deine Nähmaschine, dein Nähkästchen mit ein paar Utensilien, die wir noch benötigen – et voila! **(Es besteht auch die Möglichkeit sich gegen einen Unkostenbeitrag eine Nähmaschine auszuborgen)**

Wir freuen uns auf dich!

Anmeldung ab 9.10 möglich:

Online unter www.baewerinnen-noe.at/melk
Rubrik Veranstaltungen u. Termine

oder bei der Kursverantwortlichen Andrea Lobinger

Anmeldeschluss: 13.10.2023

Kursnummer: 3-0082307

Kurstermine:

Sa, 28.10.2023, 09.00 – 16.00 Uhr
oder

Mo, 06.11.2023, 18.00 - 21.00 Uhr
Mi, 08.11.2023, 18.00 - 21.00 Uhr
oder

Mo, 20.11.2023, 18.00 - 21.00 Uhr
Mi, 22.11.2023, 18.00 - 21.00 Uhr

Kursort:

BBK Melk
Abt-Karl-Straße 19
3390 Melk

Referent:in:

Doris Teleu - „Das Stofferl“

Anzahl:

mind. 8 Personen,
max. 15 Personen

Kosten:

46 €/Person exkl.
Materialkosten ca. 50 €

Kursverantwortlich:

Andrea Lobinger
Tel.: 0664/73033346



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



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

Anmeldung ab sofort möglich:

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

oder bei der Kursverantwortlichen Bettina Schuster

Anmeldeschluss: 30.10.2023

Kursort:

BBK Melk
Abt-Karl-Straße 19
3390 Melk

Referentin:

Petra Eder



Anzahl:

mind. 12 Personen,
max. 16 Personen

Kosten:

30 €/Person
Lebensmittelkosten werden vor Ort einkassiert (ca. 15 €/TN)

Kursverantwortlich:

Bettina Schuster
Tel.: 0664/88705564

Anmeldung:	Termin:	Kursnummer:
 <p>oder via Link: www.baeuerinnen-noe.at/nr/3-0081659</p>	Montag, 13.11.2023, 09.00 – 13.00 Uhr	3-0081659
 <p>oder via Link: www.baeuerinnen-noe.at/nr/3-0081660</p>	Montag, 13.11.2023, 15.00 - 19.00 Uhr	3-0081660

Train your brain II: Zahlen merken leicht gemacht für Anfänger und Fortgeschrittene



Zielgruppe:

Bäuerinnen und Bauern jeden Alters, die mithilfe geeigneter Tipps und Tricks der Widerspenstigkeit von Zahlen ein Schnippchen schlagen möchten.

Kursinhalt:

- Warum ist das Merken von Zahlen oft eine große Herausforderung für unser Gehirn?
- Vertiefende Strategien zum Zahlenmerken, um künftig Bankomatcodes, Telefonnummern, Passwörter und vieles mehr stets im Kopf zu haben.
- Praktische Beispiele und Übungen

Anmeldung ab 9.10 möglich:

Online unter www.baeuerinnen-noe.at/melk
Rubrik Veranstaltungen u. Termine
oder via Link: www.baeuerinnen-noe.at/nr/3-0082353



oder bei der Kursverantwortlichen Bettina Schuster

Anmeldeschluss: 24.11.23

Kursnummer: 3-0082353

Datum: Fr, 01.12.2023

09.00 – 11.00 Uhr

Kursort:

BBK Melk
Abt-Karl-Straße 19
3390 Melk

Referentin:

Christina Gradwohl, BA

Kosten: 7 €/Person

Anzahl:

mind. 6 Pers., max. 15 Pers.

Kursverantwortlich:

Bettina Schuster
Tel.: 0664/88705564

Sturz und Fall - Wie sicher bewältigst du deinen Alltag? Teste dein Sturzrisiko



Zielgruppe:

Bäuerinnen und Bauern 50+, die ihr aktuelles Sturzrisiko mithilfe eines Tests nach Mag. Harald Jansenberger bestimmen möchten.

Kursinhalt:

- Sturzvorbeugung im Alter
- Bestimmung des individuellen Sturzrisikos
- Alltagstaugliche Übungen für zwischendurch

Anmeldung ab 9.10 möglich:

Online unter www.baeuerinnen-noe.at/melk
Rubrik Veranstaltungen u. Termine
oder via Link: www.baeuerinnen-noe.at/nr/3-0082352



oder bei der Kursverantwortlichen Bettina Schuster

Anmeldeschluss: 17.01.2024

Kursnummer: 3-0082352

Datum: Mi, 24.01.2024

09.00 – 11.00 Uhr

Kursort:

BBK Melk
Abt-Karl-Straße 19
3390 Melk

Referent: Hubert Lukse

Anzahl:

mind. 6 Pers., max. 15 Pers.

Kosten: 7 €/Person

Kursverantwortlich:

Bettina Schuster
Tel.: 0664/88705564

Komm & koch mit der Bäuerin: Männer unter sich! – „Best of Schnitzel!“ – Schnitzelvariationen



Zielgruppe:

Alle Männer, die gerne kochen!

Kursinhalt:

Männer sind Star-Köche oder gar keine Köche: Dieses Vorurteil erweist sich in diesem vierstündigen Männer-Kochseminar – als Vorurteil.!

Es darf auf keiner Speisekarte und bei keinem Fest fehlen, begeistert Groß und Klein und sogar zwischen zwei Semmelhälften als Zwischendurch Snack: das Schnitzel! Es lässt in vielen Variationen alle Herzen höher schlagen und ist eines der Lieblingsspeisen der Österreicher. Ob als Klassiker golden paniert mit Kalbfleisch oder als Variante mit Schwein, Pute, Huhn, Reh oder Lamm für jeden Geschmack ist etwas dabei. Kein Wunder, ist doch das Schnitzel ein echter Allrounder in der Küche.

Mitzubringen:

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

Anmeldung ab sofort möglich:

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

oder bei der Kursverantwortlichen Christa Koller

Anmeldeschluss: 2 Wochen vor Kursbeginn

Kursort:

BBK Melk
Abt-Karl-Straße 19
3390 Melk

Referentin:

Christa Eppensteiner



Anzahl:

mind. 12 Personen,
max. 16 Personen

Kosten:

30 €/Person
Lebensmittelkosten werden vor Ort einkassiert (ca. 15 €/TN)

Kursverantwortlich:

Christa Koller
Tel.: 0676/7605240

Anmeldung:	Termin:	Kursnummer:
 <p>oder via Link: www.baeuerinnen-noe.at/nr/3-0081761</p>	Mittwoch, 10.01.2024, 18.30 – 22.30 Uhr	3-0081761
 <p>oder via Link: www.baeuerinnen-noe.at/nr/3-0081764</p>	Samstag, 20.01.2024, 09.00 – 13.00 Uhr	3-0081764

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



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

Anmeldung ab sofort möglich:

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

oder bei der Kursverantwortlichen Bettina Schuster

Anmeldeschluss: 11.04.2024

Kursort:

BBK Melk
Abt-Karl-Straße 19
3390 Melk

Referentin:

Petra Eder



Anzahl:

mind. 12 Personen,
max. 16 Personen

Kosten:

30 €/Person
Lebensmittelkosten werden vor Ort einkassiert (ca. 15 €/TN)

Kursverantwortlich:

Bettina Schuster
Tel.: 0664/88705564

Anmeldung:	Termin:	Kursnummer:
 <p>oder via Link: www.baeuerinnen-noe.at/nr/3-0081770</p>	Di, 23.04.2024, 08.30 – 12.30 Uhr	3-0081770
 <p>oder via Link: www.baeuerinnen-noe.at/nr/3-0081774</p>	Di, 23.04.2024 14.30 – 18.30 Uhr	3-0081774

Vorankündigung: Tag der Bäuerin

Datum: Montag, 15. Jänner 2024

Einladung mit Ort und genauem Programm folgt!