

ZVR-Nr.: 121384591

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



Die Bäuerinnen.



Hinweise zu Fotos von Veranstaltungen:

Wird im Rahmen von Seminaren oder sonstigen Veranstaltungen des LFIs 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

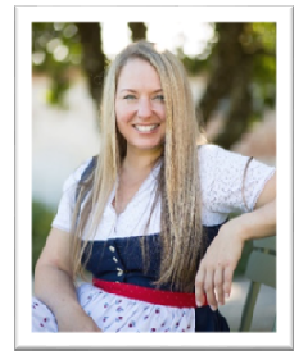
Wünsche und Anregungen für das Arbeitsprogramm 2024/2025 bitte bis April 2024 an ihre Ortsbäuerin weitergeben!

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 ist!.....	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 Persenbeug“	15
Adventfahrt-Waldweihnacht - Baumkronenweg Kopfing	15
Vorankündigung: 2-tägige Exkursion zum Erzberg.....	15
Komm & koch mit der Bäuerin: Phantasievolle Desserts Süße Zeit is!	16
Komm & koch mit der Bäuerin: Brauchtumsgebäck 2 - Krapfen & Beugel Wie's Brauch is!.....	17
Komm & koch mit der Bäuerin: Erdäpfelkreationen Aufkocht is!	18
Komm & koch mit der Bäuerin: Bäuerliche Knödelküche! So einfach ist!.....	19
Komm & koch mit der Bäuerin: Bowls - Die bunte Vielfalt in der Schüssel Aufkocht is!	20
Thermenfahrt Therme Linsberg Asia	21
Infonachmittag: Altes Handwerk neu entdeckt.....	21
Altes Brauchtum neu interpretiert - Stoffdruck mit Modeln	22
Vorankündigung: Tag der Bäuerin.....	22



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

Quellenkunde zur "Haus- und Hofforschung"

Zielgruppe:

Alle Interessierten

Kursinhalt:

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

Dieser Kurskurs 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 Wissenswertem 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:

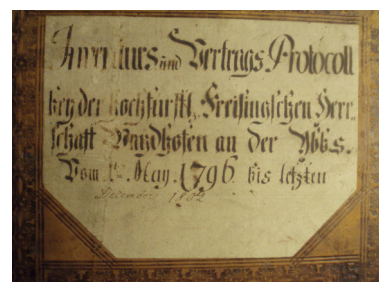
Dr. Gerhard Floßmann,
Historiker

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 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)
- 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)

Adventfahrt-Waldweihnacht - Baumkronenweg Kopfung

Zielgruppe:

Alle Interessierten

Kursinhalt:

Der wohl schönste Weihnachtsmarkt Oberösterreichs – Mitten im verschneiten Herzen des Sawaldes im oberösterreichischen Innviertel entführen wir Sie in eine Welt aus tausenden von Lichtern und zauberhaften Hütten, die umhüllt sind von Bratapfelduft und Weihnachtsmusik. Fern vom täglichen Vorweihnachtsstress können Sie sich bei uns auf der Waldweihnacht in Ruhe auf die Adventszeit einstimmen.

Abfahrtszeiten:

11.00 Uhr Yspertal, Parkplatz Pflegeheim Altenmarkt
11.15 Uhr Hofamt Priel, Dorfcenter
11.30 Uhr Persenbeug, GH Vösenhuber

Rückfahrt um 19 Uhr ohne Einkehr
Rückkunft ca. 21.30 Uhr in Yspertal

Anmeldung bei:

Firma Mitterbauer: Tel: 07412/523 62

Anmeldeschluss: 25.11.2023

Kursnummer: 3-0082089

Datum: Sa, 02.12.2023

Kursort:

Baumkronenweg GmbH
Knechtelsdorf 1
4794 Kopfung im Innkreis

Anzahl:

mind. 30 Personen,
max. 58 Personen

Kosten:

42,50 €/Person für Bus + Eintritt

Kursverantwortlich:

Susann Wagner
Tel.: 0699/19011238

Vorankündigung: 2-tägige Exkursion zum Erzberg

Es wird im Herbst 2024 wieder eine 2-tägige Exkursion geben.
Einladung mit genauen Informationen und Programm folgt zeitgerecht.

Kursverantwortliche: Heidemarie Zeitlhofer Tel.: 0680/2086156

Komm & koch mit der Bäuerin: Phantasievolle Desserts Süße Zeit ist!



Zielgruppe:

Alle, die gerne kochen!

Kursinhalt:

„Naschkatzen vereinigt euch“ heißt es bei diesem phantasievollen Kochseminar. Von Cremes über Parfaits bis hin zu den Klassikern der österreichischen Mehlspeisenküche wie Salzburger Nockerl oder die heiß geliebte Kardinalschnitte ist alles mit dabei. Kreative Rezeptideen kombiniert mit traditionellem Küchenwissen sorgen für Highlights bei den süßen Köstlichkeiten für jeden Anlass. Tipps und Tricks lernen Sie von der Seminarbäuerin direkt aus erster Hand. Also was wäre das Leben, wenn wir uns nicht hin und wieder ein köstliches Dessert gönnen würden?

Mitzubringen:

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

Anzahl:

mind. 12 Personen, max. 16 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/3-0081589

Anmeldeschluss: 10.11.2023

Kursnummer: 3-0081589

Datum: Di, 21.11.2023

18.30 – 22.30 Uhr

Kursort:

Volksschule Nöchling

Nöchling 18

3691 Nöchling

Referentin:

Christa Eppensteiner



Kosten:

30 €/Person

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

Kursverantwortlich:

Margit Strasser

Tel.: 0676/9714037

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



Zielgruppe:

Alle, die gerne kochen!

Kursinhalt:

Krapfen- und Beugel backen, das lernt man nicht aus dem Back- bzw. Kochbuchbuch!

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.

Geeignet für Backwissbegierige mit und ohne Vorkenntnissen

Mitzubringen:

- Kochschürze (wenn vorhanden)
- Die Lebensmittelkosten und Küchenbenützungsgebühr

Anzahl:

mind. 12 Personen, max. 16 Personen

Online Anmeldung ab sofort möglich:

unter www.baeuerinnen-noe.at/melk

Rubrik Veranstaltungen und Termine

oder via Link: www.baeuerinnen-noe.at/nr/3-0081586



Anmeldeschluss: 04.01.2024

Kursnummer: 3-0081586

Datum: Sa, 13.01.2024,
08.30 – 12.30 Uhr

Kursort:

NMS Yspertal
Schulstraße 11
3683 Yspertal



Referentin:

Christa Eppensteiner

Kosten:

30 €/Person
Lebensmittelkosten werden vor Ort einkassiert (ca. 15 €/TN)
+ 4,40 €
Küchenbenützungsgebühr!

Kursverantwortliche:

Dangl Alexandra
Tel.: 0664/73915350
oder
Zeitlhofer Waltraud
Tel.: 0650/7131330

Komm & koch mit der Bäuerin: Erdäpfelkreationen Aufkocht is!



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

Anzahl:

mind. 12 Personen, max. 16 Personen

Online Anmeldung ab sofort möglich:

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

oder via Link: www.baeuerinnen-noe.at/nr/3-0081558



Anmeldeschluss: 05.01.2024

Kursnummer: 3-0081558

Datum: Mi, 17.01.2024

09.00 – 13.00 Uhr

Kursort:

GH Angerhof - Nagy Andrei
Forstamt 9
4392 Dorfstetten

Referentin:

Petra Eder



Kosten:

30 €/Person

Lebensmittelkosten werden vor Ort einkassiert (ca. 15 €)

Kursverantwortliche:

Maria Frank

Tel.: 0664/9392075

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- oder auch 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

Anmeldeschluss: 2 Wochen vor Kursbeginn

Referentin:

Petra Eder



Kosten:

30 €/Person



Lebensmittelkosten werden vor Ort einkassiert (ca. 15 €)

Achtung:

bei Kurs in NMS Yspertal
+ 4,40 Küchenbenutzungsgebühr

Anzahl:

mind. 12 Personen,
max. 16 Personen

Anmeldung	Kursort	Termin
 <p>Kursnummer: 3-0081579 oder via Link: www.baeuerinnen-noe.at/nr/3-0081579</p>	<p>VS Nöchling Nöchling 18 3691 Nöchling</p>	<p>Sa, 20.01.2024 09.00 – 13.00 Uhr Kursverantwortliche: Margit Strasser Tel.: 0676/9714037</p>
 <p>Kursnummer: 3-0081583 oder via Link: www.baeuerinnen-noe.at/nr/3-0081583</p>	<p>NMS Yspertal Schulstraße 11 3683 Yspertal</p>	<p>Sa, 17.02.2024 09.00 – 13.00 Uhr Kursverantwortliche: Dangl Alexandra Tel.: 0664/73915350 oder Zeitlhofer Waltraud Tel.: 0650/7131330</p>

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)
- Lebensmittelkosten und Küchenbenützungsgebühr

Online Anmeldung ab sofort möglich:

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

Anmeldeschluss: 2 Wochen vor Kursbeginn

Referentin:

Petra Eder



Kosten:



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

Achtung:

bei Kurs in NMS Yspertal
+ 4,40 Küchenbenützungsgebühr

Anzahl:

mind. 12 Personen,
max. 16 Personen

Anmeldung	Kursort	Termin
 <p>Kursnummer: 3-0081584 oder via Link: www.baeuerinnen-noe.at/nr/30081584</p>	<p>VS Nöchling Nöchling 18 3691 Nöchling</p>	<p>Di, 27.02.2024 18.30 – 22.30 Uhr</p> <p>Kursverantwortliche: Margit Strasser Tel.: 0676/9714037</p>
 <p>Kursnummer: 3-0081573 oder via Link: www.baeuerinnen-noe.at/nr/3-0081573</p>	<p>NMS Yspertal Schulstraße 11 3683 Yspertal</p>	<p>Sa, 09.03.2024 09.00 – 13.00 Uhr</p> <p>Kursverantwortliche: Dangl Alexandra Tel.: 0664/73915350 oder Zeithofer Waltraud Tel.: 0650/7131330</p>

Thermenfahrt Therme Linsberg Asia

Zielgruppe: Alle Interessierte.

Kursinhalt:

Ruhe! Genuss! Sich verwöhnen lassen und neue Kraft schöpfen!
Sagen Sie dem Alltag leise „Servus!“ – im Thermenresort
Linsberg Asia in Bad Erlach in Niederösterreich, dem besonderen
Ort für Tiefenentspannung und Erholung.

Abfahrtszeiten:

07.00 Uhr Yspertal, Parkplatz Pflegeheim Altenmarkt
07.15 Uhr Hofamt Priel, Dorfcenter
07.30 Uhr Persenbeug, GH Vösenhuber

Aufenthalt in der Therme 9 bis 19 Uhr.
Direkte Rückfahrt zu den Einstiegstellen

Anmeldung: bei Firma Mitterbauer: Tel: 07412/523 62

Anmeldeschluss: 17.01.2023

Kursnummer: 3-0082087

Datum: Mi, 24.01.2024
07.00 – 21.00 Uhr

Anzahl:
mind. 30 Pers.,
max. 58 Pers.

Kosten:
67 €/Person für
Bus + Thermeneintritt

Kursverantwortlich:
Susann Wagner
Tel.: 0699/19011238

Infonachmittag: Altes Handwerk neu entdeckt

Zielgruppe: Alle Interessierte.

Kursinhalt:

Spinnen und Klöppeln wird bei uns wieder vor den Vorhang
geholt. Bei uns bekommt ihr die Möglichkeit bei den alten
Handwerkern zuzuschauen und den ein oder anderen Handgriff
zu probieren.

Bei Interesse können Kurse für 2024/25 organisiert werden. Für
das leibliche Wohl ist gesorgt!

Anzahl:
mind. 20 Personen, max. 60 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/3-0082103



Anmeldeschluss: 20.01.2024

Anmeldung nicht unbedingt erforderlich, man kann auch gerne
spontan vorbei schauen.

Kursnummer: 3-0082103

Datum: Sa, 27.01.2024
14.00 – 18.00 Uhr

Kursort:
GMZ Hofamt Priel
Dorfplatz 1
3681 Hofamt Priel

Referenten:
Poldi Winkler
Cornelia Brunner

Kosten:
kostenlos

Kursverantwortlich:
Regina Elser
Tel.: 0676/7249210

Altes Brauchtum neu interpretiert - Stoffdruck mit Modeln

Zielgruppe: Alle Interessierten, die die Kunst des Stoffdruckes erlernen wollen.

Kursinhalt:

Die Teilnehmerinnen können beim Kurs Deckservietten, Geschirrtücher, Tischläufer, Weihkorbdeckchen, Pölster, ... sowohl mit traditionellen Stoffmodellen, als auch mit modernen, unkonventionellen Modellen und Stempeln bedrucken.

Deckservietten usw. können auch gerne selbst mitgenommen werden.

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/3-0082094



Anmeldeschluss: 1 Woche vor Kursbeginn

Kursnummer: 3-0082094

Datum: Mi, 06.03.2024

19.00 – 22.30 Uhr

Kursort:

GMZ Hofamt Priel
Dorfplatz 1
3681 Hofamt Priel

Referent:in:

Ing. Gabriele Roitner-
Blamauer BEd.

Kosten:

20 €/Person
Materialkosten werden
gesondert verrechnet

Kursverantwortlich:

Susann Wagner
Tel.: 0699/19011238

Vorankündigung: Tag der Bäuerin (Einladung folgt zeitgerecht)

Datum: Dienstag, 30.01.2024 von 09.00 bis 12.00 Uhr

Kursort: Gasthof Hotel zur Linde, Fam. Haider & Schön, Altenmarkt 1, 3683 Yspertal

Programm:

Speisekammer Garten: Mag. Bernhard Haidler

Bei diesem Vortrag erklärt „Natur im Garten“ wie man im Garten mit ökologischer Kreislaufwirtschaft einen kleineren oder größeren Beitrag zur Versorgung mit eigenen Nahrungsmitteln beitragen kann. Das Themenfeld erstreckt sich dabei vom Gemüseanbau über Kräuter bis zur Kultivierung von Obst und Haltbarmachung sowie Lagerhaltung. Außerdem gehen wir darauf ein, welche räumlichen und zeitlichen Ressourcen es braucht, um Nutzpflanzen anzubauen und zu verwerten.

Kabarett: Gerhard Haubenberger - gekommen um zu bleiben

Nachdem der gebürtige Nöchlinger bei seinem Debüt den Waidhofner Kabarett Preis abräumte, präsentiert er sein neues Programm "Genauso, nur anders". Ein regionales Universum zwischenmenschlicher Beobachtungen inmitten von konventionellen Konsumprodukten. Gerhard Haubenberger sieht das genauso, nur anders. Einmal auf den Geschmack gekommen, versucht er autobiografisch seinen Kabarett Hunger zu stillen und dabei auch dem Publikum ordentlich aufzutischen.

Gerhard Haubenberger ist hauptberuflich Qualitätsmanager in einer Molkerei und mag es sich in der Freizeit kreativ zu betätigen.

