

Bildungsprogramm 2025/2026

Die Bäuerinnen im Bezirk Bruck/L.-Schwechat

In Zusammenarbeit mit dem LFI und den Landwirtschaftlichen Fachschulen



Der Bezirksvorstand vom Bezirk Bruck/L.-Schwechat

Gebietsvorstand Schwechat

Gebietsvorstand Bruck a.d.Leitha

Impressum

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

Für den Inhalt verantwortlich: Margit Kitzweger-Gall, Ök.-Rat Annemarie Raser, Eva Wittner
Redaktion und Gestaltung: Ing. Angela Barnet, Bildungssekretärin
Redaktionsschluss: 14. Juli 2025
Druck: Hauseigene Druckerei

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

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

Wünsche und Anregungen für das Bildungsprogramm 2026/2027 bitte bis März 2026 an Ihre Ortsbäuerin weitergeben!
Termin-, Orts- und Programmänderungen vorbehalten!

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

Fotos

Fotos Titelseite: Die Bäuerinnen im Bezirk Bruck/L.-Schwechat

Foto Seite 3: LK NÖ\Sandra Bieder (Margit Kitzweger-Gall)

Foto Seite 25: Karin Murr (Kort.X Gehirntraining)

Foto Seite 26: Martina Pfneisl (Stoffdruckkurs)

Foto Seite 27: Irene Kral-Novak (Dirndlschürze)

Foto Seite 28: Lisa-Maria Köck (Tischgesteck und Deko Türkranz)

Foto Seite 31: Kim Bons (Korbflechtkurs)

Weitere Informationen zum Kursablauf/-besuch:

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

Anmeldung:

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

BLEIBEN WIR IN KONTAKT



Vorwort



Liebe Bäuerinnen, Funktionärinnen,
Freunde- und Mitglieder der Bäuerinnen

Mit großer Freude darf ich mich als neue Bezirksbäuerin für den Bezirk Bruck/L.-Schwechat vorstellen – ein Amt, das ich seit dem Herbst mit großer Wertschätzung und Tatendrang ausübe.

Unser Bezirk gliedert sich in zwei Gebiete: Das Gebiet Bruck/L.-Hainburg/D. wird weiterhin von meiner geschätzten Vorgängerin, Ök.-Rat Annemarie Raser geführt, während das Gebiet Schwechat nun von Eva Wittner mit viel Engagement geleitet wird. Ich freue mich sehr über ein motiviertes Team und eine gute, konstruktive Zusammenarbeit in beiden Regionen.

Unser Bäuerinnenverein lebt von der Vielfalt und dem Engagement seiner Mitglieder. Es ist besonders erfreulich, dass sich in unseren Reihen viele erfahrene, junge und dynamische Funktionärinnen finden, die mit frischen Ideen und Tatkraft an der Weiterentwicklung unseres Vereins mitwirken. Der Bäuerinnenverein ist ein Ort des Miteinanders, des Austauschs und der Unterstützung – offen für alle Frauen am Land.

Das Bildungsprogramm für die Saison 2025/2026 soll einen weiteren Beitrag zur Stärkung und Weiterbildung unserer Mitglieder leisten. Mit diesem neuen Bildungsangebot möchten wir Ihnen ein vielfältiges und inspirierendes Angebot präsentieren, das sich an Menschen in unterschiedlichen Lebenssituationen richtet – ob Sie sich beruflich weiterentwickeln, neue Kompetenzen erwerben oder einfach aus Interesse und Freude am Lernen Neues entdecken möchten.

Unser Programm verbindet bewährte Inhalte mit aktuellen Themen, praxisorientierte Formate mit digitalen Möglichkeiten und fördert so individuelles wie gemeinschaftliches Lernen.

Lassen Sie sich von der Vielfalt unseres Programms inspirieren – und gestalten Sie Ihre persönliche Bildungsreise mit uns.

Dem gesamten neuen Team danke ich für die Bereitschaft zur Mitarbeit und wünsche uns allen ein erfolgreiches Vereinsjahr voller neuer Impulse, wertvoller Begegnungen und gelebter Gemeinschaft.

Herzliche Grüße

Margit Kitzweger-Gall

*Bezirksbäuerin Bruck/L.-Schwechat
Landesbäuerin-Stv. Industrieviertel*

Inhaltsverzeichnis

Kochkurs

| | |
|---|----|
| Komm & koch mit der Bäuerin: Gut, Besser, Burger! - Patties, Buns & Co | 6 |
| Komm & koch mit der Bäuerin: Tortenwerkstatt | 6 |
| Partnerkochkurs: Komm & koch mit der Bäuerin: Strudelfreuden - in Hülle & Fülle..... | 8 |
| Komm & koch mit der Bäuerin: Strudelfreuden - in Hülle & Fülle | 8 |
| Komm & koch mit der Bäuerin: Nudelspaß für Kids | 9 |
| Komm & koch mit der Bäuerin: Pizzafritzer für Kids!..... | 9 |
| Eltern-Kind Kochkurs..... | 10 |
| Komm & koch mit der Bäuerin: Nudelküche - handgemacht & kreativ | 10 |
| Vielseitig - zeitsparend - gesund - einfach köstlich = Kochen mit dem Thermomix | 12 |
| Meal Prep leicht gemacht – Vorkochen mit System..... | 12 |
| Vorratshaltung Fleisch - Herstellung von Würsten und Pasteten | 13 |
| Regionale Cocktails - Gäste mit innovativen Getränken begeistern | 13 |

Persönlichkeit und Wissen

| | |
|---|----|
| Lernen, Schule, Hausaufgaben - Läuft!..... | 14 |
| Konzentration leicht gemacht für Kinder und Jugendliche | 14 |
| Mein Weg – meine Wirkung: authentisch, selbstsicher, weiblich, eine top Wirkung! Farb- und Stilberatung | 15 |
| Zwei Themen – Unsere Experten – Ihre Fragen! Eigentum & Vorsorge - gut vorbereitet für die Zukunft! | 16 |
| Dialog-OnlineSeminar: Canva-Basics - Grafikdesigns, Postings & Plakate selbst gestalten | 16 |
| Let's Talk Social Media - mutig durchstarten und sichtbar werden - Der 2-teilige Praxisworkshop in Bruck/L..... | 17 |
| Erste Hilfe Fresh up - „Mach dich fit in Erste Hilfe" | 18 |
| "Gönn dir eine Auszeit" - Mind Workshop für Frauen..... | 19 |
| Mein Kind, das Handy und ich - 7 Tipps zu einem entspannten Umgang | 20 |
| Informiert durch das Gesundheitssystem | 20 |

Natur und Leben

| | |
|---|----|
| Entschlacken und Entgiften - Kräuter für die Frühjahrskur | 21 |
| Putzmittel selbst machen – Natürlich sauber! | 21 |
| Kräuterauszüge – Von der Pflanze zur Salbe, Frischpflanzen-Auszüge für Küche, Hausapotheke & Hautpflege | 22 |
| Grüne Schönheit – Natürliche Kräuterkosmetik selbst gemacht, Pflanzenkraft für Haut & Sinne | 23 |

Bewegung und Wohlfühlen

| | |
|------------------------------------|----|
| Kundalini Yoga | 24 |
| Kanguu Jump..... | 25 |
| Klangworkshop mit Meditation | 25 |
| Wellness Hour..... | 26 |
| Faszientraining für Zuhause..... | 26 |
| Kort.X Gehirntraining..... | 27 |

Kreatives

| | |
|--|----|
| Stoffdruck: Altes Handwerk - neues Design | 28 |
| Nähen für Anfänger..... | 26 |
| Gestalte deine einzigartige Dirndlschürze - Druck & Smock | 29 |
| "Tischlein deck dich" - Gesteck mit Naturmaterialien | 30 |
| Florales Willkommensschild - Mein selbst gestalteter Türkranz | 30 |
| Töpfern individuell - und ich helfe dir deine Ideen umzusetzen | 31 |
| Eltern - Kind - Töpfern..... | 31 |
| Kreatives mit Ton für Jugendliche | 32 |
| Freies Töpfern..... | 32 |
| Korbflechtkurs - Einkaufskorb mit Holzgriff..... | 33 |

Kultur und Brauchtum

| | |
|---|----|
| Modernes BRauchtum | 34 |
| Der Krieg und die Frauen - Rollenbilder im Ausnahmezustand - inkl. Einblicke in die Textilrestaurierung des HGM | 34 |
| Wien´s verträumte Innenhöfe und Gassln..... | 35 |
| Kennen Sie Schwechat? | 35 |
| Wienführung: Jüdisches Wien | 36 |
| Wienführung: Medizingeschichte Teil 1 - Das Josephinum - eine Entdeckungsreise durch die Medizingeschichte ... | 37 |
| Wienführung: Medizingeschichte Teil 2 - Vom Alten AKH ins Neue AKH..... | 38 |

| | |
|-----------------------|----|
| Veranstaltungen | 38 |
|-----------------------|----|

Online-Anmeldungen

Bitte achte auf folgende Punkte!

Aus häufig gegebenem Anlass möchten wir an dieser Stelle auch auf folgende Punkte im Rahmen der Anmeldung via Online-Formular hinweisen:

- Bitte **vollständigen Vor- und Nachnamen** angeben (z.B. Adelheid statt Heidi, Rosemarie statt Rosi, ...)
- Es sind nur **die Daten der sich anmeldenden Person** einzugeben (keine stellvertretenden Daten z.B. Adresse, Geburtsdatum, Telefonnummer, E-Mailadresse der Ortsbäuerin, Nachbarin, Freundin angeben)
- Ist **keine E-Mailadresse** vorhanden, melden Sie sich bitte telefonisch in der zuständigen Bezirksbauernkammer. Geben Sie **NICHT** die Mailadresse der Ortsbäuerin an!
- Die Landwirtschaftliche Betriebsnummer ist kein Pflichtfeld.
- Weitere Nennungen von Personen im Feld "Bemerkungen" werden nicht als Anmeldung erkannt. Für diese Personen ist das Formular separat auszufüllen.

Werden die Daten falsch oder unvollständig eingetragen und abgesendet kann keine Anmeldung zur jeweiligen Veranstaltung garantiert werden!

Komm & koch mit der Bäuerin: Gut, Besser, Burger! - Patties, Buns & Co

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

Anzahl: mind. 12, max. 14 Personen

Anmeldung: www.baeuerinnen-noe.at/nr/3-0091446

Anmeldeschluss: 30.10.2025

Kursnummer: 3-0091446

Datum: Sa, 08.11.2025, 09:00 - 13:00 Uhr

Kursort:

Mittelschue Ebergassing
Himbergerstraße 1
2435 Ebergassing

Eingang: Gramatneusiedlerstraße

Referentin: Ingrid Jägersberger

Kosten:

€ 34,- Teilnahmebeitrag Kochkurs
Die anfallenden Lebensmittelkosten werden beim Kurstag bar einkassiert.

Kursverantwortlich:

Angela Barnet, Tel.: 05 0259 40300



Komm & koch mit der Bäuerin: Tortenwerkstatt Klassiker einfach backen, füllen & verzieren

Zielgruppe: Alle, die gerne backen!

Kursinhalt:

Entdecken Sie die faszinierende Welt des Tortenbackens, ideal für Anfänger:innen! Entfalten Sie Ihr Talent und lernen Sie, unter der fachkundigen Anleitung unserer erfahrenen Seminarbäuerin & Konditorin Christine Berthold wie man beliebte österreichische Klassiker wie Sacher-, Schwarzwälderkirsch-, Topfen- und Mohntorte selbst zaubert.

Dieses Seminar ist perfekt für alle, die Schritt für Schritt die Grundlagen des Tortenbackens erlernen möchten.

Sie werden nicht nur backen, sondern auch verschiedene Füllungen zubereiten und Ihre Torten auf einfache und effektvolle Weise verzieren.

Dieser Tortenbackkurs wird exklusiv von Seminarbäuerin und Konditorin Christine Berthold abgehalten.

Mitzubringen:

- Kochschürze (wenn vorhanden)
- Die Lebensmittelkosten von ca. € 15,- werden vor Ort einkassiert
- Behälter für die Tortenstücke

Anzahl: mind. 12, max. 16 Personen

Anmeldung: www.baeuerinnen-noe.at/nr/3-0091439
(am Ende die jeweilige Kursnummer eingeben)

Kursnummer: 3-0091439

Datum: Fr, 20.02.2026, 14:00 - 18:00 Uhr

Kursnummer: 3-0091442

Datum: Sa, 21.02.2026, 09:00 - 13:00 Uhr

Kursort:

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

Referentin: Christine Berthold

Kosten:

€ 34,- Teilnahmebeitrag Kochkurs
Die anfallenden Lebensmittelkosten werden beim Kurstag bar einkassiert.

Kursverantwortlich:

Angela Barnet, Tel.: 05 0259 40300



Anmeldeschluss: 12.02.2026



Partnerkochkurs

Komm & koch mit der Bäuerin: Strudelfreuden - in Hülle & Fülle

Zielgruppe:

Interessierte Frauen und Männer mit Partner:in

Kursinhalt:

Vom Germteig über den Erdäpfelteig bis zum hauchzarten Blätterteig: Ein selbst gemachter Strudelteig ist eine Kunst, aber keine Hexerei. Und immer eine Gaumenfreude am Esstisch! Im Strudelseminar zeigt Ihnen die Seminarbäuerin, wie Sie Teige kneten, rollen – und auf vielfältige Weise füllen: als pikanten Käse-Schinkenstrudel, als Suppeneinlage – oder als fruchtig-süßen Beerenstrudel!

Mitzubringen:

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

Anzahl: mind. 12, max. 14 Personen

Anmeldung: www.baeuerinnen-noe.at/nr/3-0091452
(am Ende die jeweilige Kursnummer eingeben)

Anmeldeschluss: 19.02.2026

Kursnummer: 3-0091452

Datum: Fr, 27.02.2026, 16:00 - 20:00 Uhr

Kursnummer: 3-0091454

Datum: Sa, 28.02.2026, 15:00 - 19:00 Uhr

Kursort:

Mittelschue Ebergassing

Himbergerstraße 1

2435 Ebergassing

Eingang: Gramatneusiedlerstraße

Referentin: Ingrid Jägersberger

Kosten:

€ 34,- Teilnahmebeitrag Kochkurs
Die anfallenden Lebensmittelkosten werden beim Kurstag bar einkassiert.

Kursverantwortlich:

Angela Barnet, Tel.: 05 0259 40300



Komm & koch mit der Bäuerin: Strudelfreuden - in Hülle & Fülle

Zielgruppe: Alle, die gerne kochen!

Kursinhalt:

Vom Germteig über den Erdäpfelteig bis zum hauchzarten Blätterteig: Ein selbst gemachter Strudelteig ist eine Kunst, aber keine Hexerei. Und immer eine Gaumenfreude am Esstisch! Im Strudelseminar zeigt Ihnen die Seminarbäuerin, wie Sie Teige kneten, rollen – und auf vielfältige Weise füllen: als pikanten Käse-Schinkenstrudel, als Suppeneinlage – oder als fruchtig-süßen Beerenstrudel!

Mitzubringen:

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

Anzahl: mind. 12, max. 16 Personen

Anmeldung: www.baeuerinnen-noe.at/nr/3-0091457
(am Ende die jeweilige Kursnummer eingeben)

Anmeldeschluss: 04.03.2026

Kursnummer: 3-0091457

Datum: Do, 12.03.2026, 16:00 - 20:00 Uhr

Kursnummer: 3-0091458

Datum: Fr, 13.03.2026, 16:00 - 20:00 Uhr

Kursort:

BBK Bruck/Leitha-Schwechat

Raiffeisengürtel 27

2460 Bruck an der Leitha

Referentin: Maria Schlösinger

Kosten:

€ 34,- Teilnahmebeitrag Kochkurs
Die anfallenden Lebensmittelkosten werden beim Kurstag bar einkassiert.

Kursverantwortlich:

Angela Barnet, Tel.: 05 0259 40300



Komm & koch mit der Bäuerin: Nudelspaß für Kids

Zielgruppe:

1. Termin: Sa, 22.11.2025, 9:00-11:30 Uhr
für Kinder von 6-11 Jahren

2. Termin: Sa, 22.11.2025, 13:00-15:30 Uhr
für Kinder/Jugendliche ab 12 Jahren

Kursinhalt:

In unserem Nudelkochkurs für Kids dreht sich alles um den beliebten Pasta-Klassiker – Nudeln selbst gemacht! Gemeinsam kneten, rollen und formen wir unseren eigenen frischen Nudelteig und zaubern daraus köstliche Pasta-Kreationen.

Mitzubringen:

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

Anzahl: mind. 8, max. 12 Personen

Anmeldung: www.baeuerinnen-noe.at/nr/3-0091448
(am Ende die jeweilige Kursnummer eingeben)

Hinweis zur Anmeldung: bitte Name und Geburtsdatum des Kindes angeben, Kontaktdaten des Erwachsenen

Anmeldeschluss: 13.11.2026

Kursnummer: 3-0091448

Datum: Sa, 22.11.2025, 09:00 - 11:30 Uhr

Kursnummer: 3-0091449

Datum: Sa, 22.11.2025, 13:00 - 15:30 Uhr

Kursort:

Mittelschule Ebergassing
Himbergerstraße 1
2435 Ebergassing

Eingang: Gramatneusiedlerstraße

Referentinnen:

Andrea Ehrnhofer und Elke Hacker

Kosten:

€ 30,- Teilnahmebeitrag Kochkurs
Die anfallenden Lebensmittelkosten werden beim Kurstag bar einkassiert.

Kursverantwortlich:

Angela Barnet, Tel.: 05 0259 40300



Komm & koch mit der Bäuerin: Pizzaflitzer für Kids!

Zielgruppe: Alle Kinder, die gerne kochen!

Kursinhalt:

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

Mitzubringen:

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

Anzahl: mind. 8, max. 12 Kinder

Anmeldung: www.baeuerinnen-noe.at/nr/3-0091459

Hinweis zur Anmeldung: bitte Name und Geburtsdatum des Kindes angeben, Kontaktdaten des Erwachsenen

Anmeldeschluss: 01.04.2026

Kursnummer: 3-0091459

Datum: Fr, 17.04.2026, 15:30 - 18:00 Uhr

Kursort:

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

Referentinnen:

Andrea Ehrnhofer und Elke Hacker

Kosten:

€ 30,- Teilnahmebeitrag Kochkurs
Die anfallenden Lebensmittelkosten werden beim Kurstag bar einkassiert.

Kursverantwortlich:

Angela Barnet, Tel.: 05 0259 40300



Eltern-Kind Kochkurs

Zielgruppe: Eltern die gerne mit ihren Kindern gemeinsam Speisen zubereiten möchten (Ein Elternteil mit 1-2 Kindern, Alter der Kinder 5-10 Jahre).

Kursinhalt:

Gemeinsam bereiten wir in lockerer Atmosphäre gesunde und schmackhafte Speisen zu. Wir schneiden, kochen, kneten, dekorieren und genießen dann natürlich auch die selbst gemachten Speisen. Am Speiseplan stehen zB Knusperstangerl, Häppchen, Wraps und Somlauer Nockerl (für Kinder). Mit selbst gemachtem Saft können wir unseren Durst löschen.

Mitzubringen:

- Der Lebensmittelbeitrag von ca. **€ 12,- pro Kursteilnehmer:in** wird vor Ort einkassiert
- Malstifte
- Schürze und Hausschuhe (falls vorhanden und gewünscht)

Anmeldung: www.baeuerinnen-noe.at/nr/3-0091505 (am Ende die jeweilige Kursnummer eingeben)

Hinweis zur Anmeldung: Die erwachsene Person soll bitte alle Daten im Anmeldeformular ausfüllen, **unter "Bemerkungen"** bitte die **Daten des Kindes** (Namen und Geburtsdatum) eingeben.

Anmeldeschluss: 01.03.2026

Kursnummer: 3-0091505

Datum: Fr, 20.03.2026, 15:00 - 18:30 Uhr

Kursnummer: 3-0091506

Datum: Sa, 21.03.2026, 10:00 - 13:30 Uhr

Kursort:

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

Referentin: Waltraud Roggenbauer

Kosten: € 27,- Teilnahmebeitrag pro Erwachsener.

Der Lebensmittelbeitrag von ca. 12 Euro pro Kursteilnehmer:in wird vor Ort einkassiert.

Anzahl: 10 Erwachsene inkl. Kind/Kinder (1-2 Kinder pro Erwachsener)

Kursverantwortlich:

Waltraud Roggenbauer
Tel.: 0699 11000368



Komm & koch mit der Bäuerin: Nudelküche - handgemacht & kreativ

Zielgruppe: Alle, die gerne kochen!

Kursinhalt:

Entdecken Sie die Vielfalt der Nudelherstellung - ob mit dem Nudelwalker oder einer Nudelmaschine. In unserem Kurs kreieren Sie verschiedenste Nudelteige, von klassischen Ravioli und Tortellini mit ihren köstlichen Füllungen bis hin zu süßen Schokoladenudeln. Dieser Kurs ist ideal für alle, die ihre Fähigkeiten in der Kunst des Nudelmachens erweitern und in die kreative Welt der Nudelherstellung eintauchen möchten. Zusätzlich erlernen Sie die Pastagerichte mit selbstgemachten Pestos und Soßen zu perfektionieren.

Mitzubringen:

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

Anzahl: mind. 12, max. 16 Personen

Anmeldung: www.baeuerinnen-noe.at/nr/3-0091455 (am Ende die jeweilige Kursnummer eingeben)

Anmeldeschluss: 09.04.2026

Kursnummer: 3-0091455

Datum: Fr, 24.04.2026, 16:00 - 20:00 Uhr

Kursnummer: 3-0091456

Datum: Sa, 25.04.2026, 09:00 - 13:00 Uhr

Kursort:

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

Referentin: Elke Hacker

Kosten:

€ 34,- Teilnahmebeitrag Kochkurse
Die anfallenden Lebensmittelkosten werden beim Kurstag bar einkassiert.

Kursverantwortlich:

Angela Barnet, Tel.: 05 0259 40300



Vielseitig - zeitsparend - gesund - einfach köstlich = Kochen mit dem Thermomix

Kursinhalt:

Erlebe und genieße mit dem Thermomix die neue Art zu kochen.

Der Thermomix vereint zahlreiche Küchengeräte in einem und macht das Kochen einfacher, schneller und stressfreier - so wird auch schon das Kochen zum Genuss! Im Alltag erspart er uns Zeit, Platz und Aufwand. Abwechslungsreich und gesund kochen - egal ob unsere bewährte Alltagsküche oder mehr Abwechslung auf dem Speiseplan stehen soll. Ein Herzensbrecher in unserer Küche. Tauchen wir ein in eine ungeahnte Kochvielfalt. Keine Vorkenntnisse erforderlich!

Mitzubringen: gute Laune und Appetit

Anzahl: mind. 3, max. 8 Personen

Anmeldung: www.baeuerinnen-noe.at/nr/3-0092290
(am Ende die jeweilige Kursnummer eingeben)

Anmeldeschluss: 22.10.2025 bzw. 29.10.2025

Kursnummer: 3-0092290

Datum: Mi, 05.11.2025, 17:00 - 20:00 Uhr

Kursnummer: 3-0092291

Datum: Mi, 12.11.2025, 17:00 - 20:00 Uhr

Kursort: Kapön Heuriger
Weinbau Thomas Windholz
Feldgasse 7
2460 Bruck an der Leitha

Referentin: Maria Windholz

Kosten: € 39,- Teilnahmebeitrag
inkl. Lebensmittelbeitrag und Getränke
vor Ort in bar zu bezahlen

Kursverantwortlich:

Michaela Kampel, Tel.: 0664 88445700



Meal Prep leicht gemacht – Vorkochen mit System Zeit sparen. Gesund genießen. Clever planen.

Kursinhalt:

Keine Zeit zum Kochen? Immer wieder das gleiche auf dem Teller? Mit Meal Prep – dem geplanten und vorbereiteten Kochen – gelingt es ganz einfach, sich auch im stressigen Alltag ausgewogen und abwechslungsreich zu ernähren.

In diesem Workshop erfahren die Teilnehmer:innen, wie sie mit einem guten Plan und etwas Vorbereitung Zeit sparen, Geldbeutel und Nerven schonen – und dabei trotzdem genussvoll essen können.

Gemeinsam kochen wir einfache, gut vorbereitbare Gerichte für mehrere Tage – ob für unterwegs, Schule oder Zuhause. Es gibt viele Tipps rund um Lagerung, Haltbarkeit und die richtige Organisation. Von Bowls über Suppen bis zu praktischen Baukastensystemen – für jeden Geschmack ist etwas dabei! Die Rezepte sind alltagstauglich, vielfach kombinierbar und natürlich köstlich. Es sind keinerlei Vorkenntnisse erforderlich – nur Lust aufs Kochen und Ausprobieren!

Mitzubringen:

Die Materialkosten von € 15,- werden vor Ort kassiert.

Anzahl: mind. 12, max. 14 Personen

Anmeldung: www.baeuerinnen-noe.at/nr/3-0092071
(am Ende die jeweilige Kursnummer eingeben)

Anmeldeschluss: 28.01.2026

Kursnummer: 3-0092071

Datum: Di, 17.02.2026, 17:00 - 20:00 Uhr

Kursnummer: 3-0092072

Datum: Mi, 18.02.2026, 17:00 - 20:00 Uhr

Kursort:
Ellis Hofgarten
Velmerstraße 28
2325 Velm



Referentin: Petra Regner-Haindl
www.von-der-wiese.at

Kosten:
€ 39,- Teilnahmebeitrag inkl. Handout

Kursverantwortlich:

Elisabeth Karpf, Tel.: 0677 61266018



Vorratshaltung Fleisch - Herstellung von Würsten und Pasteten

Zielgruppe:

Interessierte, Heurigenbetriebe, Direktvermarkter und private Hobbyfleischer, die gerne (das auf ihrem Betrieb erzeugte) Fleisch weiterverarbeiten möchten.

Kursinhalt:

Theoretische Einführung: Lebensmittelhygiene, Verarbeitungsmöglichkeiten

Praxisteil: Herstellung von Brät, Leberkäse, Stangenwurst, Leberpastete, verschiedene Würstel,.....

Gemeinsame Verkostung der hergestellten Produkte mit Nachbesprechung bei gemütlichem Ausklang.

Mitzubringen:

Gute Laune, saubere helle Arbeitskleidung

Anzahl: mind. 7, max. 8 Personen

Anmeldung: www.baeuerinnen-noe.at/nr/3-0092108

Anmeldeschluss: 29.10.2025

Kursnummer: 3-0092108

Datum: Fr, 14.11.2025, 08:30 - 16:30 Uhr

Kursort:

LFS Warth
2831 Warth, Aichhof 1

Referent:

Direktor der LFS Warth
DI Franz Aichinger

Kosten: € 50,- Teilnahmebeitrag

Kursverantwortlich:

Bettina Trapl, Tel.: 0664 1502947



Regionale Cocktails - Gäste mit innovativen Getränken begeistern

Zielgruppe: Alle, die ihre Gäste mit kreativen Cocktails verwöhnen möchten

Kursinhalt:

Mixen Sie aromatische Cocktails mit regionalen Zutaten! In diesem Kurs lernen Sie, wie Sie Wodka, Gin, Edelbrände, Rum und verschiedene Obstsäfte zu klassischen Drinks und neuen Spezialitäten kombinieren.

Die perfekte Mischung aus Regionalität und exotischem Genuss sorgt für unvergessliche Geschmackserlebnisse und versetzt Ihre Gäste in echtes Urlaubsflair. Lassen Sie sich inspirieren und bringen Sie Schwung in Ihre Getränkekarte.

Anzahl: mind. 12, max. 18 Personen

Anmeldung: www.baeuerinnen-noe.at/nr/3-0091504

Anmeldeschluss: 19.04.2026

Kursnummer: 3-0091504

Datum: Fr, 08.05.2026, 18:00 - 21:00 Uhr

Kursort:

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

Referentin: Ing. Caroline Franzl BEd

Kosten: € 20,- Teilnahmebeitrag

Kursverantwortlich:

Eva Moser, Tel.: 0664 8542677



Persönlichkeit und Wissen

Lernen, Schule, Hausaufgaben - Lläuft!

Zielgruppe: Für alle Erwachsenen die Kinder bei diesem Thema unterstützen möchten.

Kursinhalt:

Tipps und Tricks, wie das Lernen und die Hausaufgaben mit Leichtigkeit erledigt werden können. Das Thema Hausaufgaben ist in einigen Familien ein leidvolles. Viel Zeit und Kraft müssen dafür aufgewendet werden, dennoch entstehen ganz oft Streit und negative Gefühle. In diesem Kurs stelle ich verschiedene Möglichkeiten vor, wie man aus so einer Situation rauskommen bzw. sie vermeiden kann. Zusammen finden wir Lösungen die in die verschiedensten Familien passen können.

Anzahl: mind. 10, max. 12 Personen

Anmeldung: www.baeuerinnen-noe.at/nr/3-0091992
(am Ende die jeweilige Kursnummer eingeben)

Anmeldeschluss: 19.10.2025

Kursnummer: 3-0091992

Datum: Fr, 07.11.2025, 17:00 - 18:30 Uhr

Kursnummer: 3-0091993

Datum: Sa, 08.11.2025, 09:30 - 11:00 Uhr

Kursort:

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

Referentin: Cornelia Thaller

www.lerncoachin.at

Kosten: € 22,- Teilnahmebeitrag

Kursverantwortlich:

Angela Barnet, Tel.: 05 0259 40300



Konzentration leicht gemacht für Kinder und Jugendliche

Zielgruppe:

1. Termin: Sa, 15.11.2025, 8:30-10:00 Uhr
für Kinder von 5-8 Jahren

2. Termin: Sa, 15.11.2025, 10:30-12:00 Uhr
für Kinder von 9-14 Jahren

Kursinhalt:

„Konzentriere dich doch endlich mal!“ – Diesen Satz hören Kinder oft sehr häufig. Doch wie funktioniert Konzentration eigentlich? Was bedeutet sie, und wie kann man sie gezielt lenken? In diesem Workshop möchte ich gemeinsam mit den Kindern diesen Fragen auf den Grund gehen. Sie erhalten praktische Tipps und Tricks, um ihre Konzentration besser wahrzunehmen und bewusst zu steuern. Zudem gibt es abwechslungsreiche Spiele, die die Konzentration spielerisch fördern. Denn was Spaß macht, wiederholen wir gern – und so wird das Training der Konzentration zu einem positiven Erlebnis!

Mitzubringen: Die Materialkosten von 4 Euro pro Kind werden vor Ort einkassiert

Anzahl: mind. 10, max. 12 Personen

Anmeldung: www.baeuerinnen-noe.at/nr/3-0090972
(am Ende die jeweilige Kursnummer eingeben)

Anmeldeschluss: 29.10.2025

Kursnummer: 3-0090972

Datum: Sa, 15.11.2025, 08:30 - 10:00 Uhr

Kursnummer: 3-0091991

Datum: Sa, 15.11.2025, 10:30 - 12:00 Uhr

Kursort:

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

Referentin: Cornelia Thaller

www.lerncoachin.at

Kosten: € 20,- Teilnahmebeitrag

Kursverantwortlich:

Angela Barnet, Tel.: 05 0259 40300



Mein Weg – meine Wirkung: authentisch, selbstsicher, weiblich, eine top Wirkung! Farb- und Stilberatung

Zielgruppe:

Alle Frauen, die sich für eine authentische, weibliche, kraftvolle Wirkung von sich selbst interessieren.

Kursinhalt:

- Wie nehme ich mich wahr?
- Was gefällt mir an mir? Was gefällt mir gar nicht? Wie nehmen mich andere wahr?
- Wie kann ich meinen Typ noch besser zur Geltung bringen?
- Was möchte ich an mir hervorheben, kaschieren, reduzieren?
- Welche Farben haben Kleidung, Accessoires und Make-up?
- Wie lang soll meine Hose sein, damit meine Beine gut zur Geltung kommen?
- Welche Ausschnittformen bringen meinen Stil perfekt zur Geltung?
- Was unterstreiche ich an mir mit gezielten Schnittformen?

Aufbau des Abends:

- Vortrag
- gemeinsames Erarbeiten von Themen
- Jede Teilnehmerin erhält eine Mini-Farb- sowie Proportionsanalyse.
- viele Tipps und Tricks, um die eigene Wirkung zu verbessern

Du gehst aus diesem Event mit einer eigenen Farb-Karte, vielen Tipps rund um deine Figur, dein Styling, Farbvielfalt und -kombinatorik – vielleicht hast du danach noch weiterführend Lust auf eine Einzelberatung zu Hause, an der eigenen Kleidung feilen und sich für bestimmte Anlässe inspirieren lassen, Einkaufsbegleitung,...

Mitzubringen:

Gern nimmst du Kleidung mit, die du ganz besonders gern hast oder gekauft hast, aber nicht weißt, wieso sie noch immer mit Preisschild im Schrank hängt. Gern pack auch Accessoires ein, die wir gemeinsam checken.

Bei Bedarf 5 Euro für Farbkarte.

Anmeldung: www.baeuerinnen-noe.at/nr/3-0091976
(am Ende die jeweilige Kursnummer eingeben)

Anmeldeschluss: 22.10.2025 bzw. 2.11.2025

Kursnummer: 3-0091976

Datum: Di, 11.11.2025, 18:00 - 21:00 Uhr

Kursort:

ehem. BBK Schwechat
Bruck-Hainburger Straße 1
2320 Schwechat



Kursnummer: 3-0091962

Datum: Do, 20.11.2025, 18:00 - 21:00 Uhr

Kursort:

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



Referentin: Gerda Hechinger
www.mein-weg.at

Kosten: € 62,- Teilnahmebeitrag

Anzahl: mind. 5, max. 6 Personen

Kursverantwortlich:

Gerda Hechinger, Tel.: 0676 7409512

**Raiffeisenbank
Region Schwechat**



Zwei Themen – Unsere Experten – Ihre Fragen! Eigentum & Vorsorge - gut vorbereitet für die Zukunft!

Zielgruppe: Alle interessierten Frauen und Männer

Kursinhalt:

Erhalten Sie in ca. 60 Minuten kompakte und fundierte Informationen zu zwei zentralen Themen, mit denen man sich frühzeitig auseinandersetzen sollte:

Vererben & Verschenken – Wie regeln Sie Ihren Nachlass sinnvoll?
Versicherungen – Vorsorge ist Fürsorge!

Unsere Expert:innen geben Ihnen kurze, praxisnahe Impulsvorträge und stehen anschließend für Ihre individuellen Fragen zu Verfügung. Nutzen Sie die Gelegenheit, sich umfassend und verständlich zu informieren - alles an einem Abend!

Anzahl: mind. 100, max. 120 Personen

Anmeldung: www.baeuerinnen-noe.at/nr/3-0092086

Anmeldeschluss: 30.10.2025

Kursnummer: 3-0092086

Datum:

Mo, 17.11.2025, 18:30 - 19:30 Uhr

Kursort:

Wirtschaftskammer Schwechat
2320 Schwechat, Schmidgasse 6

Referenten:

Dr. Martin Roch, 1a Notar Schwechat

Sabine Pfeffer, Vorstandsmitglied UNIQA
Insurance Group AG

Kosten: Teilnahmebeitrag **kostenlos**

Für Speis und Trank ist gesorgt!

Kursverantwortlich:

Eva Wittner, Tel.: 0650 2204580



Dialog-OnlineSeminar: Canva-Basics Grafikdesigns, Postings & Plakate selbst gestalten



Zielgruppe:

Interessierte Personen, Bäuerinnen und Bauern

Kursinhalt:

Im Online-Seminar lernen Sie, wie Sie mit Canva schnell und einfach eigene Designs erstellen – kostenlos, intuitiv und Schritt für Schritt erklärt. Ideal für Social Media, Flyer & Co. Vom Aufbau und den Funktionen der kostenlosen Grafikdesign-Plattform bis hin zu Einsatzmöglichkeiten in Ihrem Alltag erwarten Sie Tipps und Tricks für ihre Projekte. Nach einer eigenständigen Übungsphase besteht nochmals die Möglichkeit, Fragen zu stellen.

Anzahl: mind. 12, max. 20 Personen

Anmeldung: noe.lfi.at/nr/3-0092165

Anmeldeschluss: 29.10.2025

Kursnummer: 3-0092165

Datum: Do, 06.11.2025, 18:00 - 21:00 Uhr

Kursort: zu Hause am PC

Referentin: Anna Kerschner

Kosten:

€ 25,- Teilnahmebeitrag gefördert
(mit landw. Betriebsnummer)

€ 50,- Teilnahmebeitrag ungefördert

Kursverantwortlich:

Heidi Buchberger, Tel.: 0676 3093820



Mit Unterstützung von Bund, Land und Europäischer Union

 Bundesministerium
Land- und Forstwirtschaft,
Klima- und Umweltschutz,
Regionen und Wasserwirtschaft


Gemeinsame Agrarpolitik Österreich




Kofinanzi
Europäisch



Let's Talk Social Media - mutig durchstarten und sichtbar werden

Der 2-teilige Praxisworkshop in Bruck/L.

Kursinhalt:

Instagram, Reels, Stories, Canva, ChatGPT ... alles schon gehört, aber irgendwie fehlt dir der rote Faden?

Du hast vielleicht schon einen Account, aber so richtig ins Rollen kommt er nicht, weil die Ideen und Know-how fehlen? Dann ist dieser Workshop dein persönlicher Startschuss für mehr Sichtbarkeit, Reichweite und Selbstvertrauen auf Social Media!

An zwei praxisorientierten Tagen lernst du alles, was du brauchst, um professionell, sicher, mit Freude und Mut auf Social Media durchzustarten. Ohne Vorkenntnisse, aber mit viel Motivation! Dazwischen bleibt genug Zeit, um das Gelernte auszuprobieren und eigene Inhalte zu entwickeln. Auch Teilnehmerinnen mit Vorkenntnissen kommen garantiert auf ihre Kosten!

Was dich erwartet

Tag 1: Grundlagen & Klarheit

- So tickt Instagram: Einstellungen, Funktionen & Algorithmen verstehen
- Recht & Sicherheit: Worauf du achten solltest (Musik, Werbung, Impressum & Co.)
- Strategie statt Zufall: Auswahl der richtigen Plattform, Zielgruppen, Contentideen & Planungsgrundlagen
- Do's & Don'ts im Umgang mit Social Media
- Tipps für ein aussagekräftiges Profil, das gefunden wird
- So entsteht guter Content: Storytelling für Postings, Stories & Karussells
- Hilfreiche Apps für die Content-Erstellung

Tag 2: Content, Reels & Tools, die dich unterstützen

- Reels leicht gemacht: Vom Konzept über Aufnahme bis zum Videoschnitt direkt am Handy
- Hilfreiche Tools & Apps: Canva für Design, ChatGPT für Texterstellung
- Jede Menge Praxisbeispiele, direkt umsetzbare Tipps & gemeinsame Übungsphasen
- Feedback & Feinschliff für eure Inhalte

Lass uns gemeinsam auf Social Media sichtbar werden. Mit Mut, Struktur, Know-how und einer großen Portion Freude an der Sache!

Kursnummer: 3-0092011

Datum: Sa, 22.11.2025, 13 - 18 Uhr
und Sa, 29.11.2025, 13 - 18 Uhr

Kursort:

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

Zielgruppe: Interessierte Personen, Bäuerinnen, Direktvermarkterinnen

Referentin: Julia Wohlmuth

Anzahl: mind. 12, max. 20 Personen

Kosten:

€ 80,- Teilnahmebeitrag gefördert
(mit landw. Betriebsnummer)

€ 220,- Teilnahmebeitrag ungefördert

Mitzubringen:

- Smartphone mit genügend Akku
ggf. Ladekabel oder Powerbank
- Einzelne Fotos und- oder Video-sequenzen vom Alltag, Hof, etc.
- Wenn vorhanden: Zugriff/Zugangsdaten auf das Instagram und oder Facebook Konto
- Optional: wenn vorhanden Laptop beim zweiten Termin

Kursverantwortlich:

Anna Steininger, Tel.: 05 259 26115
Lisa Zanker, Tel.: 0664 6441644

Anmeldung: noe.lfi.at/nr/3-0092011

Anmeldeschluss: 13.11.2025



Mit Unterstützung von Bund, Land und Europäischer Union

 Bundesministerium
Land- und Forstwirtschaft,
Klima- und Umweltschutz,
Regionen und Wasserwirtschaft

**WIR leben Land**
Gemeinsame Agrarpolitik Österreich




Kofinanziert von der
Europäischen Union

Erste Hilfe Fresh up - „Mach dich fit in Erste Hilfe“

Zielgruppe: Menschen, die ihr Wissen um Erste Hilfe auffrischen wollen.

Kursinhalt:

Praxisorientierte Wiederholung von lebensrettenden Sofortmaßnahmen und Erste Hilfe Maßnahmen im Umfeld der Landwirtschaft und des alltäglichen Lebens auffrischen. Wir alle wissen, wie schnell es zu Unfällen oder Verletzungen kommen kann. Gerade in stressigen Zeiten mit Arbeitsspitzen, wo man oft mehrere Dinge gleichzeitig im Kopf hat, leidet oft die Arbeitssicherheit.

Kompakt in 3 Stunden wiederholen wir die gängigsten Notfälle im Umfeld der Landwirtschaft und des alltäglichen Lebens, ...

... weil deine Hilfe wichtig ist!

... weil ich, wenn ich meine Reaktion trainiere, den Unterschied leisten kann um jemanden optimal versorgen zu können und womöglich ein Leben zu retten!

... weil der Erste Hilfe Kurs vom Führerscheinkurs unter Umständen schon ein paar mehr Jahre her ist!

... weil ein Notfall jede:n von uns betreffen kann!

... weil ich mit dem Fresh up Kurs in kurzer Zeit eine kompakte und umfassende, auf unsere Bedürfnisse zugeschnittene Auffrischung haben kann!

Hinweis: Da es sich um einen reinen 3- stündigen **Übungsworkshop** handelt, wird kein Zertifikat ausgestellt.

Anmeldung: www.baeuerinnen-noe.at/nr/3-0091957

Anmeldeschluss: 30.09.2025

Kursnummer: 3-0091957

Datum: Di, 25.11.2025, 18:00 - 21:00 Uhr

Kursort:

ehem. BBK Schwechat
Bruck-Hainburger Straße 1
2320 Schwechat

Referentin: Ing. Caroline Franzl BEd

Kosten: € 20,- Teilnahmebeitrag

Anzahl: mind. 8, max. 12 Personen

Kursverantwortlich:

Maria Radlinger, Tel.: 0660 5516247



Die Bäuerinnen.

... und Frauen im ländlichen Raum

*Du kennst ein sehenswertes Exkursionsziel oder
ihr hattet eine tolle Referentin / einen tollen Referenten bei einer
eurer Veranstaltungen?*

Dann trage deine Empfehlung hier ein:



SCAN HERE

Empfehlungen
Gastreferentin od. Exkursionsziel

Daraus entsteht
dann eine
Sammlung aller
Empfehlungen!

"Gönn dir eine Auszeit" - Mind Workshop für Frauen

Kursinhalt:

In der heutigen Zeit stehen Frauen vor immer größeren Herausforderungen im Alltag. Zwischen Familie, Beruf, Partnerschaft, sozialen Verpflichtungen und familiären Strukturen bleibt oft wenig Raum für die eigenen Bedürfnisse und Wünsche.

Es ist wichtig, sich bewusst Zeit für sich selbst zu nehmen und sich mit anderen Frauen auszutauschen, um Unterstützung und Inspiration zu finden.

Sei dabei beim Frauenworkshop und entdecke die Kraft des Mentaltrainings!

Mit verschiedenen Werkzeugen und wertvollen Impulsen wird dein Selbstbewusstsein gesteigert, deine Persönlichkeit gestärkt und deine Individualität gefördert. Lass dich inspirieren und erlebe eine berührende Erfahrung, die dich auf deinem Weg zu mehr Selbstvertrauen und Selbstentfaltung unterstützt.

Sei mutig, sei einzigartig, sei du selbst!

Inhalte des Workshops:

- Mentale Tricks und Alltagsroutinen
- Energievampire erkennen / sich abgrenzen
- Selbsterkenntnis im Labyrinth erfahren
- Selbstheilungskräfte aktivieren
- Kraftquellen entdecken
- Atemtraining
- Entspannung durch eine geführte Meditation

Anzahl: mind. 6, max. 10 Personen

Anmeldung: www.baeuerinnen-noe.at/nr/3-0092066

Anmeldeschluss: 21.12.2025

Kursnummer: 3-0092066

Datum:

Do, 15.01.2026 **und** Do, 22.01.2026
jeweils von 18:00 - 22:00 Uhr

Kursort:

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

Referentin: Andrea Metzker

www.andrea-metzker.at

Kosten:

€ 182,- Teilnahmebeitrag
inkl. Handout und Unterlagen

Kursverantwortlich:

Catherine Metzker, Tel.: 0664 88605444



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

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

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

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



Mein Kind, das Handy und ich 7 Tipps zu einem entspannten Umgang

Kursinhalt:

Bereits 72 % der Kleinkinder von 0-6 Jahren konsumieren regelmäßig digitale Medien. Jugendliche sind fast 72 Stunden pro Woche online. Wo ist die Grenze für eine gesunde und vernünftige Handy-Nutzung? Wie kann man seine Kinder gut im Internet begleiten?

Bei dem interaktiven Vortrag erhalten die Eltern Einblicke in das Medienverhalten von Familien in Österreich. Marietheres van Veen gibt 7 Tipps zu einem entspannten Umgang mit Spielkonsole, Handy & Co.

Anzahl: mind. 25, max. 50 Personen

Anmeldung: www.baeuerinnen-noe.at/nr/3-0092083

Anmeldeschluss: 22.02.2026

Kursnummer: 3-0092083

Datum: Do, 12.03.2026, 18:00 - 19:30 Uhr

Kursort:

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

Referentin: Marietheres Van Veen

Kosten: € 16,- Teilnahmebeitrag

Kursverantwortlich:

Melanie Schmidt, Tel.: 0680 3331150



Informiert durch das Gesundheitssystem

Zielgruppe: Bäuerinnen und Bauern, welche die eigene Gesundheitskompetenz erhöhen möchten, um im Alltag selbstbestimmte und gesundheitsförderliche Entscheidungen treffen zu können.

Kursinhalt:

- Qualitäts-Check Gesundheitsinformationen:
 - Seriöse Gesundheitsinformationen finden, verstehen, beurteilen und anwenden
 - Fake News blitzschnell erkennen
 - Gesund und kompetent im Internet
- Tipps und Tricks für ein erfolgreiches Arzt-Patient:innengespräch
- Unser Gesundheitssystem

Anzahl: mind. 12, max. 50 Personen

Anmeldung: www.baeuerinnen-noe.at/nr/3-0092065

Anmeldeschluss: 08.03.2026

Kursnummer: 3-0092065

Datum: Mi, 25.03.2026, 18:00 - 19:30 Uhr

Kursort:

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

Referentin: Christina Gradwohl BA

Kosten: € 5,- Teilnahmebeitrag

Kursverantwortlich:

Melanie Schmidt, Tel.: 0680 3331150



Entschlacken und Entgiften - Kräuter für die Frühjahrskur

Kursinhalt:

Wenn die Menschen das ‚Unkraut‘ nicht nur ausreißen, sondern einfach aufessen würden, wären sie es nicht nur los, sondern würden auch noch gesund. (Zitat des Schweizer Kräuterpfarrers Johann Künzle)

Wenn die Obstbäume blühen, überwältigen uns an schönen Tagen die Frühlingsgefühle. Diese Schwere-losigkeit des Geistes wollen wir auch unserem Körper angedeihen lassen. Zahlreiche Pflanzen helfen dabei, unseren Stoffwechsel anzuregen und den Körper zu stärken.

Oft wachsen sie im eigenen Garten – die Pflanzen, die sich gut zur Frühjahrskur eignen. Wir lernen sie kennen und bereiten einfache Getränke und Speisen damit zu. Für daheim fertigen wir Wildkräuter-Elixiere an.

Mitzubringen: Die Materialkosten von € 10,- pro Person werden vor Ort bar kassiert.

Anmeldung: www.baeuerinnen-noe.at/nr/3-0091996

Anmeldeschluss: 08.03.2026

Kursnummer: 3-0091996

Datum: Fr, 27.03.2026, 17:00 - 20:00 Uhr

Kursort:

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

Referentin: DI Claudia Winkovitsch BEd

Kosten: € 36,- Teilnahmebeitrag, die Materialkosten werden vor Ort einkassiert

Anzahl: mind. 10, max. 20 Personen

Kursverantwortlich:

Karoline Gumpinger, Tel.: 0699 12354370



Putzmittel selbst machen – Natürlich sauber!

Kursinhalt:

In diesem praxisorientierten Workshop lernen Sie, wie Sie mit einfachen, natürlichen Zutaten Ihre eigenen Reinigungsmittel herstellen können – effektiv, umweltfreundlich und kostengünstig! Gemeinsam stellen wir verschiedene Haushaltsreiniger her, die herkömmliche Produkte ersetzen können, z.B.:

- Universalreiniger für Küche, Bad & Co.

- WC-Tabs gegen Kalk und Gerüche

- Möbelpolitur - natürliche Pflege für Holz

Dabei erfahren Sie nicht nur, welche Zutaten wie Natron, Essig, Zitronensäure oder ätherische Öle wofür eingesetzt werden - wir sprechen auch über Wirkweise, Haltbarkeit und sinnvolle Aufbewahrung.

Mitzubringen: Die Materialkosten von € 20,- werden vor Ort bar kassiert.

Anzahl: mind. 12, max. 15 Personen

Anmeldung: www.baeuerinnen-noe.at/nr/3-0092073

Anmeldeschluss: 05.11.2025

Kursnummer: 3-0092073

Datum: Do, 27.11.2025, 17:00 - 20:00 Uhr

Kursnummer: 3-0092074

Datum: Fr, 28.11.2025, 17:00 - 20:00 Uhr

Kursort:

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

Referentin: Petra Regner-Haindl

www.von-der-wiese.at

Kosten: € 35,- Teilnahmebeitrag, die Materialkosten werden vor Ort einkassiert

Kursverantwortlich:

Annemarie Raser, Tel.: 0664 9317874



Kräuterauszüge – Von der Pflanze zur Salbe Frischpflanzen-Auszüge für Küche, Hausapotheke & Hautpflege

Kursinhalt:

In diesem Workshop lernst du die Grundlagen der Kräuterauszüge aus Frischpflanzen kennen – von der Tinktur über Ölauszüge bis hin zur Herstellung einfacher, wirksamer Salben.

Wir besprechen, welche Pflanzenteile sich für welche Art des Auszugs eignen, welche Trägerstoffe verwendet werden können. Mit diesen Informationen kann man sich zuhause eigene Heilmittel und auch Genussmittel herstellen.

Dieser Workshop vermittelt Basiswissen über Pflanzenauszüge und ist die perfekte Grundlage für u.a. den Kurs Kräuterkosmetik im März 2026.

Inhalte des Workshops:

- Vorstellung ausgewählter Pflanzen und ihre Wirkung
- Einführung in alkoholische Auszüge (Tinkturen), kalte und warme Ölauszüge und deren Anwendungsmöglichkeiten
- Erstellung eines Salbenrezeptes und die Herstellung einer Salbe Schritt für Schritt
- Tipps zur Aufbewahrung und Anwendung der selbstgemachten Produkte

Praxisteil

Gemeinsam stellen wir her:

- eine individuelle Tinktur
- einen Kräuter-Ölauszug
- eine pflegende Heilsalbe

Alle Produkte dürfen im Anschluss mit nach Hause genommen werden.

Anmeldung: www.baeuerinnen-noe.at/nr/3-0092070
(am Ende die jeweilige Kursnummer eingeben)

Anmeldeschluss: 05.10.2025

Kursnummer: 3-0092070

Datum: Di, 21.10.2025, 17:00 - 20:00 Uhr

Kursnummer: 3-0092069

Datum: Mi, 22.10.2025, 17:00 - 20:00 Uhr

Kursort:

Ellis Hofgarten
Velmerstraße 28
2325 Velm



Referentin: Petra Regner-Haindl

www.von-der-wiese.at

Kosten: € 39,- Teilnahmebeitrag
inkl. Handout

Mitzubringen: Die Materialkosten von € 15,- werden vor Ort bar kassiert

Anzahl: mind. 12, max. 15 Personen

Kursverantwortlich:

Elisabeth Karpf, Tel.: 0677 61266018



Grüne Schönheit – Natürliche Kräuterkosmetik selbst gemacht, Pflanzenkraft für Haut & Sinne

Kursinhalt:

In diesem Workshop widmen wir uns der natürlichen Hautpflege mit Kräutern und naturreinen Rohstoffen. Du lernst, wie du auf einfache Weise Kosmetikprodukte ohne synthetische Zusatzstoffe selbst herstellen kannst. Wir fertigen gemeinsam duftende, pflegende und wirksame Produkte, die Körper und Sinne verwöhnen.

Dieser Kurs ist eine Fortsetzung des Kurses Kräuterauszüge (Okt. 25). Er kann jedoch unabhängig davon gebucht werden.

Inhalte des Workshops:

- Einführung in die Grundlagen der Naturkosmetik
- Vorstellung heimischer Kräuter und ihrer hautpflegenden Eigenschaften
- Überblick über Rohstoffe wie Pflanzenöle, Hydrolate, ätherische Öle, Emulgatoren und Konsistenzgeber
- Tipps zur Haltbarkeit, Lagerung und Anwendung

Praxisteil:

Wir stellen gemeinsam folgende Produkte her:

- ein schnelles Deo
- eine sanfte Lavendel-Creme
- ein aktivierendes Kräuterpeeling für Körper oder Gesicht
- ein pflegender Lippenbalsam
- eine Whipped Body Butter

Alle hergestellten Produkte dürfen mitgenommen werden.

Mitzubringen: Die Materialkosten von € 20,- werden vor Ort bar kassiert.

Anzahl: mind. 12, max. 15 Personen

Anmeldung: www.baeuerinnen-noe.at/nr/3-0092068

Anmeldeschluss: 04.03.2026

Kursnummer: 3-0092067

Datum: Di, 24.03.2026, 17:00 - 20:00 Uhr

Kursnummer: 3-0092068

Datum: Mi, 25.03.2026, 17:00 - 20:00 Uhr

Kursort:

Ellis Hofgarten
Velmerstraße 28
2325 Velm

Ellis
Hofgarten

Referentin: Petra Regner-Haindl

www.von-der-wiese.at

Kosten: € 39,- Teilnahmebeitrag
inkl. Handout, die Materialkosten werden vor Ort einkassiert

Kursverantwortlich:

Elisabeth Karpf, Tel.: 0677 61266018



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

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

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



Bewegung und Wohlfühlen

Kundalini Yoga

Zielgruppe: alle Interessierten (ab ca. 16 Jahren bis 99)

Kursinhalt:

Eine kraftvolle und dynamische Form des Yoga, für jeden geeignet, keine Voraussetzungen notwendig. Kundalini Yoga reinigt deine Organe und das Drüsensystem, stärkt das Nerven- und Immunsystem.

Mitzubringen:

Wasserflasche, Handtuch, bequeme Sportkleidung

Referentin: Daniela Arbinger-Gneis

Anzahl: mind. 4, max. 8 Personen

Anmeldung: www.baeuerinnen-noe.at/nr/3-0091599
(am Ende die jeweilige Kursnummer eingeben)

Anmeldeschluss: 24.09.2025

Kursnummer: 3-0091599

Datum: Do, 02.10.2025, 18:00 - 19:15 Uhr

Kursnummer: 3-0091600

Datum: So, 05.10.2025, 10:00 - 11:15 Uhr

Die Termine sind einzeln buchbar (bitte für jeden Termin gesondert anmelden).

Kursort:

**Fitness Studio Nordkraft
Fischamender Straße 75
2432 Schwadorf**

Kosten:

€ 14,- Teilnahmebeitrag pro Termin
vor Ort in bar zu bezahlen

Kursverantwortlich:

Anja Seyer, Tel.: 0699 12035656



Kundalini Yoga

Kursinhalt:

Nimm dir Zeit für dich, denn niemand benötigt dich so dringend wie du selbst. Den Klang des eigenen Herzens spüren. Ruhe im Inneren und Äußeren finden - Loslassen. Keine Vorkenntnisse notwendig.

Mitzubringen: bequeme Kleidung

Referentin: Sandra Artner

Anzahl: mind. 4, max. 8 Personen

Anmeldung: www.baeuerinnen-noe.at/nr/3-0091649

Anmeldeschluss: 12.10.2025

Kursnummer: 3-0091649

Datum: Mo, 27.10.2025, Mo, 3.11.2025,
Mo, 10.11.2025, Mo, 17.11.2025 und
Mo, 24.11.2025
jeweils von 17:30 – 18:45 Uhr

Kursort:

**Biohof Metzker
Dorfstraße 15
2471 Pachfurth**

Kosten:

€ 77,- Teilnahmebeitrag (5er Block)
vor Ort in bar zu bezahlen

Kursverantwortlich:

Elisabeth Raser, Tel.: 0650 4327289



Kanguu Jump

Zielgruppe: alle Interessierten (ab ca. 16 Jahren bis 99)

Kursinhalt:

Hüpfen mit gefederten Sprungschuhen und bei motivierender Musik. Stärkt die gesamte Muskulatur, dient als Cardio und Kraft Training, verbrennt jede Menge Kalorien. Spaß und Lebensfreude inklusive!

Mitzubringen:

Wasserflasche, Handtuch, dicke Socken (bequeme Sportkleidung)
2 Euro für Leihschuhe

Referentin: Daniela Arbinger-Gneis

Anzahl: mind. 3, max. 10 Personen

Anmeldung: www.baeuerinnen-noe.at/nr/3-0091597
(am Ende die jeweilige Kursnummer eingeben)

Anmeldeschluss: 21.09.2025

Kursnummer: 3-0091597

Datum: Fr, 03.10.2025, 18:30 - 19:20 Uhr

Kursnummer: 3-0091598

Datum: Fr, 10.10.2025, 18:30 - 19:20 Uhr

Die Termine sind einzeln buchbar (bitte für jeden Termin gesondert anmelden).

Kursort:

Fitness Studio Nordkraft
Fischamender Straße 75
2432 Schwadorf

Kosten:

€ 14,- Teilnahmebeitrag pro Termin
vor Ort in bar zu bezahlen

Kursverantwortlich:

Barbara Lengel, Tel.: 0677 62124909



Klangworkshop mit Meditation

Kursinhalt:

Verschiedene therapeutische Metall-Klangschalen, Kristallschalen, Gongs, Regenstab, Ocean Wave Drum und Chimes, versetzen deinen Körper in harmonische Schwingungen und in eine nachhaltige Tiefenentspannung. Du hörst, erlebst, spürst und genießt Töne, Frequenzen und Wellen und tauchst ab in die wunderbare Welt der heilenden Klänge.

Grundlagen über Geschichte, Herstellung, Verwendung und Einsatz von unterschiedlichen Klangkörpern, über deren Wirkungen und Anwendungen erklären dir den Zusammenhang von Problemen im feinstofflichen und physischen Körper, und wie diese durch Klänge angesprochen und aufgelöst werden können.

Anzahl: mind. 8, max. 10 Personen

Anmeldung: www.baeuerinnen-noe.at/nr/3-0091988
(am Ende die jeweilige Kursnummer eingeben)

Anmeldeschluss: 01.03.2026 bzw. 08.03.2025

Kursnummer: 3-0091984

Datum: Fr, 20.03.2026, 17:30 - 19:00 Uhr

Kursnummer: 3-0091988

Datum: Fr, 27.03.2026, 17:30 - 19:00 Uhr

Kursort:

BAZ - Brucker Aktiv Zentrum
Leithagürtel 4
2460 Bruck an der Leitha

Referent: Dipl. LB Wolfgang Sipöcz

Kosten: € 32,- Teilnahmebeitrag

Kursverantwortlich:

Renate Schmidt, Tel.: 0664 9427662



Wellness Hour

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

Kursinhalt:

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

Mitzubringen:

- Bequeme Kleidung
- Gymnastikmatte
- kleiner Polster
- Socken

Anzahl: mind. 12, max. 15 Personen

Anmeldung: www.baeuerinnen-noe.at/nr/3-0090720

Anmeldeschluss: 02.11.2025

Kursnummer: 3-0090720

Datum: Di, 18.11.2025

Di, 25.11.2025, Di, 02.12.2025

Di, 09.12.2025, Di, 16.12.2025

Di, 13.01.2026, Di, 20.01.2026

Di, 27.01.2026, Di, 03.02.2026

Di, 10.02.2026

jeweils von 17:30 - 18:30 Uhr

Kursort:

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

Referentin: Mag. Michaela Huber

Kosten: € 60,- pro Person

Kursverantwortlich:

Renate Schmidt, Tel.: 0664 9427662



Faszientraining für Zuhause

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

Kursinhalt:

Faszien ziehen sich wie ein Netz durch den gesamten Körper. Ist dieses Netz defekt, werden z.B. Durchblutung und Bewegungen gestört und das Bindegewebe verfilzt. Eintönige, gleichförmige Bewegungen im Alltag reduzieren den Aufbau der Faszien.

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

Einfache Übungen können zu mehr Beweglichkeit und Schmerzreduktion verhelfen.

Vortrag und Übungsanleitung.

Mitzubringen:

Bequeme Kleidung, Gymnastikmatte - wenn vorhanden, eine Faszienrolle

Zusätzliches Material am Abend erhältlich.

Anmeldung: www.baeuerinnen-noe.at/nr/3-0091977
(am Ende die jeweilige Kursnummer eingeben)

Anmeldeschluss: 28.01.2026

Kursnummer: 3-0091977

Datum: Fr, 20.02.2026, 17:30 - 20:00 Uhr

Kursnummer: 3-0091979

Datum: Fr, 27.02.2026, 17:30 - 20:00 Uhr

Kursort:

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

Referent: Dipl. LB Wolfgang Sipöcz

Kosten: € 32,- pro Person

Anzahl: mind. 8, max. 10 Personen

Kursverantwortlich:

Renate Schmidt, Tel.: 0664 9427662



Kort.X Gehirntraining

Zielgruppe:

Erwachsene & Senior:innen die mittels dieser neuen Trainingsmethode ihre Gedächtnisleistung und Beweglichkeit steigern möchten.

Kursinhalt:

Gesundheit beginnt im Kopf
Wir werden alle älter, die Frage ist „Wie?“

Worum geht's?

Das Kort.X® Gehirntraining basiert auf aktuellen wissenschaftlichen Erkenntnissen und verbindet Bewegung mit Denkaufgaben, einem kurzweiligen Übungsaufbau, Team Challenges und wirkt sich effektiv auf die Gehirnleistung, Stimmung und körperliche Agilität aus. Auch natürliche Vitalstoffe können einen wichtigen Beitrag für den Gehirnstoffwechsel, das Immunsystem und die Vitalität leisten. Lass dich von diesem Gehirntraining mit Bewegung überraschen!

Mein Anliegen ist es durch einen Mix aus Bewegung, Spiel und Humor möglichst viele Senior:innen und Familien zu unterstützen. Das bedeutet Senior:innen dabei unter die Arme zu greifen, möglichst lange fit, agil und gesund zu bleiben, im Alltag ihre Selbstständigkeit zu bewahren und so mehr Spaß am Leben, an sozialen Kontakten und mit der Familie zu haben.

Mitzubringen: Trinkflasche, Bequeme Kleidung (wir trainieren in Socken auf dem Teppich)

Anzahl: mind. 5, max. 10 Personen

Anmeldung: www.baeuerinnen-noe.at/nr/3-0091995

Anmeldeschluss: 21.12.2025

Kursnummer: 3-0091995

Datum: Mi, 14.01.2026

Mi, 21.01.2026, Mi, 28.01.2026

Mi, 04.02.2026, Mi, 11.02.2026

Mi, 04.03.2026, Mi, 11.03.2026

Mi, 18.03.2026

jeweils 17:00 – 18:00 Uhr

Die erste Einheit kann als Schnupperstunde genutzt werden. Dies bitte ggf. unter "Bemerkungen" anführen.

Kursort:

BBK Bruck/Leitha-Schwechat

Raiffeisengürtel 27

2460 Bruck an der Leitha

Referentin: Karin Murr

Kosten: € 122,- pro Person

Kursverantwortlich:

Annemarie Raser, Tel.: 0664 9317874



Kreatives

Stoffdruck: Altes Handwerk - neues Design

Kursinhalt:

Ein altes Handwerk wieder neu erlernen von traditionellen bis hin zu modernen Designs. Es können Stoffe aus Baumwolle, Leinen aber auch Schürzen, Schal's und 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 Unikat.

Mitzubringen:

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

Anzahl: mind. 8, max. 15 Personen

Anmeldung: www.baeuerinnen-noe.at/nr/3-0092090
(am Ende die jeweilige Kursnummer eingeben)

Anmeldeschluss: 05.10.2025 bzw. 22.02.2026

Kursnummer: 3-0092090

Datum: Sa, 25.10.2025, 13:00 - 17:00 Uhr

Kursnummer: 3-0092093

Datum: Sa, 14.03.2026, 13:00 - 17:00 Uhr

Kursort:

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

Referentin: Martina Pfneisl

Kosten: € 47,- Teilnahmebeitrag

Kursverantwortlich:

Elisabeth Raser
Tel.: 0650 4327289



Nähen für Anfänger

Mit der Nackenkatze kreativ in die Welt des Nähens einsteigen!

Zielgruppe: Alle, die die Grundlagen des Nähens erlernen möchten – ganz ohne Vorkenntnisse!

Kursinhalt:

Schritt für Schritt nähen wir gemeinsam eine Nackenkatze – ein gemütliches Kissen in Katzenform, das mit Dinkelkerne gefüllt wird. Dabei erlernen Sie die wesentlichen Grundlagen des Nähens:

- Einführung in die Nähmaschine
- Wichtige Nähzubehörteile & Hilfsmittel
- Stoff zuschneiden und richtig vernähen
- Nähte versäubern und Werkstücke wenden
- Reißverschluss einnähen

Das fertige Kissen eignet sich nicht nur als tolles Geschenk, sondern auch als Begleiter bei langen Autoreisen!

Mitzubringen: NICHTS - Nähmaschinen, Material und Stoffe sind im Nähzimmer der LFS vorhanden.

Anzahl: mind. 7, max. 10 Personen

Anmeldung: www.baeuerinnen-noe.at/nr/3-0092013

Anmeldeschluss: 08.02.2026

Kursnummer: 3-0092013

Datum: Fr, 27.02.2026, 15:00 - 19:00 Uhr

Kursort:

LFS Obersiebenbrunn
Feldhofstraße 6
2283 Obersiebenbrunn

Referentin:

DI Andrea Neumayr-Musser

Kosten:

€ 22,- Teilnahmebeitrag

Kursverantwortlich:

Margit Kitzweger-Gall



Gestalte deine einzigartige Dirndlschürze - Druck & Smock

Zielgruppe: Alle Dirndl Liebhaber:Innen die sich ihr einzigartiges Unikat gestalten möchten.

Kursinhalt:

Der Kurs vermittelt praktische Fähigkeiten im Bereich des Stoffdrucks, dem Smocking vom Bund und Dirndlschürzennähens, die Teilnehmer:Innen befähigt, hochwertige Handwerkskunst zu schaffen und bietet eine einzigartige Lernumgebung mit individueller Betreuung, sowie praktischen Anleitungen.

Zuerst wird der Stoff bedruckt und dann die Schürze genäht - so gestaltet jede Teilnehmerin/jeder Teilnehmer ihre/seine einzigartige Unikatdirndlschürze.

Weiters haben Dirndl-Liebhaber:Innen die Möglichkeit Gleichgesinnte zu treffen und in regen Austausch zu gehen.

Mitzubringen: Die Materialliste wird zeitgerecht vor Kursbeginn zugesandt.

Anzahl: mind. 4, max. 9 Personen

Anmeldung: www.baeuerinnen-noe.at/nr/3-0091952

Anmeldeschluss: 07.01.2026

Kursnummer: 3-0091952

Datum:

Sa, 24.01.2026 und So, 25.01.2026
jeweils von 09:00 - 17:00 Uhr

Kursort:

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

Referentin: Irene Kral-Novak

www.diedirndlmacherei.at
Dirndlmacherei Austria

Kosten: € 282,- Teilnahmebeitrag

Kursverantwortlich:

Annemarie Raser, Tel.: 0664 9317874



"Tischlein deck dich" - Gesteck mit Naturmaterialien

Zielgruppe: Interessierte Frauen und Männer

Kursinhalt:

Wir treffen uns zu einer kreativen Auszeit, um dem Alltag zu entfliehen, etwas Neues zu probieren und mit anderen Leuten mit gleichem Interesse etwas Zeit zu verbringen. Das Beste daran ist, das fertige, selbstgemachte Werkstück mit nach Hause zu nehmen. Wir gestalten ein Tischgesteck in einem schönen Gefäß aus verschiedenen Gemüse, Obst und Blumen. Dieses Tischgesteck lädt ein, gemütliche Stunden am Tisch zu verbringen. Rein nach dem Motto "Tischlein deck dich"!

Mitzubringen: Gartenschere oder Zange

Referentin: Andrea Hirmann

Anzahl: mind. 6, max. 20 Personen

Anmeldung: www.baeuerinnen-noe.at/nr/3-0092106

Anmeldeschluss: 01.10.2025

Kursnummer: 3-0092106

Datum: Do, 16.10.2025, 17:00 - 20:00 Uhr

Kursort:

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

Kosten:

€ 55,- Teilnahmebeitrag

Kursverantwortlich:

Melanie Schmidt
Tel.: 0680 3331150



Florales Willkommensschild - Mein selbst gestalteter Türkranz

Zielgruppe: Interessierte Frauen und Männer

Kursinhalt:

Wir treffen uns zu einer kreativen Auszeit, um den Alltag zu entfliehen, etwas Neues zu probieren und mit anderen Leuten mit gleichem Interesse etwas Zeit zu verbringen. Das Beste daran ist, das fertige, selbstgemachte Werkstück mit nach Hause zu nehmen. Wir gestalten einen frühlingshaften Türkranz mit verschiedenen immergrünen Naturmaterialien. Dieser Türkranz wird ein besonderes Willkommensschild für Ihren Eingang. Der Kranz wird einen Durchmesser von ca. 40 cm haben.

Referentin: Andrea Hirmann

Mitzubringen: Gartenschere oder Zange

Anzahl: mind. 6, max. 12 Personen

Anmeldung: www.baeuerinnen-noe.at/nr/3-0092107

Anmeldeschluss: 01.03.2026

Kursnummer: 3-0092107

Datum: Do, 19.03.2026, 17:00 - 20:00 Uhr

Kursort:

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

Kosten: € 65,- Teilnahmebeitrag

Kursverantwortlich: Melanie Schmidt

Tel.: 0680 3331150



Töpfern individuell - und ich helfe dir deine Ideen umzusetzen

Zielgruppe: Erwachsene

Kursinhalt:

Eine perfekte Möglichkeit um eine entspannte und inspirierende Zeit zu verbringen und um den Kopf frei zu bekommen. Erschaffe dein Lieblingsstück in Handarbeit mit Ton. Deine hergestellten Kunstwerke können nützlich, dekorativ oder ein Geschenk für deine Liebsten sein.

Ein Kurs besteht aus zwei Nachmittagen (einmal töpfern, einmal glasieren)

Mitzubringen:

- Entsprechende Arbeitskleidung
- Geld für Material

Anzahl: mind. 4, max. 6 Personen

Anmeldung: www.baeuerinnen-noe.at/nr/3-0092111

Anmeldeschluss: 19.10.2025

Kursnummer: 3-0092111

Datum: Di, 04.11.2025, 17:00 - 19:30 Uhr
und Di, 18.11.2025, 17:00 - 18:30

Kursort:

Am Ölberg 1
2454 Trautmannsdorf a.d. Leitha

Referentin: Claudia Schnitzer

Kosten: € 50,- Teilnahmebeitrag
Die Materialkosten werden vor Ort bar kassiert (Höhe abhängig vom Werkstück)

Kursverantwortlich:

Roswitha Schnitzer, Tel.: 0664 3965990



Eltern - Kind - Töpfern

Zielgruppe:

Kinder ab 6 Jahren mit Erwachsenen als Begleitperson

Kursinhalt:

Es steht dem Spaß, der Freude und dem Ausprobieren nichts im Wege. Ganz entspannt fernab von jedem Druck können die Kinder ihrer Kreativität freien Lauf lassen. Bei unserem zweiten Termin werden die Werkstücke dann glasiert.

Ein Kurs besteht aus zwei Nachmittagen (einmal töpfern, einmal glasieren)

Mitzubringen:

- entsprechende Arbeitskleidung
- Geld für Material

Anzahl: mind. 4, max. 6 Personen

Anmeldung: www.baeuerinnen-noe.at/nr/3-0092110

Anmeldeschluss: 19.10.2025

Kursnummer: 3-0092110

Datum: Do, 06.11.2025, 15:30 - 17:00 Uhr
und Do, 20.11.2025, 15:30 - 16:30 Uhr

Kursort:

Am Ölberg 1
2454 Trautmannsdorf a.d. Leitha

Referentin: Claudia Schnitzer

Kosten: € 49,- pro Kind
Die Materialkosten werden vor Ort bar kassiert (Höhe abhängig vom Werkstück)

Kursverantwortlich:

Roswitha Schnitzer, Tel.: 0664 3965990



Kreatives mit Ton für Jugendliche

Zielgruppe:

Jugendliche die gerne mit Ton arbeiten möchten.

Kursinhalt:

Es steht dem Spaß, der Freude und dem Ausprobieren nichts im Wege. Ganz entspannt könnt ihr eure Lieblingsstücke aus Ton erschaffen. Eure Ergebnisse können nützlich, dekorativ oder ein Geschenk für eure Liebsten sein.

Ein Kurs besteht aus zwei Nachmittagen (einmal töpfern, einmal glasieren)

Mitzubringen:

- entsprechende Arbeitskleidung
- Geld für Material

Anzahl: mind. 4, max. 6 Personen

Anmeldung: www.baeuerinnen-noe.at/nr/3-0092115

Anmeldeschluss: 19.10.2025

Kursnummer: 3-0092115

Datum: Do, 06.11.2025, 17:30 - 19:00 Uhr
und Do, 20.11.2025, 17:00 - 18:00 Uhr

Kursort:

Am Ölberg 1
2454 Trautmannsdorf a.d. Leitha

Referentin: Claudia Schnitzer

Kosten: € 49,- Teilnahmebeitrag
Die Materialkosten werden vor Ort bar kassiert (Höhe abhängig vom Werkstück)

Kursverantwortlich:

Roswitha Schnitzer, Tel.: 0664 3965990



Freies Töpfern

Zielgruppe: Menschen, die gerne mit Ton arbeiten oder es einmal ausprobieren wollen.

Kursinhalt:

Keramik - Arbeiten mit Ton und Farben - für Anfänger (und Fortgeschrittene)

Wir werden gemeinsam einfache Objekte erarbeiten, die in der Kurszeit möglich sind.

Platten, Teller, Vasen, Masken, ... oder ähnliches ... durch Wulste, Ausrollen oder durch Drücken.

Verschiedene Tonsorten und Glasuren zur Keramikbemalung sowie die notwendigsten Werkzeuge stehen zur Verfügung.

Das Mitbringen eines eigenen Handtuchs ist von Vorteil.

Um spezielle Abdrücke vorzunehmen ist das Mitbringen von Stempeln, Blumen, Blättern, etc. von Vorteil.

Ein Arbeitskittel oder eine Schürze ist anzuraten, aber nicht notwendig. Die Kleidung könnte schmutzig werden. Töpfern auf der Scheibe ist nicht Teil des Kurses.

Der Kurs besteht aus drei Terminen (Tag 1 formen, Tag 2 glasieren, Tag 3 abholen und kurze Nachbesprechung).

Mitzubringen:

- Handtuch
- Arbeitskleidung

Anmeldung: www.baeuerinnen-noe.at/nr/3-0092119

Anmeldeschluss: 07.01.2026

Kursnummer: 3-0092119

Datum: Sa, 24.01.2026, 09:00 - 12:00 Uhr
Sa, 14.02.2026, 09:00 - 12:00 Uhr und
Sa, 07.03.2026, 10:00 - 11:00 Uhr

Kursort:

ehem. BBK Schwechat
Bruck-Hainburger Straße 1
2320 Schwechat

Referent: Caarl Pinka

Kosten: € 70,- Teilnahmebeitrag inkl. Material

Anzahl: mind. 5, max. 10 Personen

Kursverantwortlich:

Maria Schweighofer
Tel.: 0670 2012744



Korbflechtkurs - Einkaufskorb mit Holzgriff

Kursinhalt:

Sie sind einfach richtige Schmuckstücke :-)

Als ich so einen Korb das erste Mal gesehen habe, habe ich gewusst: JA!!! So einen möchte ich flechten!! Die Kombination von Weide und Holzgriff ist wirklich traumhaft!

Mittlerweile habe ich schon gaaaaanz viele solcher Juwelen geflochten und bin immer noch total verliebt! Und so geht es wohl den meisten Menschen die sie sehen!

Zwei Tage lang werden wir in die alte Tradition des Korbflechtens eintauchen und Schritt für Schritt so einen ganz besonderen Rundkorb anfertigen!

Angefangen wird mit einem "Kreuzboden" der danach „aufgestakt“ wird. Im Gegensatz zum Rahmenflechten entscheidet hier jeder Handgriff und jede einzelne Rute darüber, wie der Korb später aussehen wird. Wir lernen einige Flechttechniken kennen, wie zum Beispiel "Fitzen", "Kimmen" und verschiedene Seitengeflechte die auch Schicht genannt werden.

Anders als beim "normale" rundkorbflechten werden bei diesem Korb die Staken nicht zu einem Zuschlag (Abschluss) verflochten, sondern so verarbeitet das es einen schräg hochgehenden asymmetrischen Abschluss ergibt. An den letzten stehenden Staken wird dann der Holzgriff auf eine besondere Art und Weise befestigt.

Was erwartet Euch bei diesem Kurs?

- Das Schneiden von Weiden und anderem Flechtmaterial
- Werkzeuge zum Korbflechten und ihre Verwendung
- Vorbereitung der Weiden für das Flechten
- Herstellung eines eigenen Korbes mit Holzgriff
- Verschiedene Flechttechniken und Wandaufbau
- Theoretisches Wissen zum Korbflechten
- Inspirationen für eigene Flechtprojekte zu Hause

Mitzubringen:

Holzgriff für den Korb (nähere Info´s dazu erhältst du zeitgerecht vor Kursbeginn)

Die Materialkosten von € 25,- pro Person werden vor Ort bar kassiert

Anzahl: mind. 8, max. 10 Personen

Anmeldung: www.baeuerinnen-noe.at/nr/3-0091994

Anmeldeschluss: 08.02.2026

Kursnummer: 3-0091994

Datum: Sa, 28.02.2026, 8:30 - 17:30 Uhr
und So, 01.03.2026, 8:30 - 17:30 Uhr
(inkl. 1,5 Std. Mittagspause/Tag)

Kursort:

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

Referentin: Kim Bons

www.naturverbundenleben.at

Kosten: € 210,- Teilnahmebeitrag
Die Materialkosten von € 25,-/Person werden vor Ort bar kassiert.

Kursverantwortlich:

Elisabeth Raser, Tel.: 0650 4327289



Modernes BRauchtum

Zielgruppe: Alle die sich für's Räuchern interessieren und mehr darüber erfahren möchten.

Kursinhalt:

Wir lassen die Gerüche und Texturen der Räucherzutaten auf uns wirken und stellen gemeinsam eine Mischung zusammen. Diese Räuchern wir und genießen dazu eine Tasse Tee. Beim gemütlichen Zusammensitzen unterhalten wir uns über das Brauchtum und die Mythologie des Räucherns. Wir erfahren, wie die Düfte uns beeinflussen und welche Wirkung der Rauch auf uns hat. Für daheim stellst du dir dann deine ganz persönliche Räuchermischung zusammen.

Mitzubringen:

- Mörser
- Schneidbrett
- Messer
- Die Materialkosten von € 10,- pro Person

Anzahl: mind. 11, max. 20 Personen

Anmeldung: www.baeuerinnen-noe.at/nr/3-0092010
(am Ende die jeweilige Kursnummer eingeben)

Anmeldeschluss: 26.10.2025

Kursnummer: 3-0092010

Datum: Fr, 14.11.2025, 17:00 - 20:00 Uhr

Kursort:

Altstadt 32
2460 Bruck an der Leitha

Kursnummer: 3-0092012

Datum: Do, 27.11.2025, 17:00 - 20:00 Uhr

Kursort:

Obere Hauptstraße 41
2473 Deutsch Haslau

Referentin:

DI Claudia Winkovitsch BEd

Kosten: € 35,- Teilnahmebeitrag, die Materialkosten werden vor Ort einkassiert

Kursverantwortlich:

Karoline Gumpinger, Tel.: 0699 12354370



Der Krieg und die Frauen - Rollenbilder im Ausnahmezustand inkl. Einblicke in die Textilrestaurierung des HGM

Kursinhalt:

Drei Jahrhunderte österreichische Geschichte werden in unserem Museum dargeboten - Frauen spielen darin eine wesentliche Rolle. Besonders im Krieg verschoben sich klassische Rollenbilder.

Anhand ausgewählter Exponate lernen wir die Frau als Marketenderin im Dreißigjährigen Krieg, als Herrscherin (Maria Theresia), als Herzogin (Sophie von Hohenberg) und als Soldatin im Ersten Weltkrieg kennen.

Dabei offenbaren viele Objekte erst bei einem genauen Blick die lange, oft verdrängte Geschichte von Frauen im Krieg.

Anzahl: mind. 10, max. 25 Personen

Anmeldung: www.baeuerinnen-noe.at/nr/3-0092062

Anmeldeschluss: 29.10.2025

Kursnummer: 3-0092062

Datum: Fr, 14.11.2025, 14:30 - 17:00 Uhr

Kursort:

Heeresgeschichtliches Museum
1030 Wien, Arsenal 1

Kosten: € 7,- pro Person
vor Ort in bar zu bezahlen

Kursverantwortlich:

Johanna Böhm, Tel.: 0660 6586837



Wien´s verträumte Innenhöfe und Gassln

Kursinhalt:

Schlendern wir doch ein wenig während dieses zauberhaften Wien Spaziergangs durch die verschlafenen Wiener Innenhöfe, lauschen wir den Geschichten, die uns die jahrhundertealten Gemäuer erzählen und entdecken wir so manche Abkürzung dank der Durchhäuser Wiens!

Diese romantische Wien Führung geht durch das Blutgassenviertel (den Fähnrichshof) und das Stubenviertel - ein Bummel durch die Wiener Vergangenheit, wo Handwerker, Henker, Mönche und Studenten die verwinkelten Gassen und bezaubernden Geheimgänge bevölkerten und wo ihre Erlebnisse durch die Jahrhunderte bis in unsere Zeit widerhallen...

Informationen zur Anmeldung:

Aufgrund des begrenzten Platzbedarfes und der Vorgaben der Exkursionsbetriebe ist eine **Anmeldung zur Veranstaltung unbedingt erforderlich!** Die max. Teilnehmer:innenzahl darf NICHT überschritten werden! Bitte nur zu einem Termin einer Veranstaltungsreihe anmelden!

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

www.baeuerinnen-noe.at/agb

Kursnummer: 3-0092039

Datum: Do, 09.10.2025, 16:30 - 18:00 Uhr

Kursnummer: 3-0092041

Datum: Fr, 10.10.2025, 16:30 - 18:00 Uhr

Treffpunkt: Wien, vor der Alten Feldapotheke am Stephansplatz 8A

Referentin: Mag. Marie-Sophie Iontcheva

Kosten: € 16,- pro Person
vor Ort in bar zu bezahlen

Anzahl: mind. 16, max. 20 Personen

Kursverantwortlich:

Roswitha Schnitzer, Tel.: 0664 3965990

Anmeldung:

www.baeuerinnen-noe.at/nr/3-0092039
(am Ende die jeweilige Kursnummer eingeben)

Anmeldeschluss: 28.09.2025



Kennen Sie Schwechat?

Kursinhalt:

Von Ala Nova bis Zitzfabrik – ein interessanter Spaziergang durch die zweitausendjährige Geschichte der Stadt.

Schwechat war und ist Mühlenstadt, Industriestadt, Bierstadt, Schulstadt und vieles mehr.

Oder mögen Sie Familiengeschichten – dann sind Sie bei diesem Spaziergang genau richtig.

Eine der größten Unternehmerfamilien des 19. Jahrhunderts hatte hier seinen Firmen- und Wohnsitz. Über Schwechat gibt es viel zu erzählen, in Schwechat gibt es viel zu entdecken.

Informationen zur Anmeldung:

Aufgrund des begrenzten Platzbedarfes und der Vorgaben der Exkursionsbetriebe ist eine **Anmeldung zur Veranstaltung unbedingt erforderlich!** Die max. Teilnehmer:innenzahl darf NICHT überschritten werden! Bitte nur zu einem Termin einer Veranstaltungsreihe anmelden!

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

www.baeuerinnen-noe.at/agb

Kursnummer: 3-0092064

Datum: Fr, 17.10.2025, 15:00 - 17:00 Uhr

Treffpunkt: Schwechat Hauptplatz, vor der Pfarrkirche

Referentin und Kursverantwortlich:
Marianne Hasenhütl, Tel.: 0650 8633833

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

Anzahl: mind. 12, max. 20 Personen

Anmeldung:

www.baeuerinnen-noe.at/nr/3-0092064

Anmeldeschluss: 02.10.2025



Wienführung: Jüdisches Wien

Kursinhalt:

Die jüdische Bevölkerung Wiens war einer wechselvollen Geschichte unterworfen. Schon im 12. Jahrhundert siedelten sich Juden in Wien an, sie wurden von den Herrschern oftmals mit Schutz und Privilegien ausgestattet, aber auch für Missstände verantwortlich gemacht und vertrieben oder ermordet. So entstanden jüdische Siedlungen, die immer wieder aufgebaut und zerstört wurden. Juden prägten das kulturelle Bild Wiens in vielfältiger Weise: Schriftsteller wie Stefan Zweig, Josep Roth oder Arthur Schnitzler, aber auch Ärzte, Bankiers und Politiker konnten seit dem Toleranzpatent im 18. Jahrhundert ihre Berufe mehr oder weniger frei ausüben. Der Geschichte der Juden in Wien, anhand von Gebäuden und Plätzen, aber auch von Einzelschicksalen wird bei dieser Führung nachgegangen. Mahnmale oder die "Steine der Erinnerung" in den Straßen Wiens lassen die Verbrechen der Shoa nicht vergessen.

Informationen zur Anmeldung:

Aufgrund des begrenzten Platzbedarfes und der Vorgaben der Exkursionsbetriebe ist eine **Anmeldung zur Veranstaltung unbedingt erforderlich!** Die max. Teilnehmer:innenanzahl darf NICHT überschritten werden! Bitte nur zu einem Termin einer Veranstaltungsreihe anmelden!

Bitte AGB's/**Stornobedingungen beachten** - bei unentschuldigtem Fernbleiben wird der Kursbeitrag jedenfalls in Rechnung gestellt!
www.baeuerinnen-noe.at/agb

Anmeldung:

www.baeuerinnen-noe.at/nr/3-0092050
(am Ende die jeweilige Kursnummer eingeben)

Anmeldeschluss: 08.10.2025 bzw. 29.03.2026

Kursnummer: 3-0092050

Datum: Do, 23.10.2025, 16:30 - 18:00 Uhr

Kursnummer: 3-0092057

Datum: Fr, 24.10.2025, 16:30 - 18:00 Uhr

Kursnummer: 3-0092058

Datum: Do, 09.04.2026, 16:30 - 18:00 Uhr

Kursnummer: 3-0092059

Datum: Fr, 10.04.2026, 16:30 - 18:00 Uhr

Kursnummer: 3-0092060

Datum: Fr, 24.04.2026, 16:30 - 18:00 Uhr

Kursnummer: 3-0092061

Datum: Sa, 25.04.2026, 16:30 - 18:00 Uhr

Treffpunkt: beim Mahnmal gegen Krieg und Faschismus
1010 Wien, Helmut-Zilk-Platz

Anzahl: mind. 15, max. 20 Personen

Referentin:

Mag. Marie-Sophie Iontcheva BA

Kosten: € 16,- pro Person
vor Ort in bar zu bezahlen

Kursverantwortlich:

Roswitha Schnitzer, Tel.: 0664 3965990



Wienführung: Medizingeschichte Teil 1 Das Josephinum - eine Entdeckungsreise durch die Medizingeschichte

Kursinhalt:

Was uns erwartet: Einzigartige anatomische Wachsmo-
delle, medizinische Instrumente, die Feile, mit
der Kaiserin Elisabeth ermordet wurde und viele
interessante Fakten.

Wer nahm Amputationen vor, wann gab es die erste
Pockenimpfung und warum war die Erfindung der
Narkose ein Meilenstein in der Medizingeschichte?
Erleben Sie den Aufstieg Wiens zur Welthauptstadt der
Medizin.

Treffpunkt:

Josephinum, 1090 Wien, Währingerstraße 25
U2 (Schottentor + 5 Minuten zu Fuß), Straßenbahn
37,38,40,41,42 (Schwarzspanierstraße)

Informationen zur Anmeldung:

Aufgrund des begrenzten Platzbedarfes und der
Vorgaben der Exkursionsbetriebe ist **eine Anmeldung
zur Veranstaltung unbedingt erforderlich!** Die max.
Teilnehmer:innenzahl darf NICHT überschritten werden!
Bitte nur zu einem Termin einer Veranstaltungsreihe
anmelden!

Bitte AGB's/**Stornobedingungen beachten** - bei
unentschuldigtem Fernbleiben wird der Kursbeitrag
jedenfalls in Rechnung gestellt!
www.baeuerinnen-noe.at/agb

Anzahl: mind. 12, max. 20 Personen

Anmeldung: www.baeuerinnen-noe.at/nr/3-0092042
(am Ende die jeweilige Kursnummer eingeben)

Anmeldeschluss: 02.11.2025

Kursnummer: 3-0092042

Datum: Do, 20.11.2025, 15:00 - 17:00 Uhr

Kursnummer: 3-0092045

Datum: Fr, 21.11.2025, 15:00 - 17:00 Uhr

Kursnummer: 3-0092046

Datum: Sa, 22.11.2025, 10:00 - 12:00 Uhr

Kursnummer: 3-0092047

Datum: Sa, 22.11.2025, 14:00 - 16:00 Uhr

Kursnummer: 3-0092048

Datum: Fr, 28.11.2025, 15:00 - 17:00 Uhr

Kursnummer: 3-0092049

Datum: Sa, 29.11.2025, 14:00 - 16:00 Uhr

Referentin und Kursverantwortliche:

Marianne Hasenhütl, Tel.: 0650 8633833

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

Mitzubringen: Eintritt Josephinum € 14,-
extra vor Ort zu bezahlen



Lebensqualität Bauernhof

Lebensqualität
Bauernhof

Bäuerliches Sorgentelefon – vertraulich, anonym, kompetent und verschwiegen
Tel.: 0810 676 810

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

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

Wienführung: Medizingeschichte Teil 2 Vom Alten AKH ins Neue AKH

Kursinhalt:

Große Namen wie Billroth, Semmelweis und Landsteiner begleiten uns auf dem Weg durch die Medizingeschichte. Sie bekämpften Seuchen und Keime, vollbrachten großartige chirurgische Leistungen und betreten neue Wege im Bereich der Forschung. Die Wiener Medizinische Schule gelangte zu Weltruhm.

Informationen zur Anmeldung:

Aufgrund des begrenzten Platzbedarfes und der Vorgaben der Exkursionsbetriebe ist eine **Anmeldung zur Veranstaltung unbedingt erforderlich!** Die max. Teilnehmer:innenzahl darf NICHT überschritten werden! Bitte nur zu einem Termin einer Veranstaltungsreihe anmelden!

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

www.baeuerinnen-noe.at/agb

Anzahl: mind. 12, max. 20 Personen

Anmeldung: www.baeuerinnen-noe.at/nr/3-0091601
(am Ende die jeweilige Kursnummer eingeben)

Anmeldeschluss: 29.03.2026

Kursnummer: 3-0092033

Datum: Fr, 27.03.2026, 15:00 - 17:00 Uhr

Kursnummer: 3-0091601

Datum: Do, 16.04.2026, 15:00 - 17:00 Uhr

Kursnummer: 3-0092031

Datum: Fr, 17.04.2026, 15:00 - 17:00 Uhr

Kursnummer: 3-0092032

Datum: Sa, 18.04.2026, 14:00 - 16:00 Uhr

Kursnummer: 3-0092035

Datum: Do, 30.04.2026, 15:00 - 17:00 Uhr

Kursnummer: 3-0092036

Datum: Sa, 09.05.2026, 11:00 - 13:00 Uhr

Kursnummer: 3-0092037

Datum: Sa, 09.05.2026, 14:00 - 16:00 Uhr

Treffpunkt: Altes AKH

1090 Wien, Alserstraße 4

Referentin und Kursverantwortliche:

Marianne Hasenhütl, Tel.: 0650 8633833

Kosten: € 15,- pro Person

vor Ort in bar zu bezahlen



Veranstaltungen

Festveranstaltung zum 50. Jubiläum

„Die Bäuerinnen in Niederösterreich“

Termin: Ende Mai 2026

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

Termin: Do, 15. Jänner 2026

Ein Abend für Dich

Termin: Fr, 20. Februar 2026

Ort: Festsaal Moosbrunn

AckerkulTOUR 2026

Termin Eröffnungsfeier: Ende Mai 2026



| Jänner 2026 | | Februar 2026 | | März 2026 | | April 2026 | |
|-------------|---------------------------------------|--------------|----------------------|-------------|-------------------|-------------|---------------------------------|
| Do., 01.01. | Neujahr | So., 01.02. | | So., 01.03. | | Mi., 01.04. | |
| Fr., 02.01. | | Mo., 02.02. | Start Semesterferien | Mo., 02.03. | | Do., 02.04. | Gründonnerstag |
| Sa., 03.01. | | Di., 03.02. | | Di., 03.03. | | Fr., 03.04. | Karfreitag |
| So., 04.01. | | Mi., 04.02. | | Mi., 04.03. | | Sa., 04.04. | Karsamstag |
| Mo., 05.01. | | Do., 05.02. | | Do., 05.03. | | So., 05.04. | Ostersonntag |
| Di., 06.01. | Hl. 3 Könige Ende Weihnachtsferien | Fr., 06.02. | | Fr., 06.03. | | Mo., 06.04. | Ostermontag Ende Osterferien |
| Mi., 07.01. | | Sa., 07.02. | | Sa., 07.03. | | Di., 07.04. | |
| Do., 08.01. | | So., 08.02. | Ende Semesterferien | So., 08.03. | | Mi., 08.04. | |
| Fr., 09.01. | | Mo., 09.02. | | Mo., 09.03. | | Do., 09.04. | |
| Sa., 10.01. | NÖ Bauernbundball | Di., 10.02. | FAT, LK NÖ | Di., 10.03. | | Fr., 10.04. | |
| So., 11.01. | | Mi., 11.02. | | Mi., 11.03. | | Sa., 11.04. | |
| Mo., 12.01. | | Do., 12.02. | FAT, LK-Technik Mold | Do., 12.03. | | So., 12.04. | |
| Di., 13.01. | | Fr., 13.02. | | Fr., 13.03. | | Mo., 13.04. | |
| Mi., 14.01. | | Sa., 14.02. | | Sa., 14.03. | | Di., 14.04. | |
| Do., 15.01. | | So., 15.02. | | So., 15.03. | | Mi., 15.04. | |
| Fr., 16.01. | | Mo., 16.02. | | Mo., 16.03. | | Do., 16.04. | |
| Sa., 17.01. | | Di., 17.02. | | Di., 17.03. | | Fr., 17.04. | |
| So., 18.01. | | Mi., 18.02. | | Mi., 18.03. | Aschermittwoch | Sa., 18.04. | |
| Mo., 19.01. | | Do., 19.02. | | Do., 19.03. | | So., 19.04. | |
| Di., 20.01. | | Fr., 20.02. | | Fr., 20.03. | | Mo., 20.04. | |
| Mi., 21.01. | | Sa., 21.02. | | Sa., 21.03. | | Di., 21.04. | |
| Do., 22.01. | | So., 22.02. | | So., 22.03. | | Mi., 22.04. | |
| Fr., 23.01. | | Mo., 23.02. | | Mo., 23.03. | | Do., 23.04. | |
| Sa., 24.01. | | Di., 24.02. | | Di., 24.03. | | Fr., 24.04. | |
| So., 25.01. | | Mi., 25.02. | | Mi., 25.03. | | Sa., 25.04. | |
| Mo., 26.01. | | Do., 26.02. | | Do., 26.03. | | So., 26.04. | |
| Di., 27.01. | | Fr., 27.02. | | Fr., 27.03. | | Mo., 27.04. | |
| Mi., 28.01. | | Sa., 28.02. | | Sa., 28.03. | Start Osterferien | Di., 28.04. | |
| Do., 29.01. | | | | So., 29.03. | Palmsonntag | Mi., 29.04. | |
| Fr., 30.01. | | | | Mo., 30.03. | | Do., 30.04. | |
| Sa., 31.01. | | | | Di., 31.03. | | | |

| Mai 2026 | | Juni 2026 | | Juli 2026 | | August 2026 | |
|-------------|---------------------|-------------|--------------|-------------|--------------------|-------------|-------------------|
| Fr., 01.05. | Staatsfeiertag | Mo., 01.06. | | Mi., 01.07. | | Sa., 01.08. | |
| Sa., 02.05. | | Di., 02.06. | | Do., 02.07. | | So., 02.08. | |
| So., 03.05. | | Mi., 03.06. | | Fr., 03.07. | | Mo., 03.08. | |
| Mo., 04.05. | | Do., 04.06. | Fronleichnam | Sa., 04.07. | | Di., 04.08. | |
| Di., 05.05. | | Fr., 05.06. | | So., 05.07. | | Mi., 05.08. | |
| Mi., 06.05. | | Sa., 06.06. | | Mo., 06.07. | Start Sommerferien | Do., 06.08. | |
| Do., 07.05. | | So., 07.06. | | Di., 07.07. | | Fr., 07.08. | |
| Fr., 08.05. | | Mo., 08.06. | | Mi., 08.07. | | Sa., 08.08. | |
| Sa., 09.05. | | Di., 09.06. | | Do., 09.07. | | So., 09.08. | |
| So., 10.05. | Muttertag | Mi., 10.06. | | Fr., 10.07. | | Mo., 10.08. | |
| Mo., 11.05. | | Do., 11.06. | | Sa., 11.07. | | Di., 11.08. | |
| Di., 12.05. | | Fr., 12.06. | | So., 12.07. | | Mi., 12.08. | |
| Mi., 13.05. | | Sa., 13.06. | | Mo., 13.07. | | Do., 13.08. | |
| Do., 14.05. | Christi Himmelfahrt | So., 14.06. | Vatertag | Di., 14.07. | | Fr., 14.08. | |
| Fr., 15.05. | | Mo., 15.06. | | Mi., 15.07. | | Sa., 15.08. | Maria Himmelfahrt |
| Sa., 16.05. | | Di., 16.06. | | Do., 16.07. | | So., 16.08. | |
| So., 17.05. | | Mi., 17.06. | | Fr., 17.07. | | Mo., 17.08. | |
| Mo., 18.05. | | Do., 18.06. | | Sa., 18.07. | | Di., 18.08. | |
| Di., 19.05. | | Fr., 19.06. | | So., 19.07. | | Mi., 19.08. | |
| Mi., 20.05. | | Sa., 20.06. | | Mo., 20.07. | | Do., 20.08. | |
| Do., 21.05. | | So., 21.06. | | Di., 21.07. | | Fr., 21.08. | |
| Fr., 22.05. | | Mo., 22.06. | | Mi., 22.07. | | Sa., 22.08. | |
| Sa., 23.05. | | Di., 23.06. | | Do., 23.07. | | So., 23.08. | |
| So., 24.05. | Pfingstsonntag | Mi., 24.06. | | Fr., 24.07. | | Mo., 24.08. | |
| Mo., 25.05. | Pfingstmontag | Do., 25.06. | | Sa., 25.07. | | Di., 25.08. | |
| Di., 26.05. | | Fr., 26.06. | | So., 26.07. | | Mi., 26.08. | |
| Mi., 27.05. | | Sa., 27.06. | | Mo., 27.07. | | Do., 27.08. | |
| Do., 28.05. | | So., 28.06. | | Di., 28.07. | | Fr., 28.08. | |
| Fr., 29.05. | | Mo., 29.06. | | Mi., 29.07. | | Sa., 29.08. | |
| Sa., 30.05. | | Di., 30.06. | | Do., 30.07. | | So., 30.08. | |
| So., 31.05. | | | | Fr., 31.07. | | Mo., 31.08. | |

Allgemeine Geschäftsbedingungen für Die Bäuerinnen NÖ und deren Mitgliedsvereine

Anmeldung

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

Teilnahmebeitrag

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

Stornobedingungen

Die Anmeldung kann, wenn nicht anders angegeben, bis 7 Tage vor Veranstaltungsbeginn kostenfrei storniert werden. Bei Stornierung nach Ablauf dieser Frist sowie bei unentschuldigtem Fernbleiben von der Veranstaltung behält sich der Bäuerinnenverein die Vorschreibung des gesamten Teilnehmerbeitrages 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 TeilnehmerInnen 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 KursleiterInnen) 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

Die kennen sich aus im Lagerhaus



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

Raiffeisen-Lagerhaus Wiener Becken eGen

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

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

Raiffeisen-Lagerhaus GmbH

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

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

Lagerhaus Agrar



Lagerhaus Technik



Lagerhaus Energie



Lagerhaus Baustoffe



Lagerhaus Haus & Garten



Lagerhaus Weinbau



Lagerhaus Wiener Becken

Lagerhaus GmbH