

## Bildungsprogramm Bezirksbauernkammer Krems 2025/26

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



Foto: Die Bäuerinnen Krems, Margit Stummer

## Vorwort

Liebe Bäuerinnen, liebe Mitglieder!

Ihr haltet das aktuelle Exemplar unseres Bildungsprogrammes in Händen, und es strotzt so vor neuen Kursen und Veranstaltungen.

Die neu gewählten Gebietsbäuerinnen und der neue Vorstand des Bezirkes haben sich viele Gedanken gemacht um euch wieder interessante Kurse und Veranstaltungen bieten zu können.



Bildung ist der Schlüssel zur Weiterentwicklung – persönlich, beruflich und gesellschaftlich. Gerade in der Landwirtschaft, einem Bereich, der von tief verwurzelter Tradition ebenso geprägt ist, wie von ständigem Wandel, braucht es Menschen mit Weitblick, Engagement und dem Mut, neue Wege zu gehen. Wir, die Bäuerinnen, leisten hier seit jeher einen bedeutenden Beitrag – nicht nur auf unseren Betrieben, sondern auch als aktive Gestalterinnen im ländlichen Raum.

Mit dem Bildungsprogramm der Bäuerinnen Niederösterreich setzen wir ein starkes Zeichen für lebenslanges Lernen, Innovation in der Landwirtschaft und die Sichtbarkeit weiblicher Kompetenz am Land. Die angebotenen Kurse, Workshops und Veranstaltungen spiegeln die Vielfalt und die Anforderungen des bäuerlichen Lebens wider – von fachlichem Know-how über Persönlichkeitsentwicklung.

Es richtet sich an alle, die ihr Wissen vertiefen, neue Impulse gewinnen und sich vernetzen möchten – denn gemeinsam sind wir stärker.

Ich wünsche euch Funktionärinnen und Mitgliedern weiterhin eine gute Zusammenarbeit sowie eine interessante Bildungssaison 2025/26.

Dagmar Kohl  
Bezirksbäuerin

### Vorschau „Tag der Bäuerin“

12. Jänner 2026	Langenlois
16. Jänner 2026	Gföhl
23. Jänner 2026	Spitz
24. Jänner 2026	Mautern
27. Jänner 2026	Krems

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

#### Impressum:

Eigentümer, Herausgeber und Verleger: Bezirksbauernkammer Krems in Zusammenarbeit mit  
"Die Bäuerinnen Bezirk Krems", Sigleithenstraße 50, 3500 Krems  
Tel. 05 0259 40903, E-Mail: regina.plabensteiner@lk-noe.at  
Für den Inhalt verantwortlich: Bezirksbäuerin Dagmar Kohl  
Redaktion und Gestaltung: Regina Plabensteiner  
Foto: Die Bäuerinnen Krems  
Druck: Hauseigene Druckerei  
Termin-, Orts- und Programmänderungen vorbehalten!

## Komm & koch mit der Bäuerin: Lust auf Palatschinken, Waffeln & Co – GB Krems

### Kursinhalt:

Lassen Sie sich in die Welt der schnellen, einfachen und dennoch raffinierten Teigkreationen entführen – von pikant bis süß, mit herzhaften Varianten und vielfältigen Teigvariationen. Von goldenen, flaumigen Palatschinken über knusprige, trendige Waffeln bis hin zu neuen, kreativen Crêpes-Ideen - für jeden Geschmack ist etwas dabei. Seminarbäuerinnen zeigen, wie sich diese Köstlichkeiten flott und mühelos direkt von der Pfanne auf den Tisch zaubern lassen.

### Mitzubringen:

- 2 Geschirrtücher
- Kochschürze (wenn vorhanden)

### Anzahl:

mind. 12 Personen, max. 16 Personen

### Anmeldung:

BBK Krems Tel: 05 0259 40903

**Anmeldeschluss:** 10.10.2025

**Online Anmeldung möglich:** ja

[www.baeuerinnen-noe.at/nr/3-0091384](http://www.baeuerinnen-noe.at/nr/3-0091384)

**Kursnummer:** 3-0091384

**Datum:** Fr, 24.10.2025,  
18:00 - 22:00 Uhr

### Kursort:

Neue Mittelschule Albrechtsberg  
Els 54, 3613 Albrechtsberg

### Referent:in:

Petra Eder

### Kosten:

€ 34,00 Teilnahmebeitrag Kochkurs -  
Die anfallenden Lebensmittelkosten  
von ca. € 15,00 werden beim Kurstag  
bar einkassiert.

### Kursverantwortlich:

Brigitte Steindl

Tel.: 0676 5539828



## Kreativer Adventnachmittag für Jung & Alt - GB Gföhl

### Kursinhalt:

Basteln, singen, Lebkuchen verzieren, Vorlesen  
Für das leibliche Wohl ist gesorgt!

### Anzahl:

mind. 10 Personen, max. 50 Personen

**Anmeldung:** Keine Anmeldung notwendig

**Online Anmeldung möglich:** nein

[www.baeuerinnen-noe.at/nr/3-0092440](http://www.baeuerinnen-noe.at/nr/3-0092440)

**Kursnummer:** 3-0092440

**Datum:** Sa, 13.12.2025,  
13:30 - 17:00 Uhr

### Kursort:

Pfarrheim Gföhl  
Oberes Bayerland 4  
3542 Gföhl

### Kosten:

Freiwillige Spende!

### Kursverantwortlich:

Margit Stummer

Tel.: 0664 4399612



## Kundalini Yoga - GB Langenlois

### Kursinhalt:

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

10 Einheiten

Veranstaltungsort: Dorfhaus Freischling

Bezahlung vor Ort am Kurstag!

### Mitzubringen:

Yogamatte, Decke, Getränkeflasche

### Anzahl:

mind. 10 Personen, max. 20 Personen

### Anmeldung:

Alexandra Zach

Tel.: 0699 12562094

Email: wmgzach@aon.at

**Anmeldeschluss:** 22.10.2025

**Online Anmeldung möglich:** nein

### Kursverantwortlich:

Alexandra Zach

Tel.: 0699 12562094

**Kursnummer:** 3-0092132

**Datum:** Mo, 27.10.2025 –  
Mo, 19.01.2026 (10 Einheiten)  
jeweils 18:30 - 19:50 Uhr

[www.baeuerinnen-noe.at/nr/3-0092132](http://www.baeuerinnen-noe.at/nr/3-0092132)



**Kursnummer:** 3-0092163

**Datum:** Mo, 26.01.2026 –  
Mo, 20.04.2026 (10 Einheiten)  
jeweils 18:30 - 19:50 Uhr

[www.baeuerinnen-noe.at/nr/3-0092163](http://www.baeuerinnen-noe.at/nr/3-0092163)



### Kursort:

Dorfhaus Freischling  
Freischling 36  
3564 Schönberg am Kamp

### Referent:in:

Michaela Hauser

### Kosten:

€ 102,00 Teilnahmebeitrag pro Person  
für 10 Einheiten werden beim  
1. Kurstag bar einkassiert.

## Qi Gong "Die Achtzehnfache Methode" - GB Langenlois

### Kursinhalt:

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

10 Einheiten

Veranstaltungsort: Gartenbauschule Langenlois, Greenhouse

### Anzahl:

mind. 10 Personen, max. 20 Personen

### Anmeldung:

Alexandra Zach

Tel.: 0699 12562094

Email: wmgzach@aon.at

**Anmeldeschluss:** 29.10.2025

**Online Anmeldung möglich:** nein

### Kursverantwortlich:

Alexandra Zach

Tel.: 0699 12562094

**Kursnummer:** 3-0092130

**Datum:** Mo, 03.11.2025 –

Mo, 26.01.2026, 20:00 - 21:00 Uhr

[www.baeuerinnen-noe.at/nr/3-0092130](http://www.baeuerinnen-noe.at/nr/3-0092130)



**Kursnummer:** 3-0092131

**Datum:** Mo, 09.02.2026 –

Mo, 27.04.2026, 20:00 - 21:00 Uhr

[www.baeuerinnen-noe.at/nr/3-0092131](http://www.baeuerinnen-noe.at/nr/3-0092131)



### Kursort:

Gartenbauschule Langenlois

Am Rosenhügel 15

3550 Langenlois

### Referent:in:

Andreas Sturma

### Kosten:

€ 82,00 Teilnehmerbeitrag pro Person

für 10 Einheiten werden beim

1. Kurstag bar einkassiert!

## Komm & koch mit der Bäuerin: Fermentieren – Gemüse haltbar gemacht! – GB Mautern

### Kursinhalt:

Mit Kreativität, Gemüse, Salz und Zeit kann jeder seine eigenen fermentierten Spezialitäten herstellen. Milchsäuregärung bzw. Fermentation ist ein Verfahren aus Omas Zeiten, das gerade wiederentdeckt wird. Das vergorene Gemüse bietet eine wunderbare Aromen-Vielfalt: Die belebende Säure, die prickelnde Frische und der exquisite Geschmack geben ihm eine besondere Note. Lassen Sie sich inspirieren von der regionalen Geschmacksvielfalt und tauchen Sie ein in die wunderbare Welt des Fermentierens von Gemüse. Viel Freude beim Hobeln, Stampfen und natürlich beim Verkosten von selbstgemachten Köstlichkeiten wie Sauerkraut, Kimchi und Wurzelgemüsemix!

### Mitzubringen:

- 2 Geschirrtücher
- Kochschürze (wenn vorhanden)

### Anzahl:

mind. 12 Personen, max. 16 Personen

### Anmeldung:

BBK Krems Tel: 05 0259 40903

**Anmeldeschluss:** 21.10.2025

**Online Anmeldung möglich:** ja

[www.baeuerinnen-noe.at/nr/3-0091142](http://www.baeuerinnen-noe.at/nr/3-0091142)

**Kursnummer:** 3-0091142

**Datum:** Mi, 05.11.2025,  
18:00 - 22:00 Uhr

### Kursort:

BBK Krems  
Sigleithenstraße 50  
3500 Krems an der Donau

### Referent:in:

Kathrin Zöchmann

### Kosten:

€ 34,00 Teilnahmebeitrag Kochkurs  
Die anfallenden Lebensmittelkosten von ca. € 20,00 werden beim Kurstag bar einkassiert.

### Kursverantwortlich:

Johanna Fehringer  
Tel.: 0676 7922292



## Modernes Sticken - GB Krems

### Kursinhalt:

Anita zeigt euch verschiedene Basisstiche, die vielseitig zum Einsatz kommen können. Gestickt wird per Hand auf Baumwollstoff. Das Bild bleibt nach Fertigstellung im Stickrahmen und kann dann direkt aufgehängt werden.

### Anzahl:

mind. 4 Personen, max. 6 Personen

### Anmeldung:

Alexandra Stöger

Tel.: 0664 88439345

Email: alexandrastoeger@gmx.at

**Anmeldeschluss:** 25.10.2025

**Online Anmeldung möglich:** nein

### Kursverantwortlich:

Alexandra Stöger

Tel.: 0664 88439345

[www.baeuerinnen-noe.at/nr/3-0092095](http://www.baeuerinnen-noe.at/nr/3-0092095)

**Kursnummer:** 3-0092095

**Datum:** Sa, 08.11.2025,  
08:00 - 12:00 Uhr

### Kursort:

GH Angerer  
Stixendorf 23  
3610 Weinzierl am Walde

### Referent:in:

Anita Stöcklhuber

### Kosten:

€ 67,00 Teilnahmebeitrag  
Der Kursbeitrag wird vor Ort am Kurstag einkassiert.



## Wildkochkurs - Modern bis klassisch - GB Spitz

### Kursinhalt:

Wildverarbeitung mit verschiedenen Fleischsorten aus dem Bezirk Krems/Spitz.  
Mit diversen Zutaten wie Pilzen, Maronen und mehr werden Wildgerichte gezaubert.

### Mitzubringen:

- 2 Geschirrtücher
- Schürze
- bequeme Schuhe
- Tupperdose
- Spass

### Anzahl:

mind. 10 Personen, max. 18 Personen

### Anmeldung:

Carina Högl  
Tel.: 0664 4840929  
Email: hoeglcarina@gmx.at

**Anmeldeschluss:** 30.10.2025

**Online Anmeldung möglich:** nein

[www.baeuerinnen-noe.at/nr/3-0091300](http://www.baeuerinnen-noe.at/nr/3-0091300)

**Kursnummer:** 3-0091300

**Datum:** Do, 13.11.2025,  
16:00 - 21:00 Uhr

### Kursort:

NMS Spitz  
Rote Torgasse 3  
3620 Spitz

### Referent:in:

Petra Eder

### Kosten:

€ 85,00 Teilnahmebeitrag  
Der Kursbeitrag wird vor Ort am Kurstag einkassiert!

### Kursverantwortlich:

Carina Högl  
Tel.: 0664 4840929



## Weihnachtlicher Türkranz/Adventkranz – GB Gföhl

### Kursinhalt:

Gestalte dir deinen eigenen weihnachtlichen Türkranz oder Adventkranz einmal etwas anders.  
Elisabeth Veen bringt mit ihren Ideen und ausgefallenen Materialien neuen Pfiff in deine Adventdeko!  
Keine Vorkenntnisse notwendig.

### Mitzubringen:

Gartenschere, ev. Kerzen für Adventkranz,  
vorhandenes Dekomaterial zum Wiederverwenden  
(bitte nichts kaufen)

### Anzahl:

mind. 6 Personen, max. 10 Personen

### Anmeldung:

BBK Krems Tel: 05 0259 40903

**Anmeldeschluss:** 01.11.2025

**Online Anmeldung möglich:** ja

[www.baeuerinnen-noe.at/nr/3-0092126](http://www.baeuerinnen-noe.at/nr/3-0092126)

**Kursnummer:** 3-0092126

**Datum:** Fr, 28.11.2025,  
08:00 - 12:00 Uhr

### Kursort:

Lisi Schaugarten  
Gföhleramt 4  
3542 Gföhl

### Referent:in:

Elisabeth Veen

### Kosten:

€ 39,00 Teilnahmebeitrag

### Kursverantwortlich:

Anita Furlinger  
Tel.: 0664 1056336



## Komm & koch mit der Bäuerin: Tortenwerkstatt – Klassiker einfach backen, füllen & verzieren – GB Gföhl/GB Krems

### 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:

- 2 Geschirrtücher
- Kochschürze (wenn vorhanden)

### Anzahl:

mind. 12 Personen, max. 16 Personen

### Anmeldung:

BBK Krems Tel: 05 0259 40903

**Anmeldeschluss:** 03.11.2025

**Online Anmeldung möglich:** ja

### Kursverantwortlich:

GB Gföhl – Margit Stummer,

Tel.: 0664 4399612

GB Krems – Anita Heiderer

Tel.: 0664 2085998



**Kursnummer:** 3-0091163

**Datum:** Mi, 19.11.2025,

09:00 - 13:00 Uhr

[www.baeuerinnen-noe.at/nr/3-0091163](http://www.baeuerinnen-noe.at/nr/3-0091163)



**Kursnummer:** 3-0091180

**Datum:** Mi, 19.11.2025,

17:00 - 21:00 Uhr

[www.baeuerinnen-noe.at/nr/3-0091180](http://www.baeuerinnen-noe.at/nr/3-0091180)



### Kursort:

BBK Krems

Sigleithenstraße 50

3500 Krems an der Donau

### Referent:in:

Christine Berthold

### Kosten:

€ 34,00 Teilnahmebeitrag Kochkurs - Die anfallenden Lebensmittelkosten von ca. 15,00 € werden beim Kurstag bar einkassiert.

## Komm & koch mit der Bäuerin: Lust auf Palatschinken, Waffeln & Co – GB Krems

### Kursinhalt:

Lassen Sie sich in die Welt der schnellen, einfachen und dennoch raffinierten Teigkreationen entführen – von pikant bis süß, mit herzhaften Varianten und vielfältigen Teigvariationen. Von goldenen, flaumigen Palatschinken über knusprige, trendige Waffeln bis hin zu neuen, kreativen Crêpes-Ideen - für jeden Geschmack ist etwas dabei. Seminarbäuerinnen zeigen, wie sich diese Köstlichkeiten flott und mühelos direkt von der Pfanne auf den Tisch zaubern lassen.

### Mitzubringen:

- 2 Geschirrtücher
- Kochschürze (wenn vorhanden)

### Anzahl:

mind. 12 Personen, max. 16 Personen

### Anmeldung:

BBK Krems Tel: 05 0259 40903

**Anmeldeschluss:** 02.01.2026

**Online Anmeldung möglich:** ja

[www.baeuerinnen-noe.at/nr/3-0091181](http://www.baeuerinnen-noe.at/nr/3-0091181)

**Kursnummer:** 3-0091181

**Datum:** Di, 13.01.2026,  
08:00 - 12:00 Uhr

### Kursort:

BBK Krems  
Sigleithenstraße 50  
3500 Krems an der Donau

### Referent:in:

Anita Heiderer

### Kosten:

€ 34,00 Teilnahmebeitrag Kochkurs

Die Lebensmittelkosten von ca. 15,00 € werden vor Ort einkassiert

### Kursverantwortlich:

Anita Heiderer

Tel.: 0664 2085998



## Komm & koch mit der Bäuerin: Lust auf Palatschinken, Waffeln & Co – GB Krems

### Kursinhalt:

Lassen Sie sich in die Welt der schnellen, einfachen und dennoch raffinierten Teigkreationen entführen – von pikant bis süß, mit herzhaften Varianten und vielfältigen Teigvariationen. Von goldenen, flaumigen Palatschinken über knusprige, trendige Waffeln bis hin zu neuen, kreativen Crêpes-Ideen - für jeden Geschmack ist etwas dabei. Seminarbäuerinnen zeigen, wie sich diese Köstlichkeiten flott und mühelos direkt von der Pfanne auf den Tisch zaubern lassen.

### Mitzubringen:

- 2 Geschirrtücher
- Kochschürze (wenn vorhanden)

### Anzahl:

mind. 12 Personen, max. 16 Personen

### Anmeldung:

BBK Krems Tel: 05 0259 40903

**Anmeldeschluss:** 02.01.2026

**Online Anmeldung möglich:** ja

[www.baeuerinnen-noe.at/nr/3-0091321](http://www.baeuerinnen-noe.at/nr/3-0091321)

**Kursnummer:** 3-0091321

**Datum:** Fr, 16.01.2026,  
17:00 - 21:00 Uhr

### Kursort:

BBK Krems  
Sigleithenstraße 50  
3500 Krems an der Donau

### Referent:in:

Anita Heiderer

### Kosten:

€ 34,00 Teilnahmebeitrag Kochkurs

Die Lebensmittelkosten von ca. 15,00 € werden vor Ort einkassiert

### Kursverantwortlich:

Anita Heiderer

Tel.: 0664 2085998



## Hausmittel für die ganz Familie - GB Mautern

### Kursinhalt:

Husten, Schnupfen, Heiserkeit ... wer hat das nicht in der feucht-kalten Jahreszeit?

Muss ich es ertragen, oder kann ich meine Symptome mit Hausmittel lindern?

Im Rahmen dieses Workshops werden wir besprechen und ausprobieren, wie Wickel, Auflagen, Massagen, Umschläge und Einreibungen gemacht werden, welche Mittelchen gebraucht werden und wie mit Materialien, die jede/r zu Hause hat, Symptome gelindert werden können. Sollte beim Kurs der Wunsch bestehen, geht Frau Lechner gerne speziell auf die Pflege von Kindern ein.

Frau Lechner hat vorgestellte Helferlein auch zum Verkauf mit, wer gerne einkaufen möchte sollte sich etwas Bargeld mitnehmen.

### Anzahl:

mind. 15 Personen, max. 20 Personen

### Anmeldung:

BBK Krems Tel: 05 0259 40900

**Anmeldeschluss:** 02.01.2026

**Online Anmeldung möglich:** ja

[www.baeuerinnen-noe.at/nr/3-0092184](http://www.baeuerinnen-noe.at/nr/3-0092184)

**Kursnummer:** 3-0092184

**Datum:** Sa, 17.01.2026,  
08:30 - 12:30 Uhr

### Kursort:

BBK Krems  
Sigleithenstraße 50  
3500 Krems an der Donau

### Referent:in:

Mag. Cornelia Lechner, BSc

### Kosten:

€ 40,00 Teilnahmebeitrag

### Kursverantwortlich:

Anna-Theresa Heigl  
Tel.: 0650 6680333



## Regionale Cocktails - Gäste mit innovative Getränke begeistern - GB Gföhl

### 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. 10 Personen, max. 15 Personen

### Anmeldung:

Andrea Geitzenauer

Tel.: 0664 73945656

**Anmeldeschluss:** 09.01.2026

**Online Anmeldung möglich:** nein

[www.baeuerinnen-noe.at/nr/3-0092221](http://www.baeuerinnen-noe.at/nr/3-0092221)

**Kursnummer:** 3-0092221

**Datum:** Fr, 23.01.2026,  
19:00 - 23:00 Uhr

### Kursort:

Pfarrheim Gföhl  
Oberes Bayerland 4  
3542 Gföhl

### Referent:in:

Johanna Höfinger

### Kosten:

€ 10,00 Teilnahmebeitrag  
Kursbeitrag wird vor Ort einkassiert!

Die anfallenden Lebensmittelkosten von ca. € 25,00 werden ebenfalls beim Kurstag bar einkassiert

### Kursverantwortlich:

Andrea Geitzenauer  
Tel.: 0664 73945656



## Komm & koch mit der Bäuerin: Pizza, Gnocchi & Co – GB Mautern

### Kursinhalt:

Knuspriger Teig, reife Paradeiser und dann noch die milde Würze von Basilikum es ist Pizza-Zeit! In diesem Kochseminar lernen Sie die italienischen Klassiker mit allem kennen, was dazu gehört: von selbst gemachten Pizzateigen über mürbe Pizzastangerl bis zur geschmackigen Pizzaiola (Pizza-Tomatensauce).

Wie wär's als Abwechslung mit selbst gewuzelten Erdäpfelgnocchi auf Blattsalat, einem Flammkuchen oder italienischen Süßspeisen wie einer Zabaione oder einer Panna-Cotta zum Dessert? Buon appetito!

### Mitzubringen:

- 2 Geschirrtücher
- Kochschürze (wenn vorhanden)

### Anzahl:

mind. 12 Personen, max. 16 Personen

### Anmeldung:

BBK Krems Tel: 05 0259 40903

**Anmeldeschluss:** 05.01.2026

**Online Anmeldung möglich:** ja

[www.baeuerinnen-noe.at/nr/3-0091395](http://www.baeuerinnen-noe.at/nr/3-0091395)

**Kursnummer:** 3-0091395

**Datum:** Di, 20.01.2026,  
17:00 - 21:00 Uhr

### Kursort:

BBK Krems  
Sigleithenstraße 50  
3500 Krems an der Donau

### Referent:in:

Petra Eder

### Kosten:

€ 34,00 Teilnahmebeitrag Kochkurs

Die Lebensmittelkosten von ca. 15,00 € werden vor Ort einkassiert

### Kursverantwortlich:

Johanna Fehringer  
Tel.: 0676 7922292



## Komm & koch mit der Bäuerin: Pizzafritzer für Kids! – Bezirk Krems

### 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:

- 2 Geschirrtücher
- Kochschürze (wenn vorhanden)

### Anzahl:

mind. 8 Personen, max. 12 Personen

### Anmeldung:

BBK Krems Tel: 05 0259 40903

**Anmeldeschluss:** 10.01.2026

**Online Anmeldung möglich:** ja

[www.baeuerinnen-noe.at/nr/3-0091465](http://www.baeuerinnen-noe.at/nr/3-0091465)

**Kursnummer:** 3-0091465

**Datum:** Sa, 24.01.2026,  
09:30 - 12:00 Uhr

### Kursort:

BBK Krems  
Sigleithenstraße 50  
3500 Krems an der Donau

### Referent:in:

Anna Dommaier

### Kosten:

€ 30,00 Teilnahmebeitrag Kochkurs

Die Lebensmittelkosten von ca. 12,00 € werden vor Ort einkassiert

### Kursverantwortlich:

Carina Högl  
Tel.: 0664 4840929



## Komm & koch mit der Bäuerin: Lust auf Palatschinken, Waffeln & Co – GB Spitz

### Kursinhalt:

Lassen Sie sich in die Welt der schnellen, einfachen und dennoch raffinierten Teigkreationen entführen – von pikant bis süß, mit herzhaften Varianten und vielfältigen Teigvariationen. Von goldenen, flaumigen Palatschinken über knusprige, trendige Waffeln bis hin zu neuen, kreativen Crêpes-Ideen - für jeden Geschmack ist etwas dabei. Seminarbäuerinnen zeigen, wie sich diese Köstlichkeiten flott und mühelos direkt von der Pfanne auf den Tisch zaubern lassen.

### Mitzubringen:

- 2 Geschirrtücher
- Kochschürze (wenn vorhanden)
- Tupperdose

### Anzahl:

mind. 12 Personen, max. 16 Personen

### Anmeldung:

BBK Krems Tel: 05 0259 40903

**Anmeldeschluss:** 15.01.2026

**Online Anmeldung möglich:** ja

[www.baeuerinnen-noe.at/nr/3-0091401](http://www.baeuerinnen-noe.at/nr/3-0091401)

**Kursnummer:** 3-0091401

**Datum:** Do, 29.01.2026,  
16:00 - 20:00 Uhr

### Kursort:

NMS Spitz  
Rote Torgasse 3  
3620 Spitz

### Referent:in:

Petra Eder

### Kosten:

€ 34,00 Teilnahmebeitrag Kochkurs

Die Lebensmittelkosten von ca. 15,00 € werden vor Ort einkassiert.

### Kursverantwortlich:

Carina Högl

Tel.: 0664 4840929



## Komm & koch mit der Bäuerin: Strudelfreuden - in Hülle & Fülle – GB Spitz

### 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:

- 2 Geschirrtücher
- Kochschürze (wenn vorhanden)
- Tupperdose

### Anzahl:

mind. 12 Personen, max. 16 Personen

### Anmeldung:

BBK Krems Tel: 05 0259 40903

**Anmeldeschluss:** 01.02.2026

**Online Anmeldung möglich:** ja

[www.baeuerinnen-noe.at/nr/3-0091407](http://www.baeuerinnen-noe.at/nr/3-0091407)

**Kursnummer:** 3-0091407

**Datum:** Do, 12.02.2026,  
08:30 - 12:30 Uhr

### Kursort:

NMS Spitz  
Rote Torgasse 3  
3620 Spitz

### Referent:in:

Petra Eder

### Kosten:

€ 34,00 Teilnahmebeitrag Kochkurs

Die Lebensmittelkosten von ca. 15,00 € werden vor Ort einkassiert.

### Kursverantwortlich:

Carina Högl

Tel.: 0644 4840929



# Erste Hilfe Fresh up - „Mach dich fit in Erste Hilfe" – Bezirk Krems

## 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 bzw. 4 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.

## Anzahl:

mind. 8 Personen, max. 12 Personen

## Anmeldung:

BBK Krems, Tel: 05 0259 40903

**Anmeldeschluss:** 04.02.2026

**Online Anmeldung möglich:** ja

[www.baeuerinnen-noe.at/nr/3-0091633](http://www.baeuerinnen-noe.at/nr/3-0091633)

**Kursnummer:** 3-0091633

**Datum:** Mi, 18.02.2026,  
15:00 - 19:00 Uhr

## Kursort:

BBK Krems  
Sigleithenstraße 50  
3500 Krems an der Donau

## Referent:in:

Elke Riederer

## Kosten:

€ 20,00 Teilnahmebeitrag

## Kursverantwortlich:

Alexandra Stöger  
Tel.: 0664 88439345



## Train your brain: Gedächtnistraining und Bewegung - GB Langenlois

### Zielgruppe:

Bäuerinnen und Bauern jeden Alters, die mithilfe von Gedächtnistraining Körper und Geist jung halten möchten.

### Kursinhalt:

- Welche Funktionen hat unser Gehirn?
- Was steckt hinter unserer Merkfähigkeit?
- Mit welchen Merktechniken steigern wir die geistige Fitness in jedem Alter?
- Praktische Beispiele und Übungen

### Anzahl:

mind. 10 Personen, max. 20 Personen

### Anmeldung:

Eva Pich

Tel.: 0676 3605668

erich.p1810@gmail.com

**Anmeldeschluss:** 24.02.2026

**Online Anmeldung möglich:** nein

[www.baeuerinnen-noe.at/nr/3-0092179](http://www.baeuerinnen-noe.at/nr/3-0092179)

**Kursnummer:** 3-0092179

**Datum:** Di, 24.02.2026,  
17:00 - 19:00 Uhr

### Kursort:

BBK Krems  
Sigleithenstraße 50  
3500 Krems an der Donau

### Referent:in:

Christina Gradwohl BA

### Kosten:

€ 5,00 Teilnahmebeitrag

Der Kursbeitrag wird vor Ort am Kurstag einkassiert!

### Kursverantwortlich:

Eva Pich

Tel.: 0676 3605668



## Komm & koch mit der Bäuerin: Bowls - Die bunte Vielfalt in der Schüssel - GB Langenlois

### Kursinhalt:

Schichten und genießen - Bowls machen es möglich. Dabei steht das englische Wort „Bowl“ für die gute alte österreichische Schüssel. Also Schüssel her und los geht's. Schicht für Schicht holt man sich dabei eine ausgewogene Mahlzeit in die Schüssel. Die Basis für die bunte Bowl sind Erdäpfel, Nudeln oder Reis. Weiters machen Gemüse, Fleisch, Tofu oder Hülsenfrüchte das Trendgericht zum schnell gekochten Alleskönner. Ob kalt oder warm, als Jause oder Hauptgericht – sie ist bunt, sie ist gesund und ein Geschmackserlebnis für den Mund.

### Mitzubringen:

- 2 Geschirrtücher
- Kochschürze (wenn vorhanden)

### Anzahl:

mind. 12 Personen, max. 16 Personen

### Anmeldung:

BBK Krems Tel: 05 0259 40903

**Anmeldeschluss:** 12.02.2026

**Online Anmeldung möglich:** ja

[www.baeuerinnen-noe.at/nr/3-0091411](http://www.baeuerinnen-noe.at/nr/3-0091411)

**Kursnummer:** 3-0091411

**Datum:** Do, 26.02.2026,  
17:00 - 21:00 Uhr

### Kursort:

BBK Krems  
Sigleithenstraße 50  
3500 Krems an der Donau

### Referent:in:

Anita Heiderer

### Kosten:

€ 34,00 Teilnahmebeitrag

Die Lebensmittelkosten von ca. 15,00 € werden vor Ort einkassiert

### Kursverantwortlich:

Adele Ettenauer

Tel.: 0664 1516537



# Schulung Lebensmittelhygiene und Allergeninformation – GB Spitz

## Zielgruppe:

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

## Kursinhalt:

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

## Anzahl:

mind. 12 Personen, max. 25 Personen

## Anmeldung:

LK NÖ Tel: 05 0259 26500

**Anmeldeschluss:** 12.02.2026

**Online Anmeldung möglich:** ja

[www.baeuerinnen-noe.at/nr/3-0091786](http://www.baeuerinnen-noe.at/nr/3-0091786)

**Kursnummer:** 3-0091786

**Datum:** Do, 26.02.2026,  
09:00 - 13:00 Uhr

## Kursort:

Raiffeisensaal Mühldorf  
Markt 1  
3622 Mühldorf

## Referent:in:

Ing. Margarete Greßl

## Kosten:

€ 20,00 Teilnahmebeitrag gefördert

€ 40,00 Teilnahmebeitrag ungefördert

## Kursverantwortlich:

Carina Högl

Tel.: 0664 4840929



## Modeldruck - Altes Handwerk neu interpretiert – Bezirk Krems

### Kursinhalt:

Entdecke das alte Handwerk Stoffdruck neu - von traditionellen bis hin zu modernen Designs. Gestalte dir dein persönliches Unikat zum Thema Frühling, Ostern (z.B. Weihkorbdeckerl) oder für einen besonderen Anlass.

Es können Stoffe aus Baumwolle, Leinen oder Viskose aber auch Schals oder T-Shirts bedruckt werden.

Die mitgebrachten Materialien bitte vorher waschen. Helle Stoffe sind von Vorteil.

### Mitzubringen:

alte Decke als Unterlage, breite Pinsel, Zeitungspapier, ev. Moosgummi, Tischdecken, Polsterbezüge, Shirts, Schals, etc. aus Leinen, Baumwolle oder Viskose zum Bedrucken

### Anzahl:

mind. 8 Personen, max. 12 Personen

### Anmeldung:

BBK Krems Tel: 05 0259 40900

**Anmeldeschluss:** 15.01.2026

**Online Anmeldung möglich:** ja

### Kursverantwortlich:

Anita Furlinger

Tel.: 0664 1056336

**Kursnummer:** 3-0092055

**Datum:** Fr, 27.02.2026,  
09:00 - 12:30 Uhr

[www.baeuerinnen-noe.at/nr/3-0092055](http://www.baeuerinnen-noe.at/nr/3-0092055)



**Kursnummer:** 3-0092084

**Datum:** Fr, 27.02.2026,  
13:00 - 16:30 Uhr

[www.baeuerinnen-noe.at/nr/3-0092084](http://www.baeuerinnen-noe.at/nr/3-0092084)



### Kursort:

BBK Krems  
Sigleithenstraße 50  
3500 Krems an der Donau

### Referent:in:

Martina Pfneisl

### Kosten:

€ 55,00 Teilnahmebeitrag

## Komm & koch mit der Bäuerin: Bäuerliche Knödelküche! – GB Krems

### 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:

- 2 Geschirrtücher
- Kochschürze (wenn vorhanden)



### Anzahl:

mind. 12 Personen, max. 16 Personen

### Anmeldung:

BBK Krems Tel: 05 0259 40903

**Anmeldeschluss:** 18.02.2026

**Online Anmeldung möglich:** ja

**Kursnummer:** 3-0091413

**Datum:** Mi, 04.03.2026,  
08:00 - 12:00 Uhr

[www.baeuerinnen-noe.at/nr/3-0091413](http://www.baeuerinnen-noe.at/nr/3-0091413)



**Kursnummer:** 3-0091415

**Datum:** Fr, 06.03.2026,  
17:00 - 21:00 Uhr

[www.baeuerinnen-noe.at/nr/3-0091415](http://www.baeuerinnen-noe.at/nr/3-0091415)



### Kursort:

BBK Krems  
Sigleithenstraße 50  
3500 Krems an der Donau

### Referent:in:

Anita Heiderer

### Kosten:

€ 34,00 Teilnahmebeitrag Kochkurs

Die Lebensmittelkosten von ca. 15,00 €  
werden vor Ort einkassiert

### Kursverantwortlich:

Anita Heiderer  
Tel.: 0664 2085998

## Kindersicherheit am Bauernhof – GB Gföhl

### Kursinhalt:

- Welche Gefahrenquellen gibt es am Hof?
- Was ist insbesondere bezüglich Kindersicherheit relevant?
- Wie kann ich meinen Hof kindersicher gestalten?
- Praktische Tipps zur Absicherung

Ein Seminar für Bäuerinnen und Bauern, die ihren Hof möglichst kindersicher gestalten wollen. Seien es die eigenen Kinder, die Enkel, die Kinder von Familienangehörigen oder Freunden, oder auch UrlauberKinder und sonstige fremde Kinder am Hof – für deren Sicherheit sollte vorgesorgt werden. Im Vortrag wird auf mögliche Gefahren und dazu passende Lösungen zur Verbesserung der Kindersicherheit eingegangen. Ziel ist, nach dem Vortrag einen Überblick zu haben, welche Maßnahmen man zu Hause praktisch umsetzen kann.

### Anzahl:

mind. 12 Personen, max. 50 Personen

### Anmeldung:

Judith Purker

Tel.: 0664 73509997, Email: [judith.purker@gmx.at](mailto:judith.purker@gmx.at)

**Anmeldeschluss:** 27.02.2026

**Online Anmeldung möglich:** nein

[www.baeuerinnen-noe.at/nr/3-0093143](http://www.baeuerinnen-noe.at/nr/3-0093143)

**Kursnummer:** 3-0093143

**Datum:** Do, 12.03.2026,  
19:00 - 21:00 Uhr

### Kursort:

GH Haslinger  
Zwettlerstraße 14  
3542 Gföhl

### Referent:in:

Katharina Teuschl

### Kosten:

€ 0,00 Teilnahmebeitrag

### Kursverantwortlich:

Judith Purker



## Komm & koch mit der Bäuerin: Spargelgenuss - einfach himmlische Gerichte – GB Mautern

### Kursinhalt:

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

### Mitzubringen:

- 2 Geschirrtücher
- Kochschürze (wenn vorhanden)

### Anzahl:

mind. 12 Personen, max. 16 Personen

### Anmeldung:

BBK Krems Tel: 05 0259 40903

**Anmeldeschluss:** 01.04.2026

**Online Anmeldung möglich:** ja

[www.baeuerinnen-noe.at/nr/3-0091420](http://www.baeuerinnen-noe.at/nr/3-0091420)

**Kursnummer:** 3-0091420

**Datum:** Do, 16.04.2026,  
09:00 - 13:00 Uhr

### Kursort:

BBK Krems  
Sigleithenstraße 50  
3500 Krems an der Donau

### Referent:in:

Kathrin Zöchmann

### Kosten:

€ 34,00 Teilnahmebeitrag Kochkurs  
Die Lebensmittelkosten von ca. 20,00 € werden vor Ort einkassiert

### Kursverantwortlich:

Johanna Fehring  
Tel.: 0676 79252292



## Wurzelmedizin - GB Gföhl

### Kursinhalt:

Die Wurzelmedizin ist die traditionelle Buckelapotheke der Kräuterfrauen. Bei dem Seminar tauchen wir in die Wurzel der Nahrung und Notnahrung für die Hausapotheke ein. Wurzeln gibt es für Magen/Darm - marode Knochen und für den beruhigenden Körper.

### Mitzubringen:

3 Gläser mit ca. 100 ml  
1 Glas mit ca. 50 ml

### Anzahl:

mind. 15 Personen, max. 30 Personen

### Anmeldung:

Feyrter Sandra  
Tel.: 0664 1826813  
Email: sandrafeyrter23@gmail.com

**Anmeldeschluss:** 05.03.2026

**Online Anmeldung möglich:** nein

**Kursnummer:** 3-0092127

**Datum:** Do, 19.03.2026,  
09:00 – 12:00 Uhr

[www.baeuerinnen-noe.at/nr/3-0092127](http://www.baeuerinnen-noe.at/nr/3-0092127)



**Kursnummer:** 3-0092129

**Datum:** Do, 19.03.2026,  
14:00 – 17:00 Uhr

[www.baeuerinnen-noe.at/nr/3-0092129](http://www.baeuerinnen-noe.at/nr/3-0092129)



### Kursort:

Sandra Feyrter  
Mittelbergeramt 23  
3542 Gföhl

### Referent:in:

Eunike Grahofer

### Kosten:

€ 24,00 Teilnahmebeitrag

Der Kursbeitrag wird vor Ort am Kurstag einkassiert!

### Kursverantwortlich:

Sandra Feyrter  
Tel.: 0664 1826813

## Komm & koch mit der Bäuerin: Nudelküche - handgemacht & kreativ – GB Krems

### 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:

- 2 Geschirrtücher
- Kochschürze (wenn vorhanden)



### Anzahl:

mind. 12 Personen, max. 16 Personen

### Anmeldung:

BBK Krems Tel: 05 0259 40903

**Anmeldeschluss:** 26.03.2026

**Online Anmeldung möglich:** ja

**Kursnummer:** 3-0091417

**Datum:** Do, 09.04.2026,  
08:00 - 12:00 Uhr

[www.baeuerinnen-noe.at/nr/3-0091417](http://www.baeuerinnen-noe.at/nr/3-0091417)



**Kursnummer:** 3-0091419

**Datum:** Sa, 11.04.2026,  
08:30 - 12:30 Uhr

[www.baeuerinnen-noe.at/nr/3-0091419](http://www.baeuerinnen-noe.at/nr/3-0091419)



### Kursort:

BBK Krems  
Sigleithenstraße 50  
3500 Krems an der Donau

### Referent:in:

Anita Heiderer

### Kosten:

€ 34,00 Teilnahmebeitrag Kochkurse

Die Lebensmittelkosten von ca. 15,00 €  
werden vor Ort einkassiert

### Kursverantwortlich:

Anita Heiderer  
Tel.: 0664 2085998

## Modernes Sticken - GB Krems

### Kursinhalt:

Anita zeigt euch verschiedene Basisstiche, die vielseitig zum Einsatz kommen können. Gestickt wird per Hand auf Baumwollstoff. Das Bild bleibt nach Fertigstellung im Stickrahmen und kann dann direkt aufgehängt werden.

### Anzahl:

mind. 4 Personen, max. 6 Personen

### Anmeldung:

Alexandra Stöger

Tel.: 0664 88439345

Email: alexandrastoeger@gmx.at

**Anmeldeschluss:** 04.04.2026

**Online Anmeldung möglich:** nein

[www.baeuerinnen-noe.at/nr/3-0092097](http://www.baeuerinnen-noe.at/nr/3-0092097)

**Kursnummer:** 3-0092097

**Datum:** Sa, 18.04.2026,  
09:00 - 13:00 Uhr

### Kursort:

BBK Krems

Sigleithenstraße 50

3500 Krems an der Donau

### Referent:in:

Anita Stöcklhuber

### Kosten:

€ 67,00 Teilnahmebeitrag

Der Kursbeitrag wird vor Ort am Kurstag einkassiert.

### Kursverantwortlich:

Alexandra Stöger

Tel.: 0664 88439345



## Wilde Kräuterküche - GB Krems

### Kursinhalt:

Gemeinsam lernen wir die Wildkräuter kennen, bestaunen unsere unglaublich wunderschöne Natur und werden diese zu Köstlichkeiten verarbeiten. Es wartet ein Nachmittag voller Kräuterwissen, das Erleben von diesen mit allen Sinnen und feiner Aromen auf Sie.

### Anzahl:

mind. 8 Personen, max. 10 Personen

### Anmeldung:

BBK Krems Tel: 05 0259 40903

**Anmeldeschluss:** 23.04.2026

**Online Anmeldung möglich:** ja

[www.baeuerinnen-noe.at/nr/3-0092098](http://www.baeuerinnen-noe.at/nr/3-0092098)

**Kursnummer:** 3-0092098

**Datum:** Fr, 08.05.2026,  
14:00 - 17:00 Uhr

### Kursort:

Julia Winter

Els 66, 3613 Albrechtsberg

### Referent:in:

Julia Winter

### Kosten:

€ 35,00 Teilnahmebeitrag

### Kursverantwortlich:

Regina Tauber

Tel.: 0676 7279321



## Töpferkurs Keramik Workshop - GB Krems

### Kursinhalt:

Keramikworkshop  
Einführung  
Material inkludiert

1. Termin FR 22.05.2026, 15 - 18 Uhr
2. Termin FR 05.06.2026, 16 - 17.30 Uhr

### Anzahl:

mind. 4 Personen, max. 8 Personen

### Anmeldung:

Regina Tauber  
Tel.: 0676 7279321

**Anmeldeschluss:** 08.05.2026

**Online Anmeldung möglich:** nein

[www.baeuerinnen-noe.at/nr/3-0092124](http://www.baeuerinnen-noe.at/nr/3-0092124)

**Kursnummer:** 3-0092124

**Datum:** Fr, 22.05.2026,  
15:00 - 18:00 Uhr

### Kursort:

Waltraud Tirock  
St.Johann 1  
3611 Weinzierl am Walde

### Referent:in:

Waltraud Tirock

### Kosten:

€ 32,00 Teilnahmebeitrag

Kursbeitrag wird vor Ort am Kurstag einkassiert.

### Kursverantwortlich:

Regina Tauber  
Tel.: 0676 7279321



## Kreative Ideen mit Wildblumen - GB Krems

### Kursinhalt:

"Vom Garten in die Vase" Kreative Ideen mit Wildblumen  
Wanderung über das Wildblumenfeld, kreative Ideen zur Gefäßbefüllung und Tischdeko, Binden eines Wildblumenstraußes.

### Mitzubringen:

Gut schneidende Gartenschere, Messer, Kübel, wenn vorhanden Blumen aus dem eigenen Garten

### Anzahl:

mind. 8 Personen, max. 10 Personen

### Anmeldung:

Anita Heiderer  
Tel.: 0664 2085998  
Email: [anita.heiderer@aon.at](mailto:anita.heiderer@aon.at)

**Anmeldeschluss:** 01.07.2026

**Online Anmeldung möglich:** nein

[www.baeuerinnen-noe.at/nr/3-0092125](http://www.baeuerinnen-noe.at/nr/3-0092125)

**Kursnummer:** 3-0092125

**Datum:** Mi, 08.07.2026,  
17:00 - 21:00 Uhr

### Kursort:

Gärtnerei Weixelbaum  
Theiß, Obere Hauptstraße 15  
3494 Gedersdorf

### Referent:in:

Monika Knapp

### Kosten:

€ 55,00 Teilnahmebeitrag

Kursbeitrag wird vor Ort am Kurstag einkassiert!

### Kursverantwortlich:

Monika Knapp  
Tel.: 0664 88439220

