

# Bildungsprogramm 2025/2026

für die Bäuerinnenorganisation im Bezirk Neunkirchen  
in Zusammenarbeit mit dem LFI NÖ und der Landwirtschaftlichen Fachschule Warth



Find us on  
Facebook



# WhatsApp-Kanal der Bäuerinnen NÖ

Jetzt kostenlos abonnieren und immer top informiert sein!



WhatsApp muss im Vorfeld auf dem Handy installiert sein.

Rechts oben **Abonnieren** anklicken.

Aktiviere die **Glocke**, um Benachrichtigungen zu erhalten.

Bäuerinnen-Logo anklicken und mit **„Weiterleiten“** den Kanal mit Freunden und Kolleginnen teilen.

QR-Code mit der Handykamera scannen, WhatsApp und „Link öffnen“ anklicken.



<https://bit.ly/Baeuerinnen-WhatsApp>



## BLEIBEN WIR IN KONTAKT



Online



WhatsApp



Newsletter



Facebook



Instagram

## Vorwort des Kammerobmannes



**Kammerobmann:  
Thomas Handler**

BBK Neunkirchen  
Triesterstraße 14  
2620 Neunkirchen  
T 05 0259 41400  
F 05 0259 41499  
M 0664/4517396  
thomashandler@yahoo.de

### **Sehr geehrte Bäuerinnen und KursteilnehmerInnen,**

mit großer Freude blicke ich auf das vergangene Jahr zurück, in dem die Bäuerinnen im Bezirk Neunkirchen einmal mehr ihre Stärke und ihren unermüdlichen Einsatz unter Beweis gestellt haben. Die erfolgreiche Durchführung der Bäuerinnenwahlen hat nicht nur eine Vielzahl erfahrener Funktionärinnen hervorgebracht, sondern auch viele neue Gesichter, die frischen Wind und neue Ideen in unsere Gemeinschaft bringen.

Besonders stolz macht mich der hohe Frauenanteil im Kammergremium im Bezirk, der mit 38% nicht nur in unserer Region, sondern auch im landesweiten Vergleich an der Spitze steht. Die beiden Seminarbäuerinnen, Annette Glatzl und Waltraud Ungersböck, vertreten dabei den Bezirk in der Landeslandwirtschaftskammer in St. Pölten.

Dieses Engagement zeigt eindrucksvoll, wie bedeutend der Beitrag der Bäuerinnen zur Landwirtschaft und zu unserer Kultur ist. Auch die Auszeichnung von Ingrid Jägersberger mit dem Niederösterreicherin Award unterstreicht, welche herausragende Leistungen unsere Bäuerinnen erbringen – sei es in der Region oder auf landesweiter Ebene.

Durch das neue Bildungsprogramm, mit über 40 Kochkursen, werden nicht nur Wissen und Fertigkeiten vermittelt, sondern auch eine Plattform geschaffen, um die Vielfalt und Qualität unserer regionalen Produkte zu feiern. Der Spaß und die Freude, die die Teilnehmerinnen dabei erleben, sind dabei der wahre Erfolg.

Ich wünsche allen, die in der Bäuerinnenarbeit tätig sind, viel Erfolg, Freude und weiterhin viel Energie, um die Gemeinschaft zu bereichern.

Allen KursteilnehmerInnen ein gutes Gelingen.

Euer Kammerobmann  
Thomas Handler

### **Impressum:**

Eigentümer, Herausgeber und Verleger: Bezirksbauernkammer Neunkirchen, Triester Straße 14, 2620 Neunkirchen, T 05 0259 41400, F 05 0259 41499, E-Mail: [office@neunkirchen.lk-noe.at](mailto:office@neunkirchen.lk-noe.at)

Homepage: [www.noelko.at/neunkirchen](http://www.noelko.at/neunkirchen), [www.baewerinnen-noe.at/neunkirchen](http://www.baewerinnen-noe.at/neunkirchen)

Für den Inhalt verantwortlich: Kammersekretär Christoph Edelhofer, Redaktion und Gestaltung: Iris Kaghofer

Redaktionsschluss: August 2025, Druck: Druckerei der NÖ Landes-Landwirtschaftskammer in St. Pölten

Wünsche und Anregungen für das Bildungsprogramm 2026/2027 bitte bis April 2026 an Ihre Ortsbäuerin weitergeben! **Termin-, Orts- und Programmänderungen vorbehalten!** Bildnutzungsrechte: Es wird darauf hingewiesen, dass bei Veranstaltungen und Kursen Fotos & Filme angefertigt werden und zum Zweck der Nachberichterstattung veröffentlicht werden können.

Titelseite: Ehemalige Bezirksbäuerinnen und aktuelle Gebiets- und Bezirksbäuerinnen im Bezirk Neunkirchen.

Fotocredits: Maria Tomek, LK NÖ/Bäuerinnen NÖ

**Aspang:**  
**Gebietsbäuerin**  
**Maria Gremel**



Wieden 75  
2842 Edlitz  
M 0664/73842092  
hochrainerhof@rdimail.at

**Gloggnitz:**  
**Gebietsbäuerin**  
**Regina Huber**



Graben 101  
2661 Nasswald  
M 0676/5078665  
regina.huber@icloud.com

**Neunkirchen:**  
**Gebietsbäuerin**  
**Cornelia Eisenkölbl**



Maierhöfenstraße 1  
2831 Warth  
M 0650/4012511  
lindenhof@eisenkoelbl.at

**Liebe Bäuerinnen im Bezirk Neunkirchen,**  
**ein Jahr als Bezirksbäuerin – Rückblick und**  
**Ausblick**

Mein erstes Jahr als Bezirksbäuerin im Bezirk Neunkirchen ist wie im Flug vergangen. In dieser Zeit durfte ich, gemeinsam mit vielen engagierten Bäuerinnen, zahlreiche schöne Erlebnisse teilen und spannende Erfahrungen sammeln.

Besonders viel Freude bereitet es mir, bei Veranstaltungen über die Aktivitäten unserer Bäuerinnenvereine zu berichten und auf kommende Termine aufmerksam zu machen.

Auch die Gestaltung unserer Homepage liegt mir sehr am Herzen – es ist immer wieder schön, Fotos und Texte zu den vielfältigen Aktivitäten unserer Mitglieder zu erhalten und diese sichtbar zu machen.

Für das Bildungsprogramm 2025/26 haben wir wieder ein abwechslungsreiches Angebot für euch zusammengestellt. Dabei haben wir aktuelle Themen aufgegriffen und interessante ReferentInnen eingeladen. Wir freuen uns schon sehr auf viele gemeinsame Begegnungen, inspirierende Gespräche und den Austausch in unserer Gemeinschaft.

Ein besonderes Highlight sind die Kochkurse unserer Seminarbäuerinnen, die in der kommenden Kurssaison eine breite Auswahl an Themen anbieten. Hier ist bestimmt für jede etwas dabei – eine wunderbare Gelegenheit, neue Rezepte und Ideen für die eigene Familie zu entdecken.

Ich wünsche allen Gemeinde- und Ortsbäuerinnen viel Freude beim Verteilen des neuen Bildungsprogramms. Vielleicht ergibt sich dabei ja auch die eine oder andere Gelegenheit für ein gemütliches Treffen und einen persönlichen Austausch.

Vielen herzlichen Dank für eure Unterstützung! Ich freue mich schon auf viele neue Veranstaltungen und gemeinsame Momente mit euch.

Maria Tomek eh  
Saloder 8  
2640 Gloggnitz  
M 0664/5205080  
mary.nierer@gmail.com



## Inhaltsverzeichnis

<b>Programm auf Bezirksebene Neunkirchen</b> .....	<b>10</b>
Tag der jungen Frau am Bauernhof *Landlady Treff* .....	10
Tag für die Bäuerin und Frauen im ländlichen Raum .....	10
Vorankündigung: Tag der älteren Generation .....	10
Komm & koch mit der Bäuerin: Backzeit is! Weckerl – knusprig & frisch.....	11
Komm & koch mit der Bäuerin: Süße Zeit is! Kekse für alle Fälle .....	11
Komm & koch mit der Bäuerin: Langzeitführung – Brot & Gebäck für Fortgeschrittene .....	12
Workshop „Kraft der Worte“ – Brücken bauen mit unserer Sprache.....	12
Komm & koch mit der Bäuerin: Saison is! Genussvoll durch die Fastenzeit.....	13
Komm & koch mit der Bäuerin: Für Kids! Weckerl – kinderleicht selber backen .....	13
Komm & koch mit der Bäuerin: Für Kids! Nudelspaß für Kids .....	14
Pflanzenbasar mit Palmbesenbinden .....	14
DIY Milchprodukte in der eigenen Küche leicht selbst gemacht .....	15
Komm & koch mit der Bäuerin: Saison is! Marille mag man eben! .....	16
<b>Programm auf Gebietsebene Aspang</b> .....	<b>17</b>
Modelldruck – Altes Handwerk neu interpretiert.....	17
Komm & koch mit der Bäuerin: Saison is! Lust auf Wild – Hase & Reh.....	17
Komm & koch mit der Bäuerin: Aufkocht is! Lust auf Palatschinken, Waffeln & Co.....	18
Regionale Cocktails - Gäste mit innovativen Getränken begeistern – Schaukochen! .....	18
Komm & koch mit der Bäuerin: So einfach is! Strudelfreuden in Hülle und Fülle .....	19
Zopf- und Haarflechtkurs für Anfänger .....	19
<b>Programm auf Gebietsebene Gloggnitz</b> .....	<b>20</b>
Familien-Fußwallfahrt von der Rams auf die Raach.....	20
Vorankündigung: Thermenfahrt nach Bad Tatzmannsdorf .....	20
Komm & koch mit der Bäuerin: So einfach is! Strudelfreuden – in Hülle und Fülle .....	21
Komm & koch mit der Bäuerin: Saison ist! Lust auf Wild – Hase & Reh.....	21
Herbergssuche.....	22
Komm & koch mit der Bäuerin: Backzeit is! Weihnachtliche Backkunst – Kletzenbrot, Stollen & Co .....	22
Komm & koch mit der Bäuerin: Aufkocht is! Palatschinken, Waffeln & Co .....	23
Modelldruck – Altes Handwerk neu interpretiert.....	23
Hausgartl I-III – Genuss und Schönheit: Das Nutzgartenjahr – von Einsteigern bis zu Experten .....	24
<b>Programm auf Gebietsebene Neunkirchen</b> .....	<b>25</b>
Komm & koch mit der Bäuerin: Wie´s Brauch is! Brauchtumsgebäck – Striezel & Co.....	25
Komm & koch mit der Bäuerin: Backzeit is! Weihnachtliche Backkunst – Kletzenbrot, Stollen & Co .....	25
Komm & koch mit der Bäuerin: Aufkocht is! Mund.Werk - Fingerfood & kleine Köstlichkeiten .....	26
Komm & koch mit der Bäuerin: Aufkocht is! Nudelküche – handgemacht & kreativ .....	26
Komm & koch mit der Bäuerin: Saison is! Fermentieren – Gemüse haltbar gemacht! .....	27
Komm & koch mit der Bäuerin: Eintopfküche – alles aus einem Topf! .....	27
Komm & koch mit der Bäuerin: So einfach is! Strudelfreuden – in Hülle & Fülle .....	28
Komm & Koch mit der Bäuerin: Aufkocht is! Lust auf Palatschinken, Waffeln & Co.....	29
Komm & koch mit der Bäuerin: Aufkocht is! Schnitzel-Variationen.....	30
Blumenwiesen – Wiesenwissen: Die Pflanzen unserer Wiesen und Wiesensäume .....	30
Komm & koch mit der Bäuerin: Aufkocht is! Burger – Patties, Buns & Co.....	31
<b>Allgemeine Geschäftsbedingungen für Die Bäuerinnen NÖ und deren Mitgliedsvereine</b> .....	<b>32</b>



### Bäuerinnen-Facebook-Seiten

Auf unserer Seite findet ihr nicht nur Aktuelles aus der Bäuerinnenorganisation, sondern auch Informationen und Fakten über Lebensmittel, ihre Produktionsweisen und die Leistungen der Landwirtschaft.

Um jeden Bäuerinnen-Post im eigenen News-Feed angezeigt zu bekommen, kann man unter „Einstellungen für Abonnieren“ die Auswahl „Favoriten“ treffen. Somit erhaltet ihr jedenfalls immer die aktuellsten Informationen von unserer Facebook-Seite.

Über ein Teilen, Kommentieren oder Liken unserer Posts freuen wir uns sehr!

**Gleich jetzt Seite abonnieren!**

[www.facebook.com/diebaeuerinnenimbezirkneunkirchen](http://www.facebook.com/diebaeuerinnenimbezirkneunkirchen)

[www.facebook.com/diebaeuerinnennoe/](http://www.facebook.com/diebaeuerinnennoe/)



### Homepage der Bäuerinnen

**Die Bäuerinnen im Bezirk Neunkirchen:**

[www.baeuerinnen-noe.at/neunkirchen](http://www.baeuerinnen-noe.at/neunkirchen)

- Aktuelles aus den Bäuerinnenvereinen
- Alle Termine im Überblick
- Bildungsprogramm jederzeit online abrufbar
- Fotogalerie



**Homepage der Bäuerinnen NÖ**

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

Halte dich auch auf Landesebene am Laufenden!



Wir freuen uns auf deinen Besuch auf der Homepage!

### Newsletter der Bäuerinnen NÖ

Erhalte monatlich die aktuellsten Informationen der Landes- und Bezirksebene automatisch in deinem E-Mail-Postfach!

Jetzt gleich mit dem QR-Code zum kostenlosen Newsletter anmelden!



### Unterlagen auf der Lernplattform e.lfi

Um die Bäuerinnenvereine zu unterstützen, werden laufend Unterlagen vom Bäuerinnenreferat erstellt. Damit die Funktionärinnen immer auf die aktuellen Versionen zugreifen können, haben alle Bezirks- und Gebietsbäuerinnen Zugangsdaten zur Internetplattform <https://e.lfi.at> erhalten. Weitere aktive Funktionärinnen können auf Wunsch ebenfalls einen Zugang erhalten. Ansprechperson: Sandra Bieder, [sandra.bieder@lk-noe.at](mailto:sandra.bieder@lk-noe.at)

## 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](http://www.baeuerinnen.at/rechtstipps).



## Bäuerinnen-Projekt "Für a guats Miteinander bei uns am Land"

Der ländliche Raum mit seinen vielen Funktionen liegt wieder voll im Trend. Mit dem Projekt wollen wir Bäuerinnen Bewusstsein schaffen und Hilfestellung für ein rücksichtsvolles Verhalten in der Natur geben.

### Wollt ihr euch in eurem Bäuerinnenverein auch beteiligen?

Das Projekt hat vier Säulen und kann in jeder Region umgesetzt werden:  
Planung und Aufbau einer „Station“ mit einheitlichen Informationstafeln  
Laufende Betreuung der „Station“ (LANDe Platzl)  
Umsetzung von einzelnen Aktivtagen an den LANDe Platzl  
Presse- und Öffentlichkeitsarbeit



Der Einstieg ins Projekt ist jederzeit möglich. Alle Informationen, Materialien und Unterlagen sind auf [www.baeuerinnen-noe.at/landeplatzl](http://www.baeuerinnen-noe.at/landeplatzl) sowie im Bäuerinnenreferat erhältlich.

Seit 2021 sind bereits über 130 "LANDe Platzl" entstanden bzw. befinden sich in Planung. Diese Informations- und Bewusstseinsstandorte sind auch Ausgangspunkt der Aktivtage. Die ersten landesweiten Konzepte zu den Themen „Produktvielfalt“, „Wildbienen“ und „Littering“ sind fertig ausgearbeitet und warten auf die Umsetzung durch die Bäuerinnen-Vereine. Aktuelle Fakten, Zahlen sowie Hintergrundinformationen wurden mit vielen interaktiven Aufgabenstellungen aufbereitet. Der Spaß für die ganze Familie soll dabei nicht zu kurz kommen und bei vielen Aktionen können bereits die ganz Kleinen selbst aktiv werden!

Mit freundlicher Unterstützung



die NÖ  
Umweltverbände

Ein gemeinsames Projekt mit



Raiffeisen-Holding  
Niederösterreich-Wien



# Die Landwirtschaft im Dialog – Verlass di drauf!



Zu den Angeboten  
und Unterlagen



Zu den **niederösterreichweiten** Seminaren



## Unterlagen

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



## Kulturinfotafeln



## Videos

Video Vorbildwirkung  
...



## Soziale Medien

„Unsere Bauern.  
Verlass di drauf.“



## Beratungs- angebot

Öffentlichkeitsarbeit  
am Bauernhof

## Ansprechpartner:innen:

Abteilung Agrarkommunikation

agrarkommunikation@lk-noe.at, 05 0259 28000

# Bildungsmangement. Wissen. Bäuerinnenkurse erfolgreich abwickeln.

Die Bäuerinnen.

... und Frauen im ländlichen Raum

„Die Bäuerinnen“ sind regionale gemeinnützige Vereine, die viele wertvolle Aktivitäten und Veranstaltungen umsetzen. Besonders wertgeschätzt werden von den Mitgliedern auch immer die individuellen und vielseitigen Bildungsangebote.

In diesem Handbuch gehen wir im weitesten Sinn auf **alle relevanten Punkte ein, die für die Abwicklung von Bildungsveranstaltungen der Bäuerinnen relevant sind.**

## Warum sich ein Blick für dich lohnt?

- Alle Phasen auf einen Blick – Von der Planung über Bewerbung, Anmeldung & Durchführung bis hin zur Nachbearbeitung.
- Aufgaben klar geregelt – Was machen Funktionärinnen, Kursverantwortliche & Co.? Hier steht's drin!
- Digitale Abwicklung leicht gemacht – SemiQ, Online-Anmeldeformular, Nachrichtenversand & Zahlungsinfos verständlich erklärt.
- Checklisten, Tipps & Formulare – Damit keine Infos verloren gehen und du gut vorbereitet bist.
- Ablaufempfehlungen und wertvolle Hinweise jederzeit nachzulesen und griffbereit!



## 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!**

## Programm auf Bezirksebene Bezirk Neunkirchen

### Tag der jungen Frau am Bauernhof \*Landlady Treff\*

**Zielgruppe:**

für alle interessierten jungen Frauen im ländlichen Raum

**Programm:**

Vortrag „Von Sockenpuppen, Trollfabriken und Love Scams – Wie man sich im Dschungel des Internets zu recht findet... und was ist mit Medienkompetenz von Kindesbeinen an gemeint?“

Open End bei Kaffee und Mehlspeise

Die Kinderbetreuung übernehmen die Schüler:innen der Fachrichtung Betriebs- und Haushaltsmanagement und Soziales.

**Anmeldeschluss:** 13.11.2025

**Anmeldung:**

[www.baeuerinnen-noe.at/nr/3-0091891](http://www.baeuerinnen-noe.at/nr/3-0091891)

**Kursnummer:** 3-0091891

**Datum:** Do, 20.11.2025

14 bis ca. 16 Uhr

**Ort:** LFS Warth

**Referentin:**

Marietheres van Veen

NÖ Familienbund

**Verantwortlich:**

Bezirksbäuerin Maria Tomek

M 0664/5205080



### Tag für die Bäuerin und Frauen im ländlichen Raum

**Zielgruppe:**

alle Bäuerinnen-Mitglieder, alle Frauen im ländlichen Raum, die ländliche Jugend, sowie Interessierte

**Programm:**

- Kleiner Frühstücksbrunch von den Bäuerinnen aus dem Gebiet Aspang
- Vortrag „Gerne Frau sein, gerne Bäuerin sein – die Rolle der Frau in der Gesellschaft/Landwirtschaft“

Von wegen Stallgeflüster, sie können auch laut! Bäuerinnen haften viele Klischees an.

Ihr Beruf ist Vielfalt, Sichtbarkeit und Berufung. Neben den bäuerlichen Herausforderungen meistern sie auch Rollen als Frau, Partnerin, Mutter oder Schwiegertochter.

Humorvoll, mit einem ermunternden und motivierenden Schubs für mehr Sicherheit und Selbstbewusstsein im Alltag, werden die Inhalte präsentiert.

**Kursnummer:** 3-0091257

**Datum:** Do, 08.01.2026

09 bis ca. 14 Uhr

**Ort:** LFS Warth

**Referentin:**

Sabine Kronberger

Journalistin, Moderatorin, Präsentations- und Rhetorikcoach

**Verantwortlich:**

Bezirksbäuerin Maria Tomek

M 0664/5205080

**Keine Anmeldung erforderlich!**

### Vorankündigung: Tag der älteren Generation

**Zielgruppe:**

alle junggebliebenen Bäuerinnen und Bauern

**Programm:**

wird noch bekannt gegeben

**Datum:** noch offen

**Ort:** LFS Warth

**Verantwortlich:**

Erna Punkl

M 0664/8782093

## Komm & koch mit der Bäuerin: Backzeit is! Weckerl – knusprig & frisch

Ländliches  
Fortbildungsinstitut

LF<sup>i</sup>

Komm  
& koch  
mit der Bäuerin



**Zielgruppe:** alle, die gerne backen!

### Kursinhalt:

Knusprige, frische Weckerl sind der Fixstarter bei jeder Jause und zum Frühstück. Die Rezepte für die kleinen Leckerbissen sind sehr vielfältig. Wie Sie ganz einfach den Teig zubereiten und ohne Mühe das Körberl mit Salzstangen, Semmeln, Brezen, Kornstangerl & Co. füllen erfahren Sie von der Seminarbäuerin. Und natürlich wird alles verkostet!

**Mitzubringen:** Kochschürze, Geschirrtücher

**Anzahl:** mind. 12 Personen, max. 16 Personen

**Anmeldeschluss:** 30.10.2025

### Anmeldung:

[www.baeuerinnen-noe.at/nr/3-0091072](http://www.baeuerinnen-noe.at/nr/3-0091072)

[www.baeuerinnen-noe.at/nr/3-0091074](http://www.baeuerinnen-noe.at/nr/3-0091074)

**Kursnummer:** 3-0091072

**Datum:** Fr, 07.11.2025

16 bis 21 Uhr

**Kursnummer:** 3-0091074

**Datum:** Sa, 08.11.2025

09 bis 14 Uhr

### Kursort:

BBK Neunkirchen

Triester Str. 14, 2620 Neunkirchen

### Kosten:

69 Euro Vorabüberweisung

Die Lebensmittelkosten von ca.

15 Euro werden vor Ort einkassiert.

### Referentin/Kursverantwortlich:

Seminarbäuerin Christina Scheiwein

M 0664/9453599



SEMINAR  
BAUER  
INNEN

## Komm & koch mit der Bäuerin: Süße Zeit is! Kekse für alle Fälle

Ländliches  
Fortbildungsinstitut

LF<sup>i</sup>

Komm  
& koch  
mit der Bäuerin



**Zielgruppe:** alle, die gerne backen!

### Kursinhalt:

Selbstgebackene Keks-Kreationen haben das ganze Jahr über Saison: natürlich zu Weihnachten, genauso zu Ostern, zum Geburtstag oder zur Hochzeit. Oder wie wär's mit originellen Glückskekse zu Silvester? Lernen Sie mit verschiedenen Teigen, Glasuren und Verzierungen die himmlische Vielfalt der Kekse kennen. Bei heißen Öfen und kühlen Getränken werden auch Sie bestimmt zum Backprofi. Wetten, dass Sie in Zukunft kein Anlass mehr in (Back)Verlegenheit bringen wird.

**Mitzubringen:** Kochschürze, leere Keksdose

**Anzahl:** mind. 12 Personen, max. 16 Personen

**Anmeldeschluss:** 21.11.2025

### Anmeldung:

[www.baeuerinnen-noe.at/nr/3-0091055](http://www.baeuerinnen-noe.at/nr/3-0091055)

[www.baeuerinnen-noe.at/nr/3-0091058](http://www.baeuerinnen-noe.at/nr/3-0091058)

**Kursnummer:** 3-0091055

**Datum:** Sa, 29.11.2025

09 bis 14 Uhr

**Kursnummer:** 3-0091058

**Datum:** Sa, 29.11.2025

16 bis 21 Uhr

### Kursort:

BBK Neunkirchen

Triester Straße 14

2620 Neunkirchen

### Kosten:

69 Euro Vorabüberweisung

Die Lebensmittelkosten von

ca. 15 Euro werden vor Ort einkassiert

### Referentin/Kursverantwortlich:

Seminarbäuerin Ingrid Jägersberger

M 0664/5037062



SEMINAR  
BAUER  
INNEN

## Komm & koch mit der Bäuerin: Langzeitführung – Brot & Gebäck für Fortgeschrittene

**Zielgruppe:** alle, die gerne backen!

### Kursinhalt:

„Gut Ding braucht Weile“: Diese Weisheit hat gerade bei Brot und Gebäck ihre Gültigkeit. Bei der „Langzeitführung“ muss der Teig zwischen den Arbeitsschritten immer wieder ruhen. Mit dieser ausgedehnten Gärung und den verschiedenen Vorteigen verbessern sich der Geschmack, die Bekömmlichkeit und die Haltbarkeit von Brot, Gebäck oder Striezeln. Lernen Sie in diesem Spezialkurs die hohe Schule des Brotbackens mit Langzeitführung! Vorkenntnisse zum Thema Brot backen sind erforderlich!

**Mitzubringen:** Kochschürze

**Anzahl:** mind. 12 Personen, max. 16 Personen

**Anmeldeschluss:** 02.01.2026

**Anmeldung:**

[www.baeuerinnen-noe.at/nr/3-0091070](http://www.baeuerinnen-noe.at/nr/3-0091070)

**Kursnummer:** 3-0091070

**Datum:** Sa, 10.01.2026  
09 bis 14 Uhr



**Kursort:**

BBK Neunkirchen  
Triester Straße 14  
2620 Neunkirchen

**Kosten:**

69 Euro Vorabüberweisung  
Die Lebensmittelkosten von ca. 15 Euro werden vor Ort einkassiert

**Referentin/Kursverantwortlich:**

Seminarbäuerin Christina Scheiwein  
M 0664/9453599

SEMINAR  
BAUER  
INNEN

## Workshop

### „Kraft der Worte“ – Brücken bauen mit unserer Sprache

**Zielgruppe:** Interessierte Menschen der Altersgruppe ab ca. 15 Jahren - generationsübergreifend

### Kursinhalt:

- Modell der gewaltfreien Kommunikation nach Dr. Marshall B. Rosenberg
- Rüstzeug für wertschätzende Kommunikation im Alltag und in schwierigen Situationen
- Alltägliche Situationen positiv verändern
- Mich selbst gut verstehen und wahrnehmen
- Mittels Kurzreferate und Übungen eine Grundlage für eine Kommunikation auf Augenhöhe vermittelt bekommen

**Eine klare Sprache hilft zu benennen, was in uns vorgeht. Damit können wir gut gehört und verstanden werden.**

**Anzahl:** mind. 6 Personen, max. 12 Personen

**Anmeldeschluss:** 06.02.2026

**Anmeldung:**

[www.baeuerinnen-noe.at/nr/3-0092044](http://www.baeuerinnen-noe.at/nr/3-0092044)

**Kursnummer:** 3-0092044

**Datum:** Fr, 13.02.2026  
18.30 bis 21.30 Uhr



**Kursort:**

BBK Neunkirchen  
Triester Straße 14  
2620 Neunkirchen

**Kosten:**

45 Euro Vorabüberweisung

**Referenten:**

Waltraud Riegler  
Maria Fries

**Kursverantwortlich:**

Bezirksbäuerin Maria Tomek  
M 0664/5205080

## Komm & koch mit der Bäuerin: Saison is! Genussvoll durch die Fastenzeit

Ländliches  
Fortbildungs  
Institut **LF**

**Komm  
& koch**  
mit der Bäuerin 

**Zielgruppe:** alle, die gerne kochen!

### Kursinhalt:

Die Fastenzeit bietet die ideale Gelegenheit, neue kulinarische Wege zu entdecken. In diesem Kochseminar erfahren Sie, wie bewusster Genuss und voller Geschmack perfekt miteinander harmonieren. Freuen Sie sich auf kreative, leichte und bekömmliche Rezepte, die nicht nur in der Fastenzeit für Abwechslung sorgen, sondern das ganze Jahr über begeistern. Hier kommt garantiert keine Langeweile auf den Teller. Gemeinsam kochen, probieren und genießen.

**Mitzubringen:** Kochschürze

**Anzahl:** mind. 12 Personen, max. 16 Personen

**Anmeldeschluss:** 04.02.2026

**Anmeldung:**

[www.baeuerinnen-noe.at/nr/3-0091006](http://www.baeuerinnen-noe.at/nr/3-0091006)

**Kursnummer:** 3-0091006

**Datum:** Sa, 21.02.2026

10 bis 14 Uhr

### Kursort:

BBK Neunkirchen  
Triester Straße 14  
2620 Neunkirchen

### Kosten:

34 Euro Vorabüberweisung  
Die Lebensmittelkosten von ca. 20 Euro werden vor Ort einkassiert

### Referentin/Kursverantwortlich:

Seminarbäuerin Monika Pfarrer  
M 0650/2156099



SEMINAR  
BÄUER  
INNEN

## Komm & koch mit der Bäuerin: Für Kids! Weckerl – kinderleicht selber backen

Ländliches  
Fortbildungs  
Institut **LF**

**Komm  
& koch**  
mit der Bäuerin 

**Zielgruppe:** alle Kinder, die gerne backen!

### Kursinhalt:

Entdecke die Magie des Backens in unserem Weckerl-Kinderbackkurs! Lerne, wie du ganz von Grund auf einen köstlichen Weizenteig zubereitest und beeindrucke deine Familie und Freunde mit deinen selbstgebackenen Salzstangerln, Mohnweckerln und Jourgebäck. Entfalte deine Kreativität im Flechten, Rollen und beim Bestreuen mit vielfältigen Saaten und Körnern. Gemeinsam werden die frischen Backwaren mit leckeren Aufstrichen verkostet. Freu dich auf ein Erlebnis voller Genuss und Spaß, bei dem du die Freude am Backen erlebst und schmeckst.

**Mitzubringen:** Kochschürze

**Anzahl:** mind. 8 Personen, max. 12 Personen

**Anmeldeschluss:** 21.02.2026

**Anmeldung:**

[www.baeuerinnen-noe.at/nr/3-0091007](http://www.baeuerinnen-noe.at/nr/3-0091007)

**Kursnummer:** 3-0091007

**Datum:** Sa, 28.02.2026

09 bis 11.30 Uhr

### Kursort:

BBK Neunkirchen  
Triester Straße 14  
2620 Neunkirchen

### Kosten:

30 Euro Vorabüberweisung  
Die Lebensmittelkosten von ca. 12 Euro werden vor Ort einkassiert

### Referentin/Kursverantwortlich:

Seminarbäuerin Monika Pfarrer  
M 0650/2156099  
Seminarbäuerin Christina Scheiwein  
M 0664/9453599



SEMINAR  
BÄUER  
INNEN

## Komm & koch mit der Bäuerin: Für Kids! Nudelspaß für Kids

**Zielgruppe:** alle Kinder, die gerne kochen!

### 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

**Anzahl:** mind. 8 Personen, max. 12 Personen

**Anmeldeschluss:** 25.03.2026

**Anmeldung:**

[www.baeuerinnen-noe.at/nr/3-0091008](http://www.baeuerinnen-noe.at/nr/3-0091008)

**Kursnummer:** 3-0091008

**Datum:** Do, 02.04.2026

09 bis 11.30 Uhr

**Kursort:**

BBK Neunkirchen  
Triester Straße 14  
2620 Neunkirchen

**Kosten:**

30 Euro Vorabüberweisung  
Die Lebensmittelkosten von ca. 12 Euro werden vor Ort einkassiert

**Referentin/Kursverantwortlich:**

Seminarbäuerin Monika Pfarrer  
M 0650/2156099  
Seminarbäuerin Christina Scheiwein  
M 0664/9453599



SEMINAR  
BAUER  
INNEN

## Pflanzenbasar mit Palmbesenbinden für Groß und Klein

**Zielgruppe:** für alle Gartenliebhaber:innen, die Pflanzen erwerben oder weitergeben wollen.

### Kursinhalt:

Sind Ihre Rabatten zu dicht verwachsen oder Ihre Topfpflanzen zu üppig - wir freuen uns im Frühjahr über jede Pflanzenspende.

Beim Pflanzenbasar können Sie um 2 € diverse Blumen, Kräuter, Knollen, ... erwerben.

Weiters Verkauf von verschiedenen Gartendekorationen, Schafwollpellets und viele andere nützliche Sachen für den Garten.

**Ab 13 Uhr Palmbesenbinden für Groß und Klein mit Floristin Bettina Schruf.**

Für Kaffee und Kuchen sorgen die Bäuerinnen im Gebiet Gloggnitz.

Der Reinerlös kommt karitativen Zwecken zugute!

**Kursnummer:** 3-0091821

**Datum:** Sa, 11.04.2026

14 bis 15.30 Uhr

**Kursort:**

LFS Warth  
Aichhof 1  
2831 Warth

**Kosten:** kostenfrei

**Verantwortlich:**

Bezirksbäuerin Maria Tomek  
M 0664/5205080

Der Verkauf beginnt ausnahmslos um 14 Uhr!

## DIY Milchprodukte in der eigenen Küche leicht selbst gemacht

**Zielgruppe:** Alle, die Freude am Selbermachen haben und gerne wissen möchten, was in ihren Lebensmitteln steckt!

### Kursinhalt:

Entdecken Sie die Welt der hausgemachten Milchprodukte und erleben Sie die Freude des Selbermachens! Im praxisorientierten Seminar "DIY Milchprodukte in der eigenen Küche leicht selbst gemacht" zeige ich Ihnen, wie Sie köstliche Milchprodukte ganz einfach zuhause in der eigenen Küche herstellen können.

Was Sie erwartet:

- Einführung in die Milchverarbeitung: Erfahren Sie alles über die Grundlagen der Milchverarbeitung
- Rezepte: Topfen, Rollino, Frischkäsebällchen, Molkedrink, Joghurt, Trinkjoghurt, Butter und Buttermilch
- Praktische Übung: Setzen Sie das Gelernte direkt in die Praxis um! Unter Anleitung stellen Sie Ihre eigenen Milchprodukte her und können diese anschließend mit nach Hause nehmen.
- Produktverkostung

**Mitzubringen:** Alle Materialien und Zutaten werden bereitgestellt.

**Anzahl:** mind. 10 Personen, max. 12 Personen

**Anmeldeschluss:** 17.03.2025

**Anmeldung:**

[www.baeuerinnen-noe.at/nr/3-0092975](http://www.baeuerinnen-noe.at/nr/3-0092975)

**Kursnummer:** 3-0092975

**Datum:** Mi, 25.03.2026  
14 bis 17.20 Uhr



### Kursort:

LFS Warth  
Aichhof 1  
2831 Warth

### Kosten:

18 Euro inkl. Kostproben

### Referentin:

Elisabeth Mayer-Reithofer

### Kursverantwortlich:

Bezirksbäuerin Maria Tomek  
M 0664/5205080



*Die Bäuerinnen.*

*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!

## Komm & koch mit der Bäuerin: Saison is! Marille mag man eben!

**Zielgruppe:** alle, die gerne kochen!

### Kursinhalt:

An ihr schmeckt man es besonders: Die Marille ist Fruchtgewordener Sonnenschein. Frisch vom Baum direkt in die Küche. Süß und saftig frisch belebt sie jeden Gaumen – und viele Gerichte.

Kulinarisch frische Akzente setzen: Marmelade und Sirup, Topfenknödel, Likör und Wachauer Marillenstrudel werden zubereitet.

**Mitzubringen:** Kochschürze

**Anzahl:** mind. 12 Personen, max. 16 Personen

**Anmeldeschluss:** 05.06.2026

**Anmeldung:**

[www.baeuerinnen-noe.at/nr/3-0091063](http://www.baeuerinnen-noe.at/nr/3-0091063)

[www.baeuerinnen-noe.at/nr/3-0091064](http://www.baeuerinnen-noe.at/nr/3-0091064)

**Kursnummer:** 3-0091063

**Datum:** Fr, 12.06.2026

16 bis 20 Uhr

**Kursnummer:** 3-0091064

**Datum:** Sa, 13.06.2026

09 bis 13 Uhr

**Kursort:**

BBK Neunkirchen

Triester Straße 14

2620 Neunkirchen

**Kosten:**

34 Euro Vorabüberweisung

Die Lebensmittelkosten von ca. 20

Euro werden vor Ort einkassiert

**Referentin/Kursverantwortlich:**

Seminarbäuerin Ingrid Jägersberger

M 0664/5037062



SEMINAR  
BAUER  
INNEN



## Programm auf Gebietsebene Gebiet Aspang

### Modelldruck – Altes Handwerk neu interpretiert

**Zielgruppe:** alle Kreativen, die gerne mit Farbe und Stoff arbeiten.

**Kursinhalt:**

Ein altes Handwerk wieder neu erlernen - von traditionellen bis hin zu modernen Designs.

Es können Stoffe aus Baumwolle, Leinen, aber auch Schals und T-Shirts bedruckt werden. Die mitgebrachten Materialien bitte vorher waschen, helle Stoffe sind von Vorteil.

Es gibt aber auch fertig genähte Tischwäsche sowie Pöster und Schals vor Ort zu kaufen.

**Anzahl:** mind. 8 Personen, max. 13 Personen

**Anmeldeschluss:** 27.10.2025

**Anmeldung:**

[www.baeuerinnen-noe.at/nr/3-0091447](http://www.baeuerinnen-noe.at/nr/3-0091447)

**Kursnummer:** 3-0091447

**Datum:** Mi, 05.11.2025

08.30 bis 12.30 Uhr



**Kursort:**

ehem. BBK Aspang

Hauptplatz 5, 2870 Aspang-Markt

**Kosten:** 45 Euro Vorabüberweisung

**Referentin:**

Pfneisl Martina

**Kursverantwortlich:**

Gebietsbäuerin Maria Gremel

M 0664/73842092

### Komm & koch mit der Bäuerin: Saison is! Lust auf Wild – Hase & Reh

**Zielgruppe:** alle, die gerne kochen!

**Kursinhalt:**

Nicht nur während der Maibockzeit ist Reh ein Genuss - auch als traditionelles Herbstschmankerl macht das Reh eine gute Figur am Teller.

Der Hase punktet mit seinem einzigartigen Geschmack.

Welche Beilagen, Soßen und Salate die Reh- und Hasengerichte umschmeicheln verraten wir im Kurs. Auf zum kulinarischen Streifzug durch die wilde Küche mit Reh und Hase!

**Mitzubringen:** Kochschürze, Geschirrtücher

**Anzahl:** mind. 12 Personen, max. 16 Personen

**Anmeldeschluss:** 05.11.2025

**Anmeldung:**

[www.baeuerinnen-noe.at/nr/3-0090973](http://www.baeuerinnen-noe.at/nr/3-0090973)

[www.baeuerinnen-noe.at/nr/3-0090976](http://www.baeuerinnen-noe.at/nr/3-0090976)



**Kursnummer:** 3-0090973

**Datum:** Do, 13.11.2025

14 bis 18 Uhr

**Kursnummer:** 3-0090976

**Datum:** Fr, 14.11.2025

17 bis 21 Uhr



**Kursort:**

ehem. BBK Aspang

Hauptplatz 5, 2870 Aspang-Markt

**Kosten:**

34 Euro Vorabüberweisung

Die Lebensmittelkosten von ca.

30 Euro werden vor Ort einkassiert

**Referentin/Kursverantwortlich:**

Seminarbäuerin Waltraud Strobl

M 0664/1046217



## Komm & koch mit der Bäuerin: Aufkocht is! Lust auf Palatschinken, Waffeln & Co

**Zielgruppe:** alle, die gerne kochen!

### 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:** Kochschürze, Geschirrtücher

**Anzahl:** mind. 12 Personen, max. 16 Personen

**Anmeldeschluss:** 06.01.2026

### Anmeldung:

[www.baeuerinnen-noe.at/nr/3-0090994](http://www.baeuerinnen-noe.at/nr/3-0090994)

[www.baeuerinnen-noe.at/nr/3-0090995](http://www.baeuerinnen-noe.at/nr/3-0090995)

[www.baeuerinnen-noe.at/nr/3-0090996](http://www.baeuerinnen-noe.at/nr/3-0090996)

## Regionale Cocktails

### Gäste mit innovativen Getränken begeistern – Schaukochen!

**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 Obstsaften 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 Personen, max. 18 Personen

**Anmeldeschluss:** 12.02.2026

### Anmeldung:

[www.baeuerinnen-noe.at/nr/3-0091915](http://www.baeuerinnen-noe.at/nr/3-0091915)

**Kursnummer:** 3-0090994

**Datum:** Mi, 14.01.2026

14 bis 18 Uhr

**Kursnummer:** 3-0090995

**Datum:** Fr, 16.01.2026

09 bis 13 Uhr

**Kursnummer:** 3-0090996

**Datum:** Fr, 16.01.2026

17 bis 21 Uhr

### Kursort:

ehem. BBK Aspang

Hauptplatz 5, 2870 Aspang-Markt

### Kosten:

34 Euro Vorabüberweisung

Die Lebensmittelkosten von ca.

15 Euro werden vor Ort einkassiert

### Referentin/Kursverantwortlich:

Seminarbäuerin Andrea Igel

M 0676/9214171



**Kursnummer:** 3-0091915

**Datum:** Fr, 20.02.2026

19 bis 22 Uhr

### Kursort:

LFS Warth

Aichhof 1

2831 Warth

### Kosten:

20 Euro Vorabüberweisung

Die Materialkosten von 25 Euro werden

vor Ort einkassiert

### Referentin:

Katharina Aschenbrenner

### Kursverantwortlich:

Gebietsbäuerin Maria Gremel

M 0664/73842092



## Komm & koch mit der Bäuerin: So einfach ist! Strudelfreuden in Hülle und 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, Geschirrtücher

**Anzahl:** mind. 12 Personen, max. 16 Personen

**Anmeldeschluss:** 04.03.2026

### Anmeldung:

[www.baeuerinnen-noe.at/nr/3-0090997](http://www.baeuerinnen-noe.at/nr/3-0090997)

[www.baeuerinnen-noe.at/nr/3-0090998](http://www.baeuerinnen-noe.at/nr/3-0090998)

**Kursnummer:** 3-0090997

**Datum:** Do, 12.03.2026

14 bis 18 Uhr

**Kursnummer:** 3-0090998

**Datum:** Fr, 13.03.2026

17 bis 21 Uhr

### Kursort:

ehem. BBK Aspang

Hauptplatz 5, 2870 Aspang-Markt

### Kosten:

34 Euro Vorabüberweisung

Die Lebensmittelkosten von ca.

15 Euro werden vor Ort einkassiert

### Referentin/Kursverantwortlich:

Seminarbäuerin Andrea Igel

M 0676/9214171



## Zopf- und Haarflechtkurs für Anfänger

**Zielgruppe:** Modebewusste Frauen im ländlichen Raum

### Kursinhalt:

Vom einfachen Zopf bis zur stylischen Flechtfrisur für Junge und Junggebliebene. Einfache Tipps und Tricks sich selbst und anderen coole Zöpfe und tolle Flechtfrisuren für verschiedene Anlässe zu machen.

Haarbürste ist von jeder Teilnehmerin selbst mitzunehmen.

**Anzahl:** mind. 8 Personen, max. 16 Personen

**Anmeldeschluss:** 02.04.2026

### Anmeldung:

[www.baeuerinnen-noe.at/nr/3-0091438](http://www.baeuerinnen-noe.at/nr/3-0091438)

**Kursnummer:** 3-0091438

**Datum:** Fr, 10.04.2026

16 bis 19 Uhr

### Kursort:

ehem. BBK Aspang

Hauptplatz 5, 2870 Aspang-Markt

**Kosten:** 28 Euro Vorabüberweisung

### Referentin:

Friseurmeisterin Carina Schwarz

### Kursverantwortlich

Gebietsbäuerin Maria Gremel

M 0664/73842092



## Programm auf Gebietsebene Gebiet Gloggnitz

### Familien-Fußwallfahrt von der Rams auf die Raach

**Zielgruppe:**

für alle, die sich mit dem Motto verbunden fühlen

**Beschreibung:**

Auf Initiative der damaligen Bezirksbäuerin von Gloggnitz Elisabeth Niederl beschloss die Kammervollversammlung mit ihrem Obmann NR Jakob Brandstetter im Jahr 1978 eine Dankwallfahrt am 26. Oktober zu machen. An diesem Tag ist ja bekanntlich der letzte Soldat aus dem besetzten Österreich abgezogen. Das Motto der Wallfahrt „Dank für Frieden, das täglich Brot und gute Heimkehr“ hat bis auf den heutigen Tag nichts von seiner Aktualität und Wichtigkeit verloren.

**Datum:** So, 26.10.2025**Ablauf:**

08.15 Uhr Zusammenkunft beim Friedenskreuz auf der Rams  
08.30 Uhr Abmarsch  
10.00 Uhr Dankgottesdienst in der Pfarrkirche Raach  
danach gemütliches Beisammensein im GH Diewald

**Verantwortlich:**

Gebietsbäuerin Regina Huber  
M 0676/5078665

### Vorankündigung: Thermenfahrt nach Bad Tatzmannsdorf

**Zielgruppe:**

für alle Interessierten

**Programm:**

Abfahrtszeiten werden zeitgerecht bekannt gegeben

**Datum:** Mi, 25.02.2026**Verantwortlich:**

Theresia Krachler  
M 0650/2806957



## Komm & koch mit der Bäuerin: So einfach ist! Strudelfreuden – in Hülle und 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, Geschirrtücher

**Anzahl:** mind. 12 Personen, max. 16 Personen

**Anmeldeschluss:** 09.11.2025

### Anmeldung:

[www.baeuerinnen-noe.at/nr/3-0090979](http://www.baeuerinnen-noe.at/nr/3-0090979)

[www.baeuerinnen-noe.at/nr/3-0090982](http://www.baeuerinnen-noe.at/nr/3-0090982)

**Kursnummer:** 3-0090979

**Datum:** Mo, 17.11.2025

18 bis 22 Uhr

**Kursnummer:** 3-0090982

**Datum:** Di, 18.11.2025

18 bis 22 Uhr



**Kursort:** ehem. BBK Gloggnitz

Wiener Straße 2, 2640 Gloggnitz

### Kosten:

34 Euro Vorabüberweisung

Die Lebensmittelkosten von ca.

15 Euro werden vor Ort einkassiert

### Referentin/Kursverantwortlich:

Seminarbäuerin Maria Tomek

M 0664/5205080

SEMINAR  
BÄUER  
INNEN

## Komm & koch mit der Bäuerin: Saison ist! Lust auf Wild – Hase & Reh

**Zielgruppe:** alle, die gerne kochen!

### Kursinhalt:

Nicht nur während der Maibockzeit ist Reh ein Genuss - auch als traditionelles Herbstschmankerl macht das Reh eine gute Figur am Teller.

Der Hase punktet mit seinem einzigartigen Geschmack. Welche Beilagen, Soßen und Salate die Reh- und Hasegerichte umschmeicheln verraten wir im Kurs. Auf zum kulinarischen Streifzug durch die wilde Küche mit Reh und Hase!

**Mitzubringen:** Kochschürze, Geschirrtücher

**Anzahl:** mind. 12 Personen, max. 14 Personen

**Anmeldeschluss:** 13.11.2025

### Anmeldung:

[www.baeuerinnen-noe.at/nr/3-0090984](http://www.baeuerinnen-noe.at/nr/3-0090984)

[www.baeuerinnen-noe.at/nr/3-0090986](http://www.baeuerinnen-noe.at/nr/3-0090986)

**Kursnummer:** 3-0090984

**Datum:** Fr, 21.11.2025

18 bis 22 Uhr

**Kursnummer:** 3-0090986

**Datum:** Sa, 22.11.2025

8.30 bis 12.30 Uhr



**Kursort:** ehem. BBK Gloggnitz

Wiener Straße 2, 2640 Gloggnitz

**Kosten:** 34 Euro Vorabüberweisung

Die Lebensmittelkosten von ca.

30 Euro werden vor Ort einkassiert

### Referentin/Kursverantwortlich:

Seminarbäuerin Maria Tomek

M 0664/5205080

SEMINAR  
BÄUER  
INNEN

## Herbergssuche

### Gemeinsame Einstimmung auf die Adventszeit.

in der stillen und besonderen Zeit des Advents laden wir euch herzlich ein zur Herbergssuche – einer besinnlichen und bewegenden Tradition, die uns gemeinsam auf Weihnachten einstimmen soll.

Wie Maria und Josef damals auf der Suche nach einer Herberge waren, machen auch wir uns auf den Weg – mit Liedern, Gebeten, Lichtern und Geschichten.



**Datum:** Fr, 28.11.2025

### Ablauf:

19.00 Uhr Treffpunkt  
ehem. BBK Gloggnitz  
Wiener Straße 2  
2640 Gloggnitz

### Verantwortlich:

Gebietsbäuerin Regina Huber  
M 0676/5078665

Ländliches  
Fortbildungs  
Institut **LF**

**Komm  
& koch**  
mit der Bäuerin 

## Komm & koch mit der Bäuerin:

## Backzeit is! Weihnachtliche Backkunst – Kletzenbrot, Stollen & Co

**Zielgruppe:** alle, die gerne backen!

### Kursinhalt:

Erleben Sie das Vergnügen des Selberbackens in der Vorweihnachtszeit! Unter der fachkundigen Anleitung unserer erfahrenen Brotbotschafterinnen entdecken Sie die köstliche Welt von Kletzenbrot, Früchtebrot und einer Vielzahl an Stollenvariationen. Dieser Backkurs hält für jeden Geschmack etwas Besonderes bereit. Abgerundet wird das Erlebnis durch köstliche Bratapfelschnecken und den duftenden Weihnachtsgugelhupf. Genießen Sie die Freude am kreativen Backen!

**Mitzubringen:** Kochschürze, Geschirrtücher

**Anzahl:** mind. 12 Personen, max. 14 Personen

**Anmeldeschluss:** 04.12.2025

### Anmeldung:

[www.baeuerinnen-noe.at/nr/3-0090987](http://www.baeuerinnen-noe.at/nr/3-0090987)

**Kursnummer:** 3-0090987

**Datum:** Fr, 12.12.2025  
17 bis 22 Uhr

### Kursort:

ehem. BBK Gloggnitz  
Wiener Straße 2  
2640 Gloggnitz

### Kosten:

69 Euro Vorabüberweisung  
Die Lebensmittelkosten von ca.  
15 Euro werden vor Ort einkassiert

### Referentin/Kursverantwortlich:

Seminarbäuerin Christina Scheiwein  
M 0664/9453599



SEMINAR  
BÄUER  
INNEN

## Komm & koch mit der Bäuerin: Aufkocht is! Palatschinken, Waffeln & Co

**Zielgruppe:** alle, die gerne kochen!

### 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:** Kochschürze, Geschirrtücher

**Anzahl:** mind. 12 Personen, max. 16 Personen

**Anmeldeschluss:** 18.01.2026

**Anmeldung:**

[www.baeuerinnen-noe.at/nr/3-0090992](http://www.baeuerinnen-noe.at/nr/3-0090992)

[www.baeuerinnen-noe.at/nr/3-0090993](http://www.baeuerinnen-noe.at/nr/3-0090993)

**Kursnummer:** 3-0090992

**Datum:** Mo, 26.01.2026

18 bis 22 Uhr

**Kursnummer:** 3-0090993

**Datum:** Di, 27.01.2026

18 bis 22 Uhr

**Kursort:** ehem. BBK Gloggnitz  
Wiener Straße 2, 2640 Gloggnitz

**Kosten:** 34 Euro Vorabüberweisung  
Die Lebensmittelkosten von ca.  
15 Euro werden vor Ort einkassiert.

**Referentin/Kursverantwortlich:**

Seminarbäuerin Daniela Ofner  
M 0699/81312909



SEMINAR  
BÄUER  
INNEN

## Modelldruck – Altes Handwerk neu interpretiert

**Zielgruppe:** alle Kreativen, die gerne mit Farbe und Stoff arbeiten.

### Kursinhalt:

Ein altes Handwerk wieder neu erlernen - von traditionellen bis hin zu modernen Designs.

Es können Stoffe aus Baumwolle, Leinen, aber auch Schals und T-Shirts bedruckt werden. Die mitgebrachten Materialien bitte vorher waschen, helle Stoffe sind von Vorteil.

Es gibt aber auch fertig genähte Tischwäsche sowie Pöster und Schals vor Ort zu kaufen.

Mit Stoffdruck kann man sich seine persönliche Tischwäsche, aber auch Deko, Vorhänge und Geschenke selbst fertigen.

**Anzahl:** mind. 8 Personen, max. 13 Personen

**Anmeldeschluss:** 10.03.2026

**Anmeldung:**

[www.baeuerinnen-noe.at/nr/3-0091831](http://www.baeuerinnen-noe.at/nr/3-0091831)

**Kursnummer:** 3-0091831

**Datum:** Mi, 18.03.2026

09 bis 13 Uhr

**Kursort:** ehem. BBK Gloggnitz  
Wiener Straße 2, 2640 Gloggnitz

**Referentin:**

Martina Pfneisl

**Kosten:** 45 Euro Vorabüberweisung

**Anzahl:** mind. 8 Personen,  
max. 13 Personen

**Kursverantwortlich:**

Regina Huber  
M 0676/5078665



## Hausgartl I-III – Genuss und Schönheit: Das Nutzgartenjahr – von Einsteigern bis zu Experten

**Zielgruppe:** interessierte Frauen und Männer, sowohl für Anfänger als auch für Profis sind wertvolle Tipps und Tricks dabei

**Kursinhalt:**

Ein Querschnitt über gesunde Böden, Grundlagen für Pflanzenwachstum, Bodenbearbeitung bzw. Verbesserung des Bodens und Fruchtwechsel. Danach streifen wir die verschiedenen Anbausysteme, wie Modulgarten und Mischkulturen.

Was sind eigentlich Merkmale eines typischen Bauerngartens? Ganz nach dem Motto: „Altes Gartenwissen wieder entdecken“ freuen wir uns auf einen spannenden Vortrag.

**Anzahl:** mind. 12 Personen, max. 30 Personen

**Details werden noch bekannt gegeben.**

**Kursnummer:**

**Datum:** April 2026

**Kursort:**

ehem. BBK Gloggnitz  
Wiener Straße 2  
2640 Gloggnitz

**Referentin:**

wird noch bekanntgegeben

**Kosten:**

**Kursverantwortlich:**

Gebietsbäuerin Regina Huber  
M 0676/5078665



### LANDWIRTSCHAFTSKAMMER NIEDERÖSTERREICH



<https://www.whatsapp.com/channel/0029VaMcvMh6mYPO8jtwpw2a>

### So werden die WhatsApp-Kanäle abonniert:



1. WhatsApp muss im Vorfeld auf dem Handy installiert sein.
2. QR-Code mit der Handykamera scannen, WhatsApp anklicken und Link öffnen klicken

Rechts oben  
**Abonnieren** anklicken

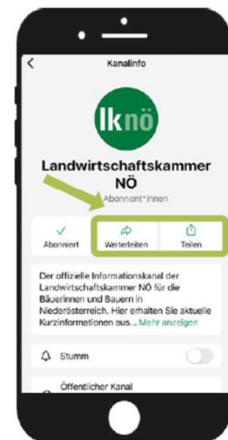
Rechts oben **Be-**  
**nachrichtigungen**  
**aktivieren** anklicken

Kanal mit Berufskolleg:innen teilen: das Logo oben anklicken und weiterleiten oder teilen

### BEZIRKSBAUERNKAMMERN NEUNKIRCHEN UND WR. NEUSTADT



<https://whatsapp.com/channel/0029VakJMP4L7UVTmuZ7qu3U>



## Programm auf Gebietsebene Gebiet Neunkirchen

### Komm & koch mit der Bäuerin: Wie´s Brauch is! Brauchtumsgebäck – Striezel & Co

Ländliches  
Fortbildungs  
Institut **LF**

**Komm  
& koch**  
mit der Bäuerin 

**Zielgruppe:** alle, die gerne backen!

**Kursinhalt:**

Können Sie noch 6 er Striezel flechten? Und kennen Sie schon die moderne Art der Germteigbereitung? Viele „Backkünste“ verlieren sich in der heutigen Gesellschaft immer mehr, denn es gibt nahezu alles fertig zu kaufen. Doch mal ehrlich, Selbstgemacht schmeckt immer noch besser! Ob Striezel, Osterkranz, Osterbrot, Vollkorn-Kipferl, Krampus, Nikolaus, oder Osterhasen... im Backkurs wird mit der Seminarbäuerin geflochten und geformt was der Teig hält! Geeignet für Wissbegierige mit und ohne Vorkenntnissen.

**Mitzubringen:** Kochschürze

**Anzahl:** mind. 12 Personen, max. 16 Personen

**Anmeldeschluss:** 09.10.2025

**Anmeldung:**

[www.baeuerinnen-noe.at/nr/3-0091045](http://www.baeuerinnen-noe.at/nr/3-0091045)

[www.baeuerinnen-noe.at/nr/3-0091046](http://www.baeuerinnen-noe.at/nr/3-0091046)

**Kursnummer:** 3-0091045

**Datum:** Fr, 17.10.2025

17 bis 21 Uhr

**Kursnummer:** 3-0091046

**Datum:** Sa, 18.10.2025

09 bis 13 Uhr

**Kursort:** BBK Neunkirchen

Triester Straße 14

2620 Neunkirchen

**Kosten:**

34 Euro Vorabüberweisung

Die Lebensmittelkosten von ca.

15 Euro werden vor Ort einkassiert

**Referentin/Kursverantwortlich:**

Seminarbäuerin Ingrid Jägersberger

M 0664/5037062



SEMINAR  
BAUER  
INNEN

Ländliches  
Fortbildungs  
Institut **LF**

**Komm  
& koch**  
mit der Bäuerin 

### Komm & koch mit der Bäuerin: Backzeit is! Weihnachtliche Backkunst – Kletzenbrot, Stollen & Co

**Zielgruppe:** alle, die gerne backen!

**Kursinhalt:**

Erleben Sie das Vergnügen des Selberbackens in der Vorweihnachtszeit! Unter der fachkundigen Anleitung unserer erfahrenen Brotbotschafterinnen entdecken Sie die köstliche Welt von Kletzenbrot, Früchtebrot und einer Vielzahl an Stollenvariationen. Dieser Backkurs hält für jeden Geschmack etwas Besonderes bereit. Abgerundet wird das Erlebnis durch köstliche Bratpfelschnecken und den duftenden Weihnachtsgugelhupf. Genießen Sie die Freude am kreativen Backen!

**Mitzubringen:** Kochschürze

**Anzahl:** mind. 12 Personen, max. 16 Personen

**Anmeldeschluss:** 17.10.2025

**Anmeldung:**

[www.baeuerinnen-noe.at/nr/3-0091068](http://www.baeuerinnen-noe.at/nr/3-0091068)

**Kursnummer:** 3-0091068

**Datum:** Sa, 25.10.2025

09 bis 14 Uhr

**Kursort:** BBK Neunkirchen

Triester Straße 14

2620 Neunkirchen

**Kosten:**

69 Euro Vorabüberweisung

Die Lebensmittelkosten von ca.

15 Euro werden vor Ort einkassiert

**Referentin/Kursverantwortlich:**

Seminarbäuerin Christina Scheiwein

M 0664/9453599



SEMINAR  
BAUER  
INNEN

## Komm & koch mit der Bäuerin: Aufkocht is! Mund.Werk - Fingerfood & kleine Köstlichkeiten

**Zielgruppe:** alle, die gerne kochen!

### Kursinhalt:

Partysnacks, die begeistern! Egal ob Geburtstagsfeier, Silvester, Weihnachten oder die gemütliche Jause – köstliches Fingerfood machen jede Feier noch besser. In diesem Kurs gibt's köstliches Fingerfood für Partys, Feste und gesellige Anlässe. Von herzhaft bis süß, von klassisch bis kreativ. Wie Sie die kleinen Häppchen richtig in Szene setzen können sagen Ihnen die Seminarbäuerinnen. Zum Schluss gibt's eine gemeinsame Verkostung! Geessen wird natürlich mit den Fingern.

**Mitzubringen:** Kochschürze

**Anzahl:** mind. 12 Personen, max. 16 Personen

**Anmeldeschluss:** 06.11.2025

**Anmeldung:**

[www.baeuerinnen-noe.at/nr/3-0091091](http://www.baeuerinnen-noe.at/nr/3-0091091)

**Kursnummer:** 3-0091091

**Datum:** Fr, 14.11.2025

18.30 bis 22.30 Uhr

**Kursort:** BBK Neunkirchen

Triester Straße 14

2620 Neunkirchen

**Kosten:**

34 Euro Vorabüberweisung

Die Lebensmittelkosten von ca.

15 Euro werden vor Ort einkassiert

**Referentin/Kursverantwortlich:**

Seminarbäuerin Annette Glatzl

M 0664/7906578



SEMINAR  
BÄUER  
INNEN

## Komm & koch mit der Bäuerin: Aufkocht is! 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

**Anzahl:** mind. 12 Personen, max. 16 Personen

**Anmeldeschluss:** 27.11.2025

**Anmeldung:**

[www.baeuerinnen-noe.at/nr/3-0091047](http://www.baeuerinnen-noe.at/nr/3-0091047)

[www.baeuerinnen-noe.at/nr/3-0091048](http://www.baeuerinnen-noe.at/nr/3-0091048)

**Kursnummer:** 3-0091047

**Datum:** Fr, 05.12.2025

16 bis 20 Uhr

**Kursnummer:** 3-0091048

**Datum:** Sa, 06.12.2025

09 bis 13 Uhr

**Kursort:** BBK Neunkirchen

Triester Straße 14

2620 Neunkirchen

**Kosten:**

34 Euro Vorabüberweisung

Die Lebensmittelkosten von ca.

15 Euro werden vor Ort einkassiert

**Referentin/Kursverantwortlich:**

Seminarbäuerin Ingrid Jägersberger

M 0664/5037062



SEMINAR  
BÄUER  
INNEN

## Komm & koch mit der Bäuerin: Saison is! Fermentieren – Gemüse haltbar gemacht!

**Zielgruppe:** alle, die gerne kochen!

### 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:** Kochschürze

**Anzahl:** mind. 12 Personen, max. 16 Personen

**Anmeldeschluss:** 05.01.2026

**Anmeldung:**

[www.baeuerinnen-noe.at/nr/3-0091083](http://www.baeuerinnen-noe.at/nr/3-0091083)

**Kursnummer:** 3-0091083

**Datum:** Di, 13.01.2026

18.30 bis 22.30 Uhr

**Kursort:** BBK Neunkirchen

Triester Straße 14

2620 Neunkirchen

**Kosten:**

34 Euro Vorabüberweisung

Die Lebensmittelkosten von ca.

30 Euro werden vor Ort einkassiert

**Referentin/Kursverantwortlich:**

Seminarbäuerin Annette Glatzl

M 0664/7906578



SEMINAR  
BÄUER  
INNEN

## Komm & koch mit der Bäuerin: Eintopfküche – alles aus einem Topf!

**Zielgruppe:** alle, die gerne kochen!

### Kursinhalt:

Eintöpfe bieten eine schier unbegrenzte Möglichkeit unterschiedlichste Zutaten zu aromatisch-herzhaften Gerichten zu verkochen. Sie sind der neue innovative Küchentrend aus Omas Zeiten. Das Beste daran: Alles kommt in einem Topf und die Küchenarbeit hält sich in überschaubaren Grenzen. Das Ergebnis sind herrlich aromatische Gerichte mit unzähligen Kombinationsmöglichkeiten, die sich perfekt für das Mittag- oder Abendessen eignen. Von Suppen-, Getreide-, Nudel-, Gemüsetopf bis hin zur herzhaften Version mit Fleisch ist alles dabei. Also ran an die Töpfe und fertig, los!

**Mitzubringen:** Kochschürze

**Anzahl:** mind. 12 Personen, max. 16 Personen

**Anmeldeschluss:** 09.01.2026

**Anmeldung:**

[www.baeuerinnen-noe.at/nr/3-0091076](http://www.baeuerinnen-noe.at/nr/3-0091076)

**Kursnummer:** 3-0091076

**Datum:** Sa, 17.01.2026

09 bis 13 Uhr

**Kursort:** BBK Neunkirchen

Triester Straße 14

2620 Neunkirchen

**Kosten:**

34 Euro Vorabüberweisung

Die Lebensmittelkosten von ca.

15 Euro werden vor Ort einkassiert

**Referentin/Kursverantwortlich:**

Seminarbäuerin Ingrid Jägersberger

M 0664/5037062



SEMINAR  
BÄUER  
INNEN

## Komm & koch mit der Bäuerin: So einfach is! 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!

**Anzahl:** mind. 12 Personen, max. 16 Personen

**Mitzubringen:** Kochschürze

**Anmeldeschluss:** 15.01.2026

**Anmeldung:**

[www.baeuerinnen-noe.at/nr/3-0091009](http://www.baeuerinnen-noe.at/nr/3-0091009)

[www.baeuerinnen-noe.at/nr/3-0091011](http://www.baeuerinnen-noe.at/nr/3-0091011)

**Kursnummer:** 3-0091009

**Datum:** Fr, 23.01.2026

15 bis 19 Uhr

**Kursnummer:** 3-0091011

**Datum:** Sa, 24.01.2026

10 bis 14 Uhr

**Kursort:** BBK Neunkirchen

Triester Straße 14

2620 Neunkirchen

**Kosten:**

34 Euro Vorabüberweisung

Die Lebensmittelkosten von ca.

15 Euro werden vor Ort einkassiert

**Referentin/Kursverantwortlich:**

Seminarbäuerin Monika Pfarrer

M 0650/2156099



SEMINAR  
BÄUER  
INNEN



## Komm & Koch mit der Bäuerin: Aufkocht is! Lust auf Palatschinken, Waffeln & Co

**Zielgruppe:** alle, die gerne kochen!

### 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.

**Anzahl:** mind. 12 Personen, max. 16 Personen

**Mitzubringen:** Kochschürze

### Termine:

**Anmeldeschluss:** 29.01.2026

### Anmeldung:

[www.baeuerinnen-noe.at/nr/3-0091049](http://www.baeuerinnen-noe.at/nr/3-0091049)

[www.baeuerinnen-noe.at/nr/3-0091051](http://www.baeuerinnen-noe.at/nr/3-0091051)

[www.baeuerinnen-noe.at/nr/3-0091052](http://www.baeuerinnen-noe.at/nr/3-0091052)

**Anmeldeschluss:** 29.02.2026

### Anmeldung:

[www.baeuerinnen-noe.at/nr/3-0091040](http://www.baeuerinnen-noe.at/nr/3-0091040)

[www.baeuerinnen-noe.at/nr/3-0091044](http://www.baeuerinnen-noe.at/nr/3-0091044)

**Kursort:** BBK Neunkirchen

Triester Straße 14

2620 Neunkirchen

**Kosten:** 34 Euro Vorabüberweisung

Die Lebensmittelkosten von ca.

15 Euro werden vor Ort einkassiert;



**Kursnummer:** 3-0091049

**Datum:** Fr, 06.02.2026

16 bis 20 Uhr

**Kursnummer:** 3-0091051

**Datum:** Sa, 07.02.2026

09 bis 13 Uhr

**Kursnummer:** 3-0091052

**Datum:** Sa, 07.02.2026

16 bis 20 Uhr

**Referentin/Kursverantwortlich:**

Seminarbäuerin Ingrid Jägersberger

M 0664/5037062

**Kursnummer:** 3-0091040

**Datum:** Fr, 06.03.2026

15 bis 19 Uhr

**Kursnummer:** 3-0091044

**Datum:** Sa, 07.03.2026

10 bis 14 Uhr

**Referentin/Kursverantwortlich:**

Seminarbäuerin Monika Pfarrer

M 0650/2156099



SEMINAR  
BÄUER  
INNEN

SEMINAR  
BÄUER  
INNEN

## Komm & koch mit der Bäuerin: Aufkocht is! Schnitzel-Variationen

**Zielgruppe:** alle, die gerne kochen!

**Kursinhalt:**

Knusprig, goldbraun und in unzähligen Variationen ein Genuss – das Schnitzel ist ein echter Klassiker der österreichischen Küche. Ob traditionell paniert mit Kalbfleisch oder als kreative Variante mit Schwein, Huhn, Pute oder sogar vegetarisch – für jeden Geschmack gibt es die passende Interpretation. In diesem Kochkurs dreht sich alles um das Geheimnis des perfekten Schnitzels: von der Wahl des richtigen Fleisches über die Kunst des Klopfens bis hin zu raffinierten Panier-Alternativen mit Kräutern, Käse, Nüssen oder Cornflakes. Doch nicht nur die knusprige Hülle macht das Schnitzel zum Highlight – auch gefüllte Variationen mit Schinken, Käse oder Gemüse und köstliche Beilagen sorgen für Geschmackserlebnisse.

**Mitzubringen:** Kochschürze

**Anzahl:** mind. 12 Personen, max. 16 Personen

**Anmeldeschluss:** 12.03.2026

**Anmeldung:**

[www.baeuerinnen-noe.at/nr/3-0091167](http://www.baeuerinnen-noe.at/nr/3-0091167)

**Kursnummer:** 3-0091167

**Datum:** Fr, 20.03.2026

18.30 bis 22.30 Uhr

**Kursort:** BBK Neunkirchen

Triester Straße 14

2620 Neunkirchen

**Kosten:**

34 Euro Vorabüberweisung

Die Lebensmittelkosten von ca.

15 Euro werden vor Ort einkassiert

**Referentin/Kursverantwortlich:**

Seminarbäuerin Annette Glatzl

M 0664/7906578



SEMINAR  
BAUER  
INNEN

## Blumenwiesen - Wiesenwissen Die Pflanzen unserer Wiesen und Wiesensäume

**Zielgruppe:** Naturvermittler:innen, Seminarbäuerinnen und Bauern, Landwirt:innen mit UaB, Kräuterpädagog:innen, SaB

**Kursinhalt:**

Eine Freilandnachschauf auf der Ortswiese

Was kennzeichnet die Artenvielfalt unserer Wiesen?

Wie hängt Artenvielfalt und Artenvorkommen unserer Wiesen mit der Nutzung zusammen?

Die verschiedenen Wiesentypen unterscheiden lernen.

Die wichtigsten Pflanzen unserer Wiese kennenlernen und erfahren wie man sie noch nutzen kann.

(Heilkräuter, Fressbotanik, alte Gebrauchspflanzen...)

**Mitzubringen:** gutes Schuhwerk, Regenschutz oder Sonnenschutz

**Anzahl:** mind. 12 Personen, max. 18 Personen

**Anmeldeschluss:** 02.04.2026

**Anmeldung:**

[www.baeuerinnen-noe.at/nr/3-0091742](http://www.baeuerinnen-noe.at/nr/3-0091742)

**Kursnummer:** 3-0091742

**Datum:** Fr, 10.04.2026

09 bis 13 Uhr

**Kursort:**

Annette Glatzl

Weinberg 2

2823 Pitten

**Kosten:**

Gefördert: 35 Euro

Ungefördert: 50 Euro

**Referent**

Georg Schramayr

**Kursverantwortlich:**

Annette Glatzl

M 0664/7906578



## Komm & koch mit der Bäuerin: Aufkocht is! 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

**Anzahl:** mind. 12 Personen, max. 16 Personen

**Anmeldeschluss:** 09.04.2026

**Anmeldung:**

[www.baeuerinnen-noe.at/nr/3-0091053](http://www.baeuerinnen-noe.at/nr/3-0091053)

[www.baeuerinnen-noe.at/nr/3-0091054](http://www.baeuerinnen-noe.at/nr/3-0091054)

**Kursnummer:** 3-0091053

**Datum:** Fr, 17.04.2026

16 bis 20 Uhr

**Kursnummer:** 3-0091054

**Datum:** Sa, 18.04.2026

09 bis 13 Uhr

**Kursort:** BBK Neunkirchen

Triester Straße 14

2620 Neunkirchen

**Kosten:**

34 Euro Vorabüberweisung

Die Lebensmittelkosten von ca.

15 Euro werden vor Ort einkassiert

**Referentin/Kursverantwortlich:**

Seminarbäuerin Ingrid Jägersberger

M 0664/5037062



SEMINAR  
BÄUER  
INNEN



# 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.