

Bildungsprogramm 2025/2026

- Bezirksprogramm
- Gebiet Allentsteig
- Gebiet Groß Gerungs
- Gebiet Ottenschlag
- Gebiet Zwettl



ONLINE-ANMELDUNG !!!

Anmeldung für Kurse und Veranstaltungen



Bei der Anmeldung ist es unbedingt notwendig, **eine RICHTIGE MAILADRESSE** anzugeben, da diese für die Übermittlung der Rechnung mit Erlagschein zwecks Einzahlung der Kursgebühren verwendet wird.

Solltet ihr aber dennoch Probleme haben und mit dem online Anmeldesystem nicht zurechtkommen, dann meldet euch bitte direkt bei der für den Kurs zuständigen Kursverantwortlichen oder bei unserer Bildungssekretärin Heidi Fichtinger unter 05 0259-42106, heidi.fichtinger@lk-noe.at

Stornobedingungen: Jede Anmeldung ist verbindlich. Bei Nichtteilnahme wird das **Kursgeld nicht rückerstattet**. Die Entsendung eines Ersatzteilnehmers ist aber natürlich jederzeit möglich.

Die Bäuerinnen.

6 Schritte
für eine erfolgreiche Anmeldung!

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

Video-Anleitung dazu:

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

Impressum:

Eigentümerin, Herausgeberin und Verlegerin:

Die Bäuerinnen im Bezirk Zwettl/ Bezirksbauernkammer Zwettl

Pater Werner Deibl-Straße 8, 3910 Zwettl

Tel.: 05 0259-42106, E-Mail: heidi.fichtinger@lk-noe.at, www.baeuerinnen-noe.at

Für den Inhalt verantwortlich:

Bezirksbäuerin: Renate Braunsteiner

Redaktion und Gestaltung: Heidi Fichtinger, Redaktionsschluss 25. August 2025

Fotos: privat/Die Bäuerinnen NÖ, LFI NÖ

Druck: Hauseigene Druckerei der LK NÖ

Termin- Orts- und Programmänderungen vorbehalten.



Bezirksbäuerin
Renate BRAUNSTEINER
Loschberg 5, 3914 Waldhausen
0664 75067546
renate.braunsteiner@gmx.net

Liebe Funktionärinnen und Mitglieder unseres Vereins „Die Bäuerinnen“!

Wir freuen uns, euch unser **Bildungsprogramm 2025/2026** präsentieren zu können.

All jenen Bezirks- und Gebietsvorstandsmitgliedern, die das erste Mal bei der Erstellung des Bezirks- und Gebietsprogrammes dabei sind, möchte ich ganz besonders für ihre Arbeit danken.

Das Programm ist mit einem breiten Angebot an Kursen gefüllt. Es soll neue Chancen bieten uns weiterzubilden, zu vernetzen und gegenseitig auszutauschen.

Die Bäuerinnen tragen maßgeblich dazu bei, Bewusstsein für die heimische Landwirtschaft zu schaffen und leisten einen wesentlichen Beitrag der aktiven Mitgestaltung des ländlichen Raumes.

Ich wünsche euch viel Freude bei der Auswahl und Durchführung der Kurse.

Eure Bezirksbäuerin
Renate Braunsteiner



Inhaltsverzeichnis

ONLINE – ANMELDUNG – digitales Bildungsmanagement	2
Erklärungen, Informationen, Anlaufstelle, Impressum	
Vorwort Bezirksbäuerin	3
Programm auf BEZIRKSEBENE 2025/2026	5
Schnittblumen von Feld und Garten für die Dekoration	5
Gesunde Wirbelsäule – Ergonomie im Alltag	5
KOMM&koch – Mund.Werk – Fingerfood & kleine Köstlichkeiten für jeden Anlass	6
Frauen pflegen Rinderklauen – Perfektionskurs Klauenpflege der Kuh	7
Nähen für Anfänger – mit der Nackenkatze kreativ in die Welt des Nähens einsteigen	8
ONLINE! Hausgartl VI – Wintergemüse: Knackiges Gemüse in der kalten Jahreszeit ernten	9
Programm auf Gebietsebene – Gebiet ALLENTSTEIG 2025/2026	11
Komm&koch – Lust auf Wild 1 – Hase & Reh	12
Mehr Zeit für Dich – mach es dir einfach mit dem Thermomix	12
Hüpf dich fit – Jumping für Powerfrauen	13
Happy Hour Workshop	13
Komm&koch – Lust auf Palatschinken, Waffeln & Co	14
Komm&koch – Nudelspaß für Kids	15
Komm&koch – Spargelgenuss – einfach himmlische Gerichte	15
Programm auf Gebietsebene - Gebiet GROSS GERUNGS 2025/2026	17
Yoga – Energievoll in den Alltag	18
Komm&koch – Bowls – Die bunte Vielfalt in der Schüssel	18
Musicalfahrt Ronacher Wien – „Maria Theresia“	19
Adventfahrt	20
Komm&koch – Lust auf Palatschinken, Waffeln & Co	21
Wirbelsäulengymnastik	21
Komm&koch – Nudelspaß für KIDS	22
Ätherische Öle – Hausapotheke für die ganze Familie	22
Homöopathie für Nutztierhaltung – Grundkurs	23
Weidenkugeln winden	24
Komm&koch – Tortenwerkstatt – Klassiker einfach backen, füllen & verzieren	24
Winterschnitt bei Obstbäumen und Beerensträuchern	25
Landwirtschaft versus Anrainer und Freizeitinteressen	26
Permakultur im Hausgarten – Basiswissen und weiterführender Kurs	26
Programm auf Gebietsebene - Gebiet OTTENSCHLAG 2025/2026	29
Komm&koch – Schnitzel Variationen	30
Komm&koch – Lust auf Palatschinken, Waffeln & Co	30
Stoffdruck mit alten Modeln	31
Thermenfahrt Geinberg	31
Programm auf Gebietsebene - GEBIET ZWETTL 2025/2026	33
Halb-Tagesausflug ins Lagerhaus Zwettl und Stift Zwettl	34
Yoga	34
Astschneidtechnik – Holz	35
1tägige Thermenfahrt Asia Linsberg	35
Adventfahrt ins Schloss Weinberg	36
Kabarett Simpl – Märchen ohne Ende	36
Komm&koch – Lust auf Palatschinken, Waffeln & Co	37
Zuckerkrankheit/Diabetes – Dein Körper im Ungleichgewicht	38
Malkurs Acryl	38
Komm&koch – Tortenwerkstatt – Klassiker einfach backen, füllen & verzieren	39
Brennpunkt Bauernhof – Gut versichert im landwirtschaftlichen Bereich	39
2tägige Thermenfahrt Bad Schallerbach	40
Winterschnitt bei Obstbäumen und Beerensträuchern	40

BEZIRKSPROGRAMM 2025/2026

Schnittblumen von Feld und Garten für die Dekoration – So bringe ich meine Schnittblumen zum Strahlen

Zielgruppe:

Alle, die Kenntnisse zur Kultur von Schnittblumen im Hausgarten und Feld, sowie deren Verarbeitung zu Sträußen und Gefäßfüllungen erlernen möchten.

Kursinhalt:

Der Workshop besteht jeweils zur Hälfte aus Theorie und Praxis – werden heimische Schnittblumen vorgestellt, deren Ansprüche, Anbau, Pflege, Ernte, Lagerung und Konservierung (Trocknung). Grundkenntnisse der Farbenlehre werden als Vorbereitung für den praktischen Teil des Workshops erläutert. In Teil 2 werden das Binden eines Naturblumenstraußes und die Gestaltung verschiedener Gefäßfüllungen erlernt.

Mitzubringen:

Eine gut schneidende Gartenschere, ein Messer, Gefäße, kleine Flaschen, Blumen vom Feld oder aus dem Garten

Anzahl: mind. 8, max. 12 Personen

Anmeldung: online unter

www.baeuerinnen-noe.at/nr/3-0091928

oder mittels QR Code (siehe rechte Spalte)

Anmeldeschluss: 1.10.2025

Gesunde Wirbelsäule - Ergonomie im Alltag

Zielgruppe:

ALLE am Thema interessierten Frauen im ländlichen Raum.

Kursinhalt:

- Wie gehen wir mit unserem Bewegungsapparat im Alltag um?
- Verbesserung sturzrelevanter Fähig- und Fertigkeiten.
- Praktisches Training von ergonomisch richtigen Bewegungsabläufen und entsprechenden Ausgleichs- und Entspannungsübungen.

Anzahl: mind. 15, max. 30 Personen

Anmeldung: online unter

www.baeuerinnen-noe.at/nr/3-0091934

oder mittels QR Code (siehe rechte Spalte)

Anmeldeschluss: 4.11.2025

Kursnummer: 3-0091928

Datum: Sa, 4.10.2025

9:00 - 15:00 Uhr

Kursort:

Landwirtschaftliches Bildungszentrum
Edelhof 1, 3910 Zwettl

Referentin:

Fachlehrerin Ing. Maria Hahn

Kosten:

€ 45,- Teilnahmebeitrag

Kursverantwortliche:

Adriana Tüchler, 0676 5912359



© Archiv

Kursnummer: 3-0091934

Datum: Di, 11.11.2025

9:00 - 11:00 Uhr

Kursort:

Bezirksbauernkammer Zwettl
Pater Werner-Deibl-Straße 8, 3910 Zwettl

Referent:

Hubert Lukse



Gemeinsam gesünder.

Kosten:

kostenlos

Kursverantwortliche:

Kerstin Biegl, 0664 4116004



Komm & koch mit der Bäuerin: Mund.Werk - Fingerfood & kleine Köstlichkeiten für jeden Anlass



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! Gegessen wird natürlich mit den Fingern.

Mitzubringen:

- Kochschürze (wenn vorhanden)

Anzahl: mind. 12, max. 16 Personen

Anmeldung: online unter

www.baeuerinnen-noe.at/nr/3-0091382

www.baeuerinnen-noe.at/nr/3-0091389

www.baeuerinnen-noe.at/nr/3-0091390

oder mittels QR Code (siehe rechte Spalte)

Anmeldeschluss: 21.11.2025



- **Kursnummer:** 3-0091382

Datum: **Di, 2.12.2025**

13:30 - 17:30 Uhr

- **Kursnummer:** 3-0091389

Datum: **Mi, 3.12.2025**

8:30 - 12:30 Uhr

- **Kursnummer:** 3-0091390

Datum: **Sa, 6.12.2025**

8:30 - 12:30 Uhr

Kursort:

Bezirksbauernkammer Zwettl, Kursküche
Pater Werner-Deibl-Straße 8, 3910 Zwettl

Referentin:

Seminarbäuerin

Romana Weber



Kosten:

€ 34 Teilnahmebeitrag Kochkurs

Die anfallenden Lebensmittelkosten

(ca. € 15) werden beim Kurstag

bar einkassiert.

Kursverantwortliche:

Heidi Fichtinger, 05 0259 42106



Frauen pflegen (Rinder) Klauen – Klauenpflege der Kuh - Perfektionskurs

Zielgruppe:

Rinderhalter:innen mit bereits besuchten Klauenpflege-
Grundkurs in den letzten 3 Jahren

Kursinhalt:

"Flotte" Kühe bringen mehr Erfolg im Stall! Regelmäßige Klauenpflege ist die Grundlage für Klauen- bzw. Tiergesundheit. Dieser Kurs (10 Unterrichtseinheiten, UE) baut auf vorhandenes Klauenpflegewissen bzw. -können auf und vermittelt dem Teilnehmer neueste Erkenntnisse in der Klauenpflege (Bekämpfung von Klauenerkrankungen, ...). Nach einem kurzen Theorieteil (Werkzeugkunde, Arbeitsschritte, ...) wird am Tier bzw Totklauen trainiert. So können Lahmheiten langfristig vermieden werden bzw. erfährt man, wie man bei Klauendefekten richtig reagiert.

Anrechenbarkeit. TGD Weiterbildung

!! Bitte bei der Anmeldung unbedingt die Betriebsnummer angeben damit der geförderte Kursbeitrag einkassiert werden kann!!

Mitzubringen:

Für den Praxisteil: Saubere, warme Arbeitskleidung sowie folgendes Werkzeug:

- 1) Flex mit Klauenscheibe u Sicherheitsvorrichtung
- 2) Schutzbrille
- 3) Klauenmesser
- 4) Handschuhe (ideal: Schnittschutzhandschuhe „cut 5“)

Anzahl: mind. 12, max. 18 Personen

Anmeldung: online unter

www.baeuerinnen-noe.at/nr/3-0092663

oder mittels QR Code (siehe rechte Spalte)

Anmeldeschluss: 9.12.2025

Kursnummer: 3-0092663

Datum:

**Mi, 28.01.2026, 19:30 – 21:30 Uhr
und**

Do, 29.01.2026, 9 – 16.30 Uhr

Kursort:

Landesbildungszentrum Edelhof
Edelhof 1, 3910 Zwettl

Referent:

Robert Pesenhofer

Kosten:

€ 195,00 Teilnahmebeitrag gefördert

€ 530,00 Teilnahmebeitrag ungefördert

Kursverantwortlich:

Martina Glaßner, 0680 2121129

Helmut Riegler-Zauner, 05 0259 23604



Mit Unterstützung von Bund, Land und Europäischer Union

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

WIR leben Land
Gemeinsame Agrarpolitik Österreich



Kofinanziert von der
Europäischen Union

Nähen für Anfänger – Mit der Nackenkatze kreativ in die Welt des Nähens einsteigen!

Zielgruppe:

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

Kursinhalt:

Schritt für Schritt nähen wir gemeinsam eine Nackenkatze – ein gemütliches Kissen in Katzenform, das mit Dinkelkerne gefüllt wird.

Dabei erlernen Sie die wesentlichen Grundlagen des Nähens:

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

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

Teilnahmeunterlage:

- Alles rund um die Nähmaschine
- Nähzubehör und Nähhilfen
- Maschinenstiche und verschiedene Nähte
- Reißverschluss einnähen & Knopfverschlüsse
- Hosenlänge kürzen & Reparaturarbeiten

Mitzubringen:

NICHTS – Nähmaschinen, Materialien und Stoffe sind im Nähsaal der LFS Edelfhof vorhanden.

Anzahl: mind. 7, max. 10 Personen

Anmeldung: online unter

www.baeuerinnen-noe.at/nr/3-0092444

oder mittels QR Code (siehe rechte Spalte)

Anmeldeschluss: 7.2.2026

Kursnummer: 3-0092444

Datum: Fr, 20.2.2026

8:00 - 13:00 Uhr

Kursort:

Landwirtschaftliches Bildungszentrum
Edelfhof 1, 3910 Zwettl

Referentin:

Fachlehrerin Ing. Margarete Greßl

Kosten:

€ 20 Teilnahmebeitrag

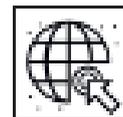
Kursverantwortliche:

Margarete Greßl, 0699 18107616



ONLINE!

Hausgartl VI - Wintergemüse: Knackiges Gemüse in der kalten Jahreszeit ernten



Zielgruppe:

Funktionärinnen des Vereins "Die Bäuerinnen" sowie interessierte Personen, die die grundlegenden Kenntnisse zum Anbau und Ernten von Wintergemüse erlernen möchten.

Kursinhalt:

Wintergemüse aus dem eigenen Garten ist eine gesunde, frische Alternative zu Gemüse aus fernen Ländern in den Lebensmittelgeschäften. Es versorgt uns mit wichtigen gesundheitsfördernden Stoffen wie Vitaminen, Mineralstoffen, sekundären Pflanzeninhaltsstoffen und Ballaststoffen. Viele Gemüsearten sind bei richtigen Pflegemaßnahmen frostfester als gedacht.

Eine gute Planung, den optimalen Anbauzeitpunkt, ein Gespür für Pflanzen und Lust darauf, im Freien zu arbeiten – mehr braucht es nicht, um sich auch in den kalten Monaten mit Gemüse zu versorgen.

Im Seminar erfahren Sie Nützliches über Aussaat-, Pflanz- und Erntetermine von verschiedenen Wintersalaten, -kräutern und anderen Gemüsearten, damit der Winteranbau im ungeheizten Foliengewächshaus, im Frühbeet oder im Freiland gelingt. Der Anbau von Wintergemüse kann auch eine zusätzliche Einkommensquelle für Ihren Betrieb darstellen.

Anzahl: mind. 12, max. 100 Personen

Anmeldung: online unter

www.baeuerinnen-noe.at/nr/3-0091935

oder mittels QR Code (siehe rechte Spalte)

Anmeldeschluss: 10.2.2026

Kursnummer: 3-0091935

Datum: Di, 24.2.2026

19:30 – ca. 21:30 Uhr

Kursort:

ONLINE! zu Hause am PC

Die Zugangsdaten/der Link zum Vortrag werden rechtzeitig und nach Bezahlung der Kurskosten **per e-mail** zugesendet.

Referentin:

Lehrer des BZ Edelhof

Kosten:

€ 10 Teilnahmebetrag

Kursverantwortliche:

Martina Glaßner, 0680 2121129



Lebensqualität Bauernhof

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

Der Griff zum Telefon kann oft der erste, entscheidende Schritt sein, der aus einer schwierigen Lebenssituation herausführt. Qualifizierte psychosoziale Berater:innen hören zu und beraten bei allen Sorgen, Ängsten, Nöten und Fragen. Etwa bei Generations- oder Partnerschaftskonflikten, Arbeitsüberlastung, Alkohol, Depression,
Erreichbar zum Ortstarif von **Montag bis Freitag 8:30 bis 12:30 Uhr**, ausgenommen Feiertage.

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

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



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

Das HOF.Leben Beratungsteam in der LK NÖ



Das HOF.Leben Team der Landwirtschaftskammer Niederösterreich hilft bei der Aufarbeitung und Lösungsfindung in besonderen Lebensphasen. Die Themen reichen von Generationskonflikten, Prozessbegleitung von Hofübergaben über betriebliche Weiterentwicklungen bis hin zu Schicksalsschlägen.

DI Josef Stangl, MA

Dipl. Lebens- und Sozialberater
Eingetragener Mediator
T: 05 0259 362

Elisabeth Rennhofer

Dipl. Lebens- und Sozialberaterin
Produktmanagerin HOF.Leben
T: 05 0259 363

DI Victoria Loimer

Psychotherapeutin
T: 05 0259 364



Infos zum Beratungspaket:

Beratungsort: am Hof, BBK oder LK NÖ

Das erste Beratungsgespräch ist kostenfrei.

Ab dem 2. Beratungsgespräch: 90 Euro für 1,5 Stunden
(jede weitere halbe Stunde: 30 Euro)

Bei Beratung am Hof: 30 Euro Hofpauschale (ab dem 1. Termin)

Bei Beratung in der BBK oder LK: keine Hofpauschale

Bei Fragen zu HOF.Leben kontaktieren Sie uns auch unter: hof.leben@lk-noe.at

Die Bäuerinnen.

... im Gebiet Allentsteig

GEBIET ALLENTSTEIG

Gebietsbäuerin

Kerstin Biegl, 0664 4116004, kbiegl97@gmail.com

Gebietsbäuerin-Stellvertreterin

Andrea Neuteufl, 0664 5883023, andrea.neuteufel@gmx.at

Gebietsbäuerin-Stellvertreterin

Maria Böhm, 0677 62905715, boehm.8483@gmail.com

**Den Rechnungsbetrag bitte sofort nach Erhalt der Rechnung
(per email) auf das Bäuerinnenkonto einzahlen.**

IBAN: AT60 3290 4000 0110 7051

BIC: RLNWATW1589

**Ausnahme: die Teilnahmebeträge/Lebensmittelkosten werden vor Ort
einkassiert.**

**!!! Sollte nach einer Anmeldung eine Teilnahme nicht möglich sein, ist
selbstständig um einen Ersatz zu suchen bzw. bei der Kursverantwortlichen
nachzufragen ob es eine Warteliste gibt.**

**Wird kein Ersatz gefunden, sind Buskosten und Teilnahmebeiträge jedenfalls zu
bezahlen!!!**

Komm & koch mit der Bäuerin: Lust auf Wild 1 - 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 (wenn vorhanden)

Anzahl: mind. 12, max. 15 Personen

Anmeldung: online unter

www.baeuerinnen-noe.at/nr/3-0091267

oder mittels QR Code (siehe rechte Spalte)

Anmeldeschluss: 13.11.2025



Mehr Zeit für Dich - mach es dir einfach mit dem Thermomix!

Zielgruppe:

ALLE Mitglieder und Interessierten - von Anfängerin:Anfänger bis zur/zum Profiköchin:Profikoch

Kursinhalt:

In diesem Kurs möchten wir euch zeigen, wie ihr mit den vielseitigen Funktionen des Thermomix TM7 im täglichen Gebrauch effizient Gerichte zubereitet und so Zeit sparen könnt. Die Möglichkeit, mit dem Gerät und seinem Zubehör mehrere Schritte am Weg zu eurem Wunschgericht zu erledigen, spart Zeit in der Zubereitung sowie in der Pflege und Reinigung danach. Mit praktischen Tipps und einfachen Rezepten, die aus regionalen und saisonalen Zutaten sowie Gemüse, Obst und Kräuter aus dem eigenen Garten zubereitet werden können, wollen wir euch das Kochen mit dem Thermomix - von Suppen über Hauptspeisen bis hin zu Kuchen und Nachspeisen - näherbringen.

Mitzubringen: Kochschürze, Handtuch/Geschirrtuch

Anzahl: mind. 5, max. 14 Personen

Anmeldung: online unter

www.baeuerinnen-noe.at/nr/3-0091950

www.baeuerinnen-noe.at/nr/3-0091951

oder mittels QR Code (siehe rechte Spalte)

Anmeldeschluss: 6.11.2025



Kursnummer: 3-0091267

Datum: Fr, 21.11.2025

15:00 - 19:00 Uhr

Kursort:

Bäuerinnenkursküche Allentsteig
Hauptplatz 23, 3804 Allentsteig

Referentin:

Seminarbäuerin
Marion Kuben



Kosten:

€ 34 Teilnahmebeitrag Kochkurs
Die anfallenden Lebensmittelkosten (ca. € 30) werden beim Kurstag bar einkassiert.

Kursverantwortliche:

Ingrid Troll, 0664 9493927



Kursnummer: 3-0091950

Datum: Fr, 14.11.2025

9:00 - 13:00 Uhr

Kursnummer: 3-0091951

Datum: Fr, 14.11.2025

14:00 - 18:00 Uhr

Kursort:

Bäuerinnenküche/ Gemeindeamt Allentsteig
Hauptstraße 23, 3804 Allentsteig

Referentin:

Silvia Poindl, Sandra Breuer

Kosten:

€ 20 Teilnahmebeitrag

Kursverantwortliche:

Kerstin Biegl, 0664 4116004



Hüpf dich fit - Jumping für Powerfrauen

Wir bewegen Menschen

Zielgruppe:

ALLE sportlich Interessierten und die, die es werden möchten.

Kursinhalt:

Lust auf ein Workout, das richtig Laune macht? Jumping Fitness ist Training mit Fun-Faktor :) Auf dem Mini-Trampolin bringst du deinen Kreislauf in Schwung, verbrennst ordentlich Kalorien und stärkst deinen ganzen Körper. Mitreißende Musik, coole Moves und ein Lächeln im Gesicht garantiert! Für JEDEN Fitnesslevel geeignet. Probier es aus und spring dich fit!

Mitzubringen:

Turnschuhe, Handtuch, Wasser und gute Laune

Anzahl: mind. 8, max. 10 Personen

Anmeldung: online unter

www.baeuerinnen-noe.at/nr/3-0091963

www.baeuerinnen-noe.at/nr/3-0091965

oder mittels QR Code (siehe rechte Spalte)

Anmeldeschluss: 22.12.2025

- **Kursnummer:** 3-0091963
Datum:
Mo, 5.1.2026 bis Mo, 9.2.2026
jeweils 18:00 - 18:50

- **Kursnummer:** 3-0091965
Datum:
Mo, 5.1.2026 bis Mo, 9.2.2026
jeweils 19:00 - 19:50

Kursort:

ehemaliges Gasthaus in Meires
Meires 17, 3841 Windigsteig

Referentin:

Eva Litschauer

Kosten:

€ 48 Teilnahmebeitrag für alle 6 Einheiten

Kursverantwortliche:

Kerstin Biegl, 0664 4116004



Happy Hour Workshop

Kursinhalt:

Getränke-Workshop

Materialkunde, Zutatenkunde, Techniken, Rezeptauswahl, praktische Zubereitung von Getränken in lockerer und unterhaltsamer Atmosphäre.

Anzahl: mind. 15, max. 25 Personen

Anmeldung: online unter

www.baeuerinnen-noe.at/nr/3-0091967

www.baeuerinnen-noe.at/nr/3-0091971

oder mittels QR Code (siehe rechte Spalte)

Anmeldeschluss: 10.1.2026

- **Kursnummer:** 3-0091967
Datum: **Fr, 16.1.2026**
19:00 - 22:00 Uhr

- **Kursnummer:** 3-0091971
Datum: **Sa, 17.1.2026**
19:00 - 22:00 Uhr

Kursort:

Feuerwehrhaus Bernschlag
Bernschlag 41, 3804 Allentsteig

Referent:

Robert Wenisch

Kosten:

€ 25 Teilnahmebeitrag

Kursverantwortliche:

Kerstin Biegl, 0664 4116004



Komm & koch mit der Bäuerin: 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 (wenn vorhanden)

Anzahl: mind. 12, max. 16 Personen

Anmeldung: online unter

www.baeuerinnen-noe.at/nr/3-0091272

www.baeuerinnen-noe.at/nr/3-0091484

oder mittels QR Code (siehe rechte Spalte)

Anmeldeschluss: 5.2.2026

• **Kursnummer:** 3-0091272
Datum: Do, 12.2.2026
13:30 - 17:30 Uhr

• **Kursnummer:** 3-0091484
Datum: Fr, 13.2.2026
9:00 - 13:00 Uhr

Kursort:

Bäuerinnenkursküche Allentsteig
Hauptplatz 23, 3804 Allentsteig

Referentin:

Seminarbäuerin
Marion Kuben



Kosten:

€ 34 Teilnahmebeitrag Kochkurs
Die anfallenden Lebensmittelkosten
(ca. € 15) werden beim Kurstag bar
einkassiert.

Kursverantwortliche:

Ingrid Troll, 0664 9493927



Komm & koch mit der Bäuerin: 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 (wenn vorhanden)

Anzahl: mind. 8, max. 12 Personen

Anmeldung: online unter

www.baewerinnen-noe.at/nr/3-0091275

oder mittels QR Code (siehe rechte Spalte)

Anmeldeschluss 11.4.2026



Kursnummer: 3-0091275

Datum: Fr, 10.4.2026

15:00 - 17:30 Uhr

Kursort:

Bäuerinnenkursküche Allentsteig
Hauptplatz 23, 3804 Allentsteig

Referentinnen:

Die Seminarbäuerinnen
Theresa Brandhofer, Marion Kuben



Kosten:

€ 30 Teilnahmebeitrag Kochkurs
Die anfallenden Lebensmittelkosten
(ca. € 12) werden beim Kurstag bar
einkassiert.

Kursverantwortliche:

Ingrid Troll, 0664 9493927



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



Zielgruppe:

Alle, die gerne kochen!

Kursinhalt:

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

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

Mitzubringen:

- Kochschürze (wenn vorhanden)

Anzahl: mind. 12, max. 16 Personen

Anmeldung: online unter

www.baewerinnen-noe.at/nr/3-0091277

oder mittels QR Code (siehe rechte Spalte)

Anmeldeschluss 21.5.2026



Kursnummer: 3-0091277

Datum: Fr, 29.05.2026

15:00 - 19:00 Uhr

Kursort:

Bäuerinnenkursküche Allentsteig
Hauptplatz 23, 3804 Allentsteig

Referentin:

Seminarbäuerin
Marion Kuben



Kosten:

€ 34 Teilnahmebeitrag Kochkurs
Die anfallenden Lebensmittelkosten
(ca. € 20) werden beim Kurstag bar
einkassiert.

Kursverantwortliche:

Ingrid Troll, 0664 9493927



GEBIET GROSS GERUNGS

Die zuständige Gebietsbäuerin mit ihren Stellvertreterinnen

Gisela Paulnsteiner, 0664 3246873, gisela.paulnsteiner@gmx.at

Adriana Tüchler, 0676 5912359, adriana.tuechler@gmx.at



Die zuständigen Gemeindebäuerinnen und -stellvertreterinnen

- **Gemeinde Arbesbach und Altmelon**

Silvia Bauer, 0664 5318450, bauer.silvia1@gmx.at

Adriana Tüchler, 0676 5912359, adriana.tuechler@gmx.at

Andrea Jank, 0664 2511656, andrea.jank@gmx.at



- **Gemeinde Groß Gerungs**

Gisela Paulnsteiner, 0664 3246873, gisela.paulnsteiner@gmx.at

Andrea Prinz, 0664 1857933, andrea-98@gmx.at

Silvia Hörmann, 0664 4043448, silvia.hoermann@gmail.com

Monika Lair, 0680 3320657, moni.lair@gmx.at



- **Gemeinde Langschlag**

Kerstin Helmreich, 0664 2547970, kerstinhelmreich57@gmail.com

Elisabeth Schübl, 0664 2836868, siegfried.schuebl@wvnet.at



- **Gemeinde Rappottenstein**

Claudia Auer, 0676 4830688, hubertauer@gmx.at

Alexandra Kienmeier, 0676 9352327, a.kienmeier@a1.net

Michaela Böhm-Gundacker, 0664 73653369, boehm.michaela@aon.at



Energievoll in den Alltag mit Yoga!

Kursinhalt:

Wir stärken die Muskulatur, lockern unsere Faszien durch Dehnungen, regen unseren Stoffwechsel an und halten unsere Wirbelsäule stabil und flexibel.

Bewegung durch Flows zur Musik verbunden mit Atmung schaffen Energie im Wechselspiel zur Entspannung.

Alles wirkt somit harmonisierend.

!Komme bitte in bequemer Kleidung!

Yogamatte, Decke

und weitere Hilfsmittel stelle ich zur Verfügung.

Anzahl: mind. 3, max. 5 Personen

Anmeldung: online unter

www.baeuerinnen-noe.at/nr/3-0092019

www.baeuerinnen-noe.at/nr/3-0092020

oder mittels QR Code (siehe rechte Spalte)

Anmeldeschluss: 5.10.2025



- **Kursnummer:** 3-0092019

Datum: **Di, 7.10.2025**

19:30 - 20:45 Uhr

- **Kursnummer:** 3-0092020

Datum: **Mi, 8.10.2025**

19:30 - 20:45 Uhr

Kursort: 3925 Arbesbach 88

Referentin:

Renate Föger, Yogalehrerin

www.yogaimflow.at

Kosten/Bezahlung:

€ 90 Teilnahmebeitrag für alle 10 Einheiten

Bezahlung des Kursbeitrages: bar vor Ort!

Kursverantwortliche:

Michaela Böhm-Gundacker, 0664 73653369



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



Zielgruppe: Alle, die gerne kochen!

Kursinhalt:

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

Mitzubringen:

- Kochschürze (wenn vorhanden)

Anzahl: mind. 12, max. 16 Personen

Anmeldung: online unter

www.baeuerinnen-noe.at/nr/3-0091227

www.baeuerinnen-noe.at/nr/3-0091229

oder mittels QR Code (siehe rechte Spalte)

Anmeldeschluss: 16.10.2025

Kursnummer: 3-0091227

Datum: **Sa, 25.10.2025**

9:00 - 13:00 Uhr

Kursnummer: 3-0091229

Datum: **Sa, 25.10.2025**

15:00 - 19:00 Uhr

Kursort:

Bäuerinnenkursküche Groß Gerungs
Hauptplatz 210, 3920 Groß Gerungs



Referentin:

Seminarbäuerin Desiree Brandl-Lirnberger

Kosten:

€ 34 Teilnahmebeitrag Kochkurs

Die anfallenden Lebensmittelkosten (ca. € 15) werden beim Kurstag in bar einkassiert.

Kursverantwortliche:

Monika Lair, 0680 3320657



Musicalfahrt nach Wien „Maria Theresia“

Freitag, 14. November 2025, Abfahrt 15 Uhr

Zustiegsmöglichkeiten/Abfahrtszeiten:

Groß Gerungs	15.00 Uhr
Griesbach	15.10 Uhr
Arbesbach	15.20 Uhr
Rappottenstein	15.40 Uhr
Zwettl	16.00 Uhr

Programm:

15.00 Uhr Abfahrt von Groß Gerungs zu den verschiedensten Zustiegsstellen direkt nach Wien ins Ronacher Theater.

ca. 18.00 Uhr Ankunft in Wien und etwas Zeit zur freien Verfügung

19.00 Uhr Einlass

ca. 22.15 Uhr Heimfahrt von Wien

Kosten/Person für Karten der Kategorie C:

€ 154 Erwachsene

€ 133 Senioren ab 60 Jahre

Maximal 58 Personen

Kursverantwortliche: Claudia Auer, 0676 4830688

Anmeldung:

bitte direkt bei Waldviertel Reisen, Tel: 02812/51208,

Mail: office@waldviertelreisen.at

!! Die Rechnung wird zeitgerecht zugesendet !!



Maria Theresias bewegendes Leben als Musical

Maria Theresia – eine politische Ikone und Reformerin, deren Einfluss Europa bis heute prägt. Ihre bahnbrechenden Errungenschaften reichen weit über Österreich hinaus und hinterlassen ein Erbe, das die Geschichte nachhaltig formte. Das faszinierende Leben einer Frau, die die Spielregeln neu definierte und die Welt veränderte – ab Herbst als packendes Musical auf der Bühne des Ronacher!

Wir wünschen allen Teilnehmerinnen und Teilnehmern
einen schönen und tollen Abend im Ronacher Theater.
Die Bäuerinnen im Gebiet Groß Gerungs

Adventfahrt – Gärtnerei Lederleitner, Adventmarkt Schönbrunn & Adventmarkt Laxenburg



Abfahrtszeiten:

- 9.00 Uhr Groß Gerungs (Hauptplatz)
- 9.10 Uhr Griesbach (Bushaltestelle)
- 9.20 Uhr Arbesbach (Hauptplatz)
- 9.40 Uhr Rappottenstein (Nah&Frisch)
- 10.00 Uhr Zwettl (Feuerwehrhaus)

Programm:

11.30 - 13 Uhr Rundgang in der Gärtnerei Lederleitner mit Zeit zur freien Verfügung (Kaffee....) bis 13 Uhr

13.00 - 16.30 Uhr Weiterfahrt zum Adventmarkt in Schönbrunn, Aufenthalt bis 16.30 Uhr

16.30 Uhr Weiterfahrt nach Laxenburg, Lichtergarten im Schlosspark.....

19.30 Uhr direkte Heimreise

! Bitte um selbstständige Verpflegung bei den einzelnen Ausflugszielen! Kein Einkehrschwung bei der Heimreise.

Anzahl je Termin: mind. 40, max. 58 Personen

Anmeldung: online unter

www.baeuerinnen-noe.at/nr/3-0092025

www.baeuerinnen-noe.at/nr/3-0092028

oder mittels QR Code (siehe rechte Spalte)

Anmeldeschluss: 15.10.2025

- **Kursnummer:** 3-0092025
Datum: Mi, 26.11.2025
9:00 - 22:00 Uhr
- **Kursnummer:** 3-0092028
Datum: Fr, 28.11.2025
9:00 - 22:00 Uhr

Kosten:

€ 69 Teilnahmebeitrag

Kursverantwortliche:

Claudia Auer, 0676 4830688



LEDERLEITNER



Komm & koch mit der Bäuerin: 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 (wenn vorhanden)

Anzahl: mind. 12, max. 16 Personen

Anmeldung: online unter

www.baeuerinnen-noe.at/nr/3-0091232

oder mittels QR Code (siehe rechte Spalte)

Anmeldeschluss: 4.12.2025 für den Kurs am 13.12.2025 und 1.1.2026 für den Kurs am 10.1.2026

Kursnummer: 3-0091150

Datum: Sa, 13.12.2025

9:00 - 13:00 Uhr

Kursnummer: 3-0091232

Datum: Sa, 10.1.2026

9:00 - 13:00 Uhr

Kursort:

Bäuerinnenkursküche Groß Gerungs
Hauptplatz 210, 3920 Groß Gerungs

Referentin:

Seminarbäuerin Theresa Brandhofer

SEMINAR
BAUER
INNEN

Kosten:

€ 34 Teilnahmebeitrag Kochkurs

Die anfallenden Lebensmittelkosten (ca. € 15) werden beim Kurstag in bar einkassiert.

Kursverantwortliche:

Elisabeth Schübl, 0664 2836868



Wirbelsäulengymnastik

Zielgruppe:

Frauen und Männer

Kursinhalt:

Als Physiotherapeutin ist es mir wichtig, euch ein grundlegendes Wissen über die Wirbelsäule, verbunden mit praktischen und alltagstauglichen Übungen zu vermitteln. Ziel ist es, die Rücken-, Bauch- und Beckenbodenmuskulatur zu kräftigen und verspannte oder schmerzhafte Areale durch Mobilisations- und Entspannungstechniken zu entlasten.

Ich freue mich auf Euer Kommen :)

Mitzubringen:

Matte, bequeme Kleidung

Anzahl: mind. 11, max. 14 Personen

Anmeldung: online unter

www.baeuerinnen-noe.at/nr/3-0092305

www.baeuerinnen-noe.at/nr/3-0092309

oder mittels QR Code (siehe rechte Spalte)

Anmeldeschluss: 22.12.2025

• **Kursnummer:** 3-0092305

Datum: Mo, 12.1.2026

18:15 - 19:15 Uhr

• **Kursnummer:** 3-0092309

Datum: Mo, 12.1.2026

19:30 - 20:30 Uhr

Kursort:

Mittelschule Rappottenstein
3911 Rappottenstein 10

Referentin:

Verena BergerBSc

Kosten:

€ 64 Teilnahmebeitrag

Kursverantwortliche:

Claudia Auer, 0676 4830688



Komm & koch mit der Bäuerin: Nudelspaß für Kids



Zielgruppe:

Alle Kinder zwischen 7 und 11 Jahren 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 Nudelteil und zaubern daraus köstliche Pasta-Kreationen.

Mitzubringen:

- Kochschürze (wenn vorhanden)

Anzahl: mind. 8, max. 12 Kinder

Anmeldung: online unter

www.baeuerinnen-noe.at/nr/3-0091239

oder mittels QR Code (siehe rechte Spalte)

Anmeldeschluss: 15.1.2026

Kursnummer: 3-0091239

Datum: Sa, 24.1.2026

9:00 - 11:30 Uhr

Kursort:

Bäuerinnenkursküche Groß Gerungs
Hauptplatz 210, 3920 Groß Gerungs

Referentinnen: Seminarbäuerinnen
Marion Kuben und Theresa Brandhofer



Kosten:

€ 30 Teilnahmebeitrag Kochkurs
Die anfallenden Lebensmittelkosten (ca. € 12)
werden beim Kurstag in bar einkassiert.

Kursverantwortliche:

Brigitte Rametsteiner, 0680 3172435



Ätherische Öle - Hausapotheke für die ganze Familie

Kursinhalt:

Unser Vortrag erklärt die Wirkung von ätherischen Ölen.
Welche gehören in eine Hausapotheke?
Welche sind für Kinder geeignet?

Anhand von Steckbriefen werden ätherische Öle, Hydrolate
und fette Pflanzenöle erklärt und die
Anwendungsmöglichkeiten besprochen.

Anzahl: mind. 6, max. 12 Personen

Anmeldung: online unter

www.baeuerinnen-noe.at/nr/3-0092302

oder mittels QR Code (siehe rechte Spalte)

Anmeldeschluss: 22.1.2026

Kursnummer: 3-0092302

Datum: Fr, 30.1.2026

19:30 - 21:30 Uhr

Kursort:

Bäuerinnenkursküche Groß Gerungs
Hauptplatz 210, 3920 Groß Gerungs

Referentin:

Anita Hahn

Kosten:

€ 18 Teilnahmebeitrag

Kursverantwortliche:

Michaela Böhm-Gundacker, 0664 73653369



Homöopathie für Nutztierhaltung - Grundkurs Komplexmittelapotheke 1

Zielgruppe:

Rinderhalter:innen, Anfängerkurs

Kursinhalt:

Grundlagen der Homöopathie, das Ähnlichkeitsprinzip, Potenzierung und Dosierung, Anwendung in der Nutztierhaltung, homöopathische Komplexmittelapotheke 1 für Tiere, Grundwissen über die darin enthaltenen Arzneien und deren Anwendung bei unseren Haustieren/Rindern
Grundlagen der Homöopathie, das Ähnlichkeitsprinzip, Potenzierung und Dosierung, Anwendung in der Nutztierhaltung, homöopathische Komplexmittelapotheke 1 für Tiere, Grundwissen über die darin enthaltenen Arzneien und deren Anwendung bei unseren Haustieren/Rindern

Wir besprechen die Komplexmittelapotheke für Haustiere. Die Arzneimittelbilder der darin enthaltenen homöopathischen Einzelmittel werden erklärt, um die Möglichkeit zu geben, ähnlich wirkende Heilmittel voneinander zu unterscheiden.

Die Homöopathie ist eine alternative Heilmethode, die rund 200 Jahre alt ist und heute noch die gleiche Gültigkeit besitzt wie damals. Gute Wirkung bei akuten und chronischen Krankheiten unserer Haustiere, keine Rückstände in Fleisch und Milch, daher keine Wartefristen, machen die homöopathische Therapie auch bei Nutztieren besonders interessant.

Anzahl: mind. 12, max. 20 Personen

Anmeldung: online unter

www.baeuerinnen-noe.at/nr/3-0092445

oder mittels QR Code (siehe rechte Spalte)

Anmeldeschluss: 9.2.2026

Kursnummer: 3-0092445

Datum: **Mi, 18.2.2026**

UND Do, 19.2.2026

jeweils 9:00 - 17:00 Uhr

Kursort:

Bäuerinnenkursküche Groß Gerungs
Hauptplatz 210, 3920 Groß Gerungs

Referentin:

Tierärztin
Dr. Elke Pöchlauer

Kosten:

€ 138 Teilnahmebeitrag gefördert

€ 276 Teilnahmebeitrag ungefördert

Kursverantwortliche:

Gisela Paulnsteiner, 0664 3246873



Mit Unterstützung von Bund, Land und Europäischer Union

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

 **WIR leben Land**
Gemeinsame Agrarpolitik Österreich




Kofinanziert von der
Europäischen Union

Weidenkugeln winden

Kursinhalt:

Selber eine Weidenkugel winden.
Das Erlernen der Fähigkeit, wie eine Kugel aus Weiden gewunden wird und man lange eine Freude damit hat. Weiters kann sie nach den eigenen Wünschen dekoriert werden.

Anzahl: mind. 10, max. 14 Personen

Anmeldung: online unter

www.baeuerinnen-noe.at/nr/3-0092052

www.baeuerinnen-noe.at/nr/3-0092053

oder mittels QR Code (siehe rechte Spalte)

Anmeldeschluss: 10.2.2026

- **Kursnummer:** 3-0092052

Datum: **Fr, 20.2.2026**

13:30 - 17:30 Uhr

- **Kursnummer:** 3-0092053

Datum: **Sa, 21.2.2026**

13:30 - 17:30 Uhr

Kursort:

Landwirtschaftliche Fach- und Berufsschule
Edelhof, 3910 Edelhof 1a

Referentin:

FL Ing. Maria Hahn

Kosten:

€ 40 Teilnahmebeitrag

Kosten für Dekomaterial wird vor Ort
gesondert verrechnet.

Kursverantwortliche:

Andrea Jank, 0664 2511656



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



Zielgruppe: Alle, die gerne backen!

Kursinhalt:

Entdecken Sie die faszinierende Welt des Tortenbackens, ideal für Anfänger:innen! Entfalten Sie Ihr Talent und lernen Sie, unter der fachkundigen Anleitung unserer erfahrenen Seminarbäuerin & Konditorin Christine Berthold wie man beliebte österreichische Klassiker wie Sacher-, Schwarzwälder-Kirsch-, Topfen- und Mohntorte selbst zaubert. Dieses Seminar ist perfekt für alle, die Schritt für Schritt die Grundlagen des Tortenbackens erlernen möchten. Sie werden nicht nur backen, sondern auch verschiedene Füllungen zubereiten und Ihre Torten auf einfache und effektvolle Weise verzieren. Dieser Tortenbackkurs wird exklusiv von Seminarbäuerin und Konditorin Christine Berthold abgehalten.

Mitzubringen:

- Kochschürze (wenn vorhanden)



Anzahl: mind. 12, max. 16 Personen

Anmeldung: online unter

www.baeuerinnen-noe.at/nr/3-0091240

oder mittels QR Code (siehe rechte Spalte)

Anmeldeschluss: 19.2.2026

Kursnummer: 3-0091240

Datum: **Fr, 27.2.2026**

13:00 - 17:00 Uhr

Kursort:

Bäuerinnenkursküche Groß Gerungs
Hauptplatz 210, 3920 Groß Gerungs



Referentin:

Seminarbäuerin Christine Berthold

Kosten:

€ 34 Teilnahmebeitrag Kochkurs

Die anfallenden Lebensmittelkosten (ca. € 15)
werden beim Kurstag bar einkassiert.

Kursverantwortliche:

Gisela Paulnsteiner, 0664 3246873



Zielgruppe:

Landwirt:innen und andere Interessierte, die Fragen zur Behandlung ihrer Obstbäume haben und fachkundige sowie praxisnahe Informationen wünschen

Kursinhalt:

Dieser Kurs vermittelt in Theorie und Praxis das richtige Schneiden von diversen Obst- und Beerengehölzen. Pflanzenphysiologie, Wuchsgesetze, Schneidetechnik, Standort und Sorten werden ein Thema sein. Ziel ist es, einfache Obstbaumschnitte selber durchführen zu können um schöne und ertragreiche Bäume und Beerensträucher zu erhalten.

Mitzubringen:

Warme Arbeitskleidung, Gartenschere - und nur wenn vorhanden eine Baumsäge (bitte keine Säge kaufen) Infos über das richtige Werkzeug gibt es auch beim Kurs

Anzahl: mind. 10, max. 15 Personen

Anmeldung: online unter

www.baeuerinnen-noe.at/nr/3-0091516

oder mittels QR Code (siehe rechte Spalte)

Anmeldeschluss: 5.3.2026

Kursnummer: 3-0091516

Datum: Fr, 13.3.2026

9:00 - 17:00 Uhr

Kursort:

Bäuerinnenkursküche Groß Gerungs
Hauptplatz 210, 3920 Groß Gerungs

Referent:

Ing. Georg Schramayr

Kosten:

€ 35 Teilnahmebeitrag gefördert

€ 80 Teilnahmebeitrag ungefördert

Kursverantwortliche:

Monika Lair, 0680 3320657

Irene Blasge, LFI NÖ, 05 0259 26108



Mit Unterstützung von Bund, Land und Europäischer Union

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

 **WIR leben Land**
Gemeinsame Agrarpolitik Österreich



Kofinanziert von der
Europäischen Union

Landwirtschaft versus Anrainer und Freizeitinteressen



Zielgruppe:

Bäuerinnen und Bauern, die sich darüber informieren wollen was das Gesetz sagt, wenn es zu Konflikten mit Anrainer:innen, Wanderern bzw. Radfahrer:innen kommt.

Kursinhalt:

- Was sagt das Gesetz wenn...
Mensch und Hund durch die Wiese laufen?
Ich als Bäuerin am Wochenende mit Maschinen auf meinen Feldern fahre?
Im Sommer Gülle ausgebracht wird?
Ungebetene Gäste meinen Stall "betreten"?
Mountainbiker:innen im Wald unterwegs sind?

Anzahl: mind. 12, max. 30 Personen

Anmeldung: online unter

www.baeuerinnen-noe.at/nr/3-0092054

oder mittels QR Code (siehe rechte Spalte)

Anmeldeschluss: 12.3.2026

Kursnummer: 3-0092054

Datum: Fr, 20.3.2026

19:30 - 21:00 Uhr

Kursort:

Gasthaus Höfing
Hauptplatz 34, 3925 Arbesbach

Referent:

Ing. Mag. Alfred Kalkus von der
Rechtsabteilung der LK NÖ

Kosten:

kostenlos

Kursverantwortlich:

Silvia Bauer, 0664 5318450



Permakultur im Hausgarten - Basiswissen



Kursinhalt:

Im Einführungskurs erfährst du von Permakulturspezialistin und Naturgärtnerin Birgit Hofer alles über die Grundlagen der Permakultur.

Du nimmst wertvolles Wissen rund um die Geschichte, die Idee, die Selbstversorgung und Umsetzung im Garten mit. Im ersten Praxisteil lernst du, wie du die Permakultur für dein Zuhause umsetzen kannst.

Mitzubringen:

Gutes Schuhwerk, wetterbedingte Kleidung, ev. Notizblock und Stift

Anzahl: mind. 15, max. 20 Personen

Anmeldung: online unter

www.baeuerinnen-noe.at/nr/3-0092079

oder mittels QR Code (siehe rechte Spalte)

Anmeldeschluss: 12.4.2026

Kursnummer: 3-0092079

Datum: Sa, 18.4.2026
14:00 - 18:00 Uhr

Kursort:

Birgit Hofer
Mannshalm 15, 3931 Schweiggers

Referentin:

Naturgärtnerin Birgit Hofer

Kosten:

€ 27 Teilnahmebeitrag

Kursverantwortliche:

Andrea Jank, 0664 2511656



Permakultur im Hausgarten - aufbauend zum Basiswissen



Kursinhalt:

Permakulturspezialistin und Naturgärtnerin Birgit Hofer gibt hilfreiche Tipps und umfangreiches Wissen mit, wie Permakultur in deinem Hausgarten funktioniert und wie wichtig dabei die Bodenverhältnisse sind.

Konkrete Umsetzungsideen, Beispiele und Bilder werden dich zum Nachahmen anregen und in der Frage-/Antwortrunde bekommst du sicher viele Alternativen für deinen Hausgarten.

Mitzubringen:

Gutes Schuhwerk, wetterbedingte Kleidung, ev. Notizblock und Stift

Anzahl: mind. 15, max. 20 Personen

Anmeldung: online unter

www.baeuerinnen-noe.at/nr/3-0092081

oder mittels QR Code (siehe rechte Spalte)

Anmeldeschluss: 19.4.2026

Kursnummer: 3-0092081

Datum: Sa, 25.4.2026
14:00 - 18:00 Uhr

Kursort:

Birgit Hofer
Mannshalm 15, 3931 Schweiggers

Referentin:

Naturgärtnerin Birgit Hofer

Kosten:

€ 27 Teilnahmebeitrag

Kursverantwortliche:

Andrea Jank, 0664 2511656



Vorschau/Termine

der Bäuerinnen im Gebiet Groß Gerungs 2025/2026

Die Bäuerinnen.

... im Gebiet Groß Gerungs

Thermenfahrt in die St. Martinstherme



www.stmartins.at

Tag der Bäuerin 2026

15.1.2026, GH Mathe in Etzen, nachmittags

Programm:

- „Gerne Frau sein, gerne Bäuerin sein“
 - Die Rolle der Frau in der Gesellschaft/Landwirtschaft (Vortrag von der Autorin, Journalistin und Moderatorin Sabine Kronberger)
- Vorstellung „Pflege Immergrün“ durch Birgit Dawa
- Betriebsvorstellung der Firma Reinsaat aus dem Hornerwald mit anschließendem Saatgutverkauf vor Ort

Mit Unterstützung von Bund, Land und Europäischer Union

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

WIR leben Land
Gemeinsame Agrarpolitik Österreich



lk

Die Bäuerinnen

Lebensqualität
Bauernhof

Ländliches
Fortbildungsinstitut
LFI

1tägiger Ausflug, Frühjahr 2026 – Anfang Mai

- Besichtigung der größten Molkerei Österreichs, der Berglandmilch in Aschbach
- Besuch der Gärtnerei Käfer in Gresten – „Fernsehgärtner“
- Weiterfahrt zum Mostheurigen & Alpakahof Wagner-Hubbauer („Alpaka-Kathi“ von der Sendung Bauer sucht Frau)



1tägiger Radausflug – nähere Details folgen!



**Den-Rechnungsbetrag-bitte-sofort-nach-Erhalt-der-Rechnung-¶
(per-email)-auf-das-Bäuerinnenkonto-einzahlen.-¶**

|BAN:-AT60-3258-9000-0002-3606¶

-BIC:-RLNWA TW1589¶

**Ausnahme:-die-Teilnahmebeträge/Lebensmittelkosten-werden-vor-Ort-
einkassiert.¶**

**!!!-Sollte-nach-einer-Anmeldung-eine-Teilnahme-nicht-möglich-sein,-ist-
selbstständig-um-einen-Ersatz-zu-suchen-bzw.-bei-der-Kursverantwortlichen-
nachzufragen-ob-es-eine-Warteliste-gibt.-¶**

**Wird-kein-Ersatz-gefunden,-sind-Buskosten-und-Teilnahmebeiträge-jedenfalls-zu-
bezahlen!!!¶**

GEBIET OTTENSCHLAG

Die Bäuerinnen.

... im Gebiet Ottenschlag

Die zuständige GEBIETSBÄUERIN mit Ihren Stellvertreterinnen

- Beatrix MENEDER 3912 Grafenschlag 21 0664 1689707
- Andrea RAMEDER 3664 Reitzendorf 7 0664 1632354
- Edith GAISWINKLER 3633 Saggraben 82 0664 7652207

Die zuständigen GEMEINDEBÄUERINNEN im Gebiet Ottenschlag:

- Gemeinde Grafenschlag Gertrude Huber 0650 3550266
- Gemeinde Sallingberg Ulrike Steindl 0664 4026509
- Gemeinde Ottenschlag Nicole Rosenmayr 0664 73170607
- Gemeinde Kirchschatz Katharina Praher 0664 9928488
- Gemeinde Kottes-Purk Martina Glaßner 0680 2121129
- Gemeinde Martinsberg Andrea Rameder 0664 1632354
- Gemeinde Schönbach Edith Gaiswinkler 0664 7652207
- Gemeinde Bad Traunstein Sabine Gößl 0664 73720327

**Den Rechnungsbetrag bitte sofort nach Erhalt der Rechnung
(per email) auf das Bäuerinnenkonto einzahlen.**

IBAN: AT41 3299 0000 0631 0841

BIC: RLNWATWWZWE

**Ausnahme: die Teilnahmebeträge/Lebensmittelkosten werden vor
Ort einkassiert.**

**!!! Sollte nach einer Anmeldung eine Teilnahme nicht möglich sein,
ist selbstständig um einen Ersatz zu suchen bzw. bei der
Kursverantwortlichen nachzufragen ob es eine Warteliste gibt.
Wird kein Ersatz gefunden, sind Buskosten und Teilnahmebeiträge
jedenfalls zu bezahlen!!!**

Komm & koch mit der Bäuerin: 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 Geschmacks-erlebnisse.

Mitzubringen: Kochschürze (wenn vorhanden)

Anzahl: mind. 12, max. 16 Personen

Anmeldung: online unter

www.baeuerinnen-noe.at/nr/3-0091288

oder mittels QR Code (siehe rechte Spalte)

Anmeldeschluss: 21.10.2025

Kursnummer: 3-0091288

Datum: **Di, 28.10.2025**

13:00 - 17:00 Uhr

Kursort:

Bezirksbauernkammer Zwettl
Pater Werner-Deibl-Straße 8, 3910 Zwettl

Referentin:

Seminarbäuerin
Marion Kuben



Kosten:

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

Kursverantwortliche:

Martina Glaßner, 0680 2121129



Komm & koch mit der Bäuerin: 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 (wenn vorhanden)

Anzahl: mind. 12, max. 16 Personen

Anmeldung: online unter

www.baeuerinnen-noe.at/nr/3-0091138

www.baeuerinnen-noe.at/nr/3-0091141

oder mittels QR Code (siehe rechte Spalte)

Anmeldeschluss: 25.1.2026

Kursnummer: 3-0091138

Datum: **Fr, 30.1.2026**

18:00 - 22:00 Uhr

Kursnummer: 3-0091141

Datum: **Sa, 31.1.2026**

9:00 - 13:00 Uhr

Kursort:

Bezirksbauernkammer Zwettl
Pater Werner-Deibl-Straße 8, 3910 Zwettl

Referentin:

Seminarbäuerin
Theresa Brandhofer



Kosten:

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

Kursverantwortliche:

Beatrix Meneder, 0664 1689707



Stoffdruck mit alten Modeln

Kursinhalt:

Stoffdruck für Anfänger.
Gestalten von kleinen Deckerln und Tischläufern

Mitzubringen:

Arbeitsschürze, Stoffe für Probedrucke

Anzahl: mind. 8, max. 10 Personen

Anmeldung: online unter

www.baeuerinnen-noe.at/nr/3-0092085
oder mittels QR Code (siehe rechte Spalte)

Anmeldeschluss: 13.2.2026

Kursnummer: 3-0092085

Datum: Sa, 21.2.2026
8:30 - 12:30 Uhr

Kursort:

Mohnhof Gressl
Haiden 11, 3631 Ottenschlag

Referentin:

Fachlehrerin Ing. Margarete Greßl

Kosten:

€ 20 Teilnahmebeitrag inkl. Materialkosten

Kursverantwortliche:

Margarete Gressl, 0699 18107616



Thermenfahrt Geinberg



Programm:

Abfahrt: 6.00 Uhr

pünktlich von Ottenschlag beim Feuerwehrhaus.

Das Spa Resort Geinberg ist eine Wellness- und Thermenlandschaft in der Gemeinde Geinberg im oberösterreichischen Innviertel und mit 102.000 m² die größte Therme Oberösterreichs. Durchschnittlich 1000 bis 2000 Personen besuchen die Thermenlandschaft täglich. [Wikipedia](#)

Wir treten die Heimfahrt um 19.30 Uhr an.

Anzahl: mind. 40, max. 50 Personen

Anmeldung: online unter

www.baeuerinnen-noe.at/nr/3-0092092
oder mittels QR Code (siehe rechte Spalte)

Anmeldeschluss: 26.2.2026

Kursnummer: 3-0092092

Datum: Mi, 18.3.2026

Kosten:

€ 60 Teilnahmebeitrag

Kursverantwortliche:

Maria Holzinger, 0664 4521706



Vorschau/Termine

der Bäuerinnen im Gebiet Ottenschlag 2025/2026

Die Bäuerinnen
... im Gebiet Ottenschlag

Tag der Bäuerin – Montag, 19. Jänner 2026 in der Kammerbühne Ottenschlag
“Nachhaltige Selbstversorgung mit Stil: ökologisch gedacht – einfach gemacht“
Sabine Kahrer plant und gibt Tipps für essbare Kleingärten als Selbstversorger.

Sockenball - Freitag, 23. Jänner 2026 im Martinssaal in Martinsberg

GEBIET ZWETTL

Gebietsbäuerin Romana Weber

0650 5166623, romanaweber.kurs@gmail.com

Gebietsbäuerin-Stv. Erna Heider, 0664 1820069, erna.heider@wvnet.at

Gebietsbäuerin-Stv. Simone Pichler, 0664 2264806, s.wolschlager@gmx.at

Gemeinde Großgöttfritz

Gemeindebäuerin Silvia Zeininger, 0676 840678875, silvia.zeininger@icloud.com

Gemeinde Scheiggers

Gemeindebäuerin Silvia Koppensteiner, 0664 5897614, info@bio-milchhof.at

Gemeinde Waldhausen

Gemeindebäuerin Katharina Ebner, 0664 2132317, fichti_1991@gmx.net

Gemeinde Zwettl

Gemeindebäuerin Erna Heider, 0664 1820069, erna.heider@wvnet.at



Halb-Tagesausflug Lagerhaus Zwettl und Stift Zwettl

Zielgruppe: ALLE Interessierten

Programm:

13 Uhr Treffpunkt

vor der Lagerhaus-Taverne

Führung bei Pfanni Kartoffeln - Dauer ca. 1 Stunde



**14.45 Uhr Treffpunkt in Stift Zwettl
beim Klosterladen**

Stiftsführung - Dauer ca. 90 Minuten



**!! Fahrt mit dem privaten PKW –
wenn möglich Fahrgemeinschaften bilden!!**

Anzahl: mind. 20, max. 30 Personen

Anmeldung: online unter

www.baeuerinnen-noe.at/nr/3-0092223

www.baeuerinnen-noe.at/nr/3-0092226

oder mittels QR Code (siehe rechte Spalte)

Anmeldeschluss: 29.9.2025

Yoga

Zielgruppe: ALLE, die "neugierig" sind.

!!Keine Vorerfahrungen notwendig!!

Kursinhalt:

Hatha Yoga für Körper, Geist und Seele.

Hatha-Yoga ist eine ganzheitliche Praxis die Körper, Geist und Seele in Einklang bringt.

Im Mittelpunkt stehen körperliche Übungen (Asanas), Atemtechniken (Pranayama) und Achtsamkeit.

Durch die bewusste Verbindung von Bewegung und Atmung wird die Muskulatur gestärkt, der Geist beruhigt und die innere Ausgeglichenheit unterstützt.

Im Hatha-Yoga geht es weniger um Leistung, sondern vielmehr um das bewusste Spüren des eigenen Körpers und das Erleben des gegenwärtigen Moments.

die Übungen werden achtsam und oft in ruhigeren Abfolgen ausgeführt, wodurch sie für Einsteiger genauso geeignet sind wie für Fortgeschrittene.

diese Praxis wirkt sich positiv auf das Nervensystem aus, fördert Entspannung und kann helfen Stress abzubauen.

gleichzeitig stärkt sie das Körperbewusstsein und unterstützt eine gesunde Haltung sowie mehr Energie im Alltag.

Mitzubringen:

bequeme Kleidung, rutschfeste Matte, Wasserflasche

Anzahl: mind. 10, max. 12 Personen

Anmeldung: online unter

www.baeuerinnen-noe.at/nr/3-0092234

oder mittels QR Code (siehe rechte Spalte)

Anmeldeschluss: 22.10.2025

Kursnummer: 3-0092223

Datum: Di, 7.10.2025

13:00 – ca 16:15 Uhr

Kursnummer: 3-0092226

Datum: Mi, 8.10.2025

13:00 - 16:15 Uhr

Kosten:

€ 18 Teilnahmebeitrag

Kursverantwortliche:

Erika Hofstetter, 0664 9740996



Kursnummer: 3-0092227

Datum: Mi, 5.11.2025, 12.11., 19.11.,
26.11., 3.12.2025

immer 18:00 - 19:15 Uhr

Kursnummer: 3-0092234

Datum: 14.1., 21.1., 4.2., 11.2.,
18.2.2026

immer 18:00 - 19:15 Uhr

Kursort:

Eichenstube

Unterrabenthan 7, 3910 Zwettl

Referentin: Zsuzsanna Eichinger

Kosten:

€ 75 Teilnahmebeitrag

**Der Teilnehmerbetrag ist bitte am
1. Kurstag VOR ORT zu bezahlen.**

Zusätzlich: Raummiete von € 2,-/Abend.

Kursverantwortliche:

Romana Weber, 0650 5166623



Astschneidtechnik - Holz

Zielgruppe: Alle Bastelfreudigen
Kinder ab 8 Jahren dürfen gerne mitbasteln!

Kursinhalt:

Wer gerne bastelt und was Neues ausprobieren möchte ist bei diesem Kurs richtig.
Der Kreativität und Fantasie sind keine Grenzen gesetzt.
Wir werden aus Holz-Astscheiben einzigartige Stücke anfertigen. Jedes Stück ist somit ein Unikat.
Das Thema unseres kreativen Abends steht ganz unter dem Zeichen von Weihnachten.

Anzahl: mind. 10, max. 25 Personen

Anmeldung: online unter

www.baeuerinnen-noe.at/nr/3-0092239

oder mittels QR Code (siehe rechte Spalte)

Anmeldeschluss: 29.10.2025



Kursnummer: 3-0092239

Datum: Fr, 14.11.2025

19:30 Uhr

Kursort:

Raiffeisenlagerhaus Taverne Zwettl
Pater Werner Deibl-Straße, 3910 Zwettl

Referent::

Fritz Kadernaschka

Kosten:

€ 15 Teilnahmebeitrag

Kursverantwortliche:

Monika Wagner, 0676 4455093



1tägige Thermenfahrt ASIA LINSBERG

Programm:

**Abfahrt: 6.00 Uhr in Zwettl
(Feuerwehrhaus)**

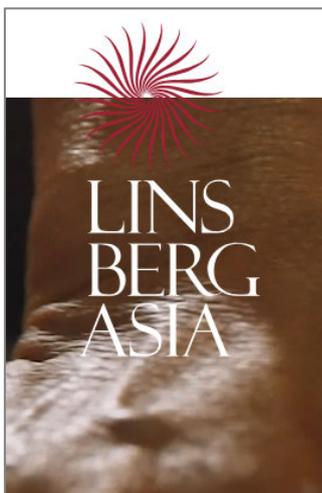
Anzahl: mind. 45, max. 100 Personen

Anmeldung: online unter

www.baeuerinnen-noe.at/nr/3-0092241

oder mittels QR Code (siehe rechte Spalte)

Anmeldeschluss: 5.11.2025



Kursnummer: 3-0092241

Datum: Mi, 26.11.2025

Kosten:

€ 76 Teilnahmebeitrag **mit Sauna**

Kursverantwortliche:

Michaela Grassinger, 0677 61178405



~ Thermen.at

Therme Linsberg Asia - Niederösterreich | WEBH...

Adventfahrt Schloss Weinberg



Programm:

**Abfahrt: 14.00 Uhr in Zwettl
(Feuerwehrhaus)**

Stopp in Kefermarkt – Flügelaltar für ca. 30 min.
Weiterfahrt zum Adventmarkt Schloss Weinberg
Die Heimreise treten wir um 18 Uhr an.

Anzahl: mind. 48, max. 100 Personen

Anmeldung: online unter

www.baeuerinnen-noe.at/nr/3-0092246

oder mittels QR Code (siehe rechte Spalte)

Anmeldeschluss: 26.11.2025



Kursnummer: 3-0092246

Datum: Fr, 12.12.2025

Kosten:

€ 24 Teilnahmebeitrag

Kursverantwortliche:

Erna Heider, 0664 1820069



Kabarett Simpl - "Märchen ohne Ende"

Programm:

**Abfahrt: 13.00 Uhr in Zwettl
(Feuerwehrhaus)**

Legen wir die Fakten endgültig zu den Akten? Oder gibt es noch einen, der auszieht, die Wahrheit zu lernen? Das Tischlein deckt sich mit allerlei Märchen und die Lügner holen den Knüppel aus dem Sack. Was kann man noch wissen, wenn man niemandem mehr was glauben kann? Die Wahrheit hat sich am vergifteten Apfel verschluckt, liegt jetzt im gläsernen Sarg und wartet darauf wachgeküsst zu werden. Aber der Prinz der Vernunft findet gerade sein Pferd nicht. Märchen ohne Ende? Es sieht ganz so aus, als würde uns das „happy end“ gerade aus den Händen gleiten. Ein amerikanischer Lügenbold hat der Welt per Dekret den Untergang verordnet. So scheint es zumindest. Kommen Sie in den Simpl und lassen Sie sich das Märchen vom guten Ende auftischen.

**19.30 Uhr Einkehrstopp bei der Heimfahrt
in Palt beim Heurigen Rosenberger.**



Anzahl: mind. 45, max. 48 Personen

Anmeldung: online unter

www.baeuerinnen-noe.at/nr/3-0092248

oder mittels QR Code (siehe rechte Spalte)

Anmeldeschluss: 29.10.2025

Kursnummer: 3-0092248

Datum: Fr, 16.01.2026

Kosten:

€ 108 Teilnahmebeitrag

Kursverantwortliche:

Erna Heider, 0664 1820069



Komm & koch mit der Bäuerin: 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 (wenn vorhanden)

Anzahl: mind. 12, max. 16 Personen

Anmeldung: online unter

www.baeuerinnen-noe.at/nr/3-0091352

www.baeuerinnen-noe.at/nr/3-0091355

www.baeuerinnen-noe.at/nr/3-0091357

oder mittels QR Code (siehe rechte Spalte)

Anmeldeschluss: 17.12.2025

- **Kursnummer:** 3-0091352
Datum: **Mo, 19.1.2026**
13:30 - 17:30 Uhr
- **Kursnummer:** 3-0091355
Datum: **Di, 20.1.2026**
8:30 - 12:30 Uhr
- **Kursnummer:** 3-0091357
Datum: **Sa, 24.1.2026**
8:30 - 12:30 Uhr

Kursort:

Bezirksbauernkammer Zwettl, Kursküche
Pater Werner-Deibl-Straße 8, 3910 Zwettl

Referentin:

Seminarbäuerin
Romana Weber



Kosten:

€ 34 Teilnahmebeitrag Kochkurs
Die anfallenden Lebensmittelkosten von
max. € 25 werden beim Kurstag bar
einkassiert.

Kursverantwortliche:

Romana Weber, 0650 5166623



„Zuckerkrankheit“/Diabetes - Dein Körper im Ungleichgewicht

Kursinhalt:

- Was ist Diabetes und kann es Jede/Jeden von uns treffen?
- Wie gefährlich ist Schwangerschaftsdiabetes?

Diabetes mellitus, auch bekannt als Zuckerkrankheit, ist eine Stoffwechselerkrankung bei der der Blutzuckerspiegel dauerhaft erhöht ist.

Es gibt verschiedene Formen von Diabetes.

Wie gehe ich damit um? - Diese Fragen und mehr dazu, können bei diesem Vortrag besprochen werden.

Anzahl: mind. 10, max. 40 Personen

Anmeldung: online unter

www.baeuerinnen-noe.at/nr/3-0092270

oder mittels QR Code (siehe rechte Spalte)

Anmeldeschluss: 8.1.2026

Kursnummer: 3-0092270

Datum: Do, 22.1.2026

19:30 - 21:30 Uhr

Kursort:

Raiffeisenlagerhaus Taverne Zwettl
Pater Werner Deibl-Straße, 3910 Zwettl

Referentin:

Andrea Reinold

Kosten:

€ 10 Teilnahmebeitrag

Kursverantwortliche:

Monika Wagner, 0676 4455093



Malkurs Acryl

Zielgruppe:

Für Kreative und Malbegeisterte von Anfänger bis Fortgeschrittene. Alter spielt keine Rolle.

Kursinhalt:

Malen in Acryl und Spachteltechniken.

Motive nach freier Wahl.

Es besteht auch die Möglichkeit der Herstellung von abstrakten Gipsfiguren

Mitzubringen:

- 2 Leinwände (Keilrahmen) Größe nach eigenem Bedarf.
- Acrylfarben und Pinsel, wenn vorhanden bzw. gegen Aufpreis
- Material für etwaige Gipsfiguren ist vor Ort vorhanden!

Anzahl: mind. 5, max. 8 Personen

Anmeldung: online unter

www.baeuerinnen-noe.at/nr/3-0092271

oder mittels QR Code (siehe rechte Spalte)

Anmeldeschluss: 8.1.2026



- **Kursnummer:** 3-0092271
Datum: Fr, 23.1.2026, 17:00 – 20:00 Uhr
UND Sa, 24.1.2026, 9:00 – 17:00 Uhr

- **Kursnummer:** 3-0092273
Datum: Fr, 30.1.2026, 17:00 – 20:00 Uhr
UND Sa, 31.1.2026, 9:00 – 17:00 Uhr

Kursort:

Atelier Renate Amon
Niederneustift 77, 3924 Rosenau Schloss

Referentin:

Renate Amon

Kosten:

€ 95 Teilnahmebeitrag

Kursverantwortliche:

Renate Waldhäusl, 0664 73830593



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



Zielgruppe:

Alle, die gerne backen!

Kursinhalt:

Entdecken Sie die faszinierende Welt des Tortenbackens, ideal für Anfänger:innen! Entfalten Sie Ihr Talent und lernen Sie, unter der fachkundigen Anleitung unserer erfahrenen Seminarbäuerin & Konditorin Christine Berthold wie man beliebte österreichische Klassiker wie Sacher-, Schwarzwälderkirch-, Topfen- und Mohntorte selbst zaubert. Dieses Seminar ist perfekt für alle, die Schritt für Schritt die Grundlagen des Tortenbackens erlernen möchten. Sie werden nicht nur backen, sondern auch verschiedene Füllungen zubereiten und Ihre Torten auf einfache und effektvolle Weise verzieren. Dieser Tortenbackkurs wird exklusiv von Seminarbäuerin und Konditorin Christine Berthold abgehalten.

Mitzubringen:

- Kochschürze (wenn vorhanden)

Anzahl: mind. 12, max. 16 Personen

Anmeldung: online unter

www.baeuerinnen-noe.at/nr/3-0091364

www.baeuerinnen-noe.at/nr/3-0091368

oder mittels QR Code (siehe rechte Spalte)



Anmeldeschluss: 17.12.2025

- **Kursnummer:** 3-0091364

Datum: **Mo, 26.1.2026**

13:30 - 17:30 Uhr

- **Kursnummer:** 3-0091368

Datum: **Di, 27.1.2026**

8:30 - 12:30 Uhr

Kursort:

Bezirksbauernkammer Zwettl, Kursküche
Pater Werner-Deibl-Straße 8, 3910 Zwettl

Referentin:

Seminarbäuerin
Christine Berthold



Kosten:

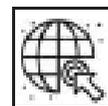
€ 34 Teilnahmebeitrag Kochkurs
Die anfallenden Lebensmittelkosten von
max. € 25 werden beim Kurstag bar
einkassiert.

Kursverantwortliche:

Romana Weber, 0650 5166623



Brennpunkt Bauernhof Gut versichert im landwirtschaftlichen Bereich



Zielgruppe: Bäuerinnen und Bauern, die Interesse an der
Absicherung ihrer Familien bzw. des Betriebes haben

Kursinhalt:

Anhand von Praxis-Beispielen werden

- Unklarheiten beseitigt - z.B. greift die Haftpflichtversicherung für Beschädigungen an ausgeborgten Gerätschaften?
- Interessante Situationen erörtert - z.B. Versicherungsschutz bei Kindern in verschiedenen Lebensphasen (Auszug, Präsenzdient, etc.)
- Wissenswertes besprochen - z.B. Was passiert bei grob fahrlässig herbeigeführten Feuerschäden
- Überraschendes ans Tageslicht gebracht - z.B. die Höhe der Sozialversicherungsleistungen in den verschiedensten Leistungsfällen (Unfall/Pensionsfall/etc.)

Anzahl: mind. 10, max. 50 Personen

Anmeldung: online unter

www.baeuerinnen-noe.at/nr/3-0092274

oder mittels QR Code (siehe rechte Spalte)

Anmeldeschluss: 28.1.2026

- **Kursnummer:** 3-0092274

Datum: **Mi, 11.2.2026**

19:30 - 20:30 Uhr

Kursort:

ONLINE! zu Hause am PC
Die Zugangsdaten/der Link zum
Vortrag werden rechtzeitig und nach
Bezahlung der Kurskosten **per e-mail**
zugesendet.

Referentin:

Bettina Pabisch



Kosten:

kostenfrei

Kursverantwortliche:

Silvia Koppensteiner, 0664 5897614



2tägige Thermenfahrt Bad Schallerbach

Programm:

**Abfahrt um 6.30 Uhr
beim Feuerwehrhaus in Zwettl**

- Ganztägige Nutzung der Therme und der
- Karibischen Saunawelt und Oriental World
- Exquisites 5-Gang-Dinner am Abend ab 17.30 Uhr
- Reichhaltiges und regionales Frühstücksbuffet

Antritt der Heimreise um 19 Uhr

Anzahl: mind. 40, max. 50 Personen

Anmeldung: online unter

www.baeuerinnen-noe.at/nr/3-0092275

oder mittels QR Code (siehe rechte Spalte)

Anmeldeschluss: 28.1.2026



Kursnummer: 3-0092275

Datum: Di, 3.3.2026

Kosten:

€ 300 Teilnahmebeitrag
(EZ Zuschlag € 26,-)

Kursverantwortliche:

Michaela Grassinger, 0677 61178405



Winterschnitt bei Obstbäumen und Beerensträuchern



Zielgruppe:

Landwirt:innen und andere Interessierte, die Fragen zur Behandlung ihrer Obstbäume haben und fachkundige sowie praxisnahe Informationen wünschen

Kursinhalt:

Dieser Kurs vermittelt in Theorie und Praxis das richtige Schneiden von diversen Obst- und Beerengehölzen. Pflanzenphysiologie, Wuchsgesetze, Schneidetechnik, Standort und Sorten werden ein Thema sein. Ziel ist es, einfache Obstbaumschnitte selber durchführen zu können um schöne und ertragreiche Bäume und Beerensträucher zu erhalten.

Mitzubringen:

Warme Arbeitskleidung, Gartenschere - und nur wenn vorhanden eine Baumsäge (bitte keine Säge kaufen) Infos über das richtige Werkzeug gibt es auch beim Kurs

Anzahl: mind. 10, max. 15 Personen

Anmeldung: online unter

www.baeuerinnen-noe.at/nr/3-0092284

oder mittels QR Code (siehe rechte Spalte)

Anmeldeschluss: 25.2.2026

Kursnummer: 3-0092284

Datum: Mi, 11.03.2026

9:00 - 17:00 Uhr

Kursort:

Betrieb von Romana Weber
Oberstrahlbach 26, 3910 Zwettl

Referent:

Ing. Georg Schramayr

Kosten:

€ 35 Teilnahmebeitrag gefördert
€ 80 Teilnahmebeitrag ungefördert

Kursverantwortliche:

Romana Weber, 0650 5166623
Irene Blasge, LFI NÖ, 05 0259 26108



Mit Unterstützung von Bund, Land und Europäischer Union

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

 **WIR leben Land**
Gemeinsame Agrarpolitik Österreich



Vorschau/Termine

der Bäuerinnen im Gebiet Zwettl 2025/2026



ABEND DER BÄUERIN 2026

Mittwoch, 28. Jänner 2026

19.30 Uhr in der Lagerhaustaverne Zwettl

- „Bewegungstherapie nach Liebscher-Bracht“ mit Elfi Böhm

**Den Rechnungsbetrag bitte sofort nach Erhalt der Rechnung
(per email) auf das Bäuerinnenkonto einzahlen.**

IBAN: AT51 3299 0000 0003 1948

BIC: RLNWATWWZWE

**Ausnahme: die Teilnahmebeträge/Lebensmittelkosten werden vor Ort
einkassiert.**

**!!! Sollte nach einer Anmeldung eine Teilnahme nicht möglich sein, ist
selbstständig um einen Ersatz zu suchen bzw. bei der Kursverantwortlichen
nachzufragen ob es eine Warteliste gibt. Wird kein Ersatz gefunden, sind
Buskosten und Teilnahmebeiträge jedenfalls zu bezahlen!!!**