

Bildungsprogramm 2025/2026

Die Bäuerinnen und Frauen im ländlichen Raum in den Bezirken Baden und Mödling



Mit freundlicher Unterstützung von:



Impressum:

Eigentümerin, Herausgeberin und Verlegerin: Bezirksbauernkammern Baden & Mödling
Pfaffstättner Straße 3, 2500 Baden in Zusammenarbeit mit
„Die Bäuerinnen und Frauen im ländlichen Raum im Bezirk Baden und im Bezirk Mödling“
Tel.: 05 0259 40200, E-Mail: office@baden.lk-noe.at, www.baeuerinnen-noe.at

Für den Inhalt verantwortlich:

Bezirksbäuerin Irene Pechhacker – Baden, Bezirksbäuerin Melanie Gausterer - Mödling

Redaktion und Gestaltung: Sabine Fröhlich, Zita Schoys - Redaktionsschluss: 30. Juni 2025

Fotos: Bezirksbauernkammern Baden & Mödling,

Titelfoto: Bezirksbauernkammern Baden & Mödling

Druck: Hauseigene Druckerei

Termin-, Orts- und Programmänderungen vorbehalten!

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

BLEIBEN WIR IN KONTAKT



Vorwort

Kammerobmann Mödling
Hannes Schabbauer
Bezirksbäuerin Mödling
Melanie Gausterer
Bezirksbäuerin Baden
Irene Pechhacker
Kammerobmann Baden
Johann Krammel



Liebe Bäuerinnen, liebe Winzerinnen, liebe Frauen im ländlichen Raum!

Mit großer Freude präsentieren wir euch unser diesjähriges Bildungsprogramm. Für uns beide, **Melanie Gausterer**, Bezirksbäuerin Mödling, und **Irene Pechhacker**, Bezirksbäuerin Baden, ist dieses Programm eine ganz besondere Premiere.

Zum einen, weil es das erste Bildungsprogramm ist, das wir in unseren Funktionen und gemeinsam mit unseren motivierten Teams erstellt haben. Und zum anderen haben wir zum ersten Mal die Kräfte der Bäuerinnen, Winzerinnen und Frauen im ländlichen Raum der Bezirke Mödling und Baden gebündelt, um ein gemeinsames Programm auf die Beine zu stellen. Diese Zusammenarbeit ist ein wichtiger Schritt, um unser Wissen gemeinschaftlich weiterzugeben, voneinander zu lernen und unsere Regionen noch stärker zu vernetzen. Als Frauen, die tief in unseren ländlichen Regionen verwurzelt sind, begrüßen wir diese Vernetzung sehr.

Wichtig ist uns außerdem der Dialog mit den Konsumenten von morgen, was wir durch Besuche in Volksschulklassen zeigen. In unseren Bezirken dürfen wir zudem neue Seminarbäuerinnen begrüßen, und es gibt die Möglichkeit für Schulklassen, Betriebe mit dem Angebot „Schule am Bauernhof“ zu besuchen.

Es erwartet euch ein vielfältiges Programm, das von praktischen Kursen über interessante Seminare bis hin zu kreativen Workshops reicht. Wir sind überzeugt, dass für jede etwas Spannendes dabei sein wird und freuen uns auf viele Anmeldungen, einen regen Austausch und darauf, gemeinsam Neues zu entdecken und zu lernen. Voller Vorfreude auf die neue Bildungssaison verbleiben wir mit herzlichen Grüßen,

eure Bezirksbäuerinnen

Irene Pechhacker (Bezirk Baden)

Zur Person:

Ich wohne und arbeite in Klein Mariazell (Gemeinde Altenmarkt im Triestingtal), bewirtschafte mit meiner Familie einen Grünlandbetrieb mit Milchwirtschaft, Mutterkühen und Forstbetrieb. Ich bin Mutter von 5 erwachsenen Kindern und darf mich über 8 Enkelkinder freuen.

Melanie Gausterer (Bezirk Mödling)

Zur Person:

Ich bin verheiratet, Mutter zweier Töchter und führe mit meiner Familie in Guntramsdorf einen landwirtschaftlichen Betrieb. Zusätzlich unterstütze ich meinen Mann bei der Arbeit mit unseren Legehennen, Mastschweinen und unserem Ab-Hof-Verkauf.

Inhaltsverzeichnis

Bäuerinnen und Frauen im ländlichen Raum im Bezirk Baden

Gärten klimafit machen / Soziale Medien I	5
Komm & Koch mit der Bäuerin: Strudelfreuden / Naturapotheke	6
Wie lerne ich mit Wutausbrüchen, Zappelphilipp, .../Komm & Koch Erdäpfelkreationen	7
Komm & koch: Erdäpfel / Wien – Meine Geschichte	8
Komm & koch: Lust auf Wild / Komm & koch: Nudelküche	9
Workshop Tipps und Tricks für den Haushalt/ Komm & koch: Weihnachtliche Backkunst	10
Komm & koch: Weihnachtliche Backkunst / Nähen eines Trachtenrockes	11
Komm & koch: Fermentieren / Obstbaumschnitt-Seminar	12
Tag der Bäuerin	13
Stoffdruck mit Holzmodellen / Komm & koch: Lerne selbst Brot zu backen	14
Komm & koch: Lust auf Palatschinen / Komm & koch: Nudelspaß für Kids	15
Nähen für Anfänger / Stadtspaziergang Mödling	16
Tag der jungen Frau am Bauernhof Baden & Mödling / Komm & koch: Phantasiev. Desserts	17
Komm & koch: Phantasievolle Desserts / Komm & koch: Osterbackstube	18
Korbflechten mit Weide / Komm & koch: Lust auf Palatschinken ...	19
Komm & koch: Lust auf Palatschinken... / St. Marxer Friedhof	20
Weinsensorik / Kräuterwanderung	21

Bäuerinnen und Frauen im ländlichen Raum im Bezirk Mödling

Führung Zentralfriedhof u. anschl. Cocktailworkshop / Programmvorschau	23
Töpfern Teil 1 und Töpfern Teil 2	24
Komm & koch: Nudelküche / Komm & koch: Genussvoll durch die Fastenzeit	25
Komm & koch: Genussvoll durch die Fastenzeit	26
Töpfern Teil 1 und Töpfern Teil 2	27
Komm & koch: Gut, Besser, Burger! – Patties, Buns & Co	28
Komm & koch: Thermomix / Komm & koch: Brauchtumsgebäck 2 – Krapfen & Beugel	29
Komm & koch; Brauchtumsgebäck 2 / G'scheite Fotos und Videos für Social Media	30
Bubble Foods – Food Fotografie / Komm & koch: Strudelfreuden	31
Komm & koch: Tortenwerkstatt – Klassiker einfach backen, füllen & verzieren	32
Komm & koch: Tortenwerkstatt / Nassfilzen	33
Komm & koch: Lust auf Palatschinken, Waffeln & Co	34
Altes Wissen neu entdecken – Kräuterwanderung	35

„Die Bäuerinnen NÖ“

Angebote „Die Bäuerinnen NÖ“	36
Rechtliche Absicherung der Frau in der Landwirtschaft / Bäuerinnen-Projekt	37
Bildungsmanagement. Wissen. Bäuerinnenkurse erfolgreich abwickeln	
Online-Anmeldung usw. und Lebensqualität Bauernhof, Allgemeine Geschäftsbedingungen	

Bäuerinnen und Frauen im ländlichen Raum im Bezirk Baden

Gärten klimafit machen - Kompost - Herzstück des Naturgartens

Zielgruppe:

Alle Mitglieder des Vereins und Interessierte.

Kursinhalt:

Nährstoffe im Kreislauf zu führen ist die Grundidee, die hinter jedem ökologisch bewirtschafteten Garten steht. Anstatt Gartenabfälle über die Biotonne zu entsorgen, können diese kompostiert und damit wertvoller Dünger erzeugt werden. Wir zeigen Ihnen, wie man einen Komposthaufen optimal anlegt und welche Materialien dafür verwendet werden können. Außerdem informieren wir Sie, wie Sie das "Schwarze Gold des Gartens" für die Verbesserung des Bodens richtig einsetzen können. Damit nützen Sie vorhandene Ressourcen und schonen auch Geldbörse und Umwelt.

Anzahl: mind. 12 Personen, max. 50 Personen

Anmeldung: BBK Baden/Mödling Tel: 05 0259 40200

Anmeldeschluss: 25.9.2025

Online Anmeldung möglich: ja

Kursnummer: 3-0092207

Datum: Fr, 26.9.2025, 18 bis 19:30 Uhr

Kursort: Gasthaus Schmidt

Hauptplatz 15, 2440 Reisenberg

Kosten: Eintritt frei

Referentin: Petra Hirner MSc

Kursverantwortlich: Maria Schlösinger

Tel.: +43 677 63911756

*Die Bäuerinnen.*

... im Bezirk Baden

Soziale Medien I - Die Sozialen Medien für Einsteiger:innen What's App, Instagram

Zielgruppe:

Alle Mitglieder vom Verein und Interessierte.

Kursinhalt:

Die Teilnehmer:innen lernen den Umgang mit Tools und Plattformen für die Kommunikation im Web kennen und bekommen ein grundlegendes Verständnis für Soziale Medien. Es wird ein Überblick über die gängigsten Sozialen Medien gegeben und es werden die Herausforderungen und Chancen in den sozialen Netzwerken aufgezeigt.

Keine Vorkenntnisse notwendig

Mitzubringen: Laptop oder Handy

Anzahl: mind. 8 Personen, max. 12 Personen

Anmeldung: BBK Baden/Mödling, Tel: 05 0259 40200

Anmeldeschluss: 27.9.2025

Online Anmeldung möglich: ja

Kursnummer: 3-0092218

Datum: Sa, 11.10.2025, 9 bis 13 Uhr

Kursort: BBK Baden/Mödling LK NÖ

Pfaffstättner Straße 3, 2500 Baden

Referentin: Kathrin Artner

Kosten: 19 Euro

Kursverantwortlich: Irene Pechhacker

Tel.: +43 664 6446620



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

Zielgruppe:

Alle, die gerne kochen!

Kursinhalt:

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

Mitzubringen:

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

Anzahl: mind. 10 Personen, max. 12 Personen

Anmeldung: BBK Baden/Mödling, Tel: 05 0259 40200

Anmeldeschluss: 1.10.2025

Online Anmeldung möglich: ja

Kursnummer: 3-0090947

Datum: Mi, 15.10.2025, 15 bis 19 Uhr

Kursort: BBK Baden/Mödling

Pfaffstättner Straße 3, 2500 Baden

Referentin: Maria Schlösinger

Kosten: 34 Euro

Kursverantwortlich: Sabine Fröhlich

Tel.: 05 0259 40203



Die Bäuerinnen.

... im Bezirk Baden

Naturapotheke

Zielgruppe:

Für Mitglieder des Vereins und Interessierte.

Kursinhalt:

Hausmittel aus der Natur

Manchmal brauchen wir ein wenig Unterstützung, um unser Immunsystem zu stärken oder kleine Wehwehchen zu lindern. Die Natur kann uns dabei wunderbar helfen. In diesem Workshop lernen wir Heilkräuter, deren Inhaltsstoffe und Wirkung kennen, die uns, wenn der Bauch zwickt, die Nase läuft, der Hals kratzt oder das Knie aufgeschürft ist unterstützen können. In Theorie und Praxis lernen wir, wie wir Hausmittel wie Salbe, Sirup, Tinktur und Co. für uns und unsere Lieben ganz einfach selber erstellen können.

Anzahl: mind. 10 Personen, max. 12 Personen

Anmeldung: BBK Baden/Mödling, Tel: 05 0259 40200

Anmeldeschluss: 4.10.2025

Online Anmeldung möglich: ja

Kursnummer: 3-0092208

Datum: Sa, 18.10.2025, 9 bis 13 Uhr

Kursort: BBK Baden/Mödling

Pfaffstättner Straße 3, 2500 Baden

Referentin: Alexandra Cepko

Kosten: 49 Euro

Kursverantwortlich: Andrea Ehrnhofer

Tel.: +43 676 4840716



Wie lerne ich mit Wutausbrüchen, Zappelphilipp, Träumelein und CO besser umzugehen?

Zielgruppe:

Für alle Mitglieder des Vereins und Interessierte.

Kursinhalt:

Die Evolutionspädagogik ist ein erfolgreich erprobtes Modell der Lernbegleitung. Sie setzt sich aus verschiedenen Techniken und Ansätzen zusammen, auf Basis neurologischer Gehirnforschungen. In der Evolutionspädagogik wird unter anderem mit Bewegung und Gleichgewicht gearbeitet. Es wird eine Balance im Denken und Handeln hergestellt.

Blockaden, die zu Lernproblemen, Verhaltensschwierigkeiten, motorisch, emotionalen oder sprachlichen Defiziten führen, werden gelöst und vorgebeugt.

Inhalt des Vortrages:

Kennenlernen der sieben Wahrnehmungsebenen
Wissen über Grundlegendes zum Gehirn
Übungen damit Lernen leichter gelingt
Konzentrations- und Koordinationstraining
Stärkung vom Urvertrauen bis zum Selbstvertrauen

Anzahl: mind. 15 Personen, max. 30 Personen

Anmeldung: BBK Baden/Mödling Tel: 05 0259 40200

Anmeldeschluss: 8.10.2025

Online Anmeldung möglich: ja

Kursnummer: 3-0092210

Datum: Mi, 22.10.2025, 18 bis 19:30 Uhr

Kursort: Gasthaus Hietz

Hauptstraße 17/1

2441 Mitterndorf an der Fischa

Referentin: Andrea Metzker

Kosten: 17 Euro

Kursverantwortlich: Maria Schlösinger

Tel.: +43 677 63911756



Mit Unterstützung von Bund, Land und Europäischer Union

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

WIR leben Land
Gemeinsame Agrarpolitik Österreich



Komm & koch
mit der Bäuerin 

Komm & koch mit der Bäuerin: Erdäpfelkreationen

Zielgruppe:

Alle, die gerne kochen!

Kursinhalt:

Er gehört zum G'schmackigsten, Vielseitigsten und Beständigsten, was der heimische Boden hervorbringt: der Erdäpfel. In diesem Seminar lassen wir ihn alle Stückerl spielen: als Knabberei in Form von Erdäpfelstangerl, als würzigen „Erdäpfelkas“ zum Aufstreichen, als Erdäpfelpuffer für den Mittags- oder Abendtisch – und sogar als süßes Dessert.

Mitzubringen:

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

Anzahl: mind. 10 Personen, max. 12 Personen

Anmeldung: BBK Baden/Mödling, Tel: 05 0259 40200

Anmeldeschluss: 10.10.2025

Online Anmeldung möglich: ja

Kursnummer: 3-0090948

Datum: Fr, 24.10.2025, 15 bis 19:00 Uhr

Kursort: BBK Baden und Mödling
Pfaffstättner Straße 3, 2500 Baden

Referentin: Elke Hacker

Kosten: 34 Euro

Kursverantwortlich: Sabine Fröhlich

Tel.: 05 0259 40203



Komm & koch mit der Bäuerin: Erdäpfelkreationen



Zielgruppe:

Alle, die gerne kochen!

Kursinhalt:

Er gehört zum G'schmackigsten, Vielseitigsten und Beständigsten, was der heimische Boden hervorbringt: der Erdäpfel. In diesem Seminar lassen wir ihn alle Stückerl spielen: als Knabberei in Form von Erdäpfelstangerl, als würzigen „Erdäpfelkas“ zum Aufstreichen, als Erdäpfelpuffer für den Mittags- oder Abendtisch – und sogar als süßes Dessert.

Mitzubringen:

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

Anzahl: mind. 10 Personen, max. 12 Personen

Anmeldung: BBK Baden/Mödling Tel: 05 0259 40200

Anmeldeschluss: 11.10.2025

Online Anmeldung möglich: ja

Kursnummer: 3-0090949

Datum: Sa, 25.10.2025, 9 bis 13 Uhr

Kursort: BBK Baden/Mödling

Pfaffstättner Straße 3, 2500 Baden

Referentin: Elke Hacker

Kosten: 34 Euro

Kursverantwortlich: Sabine Fröhlich

Tel.: 05 0259 40203



Die Bäuerinnen.

... im Bezirk Baden

Wien - Meine Geschichte - Ein Besuch im neuen Wien Museum

Zielgruppe:

Für Mitglieder des Vereins und Interessierte.

Kursinhalt:

Ein chronologischer Rundgang durch die Geschichte der Stadt Wien und eine Reise durch die Jahrhunderte. Im Mittelpunkt stehen die Menschen und ihr Leben in der Stadt - damals wie heute. Lassen Sie sich von der großen Halle im Zentrum mit dem Praterwalfisch Poldi oder dem fünfeinhalb Meter hohen Stephansdom-Modell beeindrucken.

Anzahl: mind. 12 Personen, max. 20 Personen

Anmeldung: BBK Baden/Mödling, Tel: 05 0259 40200

Anmeldeschluss: 21.10.2025

Online Anmeldung möglich: ja

Kursnummer: 3-0092211

Datum: Di, 4.11.2025, 15 bis 17 Uhr

Kursort: Wien Museum, Karlsplatz 8, 1040 Wien

Selbstanreise

Referentin: Marianne Hasenhütl

Kosten: 23 Euro

Kursverantwortlich: Maria Schlösinger

Tel.: +43 677 63911756



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)
- Die Lebensmittelkosten von ca. 30 Euro werden vor Ort einkassiert

Anzahl: mind. 10 Personen, max. 12 Personen

Anmeldung: BBK Baden/Mödling, Tel: 05 0259 40200

Anmeldeschluss: 25.10.2025

Online Anmeldung möglich: ja

Kursnummer: 3-0090950

Datum: Sa, 8.11.2025, 10 bis 14 Uhr

Kursort: BBK Baden/Mödling

Pfaffstättner Straße 3, 2500 Baden

Referentin: Sonja Neubauer

Kosten: 34 Euro

Kursverantwortlich: Sabine Fröhlich

Tel.: 05 0259 40203



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

Zielgruppe:

Alle, die gerne kochen!

Kursinhalt:

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

Mitzubringen:

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

Anzahl: mind. 10 Personen, max. 12 Personen

Anmeldung: BBK Baden/Mödling, Tel: 05 0259 40200

Anmeldeschluss: 31.10.2025

Online Anmeldung möglich: ja

Kursnummer: 3-0090951

Datum: Fr, 14.11.2025, 15 bis 19 Uhr

Kursort: BBK Baden/Mödling

Pfaffstättner Straße 3, 2500 Baden

Referentin: Elke Hacker

Kosten: 34 Euro

Kursverantwortlich: Sabine Fröhlich

Tel.: 05 0259 40203



Workshop Tipps und Tricks für den Haushalt

Zielgruppe:

Alle Bäuerinnen-Mitglieder im Bezirk Baden und alle interessierte Frauen und Männer

Kursinhalt:

Wir stellen umweltfreundliche und nachhaltige Putzmittel aus natürlichen Rohstoffen zum Mitnehmen und Erproben her. Aus wenigen günstigen Zutaten werden so effektive und wirksame Haushaltshelfer. Von der Küche bis zum Bad gibt es Tipps und Tricks von der Naturexpertin.

Anzahl: mind. 8 Personen, max. 10 Personen

Anmeldung: BBK Baden/Mödling, Tel: 05 0259 40200

Anmeldeschluss: 8.11.2025

Online Anmeldung möglich: ja

Kursnummer: 3-0092212

Datum: Sa, 22.11.2025, 10 bis 13 Uhr

Kursort: BBK Baden/Mödling

Pfaffstättner Straße 3, 2500 Baden

Referentin: Martina Loser

Kosten: 50 Euro werden vor Ort einkassiert

Kursverantwortlich:

Barbara Rauscher-Spies,

Tel.: +43 699 10695433



Komm & koch mit der Bäuerin: 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 (wenn vorhanden)
- Die Lebensmittelkosten von ca. 15 Euro werden vor Ort einkassiert

Anzahl: mind. 10 Personen, max. 12 Personen

Anmeldung: BBK Baden/Mödling, Tel: 05 0259 40200

Anmeldeschluss: 20.11.2025

Online Anmeldung möglich: ja

Kursnummer: 3-0091430

Datum: Mi, 3.12.2025, 13 bis 17 Uhr

Kursort: BBK Baden/Mödling

Pfaffstättner Straße 3, 2500 Baden

Referentin: Melanie Taferner

Kosten: 69 Euro

Kursverantwortlich: Sabine Fröhlich

Tel.: 05 0259 40203



Komm & koch mit der Bäuerin: 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 (wenn vorhanden)
- Die Lebensmittelkosten von ca. 15 Euro werden vor Ort einkassiert

Anzahl: mind. 10 Personen, max. 12 Personen

Anmeldung: BBK Baden/Mödling, Tel: 05 0259 40200

Anmeldeschluss: 21.11.2025

Online Anmeldung möglich: ja

Kursnummer: 3-0091431

Datum: Fr, 05.12.2025, 9 bis 13 Uhr

Kursort: BBK Baden/Mödling
Pfaffstättner Straße 3, 2500 Baden

Referentin: Melanie Taferner

Kosten: 69 Euro

Kursverantwortlich: Sabine Fröhlich
Tel.: 05 0259 40203



Die Bäuerinnen.

... im Bezirk Baden

Nähen eines Trachtenrockes

Zielgruppe:

Für Mitglieder des Vereins und Interessierte.

Kursinhalt:

Die klassische Trachtenmode ist zeitlos und ein Must-have in jedem Kleiderschrank. Gerade zu Festen ist der Trachtenrock ein absoluter Hingucker und einfach mit Dirndlbluse und Mieder zu kombinieren. Unsere Schnittmuster erlauben es dir, deinen ganz persönlichen Trachtenrock zu gestalten.

Mitzubringen:

Nähmaschine (beim ersten Termin noch nicht notwendig)

Anzahl: mind. 5 Personen, max. 10 Personen

Anmeldung: BBK Baden/Mödling Tel: 05 0259 40200

Anmeldeschluss: 31.12.2025

Online Anmeldung möglich: ja

Kursnummer: 3-0092214

Datum: Mi, 14.01.2026 – Vorbesprechung
Mi, 25.2.2026, Mi, 4.3.2026 und Mi,
11.3.2026 jeweils von 19 bis 21 Uhr

Kursort:

Reischer Lisa und David (Farmeria)
Hainfelder Straße 92
2564 Weissenbach an der Triesting

Referentin: Michaela Brandstätter

Kosten: 97 Euro (inkl. Raummiete)

Kursverantwortlich: Irene Pechhacker
Tel.: +43 664 6446620



Komm & koch mit der Bäuerin: 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 (wenn vorhanden)
- Die Lebensmittelkosten (inkl. Gläser) von ca. 30 Euro werden vor Ort einkassiert

Anzahl: mind. 10 Personen, max. 12 Personen

Anmeldung: BBK Baden/Mödling, Tel: 05 0259 40200

Anmeldeschluss: 2.1.2026

Online Anmeldung möglich: ja

Kursnummer: 3-0090966

Datum: Fr, 16.01.2026, 9 bis 13 Uhr

Kursort: BBK Baden/Mödling
Pfaffstättner Straße 3, 2500 Baden

Referentin: Annette Glatzl

Kosten: 34 Euro

Kursverantwortlich: Sabine Fröhlich
Tel.: 05 0259 40203



Die Bäuerinnen.

... im Bezirk Baden

Obstbaumschnitt-Seminar

Zielgruppe:

Alle Mitglieder im Verein und Interessierte.

Kursinhalt:

Der fachgerechte Baumschnitt unterstützt nicht nur die Erziehung und optimale Entwicklung junger Obstbäume, sondern beeinflusst auch maßgeblich die Wuchs- und Ertragsregulierungen an etablierten Gehölzen, sowie deren Gesunderhaltung bis ins hohe Alter. Im Theorieblock dieses Seminares werden Einsteigerinnen und Einsteigern die Grundlagen für den ausgewogenen Kronenaufbau, der richtigen Schnittführung zum besten Zeitpunkt und die sichere Werkzeughandhabung vermittelt.

Im anschließenden Praxisteil wird das Schneiden unterschiedlicher Obstarten gezeigt und Sie können sich unter Anleitung unseres Vortragenden selbst am Baumschnitt versuchen.

Anmeldung und Bezahlung: 54 Euro, erfolgt über das Büro "Natur im Garten" Tel.: +43 274274333

Anzahl: mind. 8 Personen, max. 16 Personen

Kursnummer: 3-0092219

Datum: Sa, 24.01.2026, 9 bis 13:30 Uhr

Kursort:
2440 Reisenberg

Referent:
Leopold Mayrhofer

Kursverantwortlich: Maria Schlösinger
Tel.: +43 677 63911756

Tag der Bäuerin im Bezirk Baden

Die Bäuerinnen.

... im Bezirk Baden

Zielgruppe:

Alle Mitglieder im Verein und alle Interessierte.

Kursinhalt:

Eröffnung und Begrüßung - Bezirksbäuerin Irene Pechhacker

Vortrag: Wer entscheidet, wenn Du es nicht kannst: Alles Wichtige zur Vorsorge, Testament und Co.

Sie wollen bei Krankheit oder einem plötzlichen Unfall nichts dem Zufall überlassen

Vermeiden Sie, dass fremde Personen Entscheidungen für Sie treffen

Sicherung der eigenen Wünsche in Bezug auf ärztliche Behandlungen

Treffen Sie Vorkehrungen für den Fall Ihres Todes und sorgen Sie für eine Absicherung Ihrer Wünsche

Mittagessen

gemütlicher Ausklang

Anzahl: mind. 30 Personen, max. 150 Personen

Anmeldung: BBK Baden/Mödling, Tel: 05 0259 40200

Anmeldeschluss: 22.1.2026

Online Anmeldung möglich: ja

Kursnummer: 3-0092215

Datum: Do, 29.01.2026, 9 bis 17 Uhr

Kursort:

Gasthaus Riegler

Feldgasse 4, 2563 Pottenstein

Referentin: Mag. Cornelia Leitner

Kursverantwortlich: Irene Pechhacker

Tel.: +43 664 6446620



Stoffdruck mit Holzmodeln

Zielgruppe:

Alle Mitglieder im Baden und alle Interessierte.

Kursinhalt:

Eine umfangreiche Sammlung von Stoffdruckstempeln und Farben stehen den Teilnehmern zur Verfügung. Die lösungsmittelfreien Stofffarben werden mit den Stempeln auf Stoff gedruckt, mit dem Bügeleisen fixiert. Baumwoll-deckerl können im Kurs erworben werden.

Es besteht die Möglichkeit den Stoff für den Trachtenrocknähkurs selbst zu bedrucken und gestalten.

Mitzubringen:

Deckerl. Stoffservietten, Mitteldecken (reine Baumwolle) gewaschen und gebügelt.

Anzahl: mind. 4 Personen, max. 6 Personen

Anmeldung: BBK Baden/Mödling Tel: 05 0259 40200

Anmeldeschluss: 28.1.2026

Online Anmeldung möglich: ja

Kursnummer: 3-0092217

Datum: Mi, 11.02.2026, 14 bis 18 Uhr

Kursort:

Reischer Lisa und David (Farmeria)
Hainfelder Straße 92
2564 Weissenbach an der Triesting

Referentin: Maria Heinz

Kosten: 32 Euro

Kursverantwortlich: Irene Pechhacker

Tel.: +43 664 6446620



Komm & koch mit der Bäuerin: Lerne selbst Brot zu backen

Zielgruppe:

Alle, die gerne backen!

Kursinhalt:

Wer liebt nicht den Duft von frisch gebackenem Brot? Umso besser, wenn man ihn sich sogar in die eigene Küche holen kann. Lernen Sie im Brotbackkurs von der Brotbotschafterin bzw. Seminarbäuerin Ihr eigenes Brot zu backen! Die Palette reicht vom Bauernbrot, Roggenbrot, Kürbisbrot bis hin zur Herstellung von Sauerteig. Genießen Sie im Kurs den Duft von frisch gebackenem Brot und freuen Sie sich auf die Verkostung! Versprochen: Nach diesem Backkurs beginnen auch Sie mit dem Brot backen!

Mitzubringen:

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

Anzahl: mind. 10 Personen, max. 12 Personen

Anmeldung: BBK Baden/Mödling, Tel: 05 0259 40200

Anmeldeschluss: 30.1.2026

Online Anmeldung möglich: ja

Kursnummer: 3-0091100

Datum: Fr, 13.2.2026, 15 bis 19 Uhr

Kursort:

BBK Baden/Mödling
Pfaffstättner Straße 3, 2500 Baden

Referentin: Melanie Taferner

Kosten: 69 Euro

Kursverantwortlich: Sabine Fröhlich

Tel.: 05 0259 40203



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)
- Die Lebensmittelkosten von ca. 15 Euro werden vor Ort einkassiert

Anzahl: mind. 10 Personen, max. 12 Personen

Anmeldung: BBK Baden/Mödling Tel: 05 0259 40200

Anmeldeschluss: 7.2.2026

Online Anmeldung möglich: ja

Kursnummer: 3-0091105

Datum: Sa, 21.2.2026, 9 bis 13 Uhr

Kursort:

Musikmittelschule Weissenbach
Hollergasse 46
2564 Weissenbach an der Triesting

Referentin: Maria Schlösinger

Kosten: 34 Euro

Kursverantwortlich: Sabine Fröhlich

Tel.: 05 0259 40203



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)
- Die Lebensmittelkosten von ca. 12 Euro werden vor Ort einkassiert

Anzahl: mind. 8 Personen, max. 12 Personen

Anmeldung: BBK Baden/Mödling, Tel: 05 0259 40200

Anmeldeschluss: 14.2.2026

Online Anmeldung möglich: ja

Kursnummer: 3-0091118

Datum: Sa, 28.2.2026, 10 bis 12:30 Uhr

Kursort: Freiwillige Feuerwehr Schranawand, Feuerwehrplatz 1
2442 Schranawand

Referentin: Elke Hacker

Kosten: 30 Euro

Kursverantwortlich: Sabine Fröhlich

Tel.: 05 0259 40203



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

Zielgruppe:

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

Kursinhalt:

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

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

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

Mitzubringen: Nähmaschine, Stoffschere, Stecknadeln, Bleistift, Nähnadeln,

Anzahl: mind. 6 Personen, max. 8 Personen

Anmeldung: BBK Baden/Mödling Tel: 05 0259 40200

Anmeldeschluss: 21.02.2026

Online Anmeldung möglich: ja

Kursnummer: 3-0092237

Datum: Sa, 7.3.2026, 8:30 bis 12:30 Uhr

Kursort: BBK Baden/Mödling
Pfaffstättner Straße 3, 2500 Baden

Referentin: Ing. Gundula Szihn

Kosten: 38 Euro

Kursverantwortlich:

Barbara Rauscher-Spies

Tel.: +43 699 10695433



Stadtspaziergang Mödling

Zielgruppe:

Für alle Mitglieder des Vereins und Interessierte.

Kursinhalt:

Vom Handelsplatz zur Kleinstadt erlebte man in der Stadt Mödling Glanz und Zerstörung; trotzdem entwickelte sich der Ort zu einem lebens- und liebenswerten Städtchen, einem Ort zum Wohlfühlen, Wandern und natürlich mit viel Kultur und Geschichte. Wir erkunden einige Gassen und erfahren so manche Geschichten und Geschichten. Die "Schätze" aus der Vergangenheit und Gegenwart werden bei diesem geführten Stadtspaziergang vermittelt.

Anzahl: mind. 12 Personen, max. 20 Personen

Anmeldung: BBK Baden/Mödling, Tel: 05 0259 40200

Anmeldeschluss: 28.2.2026

Online Anmeldung möglich: ja

Kursnummer: 3-0092222

Datum: Sa, 14.3.2026, 10 bis 12 Uhr

Kursort: Treffpunkt Rathaus Mödling,
Schrannenplatz 1, 2340 Mödling
Selbstanreise

Referentin: Friederike Frida

Kosten: 22 Euro

Kursverantwortlich: Maria Schlösinger

Tel.: +43 677 63911756



LQB Vortrag; Humor und Lachen: Wellness für die Seele Tag der jungen Frau am Bauernhof - Bezirk Baden und Mödling

Zielgruppe: Die Bäuerinnen

Kursinhalt:

Lachen setzt „Glückshormone“ frei, die unsere Stimmung heben und uns helfen, Herausforderungen positiv zu meistern. Zudem stärkt Humor soziale Bindungen und fördert Resilienz. In unserer stressigen Welt sollten wir bewusst Zeit zum Lachen nehmen – es schafft Verbindung und tut gut. Also, lachen wir – die beste Wellnessoase!

Anzahl: mind. 20 Personen, max. 100 Personen

Anmeldung: BBK Baden/Mödling, Tel: 05 0259 40200

Anmeldeschluss: 6.3.2026

Online Anmeldung möglich: ja

Kursnummer: 3-0091221

Datum: Fr, 20.3.2026, 19 bis 20.30 Uhr

Kursort: BBK Baden/Mödling
Pfaffstättner Straße 3, 2500 Baden

Referentin: Elisabeth Rennhofer

Kursverantwortlich: Anna Steininger
Tel.: +43 259 26115



Komm & koch mit der Bäuerin: Phantasievolle Desserts

Zielgruppe: Alle, die gerne kochen!

Kursinhalt:

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

Mitzubringen:

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

Anzahl: mind. 10 Personen, max. 12 Personen

Anmeldung: BBK Baden/Mödling Tel: 05 0259 40200

Anmeldeschluss: 11.3.2026

Online Anmeldung möglich: ja

Kursnummer: 3-0091115

Datum: Mi, 25.3.2026, 15 bis 19 Uhr

Kursort: BBK Baden/Mödling
Pfaffstättner Straße 3, 2500 Baden

Referentin: Melanie Taferner

Kosten: 34 Euro

Kursverantwortlich: Sabine Fröhlich
Tel.: 05 0259 40203



Komm & koch mit der Bäuerin: Phantasievolle Desserts

Zielgruppe:

Alle, die gerne kochen!

Kursinhalt:

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

Mitzubringen:

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

Anzahl: mind. 10 Personen, max. 12 Personen

Anmeldung: BBK Baden/Mödling, Tel: 05 0259 40200

Anmeldeschluss: 13.3.2026

Online Anmeldung möglich: ja

Kursnummer: 3-0091116

Datum: Fr, 27.3.2026, 15 bis 19 Uhr

Kursort: BBK Baden/Mödling

Pfaffstättner Straße 3, 2500 Baden

Referentin: Melanie Taferner

Kosten: 34 Euro

Kursverantwortlich: Sabine Fröhlich

Tel.: 05 0259 40203



Komm & koch mit der Bäuerin: Osterbackstube - was hoppelt & raschelt da?

Zielgruppe: Alle Kinder, die gerne backen!

Kursinhalt:

Dieses Jahr kommt der Osterhase bestimmt zu dir: geformt aus flaumigem Germteig, von dir selbst gebacken! Und weil das Nest selten weit vom Osterhasen ist: in der frühlinghaften Osterbackstube zeigen dir unsere zwei Seminarbäuerinnen auch noch, wie du selbst ein wunderschönes Osternest flechten kannst. Für besonders FROHE OSTERN!

Mitzubringen:

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

Anzahl: mind. 8 Personen, max. 12 Personen

Anmeldung: BBK Baden/Mödling Tel: 05 0259 40200

Anmeldeschluss: 14.3.2026

Online Anmeldung möglich: ja

Kursnummer: 3-0091117

Datum: Sa, 28.3.2026, 10 bis 12:30 Uhr

Kursort: Freiwillige Feuerwehr Schranawand, Feuerwehrplatz 1
2442 Schranawand

Referentin: Elke Hacker

Kosten: 30 Euro

Kursverantwortlich: Sabine Fröhlich

Tel.: 05 0259 40203



Korbflechten mit Weide - Schöne Werkstücke für Haus und Garten in Rahmenflechttechnik

Zielgruppe:

Naturvermittler:innen, Seminarbäuer:innen, Landwirt:innen mit UaB, Kräuterpädagog:innen, SaB, ideal als Aufbaukurs zum zweitägigen Korbflechtkurs

Kursinhalt:

Beim Flechtkurs wird der Umgang mit der Weide kennengelernt und die Finger gewöhnen sich an den Umgang mit der Zauberpflanze Weide, es ist ein Einsteigerkurs, der für den Nachfolgekurs "Rundflechten" förderlich ist. Kennenlernen des Materials, Infos über die Weide, Ernte und Lagerung des Materials, Erlernen der Technik des Rahmenflechtens, Anfertigung eigener Werkstücke um das Arbeiten mit der Weide zu erlernen. Wiederholende können schwierigere Werkstücke erlernen.

Mitzubringen:

Eine gut schneidende Gartenschere, ein Messer, wenn vorhanden eine Ahle oder Pfriem. Eventuell eine Schürze. Eigene Birkenäste oder Materialien aus dem Garten zum Ausprobieren. (aber nur wenn vorhanden)

Anzahl: mind. 8 Personen, max. 10 Personen

Anmeldung: LFI Niederösterreich Tel: 05 0259 26100

Anmeldeschluss:

Online Anmeldung möglich: ja

Kursnummer: 3-0092247

Datum: Sa, 28.3.2026, 9 bis 17 Uhr

Kursort:

Heurigenlokal Roswitha und Otmar Karl
Braungasse 6
2525 Schönau an der Triesting

Referentin: Marion Müllauer-Amstötter

Kosten:

55 Euro, gefördert

95 Euro, ungefordert

Kursverantwortlich:

Irene Blasge, Tel.: 05 0259 26108,
Barbara Rauscher-Spies,
Tel.: +43 699 10695433



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)
- Die Lebensmittelkosten von ca. 15 Euro werden vor Ort einkassiert

Anzahl: mind. 10 Personen, max. 12 Personen

Anmeldung: BBK Baden/Mödling Tel: 05 0259 40200

Anmeldeschluss: 27.3.2026

Online Anmeldung möglich: ja

Kursnummer: 3-0091112

Datum: Fr, 10.4.2026, 15 bis 19 Uhr

Kursort:

BBK Baden/Mödling
Pfaffstättner Straße 3, 2500 Baden

Referentin: Maria Schlösinger

Kosten: 34 Euro

Kursverantwortlich:

Sabine Fröhlich
Tel.: 05 0259 40203



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)
- Die Lebensmittelkosten von ca. 15 Euro werden vor Ort einkassiert

Anzahl: mind. 10 Personen, max. 12 Personen

Anmeldung: BBK Baden/Mödling Tel: 05 0259 40200

Anmeldeschluss: 28.3.2026

Online Anmeldung möglich: ja

Kursnummer: 3-0091114

Datum: Sa, 11.4.2026, 9 bis 13 Uhr

Kursort: BBK Baden/Mödling
Pfaffstättner Straße 3, 2500 Baden

Referentin: Maria Schlösinger

Kosten: 34 Euro.

Kursverantwortlich: Sabine Fröhlich
Tel.: 05 0259 40203



Die Bäuerinnen.

... im Bezirk Baden

Eintauchen in die Tiefen der österreichischen Seele - der St. Marxer Friedhof

Zielgruppe:

Für alle Mitglieder des Vereins und Interessierte.

Kursinhalt:

Die etwa 6000 Grabsteine sind Zeugen der Wiener Begräbnisgeschichte. Versteckte und verwitterte Grabsteine erzählen Geschichten aus dem biedermeierlichen Wien von "Fabricanten" und "Privatiers" oder standesbewussten Hofratsgattinnen.

Mitzubringen: Gutes Schuhwerk wird empfohlen (viele Wege sind mit Gras bewachsen)

Anzahl: mind. 12 Personen, max. 20 Personen

Anmeldung: BBK Baden/Mödling, Tel: 05 0259 40200

Anmeldeschluss: 4.4.2026

Online Anmeldung möglich: ja

Kursnummer: 3-0092230

Datum: Sa, 18.4.2026, 10 bis 12 Uhr

Kursort: Eingang St. Marxer Friedhof,
Leberstraße 6 - 8, 1030 Wien

Selbstanreise

Referentin: Marianne Hasenhütl

Kosten: 22 Euro

Kursverantwortlich: Maria Schlösinger
Tel.: +43 677 63911756



Weinsensorik

Zielgruppe:

Alle Bäuerinnen-Mitglieder im Bezirk Baden und alle interessierten Frauen und Männer

Kursinhalt:

Der Weinjahrgang 2025 im Vergleich mit den letzten Jahren!

Weiß, Rose & Rot!

Anzahl: mind. 10 Personen, max. 25 Personen

Anmeldung: BBK Baden/Mödling, Tel: 05 0259 40200

Anmeldeschluss: 14.4.2026

Online Anmeldung möglich: ja

Die Bäuerinnen.

... Im Bezirk Baden

Kursnummer: 3-0092240

Datum: Fr, 24.04.2026, 17 bis 21 Uhr

Kursort: BBK Baden/Mödling

Pfaffstättner Straße 3, 2500 Baden

Referentin: Ing. Susanne Rappold-Schlegl

Kosten: 39 Euro

Kursverantwortlich:

Barbara Rauscher-Spies,

Tel.: +43 699 10695433



Kräuterwanderung

Zielgruppe:

Für alle Mitglieder des Vereins und Interessierte.

Kursinhalt:

Gemeinsam erkunden wir bei einem gemütlichen Spaziergang die Wiesen und Wege im schönen Klein Mariazell und lernen wie man Wildkräuter sicher bestimmt und sammelt. Erfahre Wissenswertes über die Inhaltsstoffe und Verwendung in der Küche und Naturheilkunde. Erhalte praktische Tipps, wie man diese wertvollen Natur-schätze in den Alltag integrieren kann. Zum Abschluss gibt es dann einen kleinen Wildkräuter-Snack.

Mitzubringen: Gutes Schuhwerk

Anzahl: mind. 8 Personen, max. 15 Personen

Anmeldung: BBK Baden/Mödling Tel: 05 0259 40200

Anmeldeschluss: 24.4.2026

Online Anmeldung möglich: ja

Die Bäuerinnen.

... Im Bezirk Baden

Kursnummer: 3-0092235

Datum: Fr, 8.5.2026, 14 bis 16:30 Uhr

Kursort: Treffpunkt: Basilika Klein Mariazell, Klein Mariazell 1, 2571 Altenmarkt

Referentin: Alexandra Cepko

Kosten: 37 Euro

Kursverantwortlich: Irene Pechhacker

Tel.: +43 664 6446620



Die kennen sich aus im Lagerhaus

Lagerhaus Agrar



Lagerhaus Baustoffe



Lagerhaus Energie



Lagerhaus Bau & Garten



Lagerhaus Technik



Lagerhaus Wein & Obstbau



Seit mehr als 125 Jahren ist das **Lagerhaus Wiener Becken** Nahversorger, bedeutsamer Arbeitgeber und regionaler Wirtschaftspartner. In unseren Geschäftsfeldern Agrar, Bau & Garten, Baustoffe, Bauservice, Energie, Technik und Weinbau dürfen wir uns zu den führenden Unternehmen in der Region zählen.

Raiffeisen-Lagerhaus Wiener Becken eGen

Zentrale Ebreichsdorf

Bahnstraße 29 • 2483 Ebreichsdorf

Tel. 02254/72501 • E-Mail: ebreichsdorf@wienerbecken.rlh.at

**Au am Leithaberge, Ebreichsdorf, Gramatneusiedl, Guntramsdorf, Himberg,
Kottingbrunn, Leithaprodersdorf, Mannersdorf, Tattendorf**



lagerhaus.at/wienerbecken

Bäuerinnen und Frauen im ländlichen Raum im Bezirk Mödling

Führung Zentralfriedhof und anschließenden Cocktailworkshop am Naschmarkt

Zielgruppe:

Für Mitglieder des Vereins der Bäuerinnen und Interessierte.

Kursinhalt:

Erlebe einen etwas morbiden Rundgang und entdecke die wichtigsten Bereiche des Wiener Zentralfriedhofs. Sieh dir die unzähligen Gräber berühmter Persönlichkeiten an und lausche den interessanten Geschichten über diejenigen, die hier ihre letzte Ruhestätte gefunden haben.

Im Anschluss fahren wir gemeinsam mit den öffentlichen Verkehrsmitteln Richtung Naschmarkt in die Cocktailbar Have. Dort erwartet uns ein Cocktail-Workshop, sowie ein gemeinsames Essen. Danach besteht die Möglichkeit zum freien Aufenthalt.

Entdecke verschiedene Geschmacksrichtungen und lasse deinen Gaumen verwöhnen.

Anzahl: mind. 10 Personen, max. 25 Personen

Anmeldung: BBK Baden/Mödling, Tel: 05 0259 40200

Anmeldeschluss: 23.9.2025

Online Anmeldung möglich: ja

Kursnummer: 3-0092183

Datum: Mi, 15.10.2025

14:45 bis ca.20 Uhr

Kursort:

Treffpunkt: Tor 2 Zentralfriedhof

14.45 Uhr

(eigene Anreise)

Kosten: 37 Euro

Kursverantwortlich: Michele Schrank

Tel.: +43 660 2312888



Programmorschau

Seniorenachmittag

23. Jänner 2026, BBK Baden/Mödling

Tag der Bäuerin

25. Februar 2026, BBK Baden/Mödling

Töpfern Teil 1

Zielgruppe:

Alle Bäuerinnen-Mitglieder im Bezirk Mödling und alle interessierten Frauen und Männer.

Kursinhalt:

Dieser Töpferkurs bietet die ideale Gelegenheit, in die Welt des Töpfern einzutauchen und sich kreativ auszu-
leben. Unter fachkundiger Anleitung erlernen die Teil-
nehmer grundlegende Techniken wie das Formen von
Ton und das Gestalten eigener Keramiken. Von Tassen
über Schalen bis hin zu Vasen - den gestalterischen
Möglichkeiten sind kaum Grenzen gesetzt. Töpfern för-
dert nicht nur die Kreativität, sondern wirkt auch ent-
spannend und hilft, den Alltagsstress hinter sich zu las-
sen. Am Ende des zweiten Kurses kann jeder stolz seine
einzigartigen, handgefertigten Stücke mit nach Hause
nehmen - ein besonderes Andenken oder Geschenk,
sowie eine inspirierende und handwerklich erfüllende
Erfahrung.

Mitzubringen:

Schürze, Nudelwalker, Tuch, kreative Ideen für das
Werkstück.

Anzahl:

mind. 4 Personen, max. 6 Personen

Anmeldung: BBK Baden/Mödling, Tel: 05 0259 40200

Anmeldeschluss: 22.10.2025

Online Anmeldung möglich: ja

Kursnummer: 3-0091479

Datum: Mi, 05.11.2025, 17 bis 21 Uhr

Kursort: Heuriger Schrank
Bachgasse 27, 2332 Hennersdorf

Referentin: Michele Schrank

Kosten: 57 Euro

Brand kostet extra Euro 10 pro kg.
Tonkosten sind in den Kurskosten enthal-
ten.

Kursverantwortlich: Michele Schrank

Tel.: +43 660 2312888



Töpfern Teil 2

Kursinhalt:

Dieser Kurs kann nur besucht werden, wenn Teil 1 ab-
solvier wurde.

Kurskosten Euro 47,-- exkl. Material

Mitzubringen:

Schürze, Nudelwalker, Tuch, kreative Ideen für das
Werkstück.

Anzahl:

mind. 4 Personen, max. 6 Personen

Anmeldung: BBK Baden/Mödling, Tel: 05 0259 40200

Anmeldeschluss: 19.11.2025

Online Anmeldung möglich: ja

Kursnummer: 3-0091481

Datum: Mi, 03.12.2025, 17 bis 21 Uhr

Kursort: Heuriger Schrank
Bachgasse 27, 2332 Hennersdorf

Kosten: 47 Euro exkl. Material

Kursverantwortlich: Michele Schrank

Tel.: +43 660 2312888



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

Zielgruppe:

Alle, die gerne kochen!

Kursinhalt:

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

Mitzubringen:

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

Anzahl: mind. 10 Personen, max. 12 Personen

Anmeldung: BBK Baden/Mödling, Tel: 05 0259 40200

Anmeldeschluss: 31.10.2025

Online Anmeldung möglich: ja

Kursnummer: 3-0091155

Datum: Sa, 15.11.2025, 9 bis 13 Uhr

Kursort: BBK Baden/Mödling

Pfaffstättner Straße 3, 2500 Baden

Referentin: Elke Hacker

Kosten: 34 Euro

Kursverantwortlich: Sabine Fröhlich

Tel.: 05 0259 40203



Komm & koch mit der Bäuerin: Genussvoll durch die Fastenzeit

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 (wenn vorhanden)
- Die Lebensmittelkosten von ca. 20 Euro werden vor Ort einkassiert

Anzahl: mind. 10 Personen, max. 12 Personen

Anmeldung: BBK Baden/Mödling, Tel: 05 0259 40200

Anmeldeschluss: 26.12.2025

Online Anmeldung möglich: ja

Kursnummer: 3-0090944

Datum: Fr, 9.1.2026, 15 bis 19 Uhr

Kursort: BBK Baden/Mödling

Pfaffstättner Straße 3, 2500 Baden

Referentin: Monika Pfarrer

Kosten: 34 Euro

Kursverantwortlich: Sabine Fröhlich

Tel.: 05 0259 40203



Komm & koch mit der Bäuerin: Genussvoll durch die Fastenzeit

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 harmonisieren. 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 (wenn vorhanden)
- Die Lebensmittelkosten von ca. 20 Euro werden vor Ort einkassiert

Anzahl: mind. 10 Personen, max. 12 Personen

Anmeldung: BBK Baden/Mödling, Tel: 05 0259 40200

Anmeldeschluss: 27.12.2025

Online Anmeldung möglich: ja

Kursnummer: 3-0090945

Datum: Sa, 10.1.2026, 10 bis 14 Uhr

Kursort: BBK Baden/Mödling

Pfaffstättner Straße 3, 2500 Baden

Referentin: Monika Pfarrer

Kosten: 34 Euro

Kursverantwortlich: Sabine Fröhlich

Tel.: 05 0259 40203



Der Maschinenring ist dein Rundum-Partner

für Gartengestaltung oder auch die Pflege & Sicherheit deiner Bäume.

Und wenn du einmal „Urlaub vom Bauernhof“ machen willst oder Not am Hof herrscht:

Im Rahmen der sozialen und wirtschaftlichen Betriebshilfe helfen wir rasch und unbürokratisch!

Erkundige dich in deinem lokalen Maschinenring - 15x in Niederösterreich!



Dein regionaler Ansprechpartner:
Maschinenring Wiener Becken
in Ebreichsdorf und Petronell-Carnuntum
E: wienrbecken@maschinenring.at
W: www.maschinenring.at



Forst & Energie | Grünraumpflege | Reinigung & Objektbetreuung | Winterdienst | Personal | Agrardienstleistungen

Das Profil
vom
Land

Maschinenring

Töpfern Teil 1

Zielgruppe:

Alle Bäuerinnen-Mitglieder im Bezirk Mödling und alle interessierten Frauen und Männer

Kursinhalt:

Dieser Töpferkurs bietet die ideale Gelegenheit, in die Welt des Töpfern einzutauchen und sich kreativ auszu-
leben. Unter fachkundiger Anleitung erlernen die Teil-
nehmer grundlegende Techniken wie das Formen von
Ton und das Gestalten eigener Keramiken. Von Tasse
über Schalen bis hin zu Vasen - den gestalterischen
Möglichkeiten sind kaum Grenzen gesetzt. Töpfern för-
dert nicht nur die Kreativität, sondern wirkt auch ent-
spannend und hilft, den Alltagsstress hinter sich zu las-
sen. Am Ende des zweiten Kurses kann jeder stolz seine
einzigartigen, handgefertigten Stücke mit nach Hause
nehmen - ein besonderes Andenken oder Geschenk,
sowie eine inspirierende und handwerklich erfüllende
Erfahrung.

Mitzubringen:

Schürze, Nudelwalker, Tuch, kreative Ideen für das
Werkstück.

Anzahl: mind. 4 Personen, max. 6 Personen

Anmeldung: BBK Baden/Mödling, Tel: 05 0259 40200

Anmeldeschluss: 31.12.2025

Online Anmeldung möglich: ja

Kursnummer: 3-0091482

Datum: Mi, 14.1.2026, 17 bis 20 Uhr

Kursort: Heuriger Schrank
Bachgasse 27, 2332 Hennersdorf

Referentin: Michele Schrank

Kosten: 57 Euro

Brand kostet extra 10 Euro pro kg.
Tonkosten sind in den Kurskosten enthal-
ten

Kursverantwortlich: Michele Schrank
Tel.: +43 660 2312888



Töpfern Teil 2

Kursinhalt:

Dieser Kurs kann nur besucht werden, wenn Teil 1 ab-
solviert wurde.

Kurskosten Euro 47,-- exkl. Material

Mitzubringen:

Schürze, Nudelwalker, Tuch, kreative Ideen für das
Werkstück.

Anzahl: mind. 4 Personen, max. 6 Personen

Anmeldung: BBK Baden/Mödling, Tel: 05 0259 40200

Anmeldeschluss: 28.01.2026

Online Anmeldung möglich: ja

Kursnummer: 3-0091483

Datum: Mi, 11.2.2026, 17 bis 20 Uhr

Kursort: Heuriger Schrank
Bachgasse 27, 2332 Hennersdorf

Kosten: 47 Euro exkl. Material

Kursverantwortlich: Michele Schrank
Tel.: +43 660 2312888



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

Zielgruppe:

Alle, die gerne kochen!

Kursinhalt:

Lernen Sie in diesem Kochkurs den Burger von seiner kreativen Seite kennen. Im Kochseminar stehen frisch gebackene Burger-Brötchen (Buns) und das Zubereiten und Formen der variantenreichen Burger- Füllungen (Patties) am Programm. Mit köstlichem Käse oder knusprigem Speck zusammengebaut werden Sie zum „Burgermeister"! Für die Würze sorgen frische Salate und kreative Beilagen. Mit der richtigen Grilltechnik wird der Burger zum „kulinarischen Gesamterlebnis"! In diesem Sinne: Gut, besser, BURGER!

Mitzubringen:

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

Anzahl: mind. 10 Personen, max. 12 Personen

Anmeldung: BBK Baden/Mödling, Tel: 05 0259 40200

Anmeldeschluss: 5.1.2026

Online Anmeldung möglich: ja

Kursnummer: 3-0091159

Datum: Fr, 16.1.2026, 15 bis 19 Uhr

Kursort: BBK Baden/Mödling
Pfaffstättner Straße 3, 2500 Baden

Referentin: Elke Hacker

Kosten: 34 Euro

Kursverantwortlich: Sabine Fröhlich
Tel.: 05 0259 40203



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

Zielgruppe:

Alle, die gerne kochen!

Kursinhalt:

Lernen Sie in diesem Kochkurs den Burger von seiner kreativen Seite kennen. Im Kochseminar stehen frisch gebackene Burger-Brötchen (Buns) und das Zubereiten und Formen der variantenreichen Burger- Füllungen (Patties) am Programm. Mit köstlichem Käse oder knusprigem Speck zusammengebaut werden Sie zum „Burgermeister"! Für die Würze sorgen frische Salate und kreative Beilagen. Mit der richtigen Grilltechnik wird der Burger zum „kulinarischen Gesamterlebnis"! In diesem Sinne: Gut, besser, BURGER!

Mitzubringen:

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

Anzahl: mind. 10 Personen, max. 12 Personen

Anmeldung: BBK Baden/Mödling, Tel: 05 0259 40200

Anmeldeschluss: 5.1.2026

Online Anmeldung möglich: ja

Kursnummer: 3-0091160

Datum: Sa, 17.01.2026, 9 bis 13 Uhr

Kursort: BBK Baden/Mödling LK NÖ
Pfaffstättner Straße 3, 2500 Baden

Referentin: Elke Hacker

Kosten: 34 Euro

Kursverantwortlich: Sabine Fröhlich
Tel.: 05 0259 40203



Komm & koch mit der Bäuerin: Thermomix - Kochen für Einsteiger:innen

Zielgruppe:

Alle, die gerne kochen!

Kursinhalt:

Der Einstieg in die Welt des Thermomix® gelingt ganz einfach! Seminarbäuerin Andrea Nagelhofer zeigt, wie vertraute Alltagsrezepte mit Unterstützung dieses Gerätes schnell und mühelos gelingen. Dieses Kochseminar richtet sich an Anfänger:innen, Neugierige und alle, die den Thermomix® besser kennenlernen möchten. Schritt für Schritt werden die grundlegenden Funktionen sowie praktische Tipps für die Modelle TM6 und TM7 vermittelt. Gemeinsam kochen, genießen und Freude am Ausprobieren erleben.

Mitzubringen:

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

Anzahl: mind. 10 Personen, max. 12 Personen

Anmeldung: BBK Baden/Mödling, Tel: 05 0259 40200

Anmeldeschluss: 14.1.2026

Online Anmeldung möglich: ja

Kursnummer: 3-0091353

Datum: Mi, 28.1.2026, 14 bis 18 Uhr

Kursort: BBK Baden/Mödling

Pfaffstättner Straße 3, 2500 Baden

Referentin: Andrea Nagelhofer

Kosten:

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

Kursverantwortlich: Sabine Fröhlich

Tel.: 05 0259 40203



Komm & koch mit der Bäuerin: Brauchtumsgebäck 2 - Krapfen & Beugel

Zielgruppe:

Alle, die gerne backen!

Kursinhalt:

Krapfen- und Beugel backen, das lernt man nicht aus dem Back- bzw. Kochbuch! Viele "Backkünste" verlieren sich in der heutigen Gesellschaft immer mehr, denn es gibt nahezu alles fertig zu kaufen. Doch mal ehrlich, Selbstgemacht schmeckt immer noch besser! Im Kurs Brauchtumsgebäck II wird geformt was der Teig hält! Zudem erhalten sie wertvolle backtechnische Hinweise und Tipps zum richtigen Umgang mit Frittierfett. Geeignet für Backwissbegierige mit und ohne Vorkenntnissen.

Mitzubringen:

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

Anzahl: mind. 10 Personen, max. 12 Personen

Anmeldung: BBK Baden/Mödling, Tel: 05 0259 40200

Anmeldeschluss: 16.1.2026

Online Anmeldung möglich: ja

Kursnummer: 3-0091161

Datum: Fr, 30.1.2026, 15 bis 19 Uhr

Kursort: BBK Baden/Mödling

Pfaffstättner Straße 3, 2500 Baden

Referentin: Elke Hacker

Kosten: 34 Euro

Kursverantwortlich: Sabine Fröhlich

Tel.: 05 0259 40203



Komm & koch mit der Bäuerin: Brauchtumsgebäck 2 - Krapfen & Beugel

Zielgruppe:

Alle, die gerne backen!

Kursinhalt:

Krapfen- und Beugel backen, das lernt man nicht aus dem Back- bzw. Kochbuchbuch!
Viele "Backkünste" verlieren sich in der heutigen Gesellschaft immer mehr, denn es gibt nahezu alles fertig zu kaufen. Doch mal ehrlich, Selbstgemacht schmeckt immer noch besser! Im Kurs Brauchtumsgebäck II wird geformt was der Teig hält!
Zudem erhalten sie wertvolle backtechnische Hinweise und Tipps zum richtigen Umgang mit Frittierfett.
Geeignet für Backwissbegierige mit und ohne Vorkenntnissen.

Mitzubringen:

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

Anzahl: mind. 10 Personen, max. 12 Personen

Anmeldung: BBK Baden/Mödling, Tel: 05 0259 40200

Anmeldeschluss: 17.1.2026

Online Anmeldung möglich: ja

Kursnummer: 3-0091162

Datum: Sa, 31.1.2026, 9 bis 13 Uhr

Kursort: BBK Baden/Mödling
Pfaffstättner Straße 3, 2500 Baden

Referentin: Elke Hacker

Kosten: 34 Euro

Kursverantwortlich: Sabine Fröhlich
Tel.: 05 0259 40203



Die Bäuerinnen.

... im Bezirk Mödling

G'scheite Fotos und Videos für Social Media - Digitale Inhalte mit dem Handy erstellen

Zielgruppe:

Für Mitglieder des Vereins der Bäuerinnen und Interessierte.

Kursinhalt:

In diesem Seminar wird Ihnen gezeigt, was das Smartphone wirklich kann, um optisch starke Inhalte für Social Media zu produzieren. In entspannter Atmosphäre wird die Welt der Handy-Fotografie und -Videografie näher erklärt und die Angst vor der Technik genommen. Von allgemeinen Grundlagen über Tricks - man lernt alles, was man braucht um Produkte zu präsentieren, das Hobby zu teilen oder einfach nur schöne Momente festzuhalten. Mit wenig Aufwand tolle Ergebnisse erzielen: Holen Sie sich bei diesem praxisnahen und lockerem Seminar das Wissen, um Ihre digitale Präsenz zum Strahlen zu bringen.

Anzahl: mind. 15 Personen, max. 20 Personen

Anmeldung: BBK Baden/Mödling, Tel: 05 0259 40200

Anmeldeschluss: 26.01.2026

Online Anmeldung möglich: ja

Kursnummer: 3-0092152

Datum: Mo, 9.2.2026, 17 bis 19:30 Uhr

Kursort: BBK Baden/Mödling
Pfaffstättner Straße 3, 2500 Baden

Referent: Karl Steiner

Kosten: 28 Euro

Kursverantwortlich: Melanie Gausterer
Tel.: +43 664 8216130



Bubble Foods - Food Fotografie

Zielgruppe:

Für Mitglieder des Vereins der Bäuerinnen und Interessierte.

Kursinhalt:

So gelingen dir ansprechende Fotos mit dem eigenen Smartphone - ohne Technik-Kauderwelsch - Typische Fehler vermeiden - einfache Tricks für bessere Essens-Fotos. Licht richtig nutzen - damit deine selbst hergestellten Produkte und Speisen, wie Marmelade & Brettljause frisch und appetitlich wirken. Gemeinsam stylen wir ein einfaches Gericht - und du erfährst, wie man den "Gustofaktor" ins Bild bringt. Praktisches Ausprobieren vor Ort - du legst direkt mit deinem Smartphone los und gehst mit fertigen Fotos für deine Website & Social Media nach Hause.

Mitzubringen: Smartphone

Anzahl: mind. 20 Personen, max. 25 Personen

Anmeldung: BBK Baden/Mödling, Tel: 05 0259 40200

Anmeldeschluss: 6.2.2026

Online Anmeldung möglich: ja

Kursnummer: 3-0092153

Datum: Fr, 20.2.2026, 18 bis 21 Uhr

Kursort: BBK Baden/Mödling

Pfaffstättner Straße 3, 2500 Baden

Referentin: Mag. Mariella Lahodny-Bothe

Kosten: 39 Euro

Kursverantwortlich: Elke Hacker

Tel.: +43 664 4232476



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

Zielgruppe:

Alle, die gerne kochen!

Kursinhalt:

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

Mitzubringen:

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

Anzahl: mind. 10 Personen, max. 12 Personen

Anmeldung: BBK Baden/Mödling, Tel: 05 0259 40200

Anmeldeschluss: 13.2.2026

Online Anmeldung möglich: ja

Kursnummer: 3-0091158

Datum: Fr, 27.2.2026, 15 bis 19 Uhr

Kursort: BBK Baden/Mödling

Pfaffstättner Straße 3, 2500 Baden

Referentin: Maria Schlösinger

Kosten: 34 Euro

Kursverantwortlich: Sabine Fröhlich

Tel.: 05 0259 40203



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-, Schwarzwälderkerch-, Topfen- und Mohnrtorte selbst zaubert. Dieses Seminar ist perfekt für alle, die Schritt für Schritt die Grundlagen des Tortenbackens erlernen möchten. Sie werden nicht nur backen, sondern auch verschiedene Füllungen zubereiten und Ihre Torten auf einfache und effektvolle Weise verzieren. Dieser Tortenbackkurs wird exklusiv von Seminarbäuerin und Konditorin Christine Berthold abgehalten.

Mitzubringen:

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

Anzahl: mind. 10 Personen, max. 12 Personen

Kursnummer: 3-0090939

Datum: Mo, 9.3.2026, 10 bis 14 Uhr

Kursort: BBK Baden/Mödling
Pfaffstättner Straße 3, 2500 Baden

Referentin: Christine Berthold

Kosten: 34 Euro

Anmeldung: BBK Baden/Mödling,
Tel: 05 0259 40200

Anmeldeschluss: 23.2.2026

Online Anmeldung möglich: ja

Kursverantwortlich: Sabine Fröhlich
Tel.: 05 0259 40203



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-, Schwarzwälderkerch-, Topfen- und Mohnrtorte selbst zaubert. Dieses Seminar ist perfekt für alle, die Schritt für Schritt die Grundlagen des Tortenbackens erlernen möchten. Sie werden nicht nur backen, sondern auch verschiedene Füllungen zubereiten und Ihre Torten auf einfache und effektvolle Weise verzieren. Dieser Tortenbackkurs wird exklusiv von Seminarbäuerin und Konditorin Christine Berthold abgehalten.

Mitzubringen:

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

Anzahl: mind. 10 Personen, max. 12 Personen

Kursnummer: 3-0090942

Datum: Mo, 9.3.2026, 17 bis 21 Uhr

Kursort: BBK Baden/Mödling
Pfaffstättner Straße 3, 2500 Baden

Referentin: Christine Berthold

Kosten: 34 Euro

Anmeldung: BBK Baden/Mödling
Tel: 05 0259 40200

Anmeldeschluss: 27.2.2026

Online Anmeldung möglich: ja

Kursverantwortlich: Sabine Fröhlich
Tel.: 05 0259 40203



Komm & koch mit der Bäuerin: Tortenwerkstatt - Klassiker einfach cken, 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 Mohn-Torte selbst zaubert. Dieses Seminar ist perfekt für alle, die Schritt für Schritt die Grundlagen des Tortenbackens erlernen möchten. Sie werden nicht nur backen, sondern auch verschiedene Füllungen zubereiten und Ihre Torten auf einfache und effektvolle Weise verzieren. Dieser Tortenbackkurs wird exklusiv von Seminarbäuerin und Konditorin Christine Berthold abgehalten.

Mitzubringen:

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

Anzahl: mind. 10 Personen, max. 12 Personen

Kursnummer: 3-0090943

Datum: Di, 10.03.2026, 9 bis 13 Uhr

Kursort: BBK Baden/Mödling
Pfaffstättner Straße 3, 2500 Baden

Referentin: Christine Berthold

Kosten: 34 Euro

Anmeldung: BBK Baden/Mödling,
Tel: 05 0259 40200

Anmeldeschluss: 24.2.2026

Online Anmeldung möglich: ja

Kursverantwortlich: Sabine Fröhlich
Tel.: 05 0259 40203



Die Bäuerinnen.

... im Bezirk Mödling

Nassfilzen

Zielgruppe:

Für Mitglieder des Vereins der Bäuerinnen und Interessierte.

Kursinhalt:

Sie verarbeiten heimische Schafwolle zu einer robusten Sitzunterlage, die Sie individuell verzieren können. Lernen Sie dabei Wissenswertes über die Gewinnung und die Vorzüge der Wolle kennen. Gefilzt wird mit der Technik des Nassfilzens.

Anzahl: mind. 8 Personen, max. 10 Personen

Anmeldung: BBK Baden/Mödling, Tel: 05 0259 40200

Anmeldeschluss: 7.3.2026

Online Anmeldung möglich: ja

Kursnummer: 3-0092113

Datum: Sa, 21.3.2026, 9 bis 13 Uhr

Kursort: Biomasserecycling GmbH
Kompostweg 1, 2482 Münchendorf

Referentin: Elisabeth Mayer-Reithofer

Kosten: 38 Euro

Kursverantwortlich: Melanie Gausterer
Tel.: +43 664 8216130



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)
- Die Lebensmittelkosten von ca. 15 Euro werden vor Ort einkassiert

Anzahl: mind. 10 Personen, max. 12 Personen

Anmeldung: BBK Baden/Mödling Tel: 05 0259 40200

Anmeldeschluss: 9.3.2026

Online Anmeldung möglich: ja

Kursnummer: 3-0091156

Datum: Mo, 23.3.2026, 15 bis 19 Uhr

Kursort: BBK Baden/Mödling
Pfaffstättner Straße 3, 2500 Baden

Referentin: Maria Schlösinger

Kosten: 34 Euro

Kursverantwortlich: Sabine Fröhlich
Tel.: 05 0259 40203



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)
- Die Lebensmittelkosten von ca. 15 Euro werden vor Ort einkassiert

Anzahl: mind. 10 Personen, max. 12 Personen

Anmeldung: ,BBK Baden/Mödling Tel: 05 0259 40200

Anmeldeschluss: 10.3.2026

Online Anmeldung möglich: ja

Kursnummer: 3-0091157

Datum: Di, 24.3.2026, 15 bis 19 Uhr

Kursort: BBK Baden/Mödling
Pfaffstättner Straße 3, 2500 Baden

Referentin: Maria Schlösinger

Kosten: 34 Euro

Kursverantwortlich: Sabine Fröhlich
Tel.: 05 0259 40203



Altes Wissen neu entdecken – Kräuterwanderung

Zielgruppe:

Für Mitglieder des Vereins der Bäuerinnen und Interessierte.

Kursinhalt:

Altes Wissen wieder neu entdecken!

Mein Name ist Anita Hofbauer, diplomierte Kräuterpädagogin und Waldbadentrainerin.

Die Natur bietet uns einen unglaublich großen Schatz an Wohlbefinden und Genuss. Es ist mir ein großes Anliegen, das alte Wissen rund um die Wildkräuter wieder zu beleben. Lernen Sie die wichtigsten Merkmale zur richtigen Bestimmung und erfahren Wissenswertes über das richtige Sammeln und Verarbeiten sowie das Erleben der Kräuter mit allen Sinnen. Bei meiner Kräuterwanderung möchte ich die Heilkraft der Wildkräuter und deren Verwendung an Sie weitergeben. Deshalb würde ich mich freuen, Sie bei meiner Kräuterwanderung begrüßen zu dürfen.

Anzahl: mind. 5 Personen, max. 15 Personen

Anmeldung: BBK Baden/Mödling, Tel: 05 0259 40200

Anmeldeschluss: 2.5.2026

Online Anmeldung möglich: ja

Kursnummer: 3-0092168

Datum: Sa, 16.5.2026, 9 bis 11:00 Uhr

Kursort: Treffpunkt: Parkplatz Burg Liechtenstein, Maria Enzersdorf

Referentin: Anita Hofbauer

Kosten: 30 Euro

Kursverantwortlich: Elke Hacker

Tel.: +43 664 4232476



Angebote „Die Bäuerinnen NÖ“

Unsere strategischen Handlungsfelder der Bäuerinnen NÖ

- Starke Bäuerinnen – starke Höfe: Betriebliche Herausforderungen meistern und Lebensqualität sichern
- Kooperation und Zusammenhalt in der Landwirtschaft leben
- Dialog und Verständigung zwischen Landwirtschaft und Gesellschaft ausbauen
- Unsere Bäuerinnenorganisation zukunftsorientiert weiterentwickeln: Digitalisierung, Bildung und Vernetzung
- Wir Frauen im ländlichen Raum: sichtbar, mitbestimmend und solidarisch
- Zukunftssichere Landwirtschaft: Unternehmerisches Denken und selbstbewusste Positionierung

Landesweite Termine für Funktionärinnen:

Landesvorstandssitzungen 2025

- Di., 02. September 2025, LK NÖ
- Di., 02. Dezember 2025, LK NÖ

Herbstarbeitstagungen 2025

- Di., 09. September 2025, LK-Technik Mold, 9 bis 14 Uhr
- Do., 11. September 2025, LK NÖ, 9 bis 14 Uhr

Weiterbildung der Bäuerinnen-Beraterinnen 2025

- Mi., 10. September 2025, LFS Gießhübl, 9 bis 16 Uhr

Frühjahrsarbeitstagungen 2026

- Di., 10. Februar 2026, LK NÖ, 9 bis 16 Uhr
- Do., 12. Februar 2026, LK-Technik Mold, 9 bis 16 Uhr

Schulaktionstage der Bäuerinnen

Dabei besuchen Bäuerinnen die Schülerinnen und Schüler der 1. und 2. Volksschulklassen. Sie berichten über ihre eigenen Produktionszweige, informieren über die Erlebnis-Bauernhof-Angebote (Schule am Bauernhof, Landwirtschaft in der Schule, ...), über die österreichischen Gütesiegel sowie die Lebensmittelpyramide und bereiten je nach Zeit mit den Kindern eine Jause aus regionalen und saisonalen Produkten zu.

Hinweis: Sie halten keine Landwirtschaft in der Schule-Schulstunde ab!

Aktionszeitraum: gesamtes Schuljahr 2025/26

Zielgruppe: 1. und 2. Volksschulklassen

Hinweis: Viele Unterlagen (Konzept, Plakate, Information für Lehrkräfte,...) finden Sie auch unter <https://e.lfi.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.



Bäuerinnen-Projekt "Für a guats Miteinand 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“
- 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 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

Ein gemeinsames Projekt mit



Raiffeisen-Holding
Niederösterreich-Wien



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!

Schau rein!



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!

Die Bäuerinnen.

Meilensteine Bildungsprogramm-Erstellung

START

Februar

Frühjahrsarbeitstagung auf Landesebene

- Grobe Vorstellung der geplanten Inhalte

März/April

Ortsbäuerinnenbesprechungen

Ideen der Mitglieder abfragen
Jahresarbeitsplanung:
Was wollen wir machen?

Mai (1. Woche)

Versand Landes-Bildungsprogramm
Inkl. aller notwendigen Informationen und Formulare

Mai/Juni

Bezirksvorstandssitzungen
Gebietsvorstandssitzungen
zur Planung der gewünschten
Bildungsangebote

Juni

Formulare ausfüllen,
Vereinbarungen treffen
Formulare zur Bildungsplanung,
Zoom-Reservierung

Sommer

Eingabe in SemiQ und
Layoutierung
erfolgt durch die
BBK Bildungssekretärin

Herbst

Druck und Verteilung
Vorstellung Bildungsprogramm
Ausgabe an die Mitglieder, Bewerbung
Erklärung Anmeldung

Laufend

Bewerbung, Durchführung,
Nachbearbeitung

Zeitgerecht

- Miteinander besprechen
- Formulare an BBK Bildungssekretärin geben
- Sozialversicherung-Thematik abklären
- Jahresarbeitsplanung mit der Bäuerin-Beraterin

DIE 3 Formulare für die
Bildungsplanung

Veranstaltungsstammblatt
Referent:innenvereinbarung
Kalkulationsblatt

liebe Leser:innen!

Wir, das Ländliche Fortbildungsinstitut Niederösterreich, sind die Bildungsorganisation der Landwirtschaftskammer NÖ.

Wir bieten in Kooperation mit unseren Partnerorganisationen eine thematisch und methodisch breite Palette an Weiterbildungsveranstaltungen an, welche Ihnen zu Wissen, Kompetenz und Weitblick verhelfen.

Ergreifen Sie die Chancen für Ihren Betrieb und den persönlichen und unternehmerischen Erfolg oder entdecken Sie unsere Angebote für mehr Lebensqualität.

Los geht's und Ihr Wissen wächst!

Rund
48.300
Teilnehmer:innen

Rund
1.450
Veranstaltungen

Rund
340.200
konsumierte Bildungsstunden

Bereiche

//Pflanzenbau //Tierhaltung //Forstwirtschaft
//Unternehmensführung //Lebensqualität Bauernhof
//Politische Bildung //Agrarkommunikation & Ernährung
//Natur & Garten //Einkommenskombination
//Direktvermarktung //EDV
//Bauen, Energie & Technik //Berufsausbildung //Sonstiges

*Immer
informiert!*



KUNDENSERVICE

Telefonisch sind wir für Sie da:

Montag bis Donnerstag: 8:00 bis 16:00 Uhr
Freitag: 8:00 bis 12:00 Uhr

T 05 0259 26100

lfi@lk-noe.at



Für alle LFI-Veranstaltungen ist eine Anmeldung bis 7 Tage vor Veranstaltungsbeginn erforderlich. Rechtzeitige Anmeldung ist für die Teilnahme bei der Veranstaltung notwendig. Dadurch können wir Ihnen ein optimales Service garantieren.

 **noe.lfi.at**

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**

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 Teilnahmebeitrags als Stornogebühr vor. Die Nominierung und Entsendung einer Ersatzperson ist möglich. Die ursprünglich angemeldete Person bleibt jedoch für den Teilnahmebeitrag haftbar. Ist eine Teilnahme an live durchgeführten digitalen Weiterbildungen aufgrund technischer Probleme nicht möglich, muss dies dem Veranstalter vor Veranstaltungsende nachvollziehbar mitgeteilt werden.

Veranstaltungsabsage

Der Bäuerinnenverein behält sich vor, bei einer zu geringen Zahl von Anmeldungen die geplante Bildungsveranstaltung abzusagen. In diesem Fall oder bei sonstigen Gründen für eine Veranstaltungsabsage (wie z.B. Erkrankung von Vortragenden, höhere Gewalt o.a.) werden bereits eingezahlte Teilnahmebeiträge rückerstattet. Der Bäuerinnenverein behält sich weiters Änderungen von Terminen, Beginnzeiten, Veranstaltungsorten, Veranstaltungsformaten (Online statt Präsenz) sowie bei den Vortragenden vor. Die Teilnehmenden werden davon rechtzeitig und in geeigneter Weise verständigt. Aus Absagen oder Terminverschiebungen können - abgesehen von der Rückerstattung des Teilnahmebeitrages - keine weiteren Ersatzansprüche abgeleitet werden.

Haftung

Der Bäuerinnenverein übernimmt trotz sorgfältiger Prüfung keine Gewähr für Richtigkeit, Vollständigkeit und Aktualität von Kursunterlagen und sonstigen im Rahmen der Veranstaltungen verwendeten Publikationen und haftet auch nicht für die Richtigkeit der von den jeweiligen Vortragenden geäußerten Ansichten, Standpunkte, Rechtsmeinungen etc.

Datenschutz

Alle Hinweise zum Datenschutz entnehmen Sie der Datenschutzerklärung der Bäuerinnen NÖ.

Schulungsunterlagen, Bild- und Tonaufnahmen

Den Teilnehmenden überlassene Seminarunterlagen oder Datenträger dürfen ohne ausdrückliche Genehmigung des Veranstalters weder vervielfältigt noch Dritten überlassen werden. Bild- und Tonaufnahmen sind ohne ausdrückliche Erlaubnis der Vortragenden nicht gestattet.

Bildaufnahmen und Veröffentlichung

Die Teilnehmer:innen nehmen zur Kenntnis, dass bei einzelnen Veranstaltungen Fotografien und/oder Filme erstellt werden und zum Zwecke der Nachberichterstattung in regionalen Medien sowie in Medien und Websites der Bäuerinnen, des LFI und der Landwirtschaftskammer NÖ sowie ihnen nahestehenden Verbänden veröffentlicht werden können. Selbiges gilt für Screenshots und Aufzeichnungen bei Online-Veranstaltungen. Mit der Anmeldung erklären sie sich mit diesen Nutzungen einverstanden.

Ausschluss von Bildungsveranstaltungen

Wenn es die Gewährleistung der Kurs- bzw. Veranstaltungsziele erfordert, ist der Bäuerinnenverein berechtigt, Teilnehmende aus sachlichen Gründen (z.B. Stören der Veranstaltung, aggressives oder destruktives Verhalten gegenüber anderen Kursteilnehmenden bzw. Vortragenden oder Kursleiter:innen) von der Veranstaltung ohne Rückerstattung eines allfälligen Teilnahmebeitrages auszuschließen. Das Ausschließen beinhaltet die Nicht-Zulassung zu bzw. Wegweisung von einer Veranstaltung.

Teilnehmende mit besonderen Bedürfnissen

Teilnehmende mit besonderen Bedürfnissen werden aufgefordert, rechtzeitig vor der Veranstaltung mit dem Veranstalter Kontakt aufzunehmen.

Kooperation mit dem LFI NÖ

Bei Kooperationsveranstaltungen, bei denen das LFI NÖ als Hauptveranstalter auftritt (rechtliche Verantwortung hinsichtlich sozial- und steuerrechtlicher Verantwortung liegt beim LFI), gelten jedenfalls die AGBs des LFI NÖ. In diesen Fällen wird das LFI NÖ als Hauptveranstalter ausgewiesen bzw. bei der Anmeldung auf die Website des LFI weitergeleitet.

Gerichtsstand

Gerichtsstand ist das sachlich zuständige Gericht in St. Pölten.

www.baeuerinnen-noe.at/agb