

Die Bäuerinnen.

... im Gebiet Persenbeug

Ländliches
Fortbildungs
Institut **LFI**

lk Landwirtschaftskammer
Niederösterreich

ZVR-Nr.: 121384591

Bildungsprogramm 2025/2026 des Vereins „Die Bäuerinnen im Gebiet Persenbeug“



Hinweise zu Fotos von Veranstaltungen:

Wird im Rahmen von Seminaren oder sonstigen Veranstaltungen des LFI bzw. 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 und zum Zweck der Nachberichterstattung veröffentlicht werden können

Impressum:

Eigentümer, Herausgeber und Verlegerin:

Bezirksbauernkammer Melk in Zusammenarbeit mit „Die Bäuerinnen im Bezirk Melk“

Abt-Karl-Straße 19, 3390 Melk

Tel.: 05-0259/41103, Fax: 05-0259/41199

E-Mail: baeuerinnen.melk@lk-noe.at

Für den Inhalt verantwortlich: Bezirksbäuerin Silke Dammerer

Redaktion und Gestaltung: Bildungssekretärinnen Sylvia Edletzberger und Sandra Muhr

Redaktionsschluss: September 2025

Fotocredit: Die Bäuerinnen im Bezirk Melk, Franz Gleiss

Druck: Hauseigene Druckerei der Landwirtschaftskammer NÖ, Wiener Str. 64, 3100 St. Pölten

Termin-, Orts- und Programmänderungen vorbehalten!

Vorwort

Liebe Bäuerinnen, liebe Mitglieder unserer Gemeinschaft, liebe Jugend!

Mit 202 durchgeführten Veranstaltungen und rund 9.206 Teilnehmer:innen in der abgelaufenen Bildungssaison liegt ein sehr erfolgreiches Arbeitsjahr hinter uns. Gleich zu Beginn des Jahres 2025 starteten wir mit einem Netzwerktreffen für all unsere neuen und wiedergewählten Orts-, Gemeinde- und Gebietsbäuerinnen. Ein großes Highlight war der Landesbäuerinnentag mit der Wiederwahl unserer Landesbäuerin Irene Neumann-Hartberger – eine tolle Veranstaltung bei uns im Bezirk Melk, in der Ybbser Stadthalle.



Ein herzlicher Dank gilt allen Bäuerinnen-Teams für die zahlreichen durchgeführten Schulaktionstage im abgelaufenen Schuljahr und die geplanten Einsätze, die im neuen Schuljahr vor uns liegen! Kindern spielerisch den Wert von Lebensmitteln und unserer Arbeit zu vermitteln, ist von unglaublich großem Wert!

Dass wir ein starkes Netzwerk mit großartigen Frauen und kreativen Ideen sind, merkt man auch an eurem Engagement in den Gemeinden: Hier werden Bälle mitorganisiert, Erntedankfeiern und Erlebnispfade gestaltet, Ferienspiele durchgeführt uvm. Auch eure große Hilfsbereitschaft ist bei Spendenaufrufen sichtbar. Viele Bäuerinnen-Teams spenden regelmäßig für „Bäuerinnen helfen Bäuerinnen“ und haben sich auch beim Hochwasserschwerpunkt beteiligt – vielen Dank dafür!

Nun starten wir sehr motiviert und voller Tatendrang in die neue Bildungssaison und präsentieren euch unser druckfrisches Bildungsprogramm. Neben einer Vielfalt an fachlichen Aus- und Weiterbildungsmöglichkeiten stehen auch persönlichkeitsorientierte Bildungsangebote zur Verfügung. Weiterbildung – auf persönlicher wie auch auf fachlicher Ebene – ist ein wichtiger Schlüsselfaktor, um eure Fähigkeiten zu vervielfältigen und gezielt in euren unterschiedlichen Wirkungsbereichen anzuwenden.

Die Kurse und Veranstaltungen bieten euch einen ausgezeichneten Rahmen für gegenseitigen Austausch – sei es untereinander, mit Mitgliedern aus dem nicht-landwirtschaftlichen Bereich oder vielleicht auch mit jungen Frauen, denen die Bäuerinnenorganisation noch nicht so bekannt ist. Ladet sie ein, bei uns dabei zu sein! Nutzt die Möglichkeit, euch untereinander weiter zu vernetzen, voneinander zu lernen und macht euer Tun sichtbar – indem ihr zum Beispiel Social-Media-Kanäle bespielt.

Als Bäuerinnenorganisation tragen wir mit viel Engagement maßgeblich dazu bei, Bewusstsein für die heimische Landwirtschaft zu schaffen, und leisten einen wesentlichen Beitrag bei der aktiven Mitgestaltung des ländlichen Raums. Daran werden wir auf allen Ebenen weiterarbeiten – und wir freuen uns über jede, die uns dabei unterstützt!

Ich wünsche euch viel Freude mit unseren neuen Kursen und freue mich schon jetzt auf ein baldiges Wiedersehen!

Eure Bezirksbäuerin:
LAbg. Silke Dammerer eh

Kursanmeldungen

Online-Anmeldung:

Die Mitglieder erhalten das Bildungsprogramm und alle Informationen über die zuständige Ortsbäuerin. Die Anmeldung für alle Kurse erfolgt online und ist wie folgt zu finden:

www.baeuerinnen-noe.at/melk unter der Rubrik „Veranstaltungen und Termine“ bzw. unter den jeweils angeführten Link bzw. QR-Code.

Inkasso

erfolgt zeitnah vor der Veranstaltung mittels direkter Zahlungsaufforderung. Teilnehmerinnen erhalten die Zahlungsaufforderung per E-Mail inkl. Info, welcher Teilnehmerbetrag bis wann auf welches Konto zu überweisen ist.

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:

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.ä.) 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

Inhaltsverzeichnis

Programm des Vereins „Die Bäuerinnen im Bezirk Melk“	7
Hausgartl IV - Das Nutzgartenjahr speziell mit Kräuterwissen	7
Motorsägenkurs I für Bäuerinnen	8
Motorsägenkurs II für Bäuerinnen	9
Komm & koch mit der Bäuerin: Genussvoll durch die Fastenzeit.....	10
Nachhaltige Landwirtschaft: Abfallmanagement im Fokus.....	11
Webinar: Reden ist Silber – Kommunizieren ist Gold	12
PSA Pflanzen(schutz) rund um Haus & Hof - für Bäuerinnen	13
Programm des Vereins „Die Bäuerinnen im Gebiet Persenbeug“	14
Loop binden mit Trockenblumen für das ganze Jahr	14
Komm & koch mit der Bäuerin: Thermomix – Kochen für Einsteiger:innen	15
Komm & koch mit der Bäuerin: Fermentieren – Gemüse haltbar gemacht!	16
Gesunde Wirbelsäule - Ergonomie im Alltag	17
Adventfahrt - Oberndorf bei Salzburg	17
Komm & koch mit der Bäuerin: Weihnachtliche Backkunst - Kletzenbrot, Stollen & Co	18
Komm & koch mit der Bäuerin: Nudelküche - handgemacht & kreativ	19
Komm & koch mit der Bäuerin: Mund.Werk - Fingerfood & kleine Köstlichkeiten für jeden Anlass	20
Tag der Bäuerin	21
Komm & koch mit der Bäuerin: Brauchtumsgebäck 2 - Krapfen & Beugel.....	22
Komm & koch mit der Bäuerin: Strudelfreuden - in Hülle & Fülle	23
Erste Hilfe Fresh up - „Mach dich fit in Erste Hilfe“	24
Komm & koch mit der Bäuerin: Lust auf Palatschinken, Waffeln & Co.....	25
Komm & koch mit der Bäuerin: Pizzaflitzer für Kids!	26
Komm & koch mit der Bäuerin: Schnitzel-Variationen	27
Hausgartl III - Das Nutzgartenjahr für Expert:innen	28
Komm & koch mit der Bäuerin: Tortenwerkstatt - Klassiker einfach backen, füllen & verzieren ...	29



www.baeuerinnen-noe.at/melk



„Die Bäuerinnen im Bezirk Melk“

BLEIBEN WIR IN KONTAKT



Hausgartl IV - Das Nutzgartenjahr speziell mit Kräuterwissen

Zielgruppe:

Mitglieder des Vereins "Die Bäuerinnen" sowie interessierte Personen.

Kursinhalt:

Herkunft und Geschichte, sowie Informationen über Botanik und Sorten verschiedener Kräuter werden in diesem Seminar behandelt. Die Auswahl des richtigen Standortes, der Anbau und die fachgerechten Pflegemaßnahmen sind für die Entwicklung der Inhaltstoffe von Bedeutung. Die Ernte zum richtigen Zeitpunkt, deren Verwendungszweck und passende Konservierungsmethoden vollenden Ihr Kräuterwissen. Der Kräuteraanbau kann auch eine zusätzliche Einkommensquelle für Ihren Betrieb darstellen.

Anzahl:

mind. 12 Personen, max. 20 Personen

Anmeldung:

unter www.baeuerinnen-noe.at/melk
Rubrik Veranstaltungen und Termine
oder via Link: www.baeuerinnen-noe.at/nr/3-0091780

Anmeldeschluss: 10.10.2025

Kursnummer: 3-0091780

Datum: Do, 16.10.2025

19:00 - 22:30 Uhr

Kursort:

BBK Melk
Abt-Karl-Straße 19
3390 Melk

Referentin:

Birgit Selinger BEd, LFS Pyhra

Kosten:

15 Euro Teilnahmebeitrag

Kursverantwortlich:

BBK Bildungssekretärin
Tel.: 05 0259 41103



Motorsägenkurs I für Bäuerinnen

Zielgruppe:

Interessierte Bäuerinnen

Kursinhalt:**Theorie:**

- gesetzliche Bestimmungen, Gerätehandhabung, Arbeitstechnik

Praxis:

- Schnittübungen an verspannten Stämmen (Spannungssimulator)
- Schnittübungen an stehenden Stämmen
- Ketten schleifen

Auch für Elektromotorsägen mit Akku (kein Kabel)

Mitzubringen:

festes Schuhwerk
falls vorhanden: Helm mit Gehör- und Gesichtsschutz,
Schuhwerk mit Schnittschutzeinlage,
persönliche Schutzausrüstung,
Motorsäge samt Betriebsmittel

Anzahl:

mind. 6 Personen, max. 12 Personen

Anmeldung ab dem 7.10.2025 möglich:

unter www.baeuerinnen-noe.at/melk
Rubrik Veranstaltungen und Termine
oder via Link: www.baeuerinnen-noe.at/nr/3-0091760

Anmeldeschluss: 29.10.2025

Kursnummer: 3-0091760

Datum: Mi, 05.11.2025

09:00 - 15:00 Uhr

Kursort:

Dammererhof
Reiteringerstraße 47
3370 Ybbs an der Donau

Referent:

DI Michael Gruber, LK NÖ

Kosten:

53 Euro Teilnahmebeitrag

Kursverantwortlich:

BBK Bildungssekretärin
Tel.: 05 0259 41103



Motorsägenkurs II für Bäuerinnen

Zielgruppe:

Interessierte Bäuerinnen, welche Teil I bereits absolviert haben

Kursinhalt:

Praxis im Walde
Auch für Elektromotorsägen mit Akku (kein Kabel)

Voraussetzung für die Teilnahme:

absolvierter Motorsägenkurs Teil I

Mitzubringen:

festes Schuhwerk
falls vorhanden: Helm mit Gehör- und Gesichtsschutz,
Schuhwerk mit Schnittschutzeinlage, persönliche
Schutzausrüstung, Motorsäge samt Betriebsmittel;
Hacke, Sappel, Fällkeile

Anzahl:

mind. 6 Personen, max. 10 Personen

Anmeldung ab dem 7.10.2025 möglich:

unter www.baeuerinnen-noe.at/melk
Rubrik Veranstaltungen und Termine
oder via Link: www.baeuerinnen-noe.at/nr/3-0091787

Anmeldeschluss: 30.10.2025

Kursnummer: 3-0091787

Datum: Do, 06.11.2025

09:00 - 15:00 Uhr

Kursort:

Betrieb Schachenhofer Andrea
Kothof 1
3374 Säusenstein

Referent:

DI Michael Gruber, LK NÖ

Kosten:

53 Euro Teilnahmebeitrag

Kursverantwortlich:

BBK Bildungssekretärin
Tel.: 05 0259 41103



lk Landwirtschaftskammer
Niederösterreich



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. 12 Personen, max. 16 Personen

Anmeldung:

unter www.baeuerinnen-noe.at/melk
Rubrik Veranstaltungen und Termine
oder via Link: www.baeuerinnen-noe.at/nr/3-0091486

Anmeldeschluss: 11.01.2026

Kursnummer: 3-0091486

Datum: Fr, 16.01.2026

13:30 - 17:30 Uhr

Kursort:

BBK Melk
Abt-Karl-Straße 19
3390 Melk

Referentin:

Marion Kuben

SEMINAR
BÄUER
INNEN

Kosten:

34 Euro Teilnahmebeitrag –
Die anfallenden Lebensmittelkosten
werden am Kurstag bar einkassiert.

Kursverantwortlich:

BBK Bildungssekretärin
Tel.: 05 0259 41103



Ländliches
Fortbildungs
Institut **LFI**

Nachhaltige Landwirtschaft: Abfallmanagement im Fokus

Zielgruppe: Interessierte Bäuerinnen und Bauern

Kursinhalt:

- Wie funktioniert die Abfallwirtschaft in NÖ?
- Wer sind die regionalen Ansprechpartner:innen?
- Abfallwirtschaft und Landwirtschaft – wie passt das zusammen?
- Die Abfallwirtschaft von morgen!

Anzahl:

mind. 10 Personen, max. 80 Personen

Anmeldung:

unter www.baeuerinnen-noe.at/melk

Rubrik Veranstaltungen und Termine

oder via Link: www.baeuerinnen-noe.at/nr/3-0092499

Anmeldeschluss: 17.02.2026

Kursnummer: 3-0092499

Datum: Di, 24.02.2026

19:30 - 21:30 Uhr

Kursort:

Online

Referent:

LAbg. Bgm. Anton Kasser

Präsident

„die NÖ Umweltverbände“

Kosten:

kostenlos

Kursverantwortlich:

BBK Bildungssekretärin

Tel.: 05 0259 41103



**die NÖ
Umweltverbände**

Webinar: Reden ist Silber – Kommunizieren ist Gold

Zielgruppe: Bäuerinnen und Bauern

Kursinhalt:

Reden ist wunderbar. Wenn wir dann noch lernen, richtig zu kommunizieren, kann jede Beziehung noch besser gelingen. In diesem Vortrag schauen wir uns die Grundelemente einer gelungenen Kommunikation an und wie wir sie im Alltag sofort umsetzen und anwenden können.

Anzahl:

mind. 25 Personen, max. 200 Personen

Anmeldung:

unter www.baeuerinnen-noe.at/melk
Rubrik Veranstaltungen und Termine
oder via Link: www.baeuerinnen-noe.at/nr/3-0090501

Anmeldeschluss: 10.03.2026

Kursnummer: 3-0090501

Datum: Di, 10.03.2026

19:00 - 21:00 Uhr

Kursort:

Online

Referent:in:

Mag. Christine Hackl MSc,
Dipl. Lebens- u. Sozialberaterin

Kosten:

20 Euro Teilnahmebeitrag gefördert
(60 Euro ungefördert)

Kursverantwortlich:

BBK Bildungssekretärin
Tel.: 05 0259 41103



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

PSA Pflanzen(schutz) rund um Haus & Hof - für Bäuerinnen

Zielgruppe:

Bäuerinnen und interessierte Personen

Kursinhalt:

Pflanzenbestimmung mit der App "Flora incognita"
Giftpflanzen auf Futterflächen –
Regulierungsmöglichkeiten, Risiken für Nutztiere
Biologischer Pflanzenschutz und Pflanzenstärkung im
Hausgarten und im bäuerlichen Obstgarten

Zur Info: Alle Besitzer:innen eines Pflanzenschutz-
Sachkundenausweises in NÖ müssen zur Verlängerung
des Ausweises eine anerkannte fünfstündige
Weiterbildung absolvieren.

Mitzubringen:

Pflanzenschutz-Sachkundenausweis und evtl.
Smartphone

Anzahl:

mind. 20 Personen, max. 32 Personen

Anmeldung:

unter www.baeuerinnen-noe.at/melk
Rubrik Veranstaltungen und Termine
oder via Link: www.baeuerinnen-noe.at/nr/3-0091748

Anmeldeschluss: 14.04.2026

Kursnummer: 3-0091748

Datum: Di, 21.04.2026

13:00 - 18:00 Uhr

Kursort:

BBK Melk
Abt-Karl-Straße 19
3390 Melk

Referentinnen:

Eva-Maria Denk, Think of nature
DI Martina Löffler, LK NÖ

Kosten:

30 Euro Teilnahmebeitrag gefördert
(90 Euro ungefordert)

Kursverantwortlich:

BBK Bildungssekretärin
Tel.: 05 0259 41103



Mit Unterstützung von Bund, Land und Europäischer Union

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


Gemeinsame Agrarpolitik Österreich



Kofinanziert von der
Europäischen Union

Programm des Vereins „Die Bäuerinnen im Gebiet Persenbeug“

Loop binden mit Trockenblumen für das ganze Jahr

Zielgruppe:

Mitglieder des Vereins "Die Bäuerinnen" sowie interessierte Personen.

Kursinhalt:

Gestalte dir einen Trockenblumenloop für das ganze Jahr. Es sind die verschiedenen Arten möglich: zum Hängen, Stellen oder auch individuell mit Familiennamen oder Spruch – alles ist möglich!

Anzahl:

mind. 5 Personen, max. 9 Personen

Anmeldung:

online unter www.baeuerinnen-noe.at/melk
Rubrik Veranstaltungen und Termine
oder via Link: www.baeuerinnen-noe.at/nr/3-0092114

Anmeldeschluss: 07.10.2025

Kursnummer: 3-0092114

Datum: Fr, 10.10.2025

19:30 - 22:00 Uhr

Kursort:

Michaela Hahn
Zwerbach 11
3244 Ruprechtshofen

Referent:in:

Michaela Hahn

Kosten:

20 Euro Teilnahmebeitrag.
Die Materialkosten werden dann nach Bedarf verrechnet

Kursverantwortlich:

Susann Wagner,
Tel.: 0699/19011238



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
- Küchenbenützungsgebühr von 4,50 Euro (Yspertal) bzw. 5 Euro (Persenbeug) wird vor Ort einkassiert

Anzahl:

mind. 12 Personen, max. 16 Personen

Anmeldung:

online unter www.baeuerinnen-noe.at/melk
Rubrik Veranstaltungen und Termine
oder via Link: siehe Kästchen

Anmeldeschluss: eine Woche vor Kursbeginn

Referent:in:

Andrea Nagelhofer

SEMINAR
BÄUER
INNEN

Kosten:

34 Euro Teilnahmebeitrag
Kochkurs - Die anfallenden
Lebensmittelkosten und
Küchenbenützungsgebühr
werden beim Kurstag bar
einkassiert.



Anmelde-Link:	Ort und Termin:	Kursverantwortliche:	QR-Code:
www.baeuerinnen-noe.at/nr/3-0091394	NMS Yspertal, Do, 16.10.2025 17:30 - 21:30 Uhr	Kerstin Reutner, Tel.: 0676/9193770	
www.baeuerinnen-noe.at/nr/3-0091418	NÖMS Persenbeug-Gottsdorf Fr, 14.11.2025, 17:30 - 21:30 Uhr	Regina Elser, Tel.: 0676/7249210	

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 Aromenvielfalt: 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)
- Lebensmittel und Materialbeitrag werden vor Ort einkassiert, ca. 30 Euro
- Küchenbenützungsgebühr 4,50 Euro (Yspertal) wird vor Ort einkassiert

Anzahl:

mind. 12 Personen, max. 16 Personen

Anmeldung:

online unter www.baeuerinnen-noe.at/melk
Rubrik Veranstaltungen und Termine
oder via Link: siehe Kästchen

Anmeldeschluss: eine Woche vor Kursbeginn

Referent:in:

Christa Eppensteiner

SEMINAR
BÄUER
INNEN

Kosten:

34 Euro Teilnahmebeitrag -
Lebensmittel und Materialbeitrag
ca. 30 Euro sowie
Küchenbenützungsgebühr werden
vor Ort einkassiert.



Anmelde-Link:	Ort und Termin:	Kursverantwortliche:	QR-Code:
www.baeuerinnen-noe.at/nr/3-0091412	NMS Yspertal Sa, 25.10.2025 08:30 - 12:30 Uhr	Simone Kernstock, Tel.: 0676/5205102	
www.baeuerinnen-noe.at/nr/3-0091422	VS Nöchling Do, 06.11.2025, 18:30 - 22:30 Uhr	Margit Strasser, Tel.: 0676/9714037	

Gesunde Wirbelsäule – Ergonomie im Alltag

Zielgruppe:

Bäuerinnen und Bauern, die sich „gesunde“ Bewegungsabläufe bewusst machen wollen.

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 Personen, max. 20 Personen

Anmeldung:

online unter www.baeuerinnen-noe.at/melk
Rubrik Veranstaltungen und Termine
oder via Link: www.baeuerinnen-noe.at/nr/3-0092118

Anmeldeschluss: 22.10.2025

Kursnummer: 3-0092118

Datum: Mi, 29.10.2025

18:30 - 20:30 Uhr

Kursort:

Gemeindezentrum Hofamt Priel
Dorfplatz 1
3681 Hofamt Priel

Referent:in: Hubert Lukse, SVS

Kosten:

5 Euro Teilnahmebeitrag
wird vor Ort einkassiert

Kursverantwortlich:

Regina Elser,
Tel.: 0676/7249210



Adventfahrt – Oberndorf bei Salzburg

Kursinhalt:

Führung in der Stille-Nacht-Kapelle – gemeinsames Mittagessen im Hotel Alt Oberndorf. Anschließend Möglichkeit zu einer kleinen Rundwanderung über die Europabrücke und dem Steg zwischen Oberndorf und Laufen mit wunderschönen Ausblicken sowie Einblicke in die grenzüberschreitende Geschichte der Region. Besuch des Adventmarktes in Oberndorf: Traditionelles Handwerk, Kulinarikstände aus der Region, musikalische Darbietung mit Turmbläsern, Adventkranzsingen, stimmungsvolle Lichtwanderung, Kutschenfahrt, Live-Musik und vieles mehr.

Direkte Rückfahrt nach Persenbeug – Hofamt Priel – Yspertal.

Anzahl: mind. 35 Personen, max. 58 Personen

Anmeldung:

Firma Mitterbauer: Tel: 07412/523 62

Anmeldeschluss: 21.11.2025

Kursnummer: 3-0092120

Datum: Fr, 28.11.2025

07.15 Uhr Yspertal, Parkplatz

Pflegeheim Altenmarkt

07.30 Uhr Hofamt Priel,

Dorfcenter

07.45 Uhr Persenbeug,

GH Vösenhuber

08.00 Uhr Ybbs, Busterminal

Rückkunft: ca. 21 Uhr Yspertal

Kosten: wird im Bus einkassiert

Busfahrt 49 Euro

Führung „Stille Nacht-Kapelle“:

4 Euro

„Zwei-Städte-Rundwanderung“

(ca. 2 km): 8 Euro

Bei der Anmeldung bitte angeben.

Kursverantwortlich:

Susann Wagner,
Tel.: 0699/19011238

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 Bratapfelschnecken 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
- Küchenbenützungsgebühr von 4,50 Euro wird vor Ort einkassiert

Anzahl:

mind. 12 Personen, max. 16 Personen

Anmeldung:

online unter www.baeuerinnen-noe.at/melk
Rubrik Veranstaltungen und Termine
oder via Link: www.baeuerinnen-noe.at/nr/3-0091400

Anmeldeschluss: 29.11.2025

Kursnummer: 3-0091400

Datum: Sa, 06.12.2025

08:30 - 13:30 Uhr

Kursort:

NMS Yspertal
Schulstraße 11
3683 Yspertal

SEMINAR
BAUER
INNEN

Referent:in:

Ing. Maria Theresa Resch BEd

Kosten:

69 Euro Teilnahmebeitrag –
Die anfallenden
Lebensmittelkosten und
Küchenbenützungsgebühr werden
beim Kurstag bar einkassiert.

Kursverantwortlich:

Simone Kernstock,
Tel.: 0676/5205102



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
- Küchenbenützungsgebühr von 4,50 € wird vor Ort einkassiert

Anzahl:

mind. 12 Personen, max. 16 Personen

Anmeldung:

online unter www.baeuerinnen-noe.at/melk
Rubrik Veranstaltungen und Termine
oder via Link: www.baeuerinnen-noe.at/nr/3-0091416

Anmeldeschluss: 03.01.2026

Kursnummer: 3-0091416

Datum: Sa, 10.01.2026

08:30 - 12:30 Uhr

Kursort:

NMS Yspertal
Schulstraße 11
3683 Yspertal

Referent:in:

Christa Eppensteiner

SEMINAR
BAUER
INNEN

Kosten:

34 Euro Teilnahmebeitrag –
Die anfallenden
Lebensmittelkosten und
Küchenbenützungsgebühr
werden beim Kurstag bar
einkassiert.

Kursverantwortlich:

Kerstin Reutner,
Tel.: 0676/9193770



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

Anzahl:

mind. 12 Personen, max. 16 Personen

Anmeldung:

online unter www.baeuerinnen-noe.at/melk
Rubrik Veranstaltungen und Termine
oder via Link: www.baeuerinnen-noe.at/nr/3-0091424

Anmeldeschluss: 08.01.2026

Kursnummer: 3-0091424

Datum: Do, 15.01.2026

18:30 - 22:30 Uhr

Kursort:

Volksschule Nöchling
Nöchling 18
3691 Nöchling

Referent:in:

Christa Eppensteiner

SEMINAR
BAUER
INNEN

Kosten:

34 Euro Teilnahmebeitrag –
Die anfallenden
Lebensmittelkosten werden beim
Kurstag bar einkassiert.

Kursverantwortlich:

Margit Strasser,
Tel.: 0676/9714037



Tag der Bäuerin

Zielgruppe:

Alle Mitglieder des Vereins und Interessierte.

Kursinhalt:

Hl. Messe

Kabarett "Natürlich P!nk"**Einfach frauenhaft! - hochdosierte Weiblichkeit**

Magdalena Pichler und Johanna Wutzl sind nicht nur nebenberuflich musikalische Dienstleisterinnen, sondern auch halb verheiratet, junggebliebene Studentin und mittelalte Mutter, meditierende Weltenbummlerin und haushaltendes Landei und insgesamt mehr oder weniger zimmerpflanzenkompetent.

Die beiden Musikerinnen thematisieren ganz unverblümt alte und neue, brauchbare und unbrauchbare Weisheiten und machen kein Geheimnis daraus, wie sie an Tagen mit "Blunzngschmack" inklusive hochdosierter Weiblichkeit über die Runden kommen.

Natur im Garten "Obst und Beeren im eigenen Garten":

Früchte aus dem eigenen Garten sind besonders schmackhaft und gesund. Durch gezielte Pflanzenauswahl und entsprechender Pflege kann in jedem Garten eigenes Obst kultiviert werden. Sie erhalten wertvolle Informationen zur richtigen Pflanzung und den fachgerechten Schnittmaßnahmen. Wir geben Tipps zur ökologischen Pflege damit wurmige Äpfel oder von Läusen befallene Beerensträucher der Vergangenheit angehören. Erfahren Sie mehr über die Vielfalt an möglichen Obstsorten - von heimischen Wildobstsorten bis hin zu unbekannten Exoten.

Kursnummer: 3-0092602**Datum:** Di, 20.01.2026

08:30 - 13:00 Uhr

Kursort:

GH Angerhof - Nagy Andrei

Forstamt 9

4392 Dorfstetten

Referent:in:

Kabarett: Natürlich p!nk:

Johanna Wutzl und

Magdalena Pichler

Natur im Garten

Kosten:

keine Kosten

Kursverantwortlich:

Susann Wagner

Tel.: 0699/19011238

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
- Küchenbenützungsgebühr von 5 Euro wird vor Ort einkassiert

Anzahl:

mind. 12 Personen, max. 16 Personen

Anmeldung:

online unter www.baeuerinnen-noe.at/melk

Rubrik Veranstaltungen und Termine

oder via Link: www.baeuerinnen-noe.at/nr/3-0091421

Anmeldeschluss: 17.01.2026

Kursnummer: 3-0091421

Datum: Sa, 24.01.2026

09:00 - 13:00 Uhr

Kursort:

NÖMS Persenbeug-Gottsdorf

Schulstraße 32

3680 Persenbeug-Gottsdorf

Referent:in:

Christa Eppensteiner

SEMINAR
BÄUER
INNEN

Kosten:

34 Euro Teilnahmebeitrag –

Die anfallenden

Lebensmittelkosten und

Küchenbenützungsgebühr werden

beim Kurstag bar einkassiert.

Kursverantwortlich:

Regina Elser,

Tel.: 0676/7249210



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
- Küchenbenützungsgebühr von 4,50 Euro wird vor Ort einkassiert

Anzahl:

mind. 12 Personen, max. 16 Personen

Anmeldung:

online unter www.baeuerinnen-noe.at/melk
Rubrik Veranstaltungen und Termine
oder via Link: www.baeuerinnen-noe.at/nr/3-0091349

Anmeldeschluss: 24.01.2026

Kursnummer: 3-0091349

Datum: Sa, 31.01.2026

19:00 - 23:00 Uhr

Kursort:

NMS Yspertal
Schulstraße 11
3683 Yspertal

Referent:in:

Christa Eppensteiner

SEMINAR
BAUER
INNEN

Kosten:

34 Euro Teilnahmebeitrag –
Die anfallenden
Lebensmittelkosten und
Küchenbenützungsgebühr werden
beim Kurstag bar einkassiert.

Kursverantwortlich:

Kerstin Reutner,
Tel.: 0676/9193770



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

Zielgruppe:

Menschen, die ihr Wissen um Erste Hilfe auffrischen wollen.

Kursinhalt:

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

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

- ... weil deine Hilfe wichtig ist!
- ... weil ich, wenn ich meine Reaktion trainiere, den Unterschied leisten kann um jemanden optimal versorgen zu können und womöglich ein Leben zu retten!
- ... weil der Erste Hilfe Kurs vom Führerscheinkurs unter Umständen schon ein paar mehr Jahre her ist!
- ... weil ein Notfall jede:n von uns betreffen kann!
- ... weil ich mit dem Fresh up Kurs in kurzer Zeit eine kompakte und umfassende, auf unsere Bedürfnisse zugeschnittene Auffrischung haben kann!

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

Anzahl:

mind. 8 Personen, max. 12 Personen

Anmeldung:

online unter www.baeuerinnen-noe.at/melk
Rubrik Veranstaltungen und Termine
oder via Link: www.baeuerinnen-noe.at/nr/3-0092109

Anmeldeschluss: 11.02.2026

Kursnummer: 3-0092109

Datum: Mi, 18.02.2026

19:00 - 22:00 Uhr

Kursort:

Gemeindezentrum Hofamt Priel
Dorfplatz 1
3681 Hofamt Priel

Referent:in:

Ing. Gabriele Roitner-Blamauer BEd.

Kosten:

18 Euro Teilnahmebeitrag
Bezahlung vor Ort am Kurstag

Kursverantwortlich:

Regina Elser
Tel.: 0676/7249210



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. 12 Personen, max. 16 Personen

Anmeldung:

online unter www.baeuerinnen-noe.at/melk
Rubrik Veranstaltungen und Termine
oder via Link: www.baeuerinnen-noe.at/nr/3-0091423

Anmeldeschluss: 12.02.2026

Kursnummer: 3-0091423

Datum: Do, 19.02.2026

18:30 - 22:30 Uhr

Kursort:

Volksschule Nöchling
Nöchling 18
3691 Nöchling

Referent:in:

Christa Eppensteiner

SEMINAR
BÄUER
INNEN

Kosten:

34 Euro Teilnahmebeitrag –
Die anfallenden
Lebensmittelkosten werden beim
Kurstag bar einkassiert.

Kursverantwortlich:

Margit Strasser,
Tel.: 0676/9714037



Komm & koch mit der Bäuerin: Pizzaflitzer für Kids!



Zielgruppe:

Alle Kinder, die gerne kochen!
Empfohlen für Kinder 7-11 Jahre.

Kursinhalt:

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

Mitzubringen:

- Kochschürze (wenn vorhanden)
- Die Lebensmittelkosten von ca. 12 Euro werden vor Ort einkassiert
- Küchenbenützungsgebühr von 4,50 Euro wird vor Ort einkassiert

Anzahl:

mind. 8 Personen, max. 12 Personen

Anmeldung:

online unter www.baeuerinnen-noe.at/melk
Rubrik Veranstaltungen und Termine
oder via Link: www.baeuerinnen-noe.at/nr/3-0091406

Anmeldeschluss: 14.02.2026

Kursnummer: 3-0091406

Datum: Sa, 21.02.2026

08:30 - 11:00 Uhr

Kursort:

NMS Yspertal
Schulstraße 11
3683 Yspertal

Referent:in:

Christa Eppensteiner

SEMINAR
BAUER
INNEN

Kosten:

30 Euro Teilnahmebeitrag –
Die anfallenden
Lebensmittelkosten und
Küchenbenützungsgebühr werden
beim Kurstag bar einkassiert.

Kursverantwortlich:

Simone Kernstock,
Tel.: 0676/5205102



Zielgruppe:

Alle, die gerne kochen!

Kursinhalt:

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

Mitzubringen:

- Kochschürze (wenn vorhanden)
- Die Lebensmittelkosten von ca. 15 Euro werden vor Ort einkassiert
- Küchenbenützungsgebühr von 4,50 Euro wird vor Ort einkassiert

Anzahl:

mind. 12 Personen, max. 16 Personen

Anmeldung:

online unter www.baeuerinnen-noe.at/melk
Rubrik Veranstaltungen und Termine
oder via Link: www.baeuerinnen-noe.at/nr/3-0091372

Anmeldeschluss: 28.02.2026

Kursnummer: 3-0091372

Datum: Sa, 07.03.2026

08:30 - 12:30 Uhr

Kursort:

NMS Yspertal
Schulstraße 11
3683 Yspertal

Referent:in:

Christa Eppensteiner

SEMINAR
BÄUER
INNEN

Kosten:

34 Euro Teilnahmebeitrag –
Die anfallenden
Lebensmittelkosten und
Küchenbenützungsgebühr werden
beim Kurstag bar einkassiert.

Kursverantwortlich:

Simone Kernstock,
Tel.: 0676/5205102



Hausgartl III - Das Nutzgartenjahr für Expert:innen

Zielgruppe:

Mitglieder des Vereins "Die Bäuerinnen" sowie interessierte Personen.

Kursinhalt:

Wissen Sie noch, dass...
ein lästiger Maulwurf durch Einstecken eines
Holunderzweiges in den neuesten Hügel ihn postwendend
zur Flucht veranlasst?

„Altes Gartenwissen wieder entdeckt“

In diesem Seminar erfahren Sie Tipps und Tricks von der
Saat bis zum Umzug in den Garten, über das Düngen und
Pflegen, bis hin zum Vorbeugen und Schützen, sowie zum
Ernten und Lagern.

Anzahl:

mind. 12 Personen, max. 20 Personen

Anmeldung:

online unter www.baeuerinnen-noe.at/melk
Rubrik Veranstaltungen und Termine
oder via Link: www.baeuerinnen-noe.at/nr/3-0091798

Anmeldeschluss: 23.02.2026

Kursnummer: 3-0091798

Datum: Sa, 14.03.2026

09:00 - 12:30 Uhr

Kursort:

Gemeindezentrum Hofamt Priel
Dorfplatz 1
3681 Hofamt Priel

Referent:in:

Birgit Selinger BEd

Kosten:

15 Euro Teilnahmebeitrag

Kursverantwortlich:

Susann Wagner

Tel.: 0699/19011238



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



Zielgruppe:

Alle, die gerne backen!

Kursinhalt:

Entdecken Sie die faszinierende Welt des Tortenbackens, ideal für Anfänger:innen! Entfalten Sie Ihr Talent und lernen Sie, unter der fachkundigen Anleitung unserer erfahrenen Seminarbäuerin & Konditorin Christine Berthold wie man beliebte österreichische Klassiker wie Sacher-, Schwarzwälderkirsch-, Topfen- und 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
- Küchenbenützungsgebühr von 4,50 Euro wird vor Ort einkassiert

Anzahl:

mind. 12 Personen, max. 16 Personen

Anmeldung:

online unter www.baeuerinnen-noe.at/melk
Rubrik Veranstaltungen und Termine
oder via Link: www.baeuerinnen-noe.at/nr/3-0091386

Anmeldeschluss: 14.03.2026

Kursnummer: 3-0091386

Datum: Sa, 21.03.2026

08:30 - 12:30 Uhr

Kursort:

NMS Yspertal
Schulstraße 11
3683 Yspertal

Referent:in:

Christine Berthold



Kosten:

34 Euro Teilnahmebeitrag –
Die anfallenden
Lebensmittelkosten und
Küchenbenützungsgebühr werden
beim Kurstag bar einkassiert.

Kursverantwortlich:

Kerstin Reutner,
Tel.: 0676/9193770

