

Bildungsprogramm 2026/2027

Die Bäuerinnen im Bezirk Gänserndorf

ZVR Nr. 229676454

Mit den Gebieten

Gänserndorf

Groß Enzersdorf

Marchegg

Zistersdorf



Impressum

Eigentümer, Herausgeber und Verleger: Bezirksbauernkammer Gänserndorf in Zusammenarbeit mit „Die Bäuerinnen im Bezirk Gänserndorf“, Hauptstraße 8, 2230 Gänserndorf; Tel.: 05 0259 DW 40403, Fax: 05 0259 95 40403, Montag bis Freitag von 8 bis 12 Uhr, E-Mail: office@gaenserndorf.lk-noe.at, baeuerinnen@lk-noe.at, www.baeuerinnen-noe.at

Für den Inhalt verantwortlich: Bezirksbäuerin Kuhn Sandra

Redaktion und Gestaltung: Dagmar Weber

Redaktionsschluss: 31. Juli 2026

Wünsche und Anregungen für das nächste Kursprogramm 2027/28 bitte bis April 2027 an die Bezirksbauernkammer Gänserndorf weitergeben.

Titelseite Gestaltung: Bildungssekretärin Dagmar Weber

Foto Titelseite: © CANVA

Vorwort Foto: Bildrechte Bezirksbäuerin Kuhn Sandra

Überblick Gebietsbäuerinnen Fotos: Fotograf Heidemarie Lahofer - LK Zuschmann Michaela,

Fotograf Caroline Zatschkowitsch – Ing. Scheit Elke und Kuhn Sandra, Fotograf Semrad, Schwarzmann Ulrike

Das gesamte Bildungsprogramm finden Sie auf der Homepage des Vereins „Die Bäuerinnen im Bezirk Gänserndorf“

Einfach auf das Bild klicken und sie werden direkt zum Blätterkatalog unseres Bildungsprogrammes weitergeleitet



oder QR-Code scannen



Organisatorische Hinweise für Kurse auf Bezirks- / Gebietsebene

Auch wenn im Text nicht explizit ausgeschrieben, beziehen sich alle personenbezogenen Formulierungen auf weibliche und männliche Personen.

Termin-, Orts- und Programmänderungen vorbehalten.

Stornobedingungen:

Jede Anmeldung bei Kursen wo der Bäuerinnenverein als Veranstalter aufscheint, sind verbindlich. Bei Nichtteilnahme wird das **Kursgeld nicht rückerstattet**. Die Nominierung und Entsendung eines Ersatzteilnehmers ist gerne möglich. Für LFI Kurse und KOMM und KOCH gelten die Geschäftsbedingungen der Bäuerinnen NÖ (siehe Seite 24).

Hinweise zu Fotos von Veranstaltungen:

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

Online Anmeldung für Kurse und Veranstaltungen

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:



Laufend aktualisierte Kurse und Veranstaltungen im Bezirk Gänserndorf finden sie unter folgendem Link

[Veranstaltungen & Termine | Die Bäuerinnen - Veranstaltungen & Termine](#)

oder QR-Code



Kochseminare & Cookinare mit der Bäuerin!

Miteinander Kochen ist die halbe Arbeit, das gemeinsame Essen danach die doppelte Freude! Lernen Sie in nur vier Stunden von unserer Seminarbäuerin, bäuerliches Kochwissen modern anzuwenden: Von Vorspeisen und Suppen über Hauptspeisen und Salate bis zum Dessert. Und zum Nach- und Wiederkochen nehmen Sie die Komm & koch-Rezeptbroschüre nach Hause mit!

Kochseminare finden in ganz Niederösterreich statt!



Wir haben Kochseminare für Sie zu folgenden Kategorien: Aufkocht is!, Backzeit is!, Saison is!, Süße Zeit is!, Wie's Brauch is!, So einfach is!, Männer unter sich!, Team-Kochen, Für Kids!

Was sind Cookinare?
Cookinare sind spezielle Online Kochseminare, die LIVE von einer Kursküche direkt übertragen und bequem von Zuhause aus besucht werden. Seminarbäuerinnen bereiten verschiedene Speisen zu verschiedenen saisonalen Themen zu und beantworten alle Fragen.



Alle aktuellen „Komm & koch mit der Bäuerin“-Kochseminare und Cookinaren finden Sie unter

www.kommundkoch.at
www.noel.li.at
www.seminarbaeuerinnen-noe.at
www.baeuerinnen-noe.at
www.landwirtschaft-verstehen.at












Vorwort



Liebe Bäuerinnen und Frauen im ländlichen Raum!

Auch in diesem Jahr darf ich euch unser neues Bildungsprogramm vorstellen, das wieder sehr vielseitig und abwechslungsreich gestaltet wurde. Es reicht von fachlichen Themen rund um die Landwirtschaft über persönliche Weiterentwicklung, Komm und Koch Kurse für Erwachsene und Kinder, Kurse, die der Kreativität keine Grenzen setzten, bis hin zu Angeboten, die das Miteinander und den Austausch in unserer Gemeinschaft stärken.

Unser Ziel ist es, für alle Generationen etwas Passendes zu bieten – für junge Menschen ebenso wie für erfahrene Bäuerinnen und Frauen im ländlichen Raum. Denn lebenslanges Lernen verbindet uns und hilft uns, den Herausforderungen der Zeit gut begegnen zu können.

Ich lade euch herzlich ein, dieses Angebot zu nutzen, Neues zu entdecken und miteinander ins Gespräch zu kommen.

Ich wünsche euch allen eine gesunde, erfolgreiche Bildungssaison 2026/2027.

Ihre Bezirksbäuerin

Sandra Kuhn

Überblick Gebietsbäuerinnen aller Gebiete:



BEZIRKSBAUERIN **Kuhn Sandra**

Gebietsbäuerin
des Gebietes Marchegg

0676/3445535

biohof-kuhn@hotmail.com

Die Bäuerinnen.

... im Gebiet Marchegg

ZVR Nr. 309161109



Zuschmann Michaela

Gebietsbäuerin
des Gebietes Gänserndorf

0699/81903711

m.zuschmann@aon.at

Die Bäuerinnen.

... im Gebiet Gänserndorf

ZVR Nr. 165960060



Ing. Scheit Elke

Gebietsbäuerin
des Gebietes Groß-Enzersdorf

0664/1301128

scheit.45@aon.at

Die Bäuerinnen.

... im Gebiet Groß Enzersdorf

ZVR Nr. 410675670



Schwarzmann Ulrike

Gebietsbäuerin
des Gebietes Zistersdorf

0664/5322487

ulli.amon17@gmail.com

Die Bäuerinnen.

... im Gebiet Zistersdorf

ZVR Nr. 946313214

Inhaltsverzeichnis

Impressum	2
Organisatorische Hinweise für Kurse auf Bezirks- / Gebietsebene	2
Online Anmeldung für Kurse und Veranstaltungen	3
Vorwort.....	4
Überblick Gebietsbäuerinnen aller Gebiete	5
Inhaltsverzeichnis.....	6
Programm auf Bezirksebene	7
Nähen für Anfänger "Kosmetiktasche"	7
Komm & koch mit der Bäuerin: Marille mag man eben!	7
Programm auf Gebietsebene – Gebiet Gänserndorf	8
Komm & koch mit der Bäuerin: Fische aus heimischen Gewässern - schnell & kreativ gekocht	8
Fit ins neue Jahr - mit Yin Yoga & Qi Gong	8
Thermenfahrt Linsberg Asia	9
Thermenfahrt Avita Therme - Bad Tatzmannsdorf	9
Komm & koch mit der Bäuerin: Palatschinken, Waffeln & Co - kinderleicht selbstgemacht	10
Programm auf Gebietsebene – Gebiet Groß Enzersdorf.....	10
Kreatives Schreiben (für Anfängerinnen)	10
Komm & koch mit der Bäuerin: Regionale Hülsenfrüchte - klein, knackig & ganz viel Power	11
Komm & koch mit der Bäuerin: Eintopfküche - alles aus einem Topf!.....	11
Neues aus der KI - Workshop	12
Vorankündigung Termin Gebiet Groß-Enzersdorf und Marchegg	12
Programm auf Gebietsebene – Gebiet Marchegg.....	12
Komm & koch mit der Bäuerin: Bäuerliche Knödelküche!	12
Komm & koch mit der Bäuerin: Thermomix - Kochen für Einsteiger:innen.....	13
Komm & koch mit der Bäuerin: Fische aus heimischen Gewässern - schnell & kreativ gekocht	13
Naturseifen selbst gemacht - von der Pflanze auf die Haut	14
Komm & koch mit der Bäuerin: Kulinarische Mitbringsel	14
Gartenkunststücke aus Weiden flechten	14
Programm auf Gebietsebene – Gebiet Zistersdorf	15
Mein selbstgenähter Trachtenrock - Workshop	15
Komm & koch mit der Bäuerin: Palatschinken, Waffeln & Co - kinderleicht selbstgemacht	15
Komm & koch mit der Bäuerin: Männer unter sich! - Knödel.....	16
Weg vom Alltag - Thermenfahrt Wien-Oberlaa	16
Stoffdruck - Altes Handwerk - neues Design.....	17
Putzmittel selbst machen - Natürlich sauber!	17
Train your brain II: Zahlen merken leicht gemacht	18
Flechtkurs mit Weiden.....	18
Komm & koch mit der Bäuerin: Regionale Hülsenfrüchte	18
Erntefrisch ins Glas - Gemüseverarbeitung in Theorie und Praxis - Zistersdorf.....	19
Komm & koch mit der Bäuerin: Lust auf Wild 1 - Hase & Reh.....	19
Gestalten mit Ton - Türschilder, Kräuterschilder, Dekokugeln	20
Komm & koch mit der Bäuerin: Marille mag man eben!	20
Vorankündigung Termine Gebiet Zistersdorf.....	21

Programm auf Bezirksebene

Nähen für Anfänger "Kosmetiktasche"

Zielgruppe:

Alle die die Grundlagen des Nähens erlernen möchten - ganz ohne Vorkenntnisse!

Kursinhalt:

Schritt für Schritt nähen wir gemeinsam eine Kosmetiktasche. Dabei erlernst du die Grundlagen des Nähens:
Einführung in die Nähmaschine, Nähzubehörteile und Hilfsmittel, Stoff zuschneiden und richtig vernähen, Nähte säubern und Werkstücke wenden, Reißverschluss einnähen
Du erhältst Teilnahmeunterlagen vor Ort

Anzahl: mind. 7 Personen, max. 10 Personen

Online Anmeldeschluss: 27.01.2027

Kursnummer: 3-0095803

Fr, 12.02.2027, 16:00 - 21:00 Uhr

www.baeuerinnen-noe.at/nr/3-0095803

**Kursort:**

BBK Gänserndorf
Hauptstraße 8
2230 Gänserndorf

Referent:in:

DI Andrea Neumayr-Musser

Kosten: € 20,00 Teilnahmebeitrag



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

Zielgruppe: Alle, die gerne kochen!

Kursinhalt:

An ihr schmeckt man es besonders: Die Marille ist Frucht-gewordener Sonnenschein. Frisch vom Baum direkt in die Küche. Süß und saftig frisch belebt sie jeden Gaumen – und viele Gerichte.
Kulinarisch frische Akzente setzen: Marmelade und Sirup, Topfenknödel, Likör und Wachauer Marillenstrudel werden zubereitet.

Mitzubringen:

- Kochschürze (wenn vorhanden)
- Lebensmittelkosten von ca. 25€ werden vor Ort einkassiert (Achtung: Bei Nichterscheinen werden die Lebensmittelkosten per Erlagschein nachverrechnet)

Anzahl: mind. 12 Personen, max. 14 Personen

Online Anmeldeschluss: 09.06.2027

Kursnummer: 3-0095811

Fr, 25.06.2027, 09:00 - 13:00 Uhr

www.baeuerinnen-noe.at/nr/3-0095811

**Kursort:**

BBK Gänserndorf
Hauptstraße 8
2230 Gänserndorf

Referent:in: Maria Paul

Kosten:

€ 35,00 Teilnahmebeitrag
Kochkurs – Die anfallenden Lebensmittelkosten werden beim Kurstag bar einkassiert.
(Bei Nichterscheinen werden die Lebensmittelkosten per Erlagschein nachverrechnet)



BLEIBEN WIR IN KONTAKT



Programm auf Gebietsebene – Gebiet Gänserndorf

Komm & koch mit der Bäuerin: Fische aus heimischen Gewässern - schnell & kreativ gekocht

Zielgruppe:

Alle, die gerne kochen!

Kursinhalt:

Ob Forelle, Karpfen, Saibling, Wels & Co - entdecken Sie die Vielfalt heimischer Fische. Die Seminarbäuerin vermittelt im Kochseminar köstliche Rezepte und praktisches Wissen: Wie wird Fisch unkompliziert und alltagstauglich zubereitet?

Sie entdecken, wie Fisch eine ausgewogene Ernährung bereichert und warum er ideal für die ganze Familie ist. Erfahren Sie außerdem, wo Sie heimische Fischspezialitäten beziehen können - so landet Qualität aus nächster Nähe direkt in Ihrer Pfanne. Ob knusprig gebraten, sanft gedämpft oder als schnelles Gericht - für jeden Geschmack ist etwas dabei!

Mitzubringen:

- Kochschürze (wenn vorhanden)
- Die Lebensmittelkosten von ca. 35€ werden vor Ort einkassiert (Achtung: Bei Nichterscheinen werden die Lebensmittelkosten per Erlagschein nachverrechnet)

Anzahl: mind. 12 Personen, max. 14 Personen

Online Anmeldeschluss: 05.11.2026

Kursnummer: 3-0095924

Fr, 20.11.2026, 14:00 - 18:00 Uhr

www.baeuerinnen-noe.at/nr/3-0095924

**Kursort:**

BBK Gänserndorf
Hauptstraße 8
2230 Gänserndorf

Referent:in:

Sandra Kuhn

Kosten:

€ 35,00 Teilnahmebeitrag Kochkurs – Die anfallenden Lebensmittelkosten werden beim Kurstag bar einkassiert. (Bei Nichterscheinen werden die Lebensmittelkosten per Erlagschein nachverrechnet)



Fit ins neue Jahr - mit Yin Yoga & Qi Gong

Zielgruppe: Alle Interessenten sind herzlich eingeladen

Kursinhalt:

Schenke dir einen bewussten Start ins neue Jahr – mit Momenten der Ruhe, sanfter Bewegung und neuer Energie.

Yin Yoga bringt den Geist zur Ruhe und löst durch länger gehaltene Dehnungen sanft Verspannungen. Qi Gong kombiniert fließende Bewegungen, Atmung und Entspannung und stärkt die innere Balance. Beide Methoden basieren auf den Prinzipien der Traditionellen Chinesischen Medizin.

Freue dich auf abwechslungsreiche Kursabende zwischen Ruhe und sanfter Dehnung – ganz nach dem Sprichwort: „In der Ruhe liegt die Kraft.“ Begleitend bereichern Akupressur, Atemübungen und Klangschalenreisen die gemeinsamen Abende.

Mitzubringen: Matte, evtl. Decke und Polster

Anzahl: mind. 8 Personen, max. 16 Personen

Online Anmeldeschluss: 16.12.2026

Kursnummer: 3-0095877

8 Termine – immer Donnerstag

19:30 – 20:30 Uhr

**07.01.2027, 14.01., 21.01., 28.01.,
11.02., 18.02., 25.02., 04.03.2027**

www.baeuerinnen-noe.at/nr/3-0095877

**Kursort NEU !!:**

Alter Kindergarten Stillfried
Hauptstraße 23
2262 Stillfried

Referent:in: Eva Dötzl

Kosten: € 100,00 Teilnahmebeitrag

Thermenfahrt Linsberg Asia

Zielgruppe: Alle die Erholung brauchen

Kursinhalt:

Ruhe und Genuss! Sich verwöhnen lassen und neue Kraft schöpfen!
Ein erholsamer Entspannungstag mit umfangreicher
Saunalandschaft.

Abfahrtszeiten:

06:40 Uhr Gänserndorf Scheunengasse
07:00 Uhr Lassee Pfarrhof Bushaltestelle
07:05 Uhr Engelhartstetten Kirche

Rückfahrt Linsberg Asia: 19:00 Uhr

Mitzubringen:

Badekleidung und gute Laune. Der Gruppenpreis für die Tageskarte
der Therme Linsberg Asia sowie das Trinkgeld für den Chaffeur wird
im Bus einkassiert.

Anzahl: mind. 40 Personen, max. 50 Personen

Online Anmeldeschluss: 08.01.2027

Kursnummer: 3-0096105

Mo, 18.01.2027, 07:00 - 21:00 Uhr

www.baeuerinnen-noe.at/nr/3-0096105



Kursort:

Asia Thermen Resort Linsberg
Thermenplatz 1
2822 Bad Erlach

Kosten: € 30,00 für die Busfahrt

Kursverantwortlich:

Monika Stix
0660/1991964

Thermenfahrt Avita Therme - Bad Tatzmannsdorf

Zielgruppe: Alle die Erholung brauchen

Kursinhalt:

Ruhe und Genuss! Sich verwöhnen lassen und neue Kraft schöpfen!
Ein erholsamer Entspannungstag mit umfangreicher
Saunalandschaft.

Abfahrtszeiten:

06:00 Uhr Gänserndorf Scheunengasse
06:20 Uhr Lassee Pfarrhof Bushaltestelle
06:25 Uhr Engelhartstetten Kirche

Rückfahrt Avita Therme: 19:00 Uhr

Mitzubringen:

Badekleidung und gute Laune. Der Gruppenpreis für die Tageskarte
der Avita Therme und das Trinkgeld für den Chaffeur wird im Bus
einkassiert.

Anzahl: mind. 40 Personen, max. 50 Personen

Online Anmeldeschluss: 10.02.2027

Kursnummer: 3-0096106

Mi, 24.02.2027, 06:00 - 21:00 Uhr

www.baeuerinnen-noe.at/nr/3-0096106



Kursort:

AVITA Therme Bad Tatzmannsdorf
Thermenplatz 1
7431 Bad Tatzmannsdorf

Kosten: € 47,00 für die Busfahrt

Kursverantwortlich:

Monika Stix
0660/1991964

Komm & koch mit der Bäuerin: Palatschinken, Waffeln & Co - kinderleicht selbstgemacht

Zielgruppe: Alle Kinder zwischen 7 und 11 Jahren, die gerne kochen!

Kursinhalt:

Bunt, flaumig und kinderleicht - im Palatschinken-Kochkurs für Kinder dreht sich alles um süße und pikante Lieblingsgerichte aus der Pfanne: von Palatschinken über Pancakes bis zu knusprigen Waffeln! Gemeinsam wird gerührt, gebacken und kreativ gefüllt. Dazu zaubern wir freine, selbstgemachte Soßen. Ein Kurs voller Spaß, Farben und Genuss!

Mitzubringen:

- Kochschürze (wenn vorhanden)
- Die Lebensmittelkosten von ca. 12€ werden vor Ort einkassiert (Achtung: Bei Nichterscheinen werden die Lebensmittelkosten per Erlagschein nachverrechnet)

Anzahl: mind. 8 Kinder, max. 12 Kinder

Online Anmeldeschluss: 10.02.2027

Kursnummer: 3-0095815

Sa, 27.02.2027, 10:00 - 12:30 Uhr

www.baeuerinnen-noe.at/nr/3-0095815



Kursort:

BBK Gänserndorf
Hauptstraße 8
2230 Gänserndorf

Referent:in:

Sandra Kuhn und Christa Vetter

Kosten:

€ 30,00 Teilnahmebeitrag Kochkurs–
Die anfallenden Lebensmittelkosten werden beim Kurstag bar einkassiert. (Bei Nichterscheinen werden die Lebensmittelkosten per Erlagschein nachverrechnet)



Programm auf Gebietsebene – Gebiet Groß Enzersdorf

Kreatives Schreiben (für Anfängerinnen)

Zielgruppe:

Frauen, die Freude & Interesse am Schreiben haben

Kursinhalt:

Wer gerne schreibt und somit die Freude kennt, die ein eigener Text bereiten kann, wer Spaß am Spiel mit der Sprache hat oder wer es einfach einmal versuchen möchte, ist herzlich eingeladen, in der entspannten Atmosphäre einer Gruppe verschiedene Schreib Anregungen und -techniken des "Kreativen Schreibens" kennen zu lernen. Lustvolles und spielerisches Schreiben in bunter Vielfalt erwartet die Teilnehmerinnen. Und wer mag, kann seine Texte gerne vorlesen.

Mitzubringen: Schreibunterlagen

Anzahl: mind. 6 Personen, max. 12 Personen

Online Anmeldeschluss: 16.12.2026

Kursnummer: 3-0095823

Fr, 15.01.2027, 18:00 - 21:00 Uhr

www.baeuerinnen-noe.at/nr/3-0095823



Kursort:

BBK Gänserndorf
Hauptstraße 8
2230 Gänserndorf

Referent:in: Susanne Hegyi

Kosten: € 30,00 Teilnahmebeitrag



Komm & koch mit der Bäuerin: Regionale Hülsenfrüchte - klein, knackig & ganz viel Power

Zielgruppe: Alle, die gerne kochen!

Kursinhalt:

Ob Linsen, Erbsen oder Bohnen - Hülsenfrüchte sind genussvolle Kraftpakete! In diesem Kochseminar zeigt die Seminarbäuerin, wie vielfältig und köstlich die heimischen Eiweißpflanzen in der Küche eingesetzt werden können. Gemeinsam kochen, probieren und staunen - für alle, die Lust auf nachhaltigen Genuss haben!

Mitzubringen:

- Kochschürze (wenn vorhanden)
- Die Lebensmittelkosten von ca. 16€ werden vor Ort einkassiert (Achtung: Bei Nichterscheinen werden die Lebensmittelkosten per Erlagschein nachverrechnet)

Anzahl: mind. 12 Personen, max. 14 Personen

Online Anmeldeschluss: 07.01.2027

Kursnummer: 3-0095825

Fr, 22.01.2027, 09:00 - 13:00 Uhr

www.baeuerinnen-noe.at/nr/3-0095825



Kursnummer: 3-0095826

Fr, 22.01.2027, 16:00 - 20:00 Uhr

www.baeuerinnen-noe.at/nr/3-0095826



Kursort:

BBK Gänserndorf
Hauptstraße 8
2230 Gänserndorf

Referent:in: Brigitte Reiter

Kosten:

€ 35,00 Teilnahmebeitrag Kochkurs – Die anfallenden Lebensmittelkosten werden beim Kurstag bar einkassiert. (Bei Nichterscheinen werden die Lebensmittelkosten per Erlagschein nachverrechnet)



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

Zielgruppe: Alle, die gerne kochen!

Kursinhalt:

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

Mitzubringen:

- Kochschürze (wenn vorhanden)
- Die Lebensmittelkosten von ca. 16€ werden vor Ort einkassiert (Achtung: Bei Nichterscheinen werden die Lebensmittelkosten per Erlagschein nachverrechnet)

Anzahl: mind. 12 Personen, max. 14 Personen

Online Anmeldeschluss: 04.02.2027

Kursnummer: 3-0095889

Do, 18.02.2027, 17:00 - 21:00 Uhr

www.baeuerinnen-noe.at/nr/3-0095889



Kursort:

BBK Gänserndorf
Hauptstraße 8
2230 Gänserndorf

Referent:in: Mag. Petra Kargl

Kosten:

€ 35,00 Teilnahmebeitrag Kochkurs – Die anfallenden Lebensmittelkosten werden beim Kurstag bar einkassiert. (Bei Nichterscheinen werden die Lebensmittelkosten per Erlagschein nachverrechnet)



Neues aus der KI - Workshop

Zielgruppe: Alle Interessenten im ländlichen Raum.

Kursinhalt:

Die KI hat in den letzten Jahren enorme Fortschritte gemacht und beeinflusst unseren Alltag maßgeblich. Was hat sich im letzten Jahr verändert, wie können wir die Technik für uns nutzen, welche Gefahren birgt sie?

Mitzubringen:

Smartphone mit vollem Akku, vorzugsweise Laptop

Anzahl: mind. 15 Personen, max. 30 Personen

Online Anmeldeschluss: 23.02.2027

Kursnummer: 3-0096116

Di, 09.03.2027, 17:00 - 19:00 Uhr

www.baeuerinnen-noe.at/nr/3-0096116



Kursort:

BBK Gänserndorf
Hauptstraße 8
2230 Gänserndorf

Referent:in:

Leopold Mathias Regner

Kosten: € 31,00 Teilnahmebeitrag

Vorankündigung Termin Gebiet Groß-Enzersdorf und Marchegg

“Bäuerinnen-Abend”

Termin: Donnerstag, 21. Jänner 2027

LFS Obersiebenbrunn
Beginn: 17 Uhr

Die Bäuerinnen.

... in den Gebieten
Gr. Enzersdorf und Marchegg

Programm auf Gebietsebene – Gebiet Marchegg

Komm & koch mit der Bäuerin: Bäuerliche Knödelküche!

Zielgruppe: Alle, die gerne kochen!

Kursinhalt:

Wie kommt der schmelzende „Gummi“ in den Erdäpfelknödel, ohne im entferntesten wie solcher zu schmecken? Wie der Flaum in den Germknödel? Und mittels welcher Feinheiten wird Ihnen künftig jeder Knödel zu einer „runden Sache“ geraten? Ob als Suppeneinlage, Beilage, Nach- oder auch Hauptspeise: Ihr neu gewonnenes „Knödel-Know-how“ werden Sie tagtäglich einsetzen können!

Mitzubringen:

- Kochschürze (wenn vorhanden)
- Die Lebensmittelkosten von ca. 16€ werden vor Ort einkassiert (Achtung: Bei Nichterscheinen werden die Lebensmittelkosten per Erlagschein nachverrechnet)

Anzahl: mind. 12 Personen, max. 14 Personen

Online Anmeldeschluss: 12.11.2026

Kursnummer: 3-0095892

Do, 26.11.2026, 17:00 - 21:00 Uhr

www.baeuerinnen-noe.at/nr/3-0095892



Kursort:

BBK Gänserndorf
Hauptstraße 8
2230 Gänserndorf

Referent:in: Mag. Petra Kargl

Kosten:

€ 35,00 Teilnahmebeitrag Kochkurs – Die anfallenden Lebensmittelkosten werden beim Kurstag bar einkassiert. (Bei Nichterscheinen werden die Lebensmittelkosten per Erlagschein nachverrechnet)

Komm & koch
mit der Bäuerin

Ländliches
Fortbildungsinstitut **LFI**



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. 16€ werden vor Ort einkassiert (Achtung: Bei Nichterscheinen werden die Lebensmittelkosten per Erlagschein nachverrechnet)

Anzahl: mind. 12 Personen, max. 12 Personen

Online Anmeldeschluss: 03.02.2027

Kursnummer: 3-0095896

Fr, 19.02.2027, 14:00 - 18:00 Uhr

www.baeuerinnen-noe.at/nr/3-0095896



Kursort:

BBK Gänserndorf
Hauptstraße 8
2230 Gänserndorf

Referent:in: Andrea Nagelhofer

Kosten:

€ 35,00 Teilnahmebeitrag Kochkurs – Die anfallenden Lebensmittelkosten werden beim Kurstag bar einkassiert. (Bei Nichterscheinen werden die Lebensmittelkosten per Erlagschein nachverrechnet)



Komm & koch mit der Bäuerin: Fische aus heimischen Gewässern - schnell & kreativ gekocht

Zielgruppe: Alle, die gerne kochen!

Kursinhalt:

Ob Forelle, Karpfen, Saibling, Wels & Co - entdecken Sie die Vielfalt heimischer Fische. Die Seminarbäuerin vermittelt im Kochseminar köstliche Rezepte und praktisches Wissen: Wie wird Fisch unkompliziert und alltagstauglich zubereitet? Sie entdecken, wie Fisch eine ausgewogene Ernährung bereichert und warum er ideal für die ganze Familie ist. Erfahren Sie außerdem, wo Sie heimische Fischspezialitäten beziehen können - so landet Qualität aus nächster Nähe direkt in Ihrer Pfanne. Ob knusprig gebraten, sanft gedämpft oder als schnelles Gericht - für jeden Geschmack ist etwas dabei!

Mitzubringen:

- Kochschürze (wenn vorhanden)
- Die Lebensmittelkosten von ca. 35€ werden vor Ort einkassiert (Achtung: Bei Nichterscheinen werden die Lebensmittelkosten per Erlagschein nachverrechnet)

Anzahl: mind. 12 Personen, max. 14 Personen

Online Anmeldeschluss: 17.02.2027

Kursnummer: 3-0095898

Fr, 05.03.2027, 14:00 - 18:00 Uhr

www.baeuerinnen-noe.at/nr/3-0095898



Kursort:

BBK Gänserndorf
Hauptstraße 8
2230 Gänserndorf

Referent:in: Sandra Kuhn

Kosten:

€ 35,00 Teilnahmebeitrag Kochkurs – Die anfallenden Lebensmittelkosten werden beim Kurstag bar einkassiert. (Bei Nichterscheinen werden die Lebensmittelkosten per Erlagschein nachverrechnet)



Naturseifen selbst gemacht - von der Pflanze auf die Haut

Zielgruppe: Bäuerinnen, Mitglieder und alle Interessierte am Selber machen von natürlichen Pflegeprodukten

Kursinhalt:

Sanft zur Haut, plastikfrei im Bad und richtig schön zum Verschenken, erlernen der Herstellung von Naturseifen aus hochwertigen pflanzlichen Ölen und naturreinen Zutaten, kurze theoretische Einführung danach praktisches Arbeiten: rühren, mischen und gießen; Herstellung 2 verschiedener Seifen - 1. Seife: 2 Farben, verschiedene Charaktere pflegend und erfrischen in einem; 2. Seife: "Goldene Auszeit" Schafmilch - Honigseife;

Mitzubringen: Transportbox für die Seifen (alte Schuhbox), alte Geschirrtücher/Handtücher, Schürze, Schutzbrille

Vor Ort werden **45 Euro Materialkosten bar** einkassiert.

Online Anmeldeschluss: **02.03.2027**

Kursnummer: 3-0095900

Di, 16.03.2027, 17:30 - 20:30 Uhr

www.baeuerinnen-noe.at/nr/3-0095900



Kursort:

BBK Gänserndorf
Hauptstraße 8
2230 Gänserndorf

Referent:in: Katharina Hansi

Kosten: € 38,00 Teilnahmebeitrag

Anzahl: mind. 6 - max. 10 Personen



Komm & koch mit der Bäuerin: Kulinarische Mitbringsel

Zielgruppe: Alle, die gerne kochen!

Kursinhalt:

Kräutersalz, das „Glück ins neue Haus bringt.“ Schokolikör, der Weihnachten oder einem besonderen Anlass die Süße gibt. Marillensenf oder ein köstliches Chutney, das einem „Dankeschön“ die köstliche Würze verleiht: Selbstgefertigte kulinarische Mitbringsel lassen daneben jedes Präsent „von der Stange“ verblassen. Holen Sie sich in diesem Kochseminar von der Seminarbäuerin Ideen, die Ihrer „Kreativität Flügel“ und Ihren kleinen Geschenken das „besondere Etwas“ verleihen!

Mitzubringen:

- Kochschürze (wenn vorhanden)
- Die Lebensmittel- und Materialkosten von ca. 25€ werden vor Ort einkassiert (Achtung: Bei Nichterscheinen werden die Kosten per Erlagschein nachverrechnet)

Anzahl: mind. 12 Personen, max. 14 Personen

Online Anmeldeschluss: **04.03.2027**

Kursnummer: 3-0095909

Do, 18.03.2027, 09:00 - 13:00 Uhr

www.baeuerinnen-noe.at/nr/3-0095909



Kursort:

BBK Gänserndorf
Hauptstraße 8
2230 Gänserndorf

Referent:in: Maria Paul

Kosten:

€ 35,00 Teilnahmebeitrag Kochkurs – Die anfallenden Lebensmittel- und Materialkosten werden beim Kurstag bar einkassiert. (Bei Nichterscheinen werden die Kosten per Erlagschein nachverrechnet)



Gartenkunststücke aus Weiden flechten

Zielgruppe:

Alle Bäuerinnen und Bauern die gerne kreativ sein möchten.

Kursinhalt:

Gartenkunststücke aus Weiden flechten, kleine Weidenflechtereie

Anzahl: mind. 4 Personen, max. 10 Personen

Online Anmeldeschluss: **04.03.2027**

Kursnummer: 3-0095984

Sa, 20.03.2027, 09:00 - 13:00 Uhr

www.baeuerinnen-noe.at/nr/3-0095984



Kursort:

Hauptstrasse 10
2291 Schönfeld im Marchfeld

Referent:in: Bettina Gloggnitzer

Kosten: € 77,00 Teilnahmebeitrag

Programm auf Gebietsebene – Gebiet Zistersdorf

Mein selbstgenähter Trachtenrock - Workshop

Zielgruppe:

Alle, die selbst kreativ sein und sich einen eigenen Trachtenrock nähen möchten

Kursinhalt:

Nähen eines Trachtenrocks nach eigenen Vorstellungen (Erstellung eines Schnittes, Zuschnitt, Nähen)

Vorbesprechung: Hinweise zu Stoffeinkauf und Zubehör

Mitzubringen:

Stoff, Nähgarn, Schere, Stecknadeln, Schneiderkreide (wird bei Vorbesprechung bekanntgegeben)

Anzahl: mind. 6 Personen, max. 12 Personen

Online Anmeldeschluss: 03.11.2026



Kursnummer: 3-0095911

5 Termine - immer Montag

18:00 bis 21:00 Uhr

www.baeuerinnen-noe.at/nr/3-0095911



Vorbesprechung: 16.11.2026

Nähtermine:

11.01.2027, 25.01, 8.02., 01.03.

Kursort:

Landwirtschaftliche Fachschule

Mistelbach

Winzerschulgasse 50

2130 Mistelbach

Referent:in: Sigrid Haselberger

Kosten: € 40,00 Teilnahmebeitrag

Komm & koch mit der Bäuerin: Palatschinken, Waffeln & Co - kinderleicht selbstgemacht

Zielgruppe: Alle Kinder zwischen 7 und 11 Jahren, die gerne kochen!

Kursinhalt:

Bunt, flaumig und kinderleicht - im Palatschinken-Kochkurs für Kinder dreht sich alles um süße und pikante Lieblingsgerichte aus der Pfanne: von Palatschinken über Pancakes bis zu knusprigen Waffeln! Gemeinsam wird gerührt, gebacken und kreativ gefüllt. Dazu zaubern wir feine, selbstgemachte Soßen. Ein Kurs voller Spaß, Farben und Genuss!

Mitzubringen:

- Kochschürze (wenn vorhanden)
- Die Lebensmittelkosten von ca. 12€ werden vor Ort einkassiert (Achtung: Bei Nichterscheinen werden die Lebensmittelkosten per Erlagschein nachverrechnet)

Anzahl: mind. 8 Kinder, max. 12 Kinder

Online Anmeldeschluss: 30.11.2026

Kursnummer: 3-0095912

Fr, 11.12.2026, 15:00 - 17:30 Uhr

www.baeuerinnen-noe.at/nr/3-0095912



Kursort:

Volksschule Zistersdorf - ASO Küche

Schlossplatz 1

2225 Zistersdorf

Referent:in:

Christa Vetter und Sandra Kuhn

Kosten:

€ 30,00 Teilnahmebeitrag Kochkurs – Die anfallenden Lebensmittelkosten werden beim Kurstag bar einkassiert. (Bei Nichterscheinen werden die Lebensmittelkosten per Erlagschein nachverrechnet)



Komm & koch mit der Bäuerin: Männer unter sich! - Knödel

Zielgruppe: Alle Männer, die gerne kochen!

Kursinhalt:

Männer sind Star-Köche oder gar keine Köche: Dieses Vorurteil erweist sich in diesem vierstündigen Männer-Kochseminar – als Vorurteil. Für Stimmung in der Küche sorgen Hausmannskost, dann wieder Pfannengerichte, Pizzen und Suppen, oder es wird mit Hochprozentigem experimentiert. Versprochen: Hier wird mit der Seminarbäuerin auf Männerart gekocht und genossen!

Mitzubringen:

- Kochschürze (wenn vorhanden)
- Die Lebensmittelkosten von ca. 16€ werden vor Ort einkassiert (Achtung: Bei Nichterscheinen werden die Lebensmittelkosten per Erlagschein nachverrechnet)

Anzahl: mind. 12 Personen, max. 14 Personen

Online Anmeldeschluss: 17.12.2026

Kursnummer: 3-0095913

Fr, 15.01.2027, 18:00 - 22:00 Uhr

www.baeuerinnen-noe.at/nr/3-0095913



Kursort:

Volksschule Zistersdorf - ASO Küche
Schlossplatz 1
2225 Zistersdorf

Referent:in: Mag. Petra Kargl

Kosten:

€ 35,00 Teilnahmebeitrag Kochkurs –
Die anfallenden Lebensmittelkosten werden beim Kurstag bar einkassiert.
(Bei Nichterscheinen werden die Lebensmittelkosten per Erlagschein nachverrechnet)



Weg vom Alltag - Thermenfahrt Wien-Oberlaa

Zielgruppe: Alle die sich eine Auszeit gönnen wollen.

Kursinhalt:

Ruhe und Genuss! Sich verwöhnen lassen und neue Kraft schöpfen!
Ein erholsamer Entspannungstag in der Therme Wien. Erlebe pure Entspannung und lasse den Alltag hinter dir.

7:30 Uhr Abfahrt Sportplatz Zistersdorf

18:00 Uhr Rückfahrt

Mitzubringen:

Badekleidung und gute Laune. Der im Februar gültige Gruppentarif für die Tageskarte wird im Bus einkassiert.

Anzahl: mind. 35 Personen, max. 58 Personen

Online Anmeldeschluss: 03.02.2027

Kursnummer: 3-0095914

Mi, 17.02.2027, 07:30 - 19:30 Uhr

www.baeuerinnen-noe.at/nr/3-0095914



Kursort:

Therme Wien GmbH & Co KG
Kurbadstraße 14
1100 Wien

Kosten: € 28,00 Teilnahmebeitrag für
Busfahrt

Kursverantwortlich:

Ulrike Schwarzmann
0664/5322487

Stoffdruck - Altes Handwerk - neues Design

Zielgruppe: Für alle Interessierte Stoffdruck selbst auszuprobieren.

Kursinhalt:

Ein altes Handwerk wieder neu erlernen von traditionellen bis hin zu modernen Designs. Es können Stoffe aus Baumwolle, Leinen aber auch Schürzen Schal's und T-Shirts bedruckt werden. Die mitgebrachten Materialien bitte vorher waschen. Helle Stoffe sind von Vorteil.

Mit Stoffdruck kann man sich auch seine persönliche Tischwäsche, Bekleidung, aber auch Deko und Geschenke selbst fertigen und somit besitzt man ein Unikat.

Mitzubringen:

Material das bedruckt werden soll, eine alte Decke als Unterlage, Pinsel, Moosgummi, Schere, Maßband oder Lineal, Bleistift & Zeitungspapier, ev. Bargeld (weiteres Material kann bei der Referentin erworben werden).

Online Anmeldeschluss: 17.02.2027

Kursnummer: 3-0096018

Fr, 05.03.2027, 09:00 - 13:00 Uhr

www.baeuerinnen-noe.at/nr/3-0096018



Kursort:

BBK Mistelbach

Karl-Katschthaler-Straße 1
2130 Mistelbach

Referent:in:

Martina Pfneisl

Kosten: € 58,00 Teilnahmebeitrag

Anzahl: mind. 10 - max. 13 Personen

Putzmittel selbst machen - Natürlich sauber!

Zielgruppe: An alle umweltbewussten Bäuerinnen.

Kursinhalt:

In diesem praxisorientierten Workshop lernen Sie, wie Sie mit einfachen, natürlichen Zutaten Ihre eigenen Reinigungsmittel herstellen können - effektiv, umweltfreundlich und kostengünstig! Gemeinsam stellen wir verschiedene Haushaltsreiniger her, die herkömmliche Produkte ersetzen können z.B.

Universalreiniger für Küche, Bad & Co

WC-Tabs gegen Kalk und Gerüche

Möbelpolitur - natürliche Pflege für Holz

Dabei erfahren Sie nicht nur, welche Zutaten wie Natron, Essig, Zitronensäure oder ätherische Öle wofür eingesetzt werden - wir sprechen auch über Wirkweise, Haltbarkeit und sinnvolle Aufbewahrung.

Mitzubringen:

Die Materialkosten von € 20,00 pro Person werden vor Ort bar einkassiert.

Online Anmeldeschluss: 22.02.2027

Kursnummer: 3-0095925

Sa, 06.03.2027, 09:30 - 12:30 Uhr

www.baeuerinnen-noe.at/nr/3-0095925



Kursort:

Volksschule Zistersdorf - ASO Küche
Schlossplatz 1
2225 Zistersdorf

Referent:in: Petra Regner-Haindl

Kosten: € 32,00 Teilnahmebeitrag

Anzahl: mind. 12 - max. 15 Personen

Train your brain II: Zahlen merken leicht gemacht

Zielgruppe:

Bäuerinnen und Bauern jeden Alters, die mithilfe geeigneter Tipps und Tricks der Widerspenstigkeit von Zahlen ein Schnippchen schlagen möchten.

Kursinhalt:

- Warum ist das Merken von Zahlen oft eine große Herausforderung für unser Gehirn?
- Vertiefende Strategien zum Zahlenmerken, um künftig Bankomatkodes, Telefonnummern, Passwörter und vieles mehr stets im Kopf zu haben.
- Praktische Beispiele und Übungen

Anzahl: mind. 10 Personen, max. 40 Personen

Online Anmeldeschluss: 25.02.2027

Kursnummer: 3-0095927

Do, 11.03.2027, 17:00 - 19:00 Uhr

www.baeuerinnen-noe.at/nr/3-0095927



Kursort:

Meierhof-Heuriger der Familie Gass
Meierhofgasse 19
2265 Drörsing

Referent:in: Christina Gradwohl, BA

Kosten:

€ 5,00 Teilnahmebeitrag



Flechtkurs mit Weiden

Zielgruppe:

Für alle Interessierten an Weidendekoration

Kursinhalt:

Weidenkunst für den Garten. Arbeiten Sie mit frischen Weiden und machen Ihre Traumdeko für den Garten. z.B. Weidenkugeln, Vogelfutterplätze,

Anzahl: mind. 4 Personen, max. 10 Personen

Online Anmeldeschluss: 01.03.2027

Kursnummer: 3-0095929

Fr, 12.03.2027, 14:00 - 17:00 Uhr

www.baeuerinnen-noe.at/nr/3-0095929



Kursort:

Dorfstadl - neben Kirchenstiege
Sommerseite 25, Loidesthal
2225 Zistersdorf

Referent:in: Bettina Gloggnitzer

Kosten: € 68,00 Teilnahmebeitrag

Komm & koch mit der Bäuerin: Regionale Hülsenfrüchte - klein, knackig & ganz viel Power

Zielgruppe: Alle, die gerne kochen!

Kursinhalt:

Ob Linsen, Erbsen oder Bohnen - Hülsenfrüchte sind genussvolle Kraftpakete! In diesem Kochseminar zeigt die Seminarbäuerin, wie vielfältig und köstlich die heimischen Eiweißpflanzen in der Küche eingesetzt werden können. Gemeinsam kochen, probieren und staunen - für alle, die Lust auf nachhaltigen Genuss haben!

Mitzubringen:

- Kochschürze (wenn vorhanden)
- Die Lebensmittelkosten von ca. 16€ werden vor Ort einkassiert (Achtung: Bei Nichterscheinen werden die Lebensmittelkosten per Erlagschein nachverrechnet)

Referent:in: Brigitte Reiter

Anzahl: mind. 12 Personen, max. 14 Personen

Online Anmeldeschluss: 08.03.2027

Kursnummer: 3-0095936

Sa, 20.03.2027, 09:00 - 13:00 Uhr

www.baeuerinnen-noe.at/nr/3-0095936



Kursnummer: 3-0096731

Sa, 20.03.2027, 15:00 - 19:00 Uhr

www.baeuerinnen-noe.at/nr/3-0096731



Kursort:

Volksschule Zistersdorf - ASO Küche
Schlossplatz 1
2225 Zistersdorf

Kosten:

€ 35,00 Teilnahmebeitrag Kochkurs – Die anfallenden Lebensmittelkosten werden beim Kurstag bar einkassiert. (Bei Nichterscheinen werden die Lebensmittelkosten per Erlagschein nachverrechnet)



Erntefrisch ins Glas - Gemüseverarbeitung in Theorie und Praxis - Zistersdorf

Zielgruppe:

Interessierte Bäuerinnen und Frauen, die grundlegende Kenntnisse zur Verarbeitung von Gemüse erlernen möchten und ihr Gemüse selbst verarbeiten und vermarkten wollen.

Kursinhalt:

Haltbare Gemüseprodukte sind eine wertvolle Erweiterung der Produktpalette und auch Ernteüberschüsse oder unförmiges Gemüse lassen sich zu schmackhaften Produkten verarbeiten. Den Teilnehmenden werden wertvolle Grundlagen rund um das Thema Haltbarmachungsmethoden von Gemüse in Theorie und Praxis nähergebracht. Im Kurs werden verschiedene Produkte hergestellt und Besonderheiten der einzelnen Haltbarmachungsmethoden im Hinblick auf Qualität und Hygiene besprochen. Die richtige Kennzeichnung und Lagerung vervollständigen den Kursinhalt. Die Teilnehmenden bekommen jeweils ein Glas von den hergestellten Produkten mit nach Hause.

Online Anmeldeschluss: **25.03.2027**

Kursnummer: 3-0096194

Sa, 10.04.2027, 09:00 - 15:00 Uhr

www.baeuerinnen-noe.at/nr/3-0096194



Kursort:

Volksschule Zistersdorf - ASO Küche
Schlossplatz 1
2225 Zistersdorf

Referent:in: Cordula Klaffner, MA

Kosten: € 26,00 Teilnahmebeitrag

Anzahl: mind. 10 - max. 15 Personen



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. 35€ werden vor Ort einkassiert (Achtung: Bei Nichterscheinen werden die Lebensmittelkosten per Erlagschein nachverrechnet)

Anzahl: mind. 12 Personen, max. 14 Personen

Online Anmeldeschluss: **09.03.2027**

Kursnummer: 3-0095939

Fr, 23.04.2027, 17:00 - 21:00 Uhr

www.baeuerinnen-noe.at/nr/3-0095939



Kursnummer: 3-0095941

Sa, 24.04.2027, 09:00 - 13:00 Uhr

www.baeuerinnen-noe.at/nr/3-0095941



Kursort:

Volksschule Zistersdorf - ASO Küche
Schlossplatz 1
2225 Zistersdorf

Referent:in: Christine Berthold

Kosten:

€ 35,00 Teilnahmebeitrag Kochkurs – Die anfallenden Lebensmittelkosten werden beim Kurstag bar einkassiert. (Bei Nichterscheinen werden die Lebensmittelkosten per Erlagschein nachverrechnet)



Gestalten mit Ton - Türschilder, Kräuterschilder, Dekokugeln

Zielgruppe:

Alle, die selbst kreativ sein möchten.

Kursinhalt:

Wie wäre es mit einem selbst gestalteten Türschild oder mit dekorativen Kugeln für den Garten? Du lernst im Kurs, dass das auch als Anfänger kein Problem ist! Der Keramikkurs besteht aus zwei Blöcken – zuerst wird getöpft und nach dem ersten Brand glasiert.

Material (Ton, Glasur) und Brand werden je nach Verbrauch extra verrechnet.

Anzahl: mind. 5 Personen, max. 10 Personen

Online Anmeldeschluss: 10.05.2027

Kursnummer: 3-0095958

2 Termine – immer Samstag

10:00 bis 13:00 Uhr

www.baeuerinnen-noe.at/nr/3-0095958



Töpfern: 22.05.2027

Glasieren: 12.06.2027

Kursort:

Kolpinghaus
Wiedengasse 10
2225 Zistersdorf

Referent:in: Michaela Götz

Kosten: € 60,00 Teilnahmebeitrag



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

Zielgruppe: Alle, die gerne kochen!

Kursinhalt:

An ihr schmeckt man es besonders: Die Marille ist Frucht-gewordener Sonnenschein. Frisch vom Baum direkt in die Küche. Süß und saftig frisch belebt sie jeden Gaumen – und viele Gerichte. Kulinarisch frische Akzente setzen: Marmelade und Sirup, Topfenknödel, Likör und Wachauer Marillenstrudel werden zubereitet.

Mitzubringen:

- Kochschürze (wenn vorhanden)
- Lebensmittelkosten von ca. 25€ werden vor Ort einkassiert (Achtung: Bei Nichterscheinen werden die Lebensmittelkosten per Erlagschein nachverrechnet)

Anzahl: mind. 12 Personen, max. 14 Personen

Online Anmeldeschluss: 24.05.2027

Kursnummer: 3-0095965

Sa, 05.06.2027, 09:00 - 13:00 Uhr

www.baeuerinnen-noe.at/nr/3-0095965



Kursort:

Volksschule Zistersdorf - ASO Küche
Schlossplatz 1
2225 Zistersdorf

Referent:in: Christine Berthold

Kosten:

€ 35,00 Teilnahmebeitrag Kochkurs – Die anfallenden Lebensmittelkosten werden beim Kurstag bar einkassiert. (Bei Nichterscheinen werden die Lebensmittelkosten per Erlagschein nachverrechnet)



Vorankündigung Termine Gebiet Zistersdorf:

***HofOpening – Erla Exoten - Betriebsbesichtigung**

Datum: **10.10.2026** Uhrzeit: 14-15.30 Kosten: 12 Euro

Personenanzahl: 15-30

Treffpunkt: Tumuliwarte 2275 Bernhardsthal (direkt in der Haselnussplantage);

Anschließend am Hof in 2274 Rabensburg, Feldgasse 58

Anreise mit dem eigenen PKW

Wir besichtigen unsere Anlagen und verkosten gemeinsam unsere Haselnüsse sowie Pawpaws: von der Idee zur Umsetzung, Herausforderungen in der Kulturführung, Ernte, Verarbeitung und Vermarktung. Ausklang bei Kaffee und Kuchen

Anmeldung ist bis 01.10.2026, täglich zwischen 8 und 11 Uhr bei Ulrike Schwarzmann unter 0664 / 532 24 87.

***Adventfahrt - Wien**

Datum: **19.11.2026**

Kosten: 65 Euro

Abfahrt: 13.30 Sportplatz Zistersdorf

Ankunft: 20.30 Uhr

Personenanzahl: 35-58

- Zuckerwerkstatt 1. Bezirk
- Adventmarkt Schönbrunn
- Lichtergarten Schönbrunn

Anmeldung ist bis 01.10.2026, täglich zwischen 8 und 11 Uhr bei Ulrike Schwarzmann unter 0664 / 532 24 87.

Adventmarkt – Zistersdorf

Datum: **04.12. – 07.12.2027**

Veranstaltungsort: K9 Stadtsaal Zistersdorf

Dirndlball – Landjugend Zistersdorf

Datum: **20.02.2027**

Veranstaltungsort: K9 Stadtsaal Zistersdorf

Tag der Bäuerinnen im Gebiet Zistersdorf

Datum: **26.02.2027**

Veranstaltungsort: Loidesthal Veranstaltungssaal

- Vortrag „Fettleber“ von Dr. Andrea Bachl

Wahlärztin in Wolkersdorf und Linz für Diabetes, Gewichtsabnahme & Ernährung

Nähere Informationen werden noch bekanntgegeben.

Kabarettabend – Die Vierkanter a cappella

Datum: **27.02.2027**

Veranstaltungsort: K9 Stadtsaal Zistersdorf

Nähere Informationen werden noch bekanntgegeben.

***HofOpening – Storchenbräu**

Datum: **03.04.2027** Uhrzeit: 11-14 Uhr Kosten: 15 Euro
Personenanzahl: 10-25
Treffpunkt: Marchfelder Storchenbräu VertriebsgmbH, Erste Straße 7, 2284 Untersiebenbrunn
Anreise mit dem eigenen PKW
Führung durch die Brauerei mit 2 Verkostungen

Anmeldung ist bis 22.03.2027, täglich zwischen 8 und 11 Uhr bei Ulrike Schwarzmann unter 0664 / 532 24 87.

***Frühjahrsexkursion - Klosterneuburg**

- Stift Klosterneuburg
- Stifts Weinkeller
- HBLA Wein- und Obstbaumschule Klosterneuburg
-

Nähere Informationen werden noch bekanntgegeben.

Maandacht von den Bäuerinnen im Gebiet-Landjugend Zistersdorf und Bauern Zistersdorf

Veranstaltungsort: Wallfahrtskirche Maria Moos Zistersdorf
Nähere Informationen werden noch bekanntgegeben.

***Weg vom Alltag! Auszeit mit dem Kind**

Datum: **17.06.2027** Kosten: siehe Buspreis bei Anmeldung und Eintritt
Abfahrt: 08.00 Sportplatz Zistersdorf Rückfahrt: 18 Uhr
Personenanzahl: 36-50
Genießen Sie einen Tag mit Ihrem Kind oder Enkelkind. Alle Attraktionen sind im Eintrittspreis enthalten (ausgenommen Fahrzeuge mit Wertmünzen). Sie sind an diesem Tag Selbstversorger. Die Verantwortung und Aufsichtspflicht liegen bei der begleitenden erwachsenen Person, die mit dem Kind mitfährt.
Kinder unter 14 Jahren dürfen den Park nur in Begleitung einer erwachsenen Aufsichtsperson (Mindestalter 18 Jahre) besuchen.
Der Eintrittspreis vom Familypark beträgt 32 Euro und wird im Bus einkassiert.
Buspreis bei Anmeldung von:
ab 36 Personen - 35 Euro
ab 40 Personen - 30 Euro
bei 50 Personen - 25 Euro

Anmeldung ist bis 02.04.2027, täglich zwischen 8 und 11 Uhr bei Ulrike Schwarzmann unter 0664 / 532 24 87.

Singgemeinschaft der Bäuerinnen

Es sind alle, die Freude am Singen haben, herzlich eingeladen, bei uns im Chor mitzusingen. Wir freuen uns auf dein Mitsingen-Chorleiter Diakon Karl Hinnerth.

**Da die Teilnehmerzahl bei den/der HofOpenings/Adventfahrt/Weg vom Alltag/ Frühjahrsexkursion begrenzt ist, gilt: Wer sich zuerst anmeldet, erhält zuerst einen Platz.*

Datenschutzmitteilung der Bäuerinnenorganisation in NÖ für Vereinsmitglieder



Allgemeine Informationen

1. Verantwortlicher ist der Verein „Die Bäuerinnen Niederösterreich“ (ZVR-Nr: 782513532, Sitz: Wiener Straße 64, 3100 St. Pölten, Tel: 05 0259 26000, E-Mail: baeuerinnen@lk-noe.at; Homepage: www.baeuerinnen-noe.at) und seine Mitgliedsvereine auf Bezirks-, Gebiets- und Gemeindeebene.

2. Der Zweck des Vereins ist in den Vereinsstatuten festgelegt, die auch die vertragsrechtliche Grundlage für die Verarbeitung von Mitgliederdaten durch den Verein bilden. Sämtliche Datenverarbeitungen richten sich nach dem Zweck des Vereins:

- die Weiterbildung von Frauen im ländlichen Raum,
- die Förderung des allgemeinen Verständnisses für die Land- und Forstwirtschaft, sowie deren Produkte und Leistungen,
- die Förderung des Engagements von Frauen in allen Entscheidungsgremien des ländlichen Raums,
- die Erhöhung der Wertschätzung der familiären Strukturen in der Land- und Forstwirtschaft,
- die Förderung der Gesundheit und der sozialen Lage der Bäuerinnen und der bäuerlichen Familien,
- die Förderung des Gemeinschaftslebens und Gemeinschaftsdenkens im ländlichen Raum,
- die Förderung der Kultur und der bäuerlichen Brauchtumspflege sowie
- die Unterstützung von materiell oder persönlich hilfsbedürftigen Personen.

Datenverarbeitungen, die nicht zur Erfüllung des Vereinszwecks erfolgen, bedürfen ebenfalls einer eigenen rechtlichen Grundlage, die jeweils anzugeben ist.

3. Der Verein verarbeitet zum Zwecke der Mitgliederverwaltung und –information die im Beitrittsformular bekannt gegebenen Daten seiner Mitglieder. Konkret sind das: Vor- und Nachname, Adresse, Telefon Festnetz und Mobil, E-Mail, Geburtsdatum, Sozialversicherungsnummer (vor Eintritt am 25. Mai 2018), Betriebsnummer. Außerdem werden auch Datum des Beitritts zum Mitgliedsverein und Datum des Austritts sowie der zugehörige Wahlsprengel verarbeitet.

4. Wenn sich Mitglieder zu Vereinsveranstaltungen anmelden, verarbeitet der Verein Name und Datum der Veranstaltung sowie die personenbezogenen Daten der Teilnehmer.

5. Die Mitgliederdaten werden bis zur Beendigung der Mitgliedschaft bzw. bis zum Ablauf geltender Verjährungs- oder gesetzlicher Aufbewahrungsfristen aufbewahrt. Im Falle eines Rechtsstreits werden die Daten bis zur Beendigung dieses aufbewahrt.

6. Bei Nichtbereitstellung von personenbezogenen Daten können wir dem unter Punkt 2 beschriebenen Vereinszweck nicht nachkommen und das Vereinsmitglied nicht mit den entsprechenden Informationen versorgen.

7. Übernehmen Mitglieder Funktionen in den Bäuerinnenvereinen auf Landes-, Bezirks, Gebiets- oder Gemeindeebene, so werden sie bei Funktionsübernahme über die Verarbeitung ihrer personenbezogener Daten informiert.

8. Die Mitgliederdaten werden zur Erfüllung des oben genannten Zweckes an folgende Institutionen weitergegeben:

- Landwirtschaftskammer Niederösterreich
- Niederösterreichische Bezirksbauernkammern
- LFI Niederösterreich
- Fa. Digiconcept – Dienstleister für Homepage und Newsletter (Sitz: 1080 Wien, www.digiconcept.net)

9. Eine automatisierte Entscheidungsfindung, Scoring, Profiling oder Vergleichbares findet seitens des Vereins „Die Bäuerinnen Niederösterreich“ mit den personenbezogenen Daten seiner Mitglieder nicht statt.

10. Für die Nutzung unserer Homepage www.baeuerinnen-noe.at und die damit verbundene Erhebung und Verarbeitung von (personenbezogenen) Daten kommt die auf der Homepage unter www.baeuerinnen-noe.at/datenschutz vorliegende Datenschutzerklärung zur Anwendung.

Datensicherheit

Wir unterhalten aktuelle technische Maßnahmen zur Gewährleistung der Datensicherheit, insbesondere zum Schutz Ihrer personenbezogenen Daten vor Gefahren bei Datenübertragungen sowie vor Kenntniserlangung durch Dritte.

Wahrnehmung der Betroffenenrechte

Als Betroffene stehen Ihnen folgende Rechte zu: Recht auf Auskunft (Artikel 15 DSGVO), Recht auf Berichtigung (Artikel 16 DSGVO), Recht auf Löschung (Artikel 17 DSGVO), Recht auf Einschränkung (Artikel 18 DSGVO), Datenübertragbarkeit (Artikel 20 DSGVO) sowie Recht auf Widerspruch (Artikel 21 DSGVO). Die genannten Betroffenenrechte können Sie per E-Mail an baeuerinnen@lk-noe.at geltend machen oder alternativ per Brief an die Adresse des Vereins.

Beschwerderecht bei der Datenschutzbehörde

Sollte es Anlass zur Beschwerde wegen der Verarbeitung Ihrer Daten durch den Verein „Die Bäuerinnen Niederösterreich“, bzw. seiner Mitgliedsvereine geben, so können Sie sich damit auch jederzeit an die österreichische Datenschutzbehörde wenden: Wickenburggasse 8-10, 1080 Wien, Tel +43 1 52 152-0, E-Mail: dsb@dsb.gv.at.

Allgemeines und Kontakt

Wir behalten uns das Recht vor, diese Datenschutzerklärung jederzeit mit Wirkung für die Zukunft zu ändern, die jeweils aktuelle Version ist auf unserem Webauftritt (www.baeuerinnen-noe.at/datenschutz) abrufbar.

Bei Fragen oder Anliegen wenden Sie sich bitte an Ihren zuständigen Bäuerinnen-Verein auf Gemeinde-, Gebiets- oder Bezirksebene bzw. den Verein „Die Bäuerinnen Niederösterreich“ (3100 St. Pölten, Wiener Straße 64, Tel. 05 0259 26000, E-Mail: baeuerinnen@lk-noe.at, www.baeuerinnen-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 Teilnahmebeitrag 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