



Bildungsprogramm 2026/2027

Die Bäuerinnen im Bezirk Bruck/L.-Schwechat

In Zusammenarbeit mit dem LFI und den Landwirtschaftlichen Fachschulen



Vorwort



Liebe Bäuerinnen, Funktionärinnen,
Freunde- und Mitglieder der Bäuerinnen

Bildung hört nie auf – und sie macht uns stark.

Genau deshalb haben wir auch heuer wieder ein abwechslungsreiches Bildungsprogramm 2026/2027 für euch zusammengestellt.

Ob neue Impulse für den Hof, praktische Kurse, wie die Kochkurse unserer Seminarbäuerinnen, Workshops zu Gesundheit und Ernährung, Stadtführungen oder einfach Zeit und Ansporn für Bewegung und Kreativität: Hier ist für **jede Frau am Lande etwas dabei**.

Das Jubiläumsjahr 2026 mit „**50 Jahre Die Bäuerinnen Niederösterreich**“ erinnert uns auch daran, dass seit 50 Jahren Bildungsarbeit von Bäuerinnen für Bäuerinnen als zentraler und bewährter Schwerpunkt unserer Gemeinschaft gelebt wird.

Das vorliegende Programm ist mit einem breiten Angebot an Kursen, Workshops und kulturellen Veranstaltungen gefüllt, welches unsere Funktionärinnen zusammengestellt und für euch organisiert haben. An dieser Stelle ein großes Dankeschön an alle kursverantwortlichen Vorstandsmitglieder.

Wer's noch nicht gesehen hat: wir kochen in der BBK Bruck in einer neuen Kursküche. Schöner heller Raum mit tollem Equipment ausgestattet. **Die Highlights der Kochkurse heuer: Fisch aus heimischen Gewässern und Hülsenfrüchte proteinreich.** Herzlichen Dank an die Verantwortlichen der Bezirksbauernkammer Bruck/L.-Schwechat Herrn Kammerobmann Gerhard Mörk und Herrn Kammersekretär DI Bernhard Scharf.

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

Ich lade euch von Herzen ein: Nutzt die Angebote, nehmt eure Freundinnen mit und gestalten wir gemeinsam das Landleben aktiv und zukunftsfähig.

Herzliche Grüße

Margit Kitzweger-Gall

Bezirksbäuerin Bruck/Leitha und Landesbäuerin-Stv. Industrieviertel

Inhaltsverzeichnis

Kochkurse

Fermentieren - Gemüse haltbar gemacht!	4
„Protein-Power“ mit regionalen Hülsenfrüchten	4
Lust auf Wild 1 - Hase & Reh	5
Männerkochkurs: Lust auf Wild 1 - Hase & Reh	5
Strudelfreuden	5
Lerne selbst Brot zu backen	6
Nudelküche - handgemacht & kreativ	6
Fische aus heimischen Gewässern - schnell & kreativ gekocht	6
Lust auf Palatschinken, Waffeln & Co	7
Palatschinken, Waffeln & Co - kinderleicht selbstgemacht	7
Spargelgenuss - einfach himmlische Gerichte	7
Joghurt, Topfen & Co - einfach selbstgemacht	8
Dein Einstieg ins Mixen – Cocktails mit regionalem Charakter	8
Herstellung von verschiedenen Wurstprodukten	8
Meal Prep leicht gemacht – Vorkochen mit System, Zeit sparen. Gesund genießen. Clever planen.	9
TCM-Kochkurs: Die 5-Elemente-Küche auf Österreichisch: Saisonal. Regional. Vital.....	9

Persönlichkeit und Wissen

Mutmachworkshop für Kinder	10
Konzentrationssteigerung in jedem Alter - Leicht gemacht.....	10
Fit in die Heizsaison - praktische Tipps zum Energiesparen im Winter.....	10
Social Media & Künstliche Intelligenz - sicher, kreativ & erfolgreich	11
Die fabelhafte Welt der “Marie“ oder warum die Finanzwelt auch uns Frauen gehört.....	11
Trauer und Trauerbewältigung - Was hilft, was stärkt, was tröstet	11
Schulung Lebensmittelhygiene und Allergeninformation	12
Selbstverteidigungsworkshop für Mädchen und Frauen	12
Gesundheits- und Aktivvortrag - Physikalische Medizin	12
Mein Weg – meine Wirkung: authentisch, selbstsicher, weiblich, eine top Wirkung! Farb- und Stilberatung.....	13

Natur und Leben

Grüne Schönheit – Natürliche Kräuterkosmetik selbst gemacht, Pflanzenkraft für Haut & Sinne.....	13
Abend im Zeichen der Marille	14
Nützlinge - Fleißige Helfer im Garten	14
Das Geheimnis der Knospe	14
Pflasterritzengesellschaft - die unterschätzten Pflanzenhelden unter unseren Füßen.....	15

Bewegung und Wohlfühlen

Wellness Hour	15
Faszientraining für Zuhause	15
Fit im Kopf - mit Kort.X – dem bewegten Gehirntraining.....	16
Kundalini Yoga	16
Jumping Yoga Kids	17
Klangbad - Einführung in die Welt der Klangschalen	17
Klangworkshop mit Meditation	17
Bungee Fitness.....	18

Kreatives

Korbflechten - Rundkörbe	18
Strohkörbe wickeln - und andere schöne Dinge aus Pflanzenfasern	18
Stoffdruckkurs: Altes Handwerk - neues Design.....	19
Florales Willkommensschild	19
Nähen eines einfachen T-Shirts	19
Eltern-Kind-Töpfern - Kreativ mit Ton gestalten	20
Töpfern individuell.....	20
Freies Töpfern	21

Kultur und Brauchtum

Wienführung: Die Leopoldstadt – Gschichten von der Mazzesinsel	21
Herbstrundgang durch den Harrachpark	22
Stadtrundgang durch Bruck an der Leitha.....	22
Wanderung - Auf den Spuren des Jakobsweges	22
Wienführung: Karlskirche.....	23
Wienführung: Grätzelspaziergang im Alsergrund - Servitenviertel.....	23

Veranstaltungen23

Kochkurse

Komm & koch mit der Bäuerin: Fermentieren - Gemüse haltbar gemacht!

Kursinhalt:

Mit Kreativität, Gemüse, Salz und Zeit kann jeder seine eigenen fermentierten Spezialitäten herstellen. Milchsäuregärung bzw. Fermentation ist ein Verfahren aus Omas Zeiten, das gerade wiederentdeckt wird. Das vergorene Gemüse bietet eine wunderbare Aromen-Vielfalt: Die belebende Säure, die prickelnde Frische und der exquisite Geschmack geben ihm eine besondere Note. Lassen Sie sich inspirieren von der regionalen Geschmacksvielfalt und tauchen Sie ein in die wunderbare Welt des Fermentierens von Gemüse. Viel Freude beim Hobeln, Stampfen und natürlich beim Verkosten von selbstgemachten Köstlichkeiten wie Sauerkraut, Kimchi und Wurzelgemüsemix!

Mitzubringen:

- Kochschürze (wenn vorhanden)
- Die Lebensmittel- und Materialkosten von ca. € 35,- werden vor Ort einkassiert

Kursnummer: 3-0095737

Datum: Sa, 24.10.2026, 09:00 - 13:00 Uhr

Kursort:

BBK Bruck/Leitha-Schwechat
2460 Bruck/L., Raiffeisengürtel 27



Referentin: Gerlinde Wiesinger

Kosten: € 35,- Teilnahmebeitrag Kochkurs

Kursverantwortlich:

Angela Barnet, Tel.: 05 0259 40300

Anmeldung:

www.baeuerinnen-noe.at/nr/3-0095737

Anmeldeschluss: 18.10.2026



Komm & koch mit der Bäuerin „Protein-Power“ mit regionalen Hülsenfrüchten

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

Referentin: Maria Schlösinger

Kursverantwortlich:

Angela Barnet, Tel.: 05 0259 40300

Anmeldung: www.baeuerinnen-noe.at/nr/3-0096234

(am Ende die jeweilige Kursnummer eingeben)

Anmeldeschluss: 01.11.2026

Kursnummer: 3-0096234

Datum: Di, 10.11.2026, 16:00 - 20:00 Uhr

Kursort:

Mittelschule Ebergassing
2435 Ebergassing, Himbergerstraße 1

Eingang Gramatneusiedlerstraße

Kursnummer: 3-0096183

Datum: Fr, 09.04.2027, 16:00 - 20:00 Uhr

Kursnummer: 3-0096186

Datum: Sa, 10.04.2027, 09:00 - 13:00 Uhr

Kursort:

BBK Bruck/Leitha-Schwechat
2460 Bruck/L., Raiffeisengürtel 27



Kosten:

€ 35,- Teilnahmebeitrag Kochkurs

Für ALLE Kochkurse ist folgendes zu beachten!

Die anfallenden Lebensmittelkosten werden beim Kurstag bar einkassiert.
(Bei Nichterscheinen werden die Kosten per Erlagschein nachverrechnet)

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

Kursnummer: 3-0095740

Datum: Mi, 04.11.2026, 17:00 - 21:00 Uhr

Kursort:

BBK Bruck/Leitha-Schwechat
2460 Bruck/L., Raiffeisengürtel 27

Referentin: Waltraud Strobl

Kosten: € 35,- Teilnahmebeitrag Kochkurs

Kursverantwortlich:

Angela Barnet, Tel.: 05 0259 40300

Anmeldung:

www.baeuerinnen-noe.at/nr/3-0095740

Anmeldeschluss: 25.10.2026



Männerkochkurs - Komm & koch mit der Bäuerin: Lust auf Wild 1 - Hase & Reh

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.

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

Kursnummer: 3-0095739

Datum: Do, 05.11.2026, 17:00 - 21:00 Uhr

Kursort:

BBK Bruck/Leitha-Schwechat
2460 Bruck/L., Raiffeisengürtel 27

Referentin: Waltraud Strobl

Kosten: € 35,- Teilnahmebeitrag Kochkurs

Kursverantwortlich:

Angela Barnet, Tel.: 05 0259 40300

Anmeldung:

www.baeuerinnen-noe.at/nr/3-0095739

Anmeldeschluss: 25.10.2026



Komm & koch mit der Bäuerin: Strudelfreuden

Kursinhalt:

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

Referentin: Maria Schlöisinger

Mitzubringen:

- Kochschürze (wenn vorhanden)
- Die Lebensmittelkosten von ca. € 16,- werden vor Ort einkassiert

Kursnummer: 3-0096181

Datum: Fr, 13.11.2026, 16:00 - 20:00 Uhr

Kursnummer: 3-0096182

Datum: Sa, 14.11.2026, 09:00 - 13:00 Uhr

Kursort: BBK Bruck/Leitha-Schwechat
2460 Bruck/L., Raiffeisengürtel 27

Kosten: € 35,- Teilnahmebeitrag Kochkurs

Kursverantwortlich:

Angela Barnet, Tel.: 05 0259 40300

Anmeldung:

www.baeuerinnen-noe.at/nr/3-0096181

(am Ende die jeweilige Kursnummer eingeben)

Anmeldeschluss: 05.11.2026



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

Kursinhalt:

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

Referentin: Gerlinde Wiesinger

Mitzubringen:

- Kochschürze (wenn vorhanden)
- Die Lebensmittelkosten von ca. € 16,- werden vor Ort einkassiert

Kursnummer: 3-0096222

Datum: Fr, 29.01.2027, 16:00 - 21:00 Uhr

Kursnummer: 3-0096225

Datum: Sa, 30.01.2027, 09:00 - 14:00 Uhr

Kursort: BBK Bruck/Leitha-Schwechat
2460 Bruck/L., Raiffeisengürtel 27

Kosten: € 70,- Teilnahmebeitrag Kochkurs

Kursverantwortlich:

Angela Barnet, Tel.: 05 0259 40300

Anmeldung:

www.baeuerinnen-noe.at/nr/3-0096222

(am Ende die jeweilige Kursnummer eingeben)

Anmeldeschluss: 21.01.2027



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

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.

Referentin: Andrea Ehrnhofer

Mitzubringen:

- Kochschürze (wenn vorhanden)
- Die Lebensmittelkosten von ca. € 16,- werden vor Ort einkassiert

Kursnummer: 3-0096002

Datum: Do, 14.01.2027, 17:00 - 21:00 Uhr

Kursnummer: 3-0096004

Datum: Fr, 15.01.2027, 16:00 - 20:00 Uhr

Kursort: BBK Bruck/Leitha-Schwechat
2460 Bruck/L., Raiffeisengürtel 27

Kosten: € 35,- Teilnahmebeitrag Kochkurs

Kursverantwortlich:

Angela Barnet, Tel.: 05 0259 40300

Anmeldung:

www.baeuerinnen-noe.at/nr/3-0096002

(am Ende die jeweilige Kursnummer eingeben)

Anmeldeschluss: 10.01.2027



Komm & koch mit der Bäuerin

Fische aus heimischen Gewässern - schnell & kreativ gekocht

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!

Referentin: Maria Schlössinger

Mitzubringen:

- Kochschürze (wenn vorhanden)
- Die Lebensmittelkosten von ca. € 35,- werden vor Ort einkassiert

Kursnummer: 3-0095728

Datum: Di, 23.02.2027, 17:00 - 21:00 Uhr

Kursnummer: 3-0095727

Datum: Fr, 26.02.2027, 16:00 - 20:00 Uhr

Kursort:

BBK Bruck/Leitha-Schwechat
2460 Bruck/L., Raiffeisengürtel 27

Kosten: € 35,- Teilnahmebeitrag Kochkurs

Kursverantwortlich:

Angela Barnet, Tel.: 05 0259 40300

Anmeldung:

www.baeuerinnen-noe.at/nr/3-0095728

(am Ende die jeweilige Kursnummer eingeben)

Anmeldeschluss: 27.02.2027



Ländliches
Fortbildungs-
Institut **LFI**

**Komm
& koch**
mit der Bäuerin

SEMINAR
BAUER
INNEN

Für ALLE Kochkurse ist folgendes zu beachten!

Die anfallenden Lebensmittelkosten werden beim Kurstag bar einkassiert.
(Bei Nichterscheinen werden die Kosten per Erlagschein nachverrechnet)

Komm & koch mit der Bäuerin: Lust auf Palatschinken, Waffeln & Co

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. € 16,- werden vor Ort einkassiert

Referentin: Maria Schlösinger

Kursverantwortlich: Angela Barnet, Tel.: 05 0259 40300

Kursnummer: 3-0096187

Datum: Mi, 10.03.2027, 17:00 - 21:00 Uhr

Kursnummer: 3-0096188

Datum: Sa, 13.03.2027, 14:00 - 18:00 Uhr

Kursort:

BBK Bruck/Leitha-Schwechat
2460 Bruck/L., Raiffeisengürtel 27

Kosten: € 35,- Teilnahmebeitrag Kochkurs

Anmeldung:

www.baeuerinnen-noe.at/nr/3-0096188
(am Ende die jeweilige Kursnummer eingeben)

Anmeldeschluss: 04.03.2027



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

Zielgruppe: Alle Kinder von 7-11 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

Referentinnen: Andrea Ehrnhofer, Maria Schlösinger

Kosten: € 30,- Teilnahmebeitrag Kochkurs

Kursverantwortlich:

Angela Barnet, Tel.: 05 0259 40300

Anmeldung: www.baeuerinnen-noe.at/nr/3-0096171

(am Ende die jeweilige Kursnummer eingeben)

Anmeldeschluss: 12.11.2026

Kursnummer: 3-0096171

Datum: Sa, 21.11.2026, 09:00 - 11:30 Uhr

Kursnummer: 3-0096180

Datum: Sa, 21.11.2026, 13:00 - 15:30 Uhr

Kursort:

Mittelschule Ebergassing
Himbergerstraße 1
2435 Ebergassing

Eingang Gramatneusiedlerstraße



Kursnummer: 3-0096143

Datum: Fr, 12.03.2027, 15:30 - 18:00 Uhr

Kursnummer: 3-0096144

Datum: Sa, 13.03.2027, 09:00 - 11:30 Uhr

Kursort:

BBK Bruck/Leitha-Schwechat
2460 Bruck/L., Raiffeisengürtel 27



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

Kursinhalt: Grün-weiß-violett beginnt die Erntesaison von Spargel in Niederösterreich. Erleben Sie in diesem Kurs was Spargel jenseits von „Sauce Hollandaise“ noch alles zu bieten hat: etwa als unwiderstehliche Suppe, als Füllung in herzhaftem Strudel, Aufläufen oder gschmackigen Blätterteigtaschen. Und wussten Sie, dass Spargel nur händisch geerntet wird. Dies und viele interessante Details zum schlanken Gemüse erfahren Sie in diesem Spargelkurs.

Referentin: Gerlinde Wiesinger

Kursverantwortlich: Angela Barnet, Tel.: 05 0259 40300

Mitzubringen:

- Kochschürze (wenn vorhanden)
- Die Lebensmittelkosten von ca. € 25,- werden vor Ort einkassiert

Kursnummer: 3-0096230

Datum: Do, 22.04.2027, 17:00 - 21:00 Uhr

Kursnummer: 3-0096233

Datum: Fr, 23.04.2027, 16:00 - 20:00 Uhr

Kursort:

BBK Bruck/Leitha-Schwechat
2460 Bruck/L., Raiffeisengürtel 27

Kosten: € 35,- Teilnahmebeitrag Kochkurs

Anmeldung:

www.baeuerinnen-noe.at/nr/3-0096230
(am Ende die jeweilige Kursnummer eingeben)

Anmeldeschluss: 14.04.2027



Komm & koch mit der Bäuerin: Joghurt, Topfen & Co - einfach selbstgemacht



Kursinhalt:

Milch ist ein echtes Allround-Talent! Aus ihr lassen sich mit wenig Aufwand viele leckere Produkte zu Hause herstellen - zum Beispiel Joghurt, Topfen, Grillkäse oder Mozzarella. In diesem Kurs zeigen dir unsere Seminarbäuerinnen Schritt für Schritt, wie du diese Köstlichkeiten selbst zubereiten kannst. Mit einfachen Rezepten und vielen praktischen Tipps gelingt das auch Anfängern mühelos. Das Beste: Du brauchst kein spezielles Equipment - ein Topf, ein Sieb und ein Thermometer reichen meist völlig aus. Ganz nebenbei erfährst du auch, was es mit Lab und Milchsäurebakterien auf sich hat und warum sie so wichtig für die Milchverarbeitung sind.

Mitzubringen:

- Kochschürze (wenn vorhanden)
- Die Lebensmittel- und Materialkosten von ca. € 25,- werden vor Ort einkassiert

Kursnummer: 3-0096236

Datum: Fr, 02.04.2027, 14:00 - 19:00 Uhr

Kursort:

BBK Bruck/Leitha-Schwechat
2460 Bruck/L., Raiffeisengürtel 27

Referentin: Annette Glatzl

Kosten: € 70,- Teilnahmebeitrag Kochkurs

Kursverantwortlich:

Angela Barnet, Tel.: 05 0259 40300

Anmeldung:

www.baeuerinnen-noe.at/nr/3-0096236

Anmeldeschluss: 24.03.2027



Dein Einstieg ins Mixen – Cocktails mit regionalem Charakter

Zielgruppe: Alle, die ihre Gäste mit kreativen Cocktails verwöhnen möchten.

Kursinhalt:

Tauche ein in die Welt der Mixkunst und entdecke, wie viel Freude, Technik und Regionalität in einem perfekt gemixten Cocktail steckt. In unserem regionalen Cocktailkurs lernst du die wichtigsten Arbeitsschritte kennen – vom Aufbau des Shakers über effizientes Shaken bis zu den zentralen Zubereitungsmethoden.

Du erfährst, welche Gläser und Garnituren Drinks perfekt abrunden, welche Eisarten Profis verwenden und erhältst ausgewählte Rezepte mit hochwertigen regionalen Produkten. Ergänzt wird der Kurs durch praktische Hinweise zu Hygiene und Veranstaltungsorganisation. Ideal für alle, die Cocktails lieben und ihr Können kompakt und praxisnah erweitern möchten.

Kursnummer: 3-0096575

Datum: Fr, 16.04.2027, 18:00 - 21:00 Uhr

Kursort:

BBK Bruck/Leitha-Schwechat
2460 Bruck/L., Raiffeisengürtel 27

Referentin: Elena Paul

Kosten: € 25,- Teilnahmebeitrag

Kursverantwortlich:

Eva Moser, Tel.: 0664 8542677

Mitzubringen: bitte jede/r ein Glas/Weinglas

Anmeldung:

www.baeuerinnen-noe.at/nr/3-0096575

Anmeldeschluss: 01.04.2027



Herstellung von verschiedenen Wurstprodukten

Zielgruppe: Alle Interessierten, die selbst Wurstprodukte herstellen möchten.

Kursinhalt:

Herstellen von Leberkäse, Pasteten, Blunzen, Stangenwurst und Würstel. Einsuren von Fleisch - Wild, Rind und Schwein. Zu Beginn gibt es eine theoretische Einführung und Erklärung, bevor im praktischen Teil des Kurses alles ausprobiert wird. Natürlich wird auch verkostet und in gemütlicher Runde Tipps ausgetauscht.

Mitzubringen: Gute Laune und saubere Bekleidung.

Anmeldung: www.baeuerinnen-noe.at/nr/3-0096687

Anmeldeschluss: 30.09.2026

Kursnummer: 3-0096687

Datum: Do, 08.10.2026, 13:00 - 18:00 Uhr

Kursort:

LFS Obersiebenbrunn
Feldhofstraße 6
2283 Obersiebenbrunn

Referent: VL Christian Mikula

Kosten: € 50,- Teilnahmebeitrag

Kursverantwortlich:

Bettina Trapl, Tel.: 0664 1502947



Meal Prep leicht gemacht – Vorkochen mit System, Zeit sparen. Gesund genießen. Clever planen.

Kursinhalt: Keine Zeit zum Kochen? Immer wieder das gleiche auf dem Teller?

Mit Meal Prep – dem geplanten und vorbereiteten Kochen – gelingt es ganz einfach, sich auch im stressigen Alltag ausgewogen und abwechslungsreich zu ernähren.

In diesem Workshop erfahren die Teilnehmer:innen, wie sie mit einem guten Plan und etwas Vorbereitung Zeit sparen, Geldbeutel und Nerven schonen – und dabei trotzdem genussvoll essen können.

Gemeinsam kochen wir einfache, gut vorbereitbare Gerichte für mehrere Tage – ob für unterwegs, Schule oder zuhause. Es gibt viele Tipps rund um Lagerung, Haltbarkeit und die richtige Organisation. Von Bowls über Suppen bis zu praktischen Baukastensystemen – für jeden Geschmack ist etwas dabei! Die Rezepte sind alltagstauglich, vielfach kombinierbar und natürlich köstlich.

Es sind keinerlei Vorkenntnisse erforderlich – nur Lust aufs Kochen und Ausprobieren!

Kursnummer: 3-0094985

Datum: Mi, 21.10.2026, 17:00 - 20:00 Uhr

Kursnummer: 3-0094987

Datum: Do, 22.10.2026, 17:00 - 20:00 Uhr

Kursort: Ellis Hofgarten

2325 Velm, Velmerstraße 28

Referentin: Petra Regner-Haindl

www.von-der-wiese.at



Kosten: € 39,- Teilnahmebeitrag inkl. Handout

Mitzubringen: Die Materialkosten von € 15,- werden vor Ort kassiert.

Kursverantwortlich:

Elisabeth Karpf, Tel.: 0677 61266018

Anmeldung:

www.baeuerinnen-noe.at/nr/3-0094985

(am Ende die jeweilige Kursnummer eingeben)

Anmeldeschluss: 07.10.2026

TCM-Kochkurs

Die 5-Elemente-Küche auf Österreichisch: Saisonal. Regional. Vital

Zielgruppe:

Dieser Praxistag ist maßgeschneidert für alle gesundheitsbewussten Frauen im ländlichen Raum, die mit Neugierde und Freude Neues in der Küche ausprobieren möchten. Vorkenntnisse in der TCM sind nicht erforderlich – der Kurs holt sowohl Einsteigerinnen als auch Kochbegeisterte ab.

Wer Wert auf Regionalität legt, das eigene Wohlbefinden sowie das der Familie stärken möchte und alltagstaugliche Rezepte sucht, die ohne großen Aufwand Kraft schenken, ist hier genau richtig. Im Mittelpunkt stehen das gemeinsame Tun, der praktische Erfahrungsaustausch und das gemütliche Genießen!

Kursinhalt:

Der Spätwinter ist in der Natur eine Zeit des Übergangs. Während draußen oft noch frostige Temperaturen herrschen, bereitet sich unter der Erde bereits alles auf den Frühling vor. Genau diesen Wechsel greifen wir in diesem Kochkurs auf Basis der Traditionellen Chinesischen Medizin (TCM) auf. Wir widmen uns an diesem Praxistag dem körpereigenen „Verdauungsfeuer“. Wir stärken mit einfachen, heimischen Lebensmitteln unser Immunsystem für die letzten Winterwochen und bereiten gleichzeitig den Körper sanft darauf vor, mit frischer Energie in den Frühling zu starten. Das Besondere: Wir kochen hauptsächlich mit dem, was unsere Region und die saisonale Vorratskammer im Februar hergeben – ganz ohne exotische Superfoods, dafür bodenständig, alltagstauglich und kraftvoll.

Kursnummer: 3-0096755

Datum: Sa, 27.02.2027, 09:30 - 13:30 Uhr

Kursnummer: 3-0096891

Datum: Sa, 27.02.2027, 16:00 - 20:30 Uhr

Kursort:

BBK Bruck/Leitha-Schwechat

2460 Bruck/L., Raiffeisengürtel 27

Referentin: Daniela Heidenreich-Eberl

Kosten: € 48,- Teilnahmebeitrag

Kursverantwortlich:

Andrea Hechinger, Tel.: 0699 15121965

Mitzubringen:

Der Lebensmittelbeitrag von € 15,- wird vor Ort einkassiert

(Bei Nichterscheinen wird der Lebensmittelbeitrag per Erlagschein nachverrechnet)

Anmeldung:

www.baeuerinnen-noe.at/nr/3-0096755

(am Ende die jeweilige Kursnummer eingeben)

Anmeldeschluss: 11.02.2027



Persönlichkeit und Wissen

Mutmachworkshop für Kinder

Zielgruppe: für Kinder von 6 bis 14 Jahren

Kursinhalt:

Was hilft Kindern dabei, sich wohl und gestärkt zu fühlen?
Was unterstützt sie in Prüfungs- oder Stresssituationen?
Wie können sie lernen, mit unangenehmen oder schwierigen Situationen umzugehen?

Ziel des Workshops:

Den Kindern einfache und alltagstaugliche Übungen mitzugeben, damit sie schwierige Situationen selbstbewusst, ruhig und gestärkt meistern können. Dabei werden Strategien vermittelt, die das Vertrauen in die eigenen Fähigkeiten fördern und die emotionale Widerstandskraft stärken.

Anmeldung: www.baeuerinnen-noe.at/nr/3-0096381

Anmeldeschluss: 04.10.2026

Kursnummer: 3-0096381

Datum: Sa, 17.10.2026, 09:00 - 11:00 Uhr

Kursort:

BBK Bruck/Leitha-Schwechat
2460 Bruck/L., Raiffeisengürtel 27

Referentin: Cornelia Thaller

Kosten: € 18,- Teilnahmebeitrag

Kursverantwortlich:

Angela Barnet, Tel.: 05 0259 40300



Konzentrationssteigerung in jedem Alter - Leicht gemacht

Zielgruppe:

Der Kurs richtet sich an Erwachsene (18–99 Jahre), die ihre eigene Konzentrationsfähigkeit fördern oder Impulse für die Begleitung von Kindern, älteren Menschen oder Menschen mit Demenz und anderen kognitiven Herausforderungen mitnehmen möchten.

Kursinhalt:

Das Thema Konzentration ist in jedem Alter relevant. Mit einfachen Übungen und etwas Training kann die Leistungsfähigkeit des Gehirns in jeder Lebensphase gefördert werden. Nicht nur Kinder in der Schule profitieren davon – auch im Alter spielt das Training des Gehirns eine wichtige Rolle. Es kann dazu beitragen, die geistige Fitness zu erhalten und präventiv gegen bestimmte altersbedingte Erkrankungen zu wirken. In diesem Kurs lernen Sie Techniken und verschiedene Übungen, um das Gehirn zu trainieren und somit die Konzentration zu steigern.

Kursnummer: 3-0096379

Datum: Di, 20.10.2026, 19:00 - 20:30 Uhr

Kursort:

BBK Bruck/Leitha-Schwechat
2460 Bruck/L., Raiffeisengürtel 27

Referentin: Cornelia Thaller

Kosten: € 18,- Teilnahmebeitrag

Kursverantwortlich:

Angela Barnet, Tel.: 05 0259 40300

Anmeldung:

www.baeuerinnen-noe.at/nr/3-0096379

Anmeldeschluss: 07.10.2026



Fit in die Heizsaison - praktische Tipps zum Energiesparen im Winter

Kursinhalt:

Der nächste Winter kommt bestimmt – und mit ihm die Frage, wie man Heizkosten senken kann. Tina Rigler und Sonja Wirgler vom Energiepark Bruck/Leitha informieren, welche Maßnahmen helfen und langfristig entlasten. Ein informativer Abend für alle, die gut vorbereitet in die neue Heizsaison starten möchten. Die Veranstaltung findet im Rahmen des CoClimA Projekts in Kooperation mit der KEM Energie3 statt.

Kursverantwortlich:

Margit Kitzweger-Gall, Tel.: 0680 1194550

Anmeldung: www.baeuerinnen-noe.at/nr/3-0096727

Anmeldeschluss: 24.10.2027

Kursnummer: 3-0096727

Datum: Mo, 02.11.2026, 18:00 - 19:30 Uhr

Kursort:

BBK Bruck/Leitha-Schwechat
2460 Bruck/L., Raiffeisengürtel 27

Referentinnen:

Sonja Wirgler (CoClimA Projekt)
Tina Rigler (Energiepark Bruck/L.)

Kosten: Teilnahme kostenlos



Social Media & Künstliche Intelligenz - sicher, kreativ & erfolgreich

Zielgruppe: Für ALLE die ihren online Auftritt verbessern wollen.

Kursinhalt:

Ein praxisnaher Überblick über die wichtigsten Do's & Don'ts auf Social Media – von der erfolgreichen Gestaltung von Beiträgen bis hin zu typischen Fehlern, die vermieden werden sollten. Ergänzend werden Möglichkeiten und Grenzen von Künstlicher Intelligenz im Social Media Alltag thematisiert und gezeigt, wo KI sinnvoll unterstützen kann und wo Persönlichkeit entscheidend bleibt.

Mitzubringen: Smartphone, ggf. Ladekabel/Powerbank, Laptop

Anmeldung: www.baeuerinnen-noe.at/nr/3-0096892
(am Ende die jeweilige Kursnummer eingeben)

Anmeldeschluss: 05.11.2026

Kursnummer: 3-0096892

Datum: Fr, 20.11.2026, 16:00 - 19:00 Uhr

Kursnummer: 3-0096893

Datum: Sa, 21.11.2026, 09:00 - 12:00 Uhr

Kursort:

BBK Bruck/Leitha-Schwechat
2460 Bruck/L., Raiffeisengürtel 27

Referentin: Julia Wohlmuth

Kosten: € 49,- Teilnahmebeitrag

Kursverantwortlich:

Heidi Buchberger, Tel.: 0676 3093820



Die fabelhafte Welt der “Marie“ oder warum die Finanzwelt auch uns Frauen gehört inkl. Gastvortrag

**Raiffeisenbank
Region Schwechat**



Kursinhalt:

Alltagsheldin, Chaosbezwingerin, Ratgeberin oder Multitaskingmeisterin. Wir Frauen leisten extrem viel und führen unser Leben unabhängig. Leider rückt diese Unabhängigkeit beim Thema Finanzen in den Hintergrund! Das möchten wir ändern und zeigen, wie fabelhaft es ist, ein finanziell selbst bestimmtes Leben führen zu können. In jedem Alter! Pensionslücke, finanzielle Vorsorge oder Geldanlage betreffen schließlich alle.

Höchste Zeit, sich diesen Themen und mehr zu widmen!

Ergänzt wird das Programm durch einen Gastvortrag. Lassen Sie den Abend bei Speisen und Getränken in gemütlicher Runde ausklingen. **Exklusiv für Frauen!**

Anmeldung: www.baeuerinnen-noe.at/nr/3-0096685

Anmeldeschluss: 08.11.2026

Kursnummer: 3-0096685

Datum: Di, 24.11.2026, 17:30 - 20:30 Uhr

Kursort:

Wirtschaftskammer Schwechat
2320 Schwechat, Schmidgasse 6

Referentin: Sylvia Kubicek

Kosten: Teilnahme kostenlos
Für Speis und Trank ist gesorgt!

Kursverantwortlich:

Eva Wittner, Tel.: 0650 2204580



Trauer und Trauerbewältigung - Was hilft, was stärkt, was tröstet

Kursinhalt:

Im Vortrag werden Lebenserfahrungen thematisiert, die jeder von uns schon erlbt hat - oder die auch immer wieder unser Leben eine Zeitlang begleiten - Verlust von z.B.: Gesundheit, Arbeitsplatz, Beziehungen oder der Abschied von einem geliebten Menschen.

Die große Frage, die dahintersteht ist: wie kann ich damit leben lernen, wie überleben und dann - wie komme ich "über den Berg"?

Was hilft mir, wie kann ich die Trauer besser verstehen und damit umgehen lernen? Was und wer stärkt mich und ist in dieser Trauer doch auch ein "Schatz" verborgen
Übersicht über verschiedene Trauer Phasen. Was führt wieder ins Leben?

Anmeldung: www.baeuerinnen-noe.at/nr/3-0096881

Anmeldeschluss: 28.01.2027

Kursnummer: 3-0096881

Datum: Do, 11.02.2027, 18:00 - 19:30 Uhr

Kursort:

BBK Bruck/Leitha-Schwechat
2460 Bruck/L., Raiffeisengürtel 27

Referentin: Mag. Andrea Meran
Sozial- und Religionspädagogin, Trauerbegleiterin

Kosten: € 12,- Teilnahmebeitrag

Kursverantwortlich:

Annemarie Raser, Tel.: 0664 9317874



Zielgruppe: Für Direktvermarkter:innen, Buschen-schänker:innen und Urlaub am Bauernhof-Anbieter:innen, deren letzte Lebensmittelhygieneschulung schon länger (ca. 3 Jahre) zurück liegt, gesetzlich verpflichtend.
Auch für Neueinsteiger:innen in diese Betriebszweige!

Kursinhalt:

Die Kenntnis der wichtigsten Hygienebestimmungen sichert die Qualität der Produktion.

In diesem Kurs wird neben den Themen Personalhygiene, Ausstattung der Räume, Reinigung, Desinfektion, Schädlingsbekämpfung die Aufmerksamkeit auch der Mikrobiologie und den Krankheitserregern gewidmet.

Für Kontrollen vorbereitet ist man mit den entsprechenden Aufzeichnungen - dazu werden die derzeit erforderlichen Dokumentationen praxisnah erläutert. Bei diesem Kurs wird auch die Allergenkennzeichnung anhand von Beispielen behandelt und auf das Thema "Professionelles Krisenmanagement in der Direktvermarktung" näher eingegangen.

Kursnummer: 3-0097024

Datum: Do, 21.01.2027, 09:00 - 13:00 Uhr

Kursort:

BBK Bruck/Leitha-Schwechat
2460 Bruck/L., Raiffeisengürtel 27

Referentin: Silvia Prenner

Kosten:

€ 30,- Teilnahmebeitrag gefördert
(mit landw. Betriebsnummer)

€ 60,- Teilnahmebeitrag ungefordert
(ohne land. Betriebsnummer)

Kursverantwortlich:

Barbara Sterkl, Tel.: 05 0259 26503

Anmeldung: noe.lfi.at/nr/3-0097024

LK NÖ, Tel: 05 0259 26500

Anmeldeschluss: 07.01.2027



Selbstverteidigungsworkshop für Mädchen und Frauen

Zielgruppe: für Mädchen ab 10 Jahren und Frauen jeden Alters - die interessiert sind, sich selbstbewusster im Alltag zu bewegen

Kursinhalt:

- Vorranging ist nicht der Kampf, sondern die Achtsamkeit bevor es zu einem Übergriff kommt, einfache Techniken, um sich bei einem Übergriff zu befreien und sich aus der Situation zu entfernen.
- Griffbefreiungen und Selbstschutztechniken
- Selbstbehauptung und Selbstverteidigung
- Gefahren erkennen und reagieren
- Grenzen setzen und respektieren
- Der Workshop stärkt nicht nur Stimme und Körper, sondern auch das Vertrauen in die eigenen Fähigkeiten und das eigene Auftreten.

Anmeldung: www.baeuerinnen-noe.at/nr/3-0096445

Anmeldeschluss: 07.02.2027

Kursnummer: 3-0096445

Datum: Mi, 24.02.2027, 17:00 - 21:00 Uhr

Kursort:

ehem. BBK Schwechat
2320 Schwechat, Bruck-Hainburger Straße 1

Referentin: Monika Volk

www.echtstarkacademy.at

Kosten:

€ 97,- Teilnahmebeitrag (über 18 Jahre)

€ 57,- Teilnahmebeitrag (unter 18 Jahre)

wird vor Ort **bar kassiert** - dieser Teilnahmebeitrag wird durch den Verein „Die Bäuerinnen im Gebiet Schwechat“ gefördert

Mitzubringen: bequeme Kleidung und saubere Sportschuhe

Kursverantwortlich:

Gerda Hechinger, Tel.: 0676 7409512



Gesundheits- und Aktivvortrag - Physikalische Medizin

Kursinhalt: Gesund bleiben - besser regenerieren - erholsamer schlafen - mehr Energie

Du kümmerst dich jeden Tag um Familie, Tiere, Hof und noch viel mehr. Doch wer kümmert sich um dich?
Nur wenn es dir gut geht, kannst du auch langfristig für andere gut da sein. Erfahre in diesem kostenlosen Vortrag, wie du deine Regeneration, deinen Schlaf und deine Energie mit einer verbesserten Mikrozirkulation unterstützen kannst.

Das erwartet dich:

- Ein verständlicher Vortrag mit praktischem Bezug zum bäuerlichen Alltag
- Möglichkeit, die BEMER-Anwendung selbst zu testen
- Kapillarmikroskopie live: Sieh deine Mikrozirkulation vor und nach der Anwendung und erlebe den Unterschied.

Kursnummer: 3-0096896

Datum: Do, 22.10.2026, 18:00 - 20:00 Uhr

Kursort:

BBK Bruck/Leitha-Schwechat
2460 Bruck/L., Raiffeisengürtel 27

Referentin: Martina Neunteufl

Kosten: Teilnahme kostenlos

Kursverantwortlich:

Annemarie Raser, Tel.: 0664 9317874

Anmeldung:

www.baeuerinnen-noe.at/nr/3-0096896

Anmeldeschluss: 07.10.2026



Mein Weg – meine Wirkung: authentisch, selbstsicher, weiblich, eine top Wirkung! Farb- und Stilberatung

Zielgruppe: Alle Frauen, die sich für eine authentische, weibliche, kraftvolle Wirkung von sich selbst interessieren.

Kursinhalt:

- Wie nehme ich mich wahr?
- Was gefällt mir an mir? Was gefällt mir gar nicht? Wie nehmen mich andere wahr?
- Wie kann ich meinen Typ noch besser zur Geltung bringen?
- Was möchte ich an mir hervorheben, kaschieren, reduzieren?
- Welche Farben haben Kleidung, Accessoires und Make-up?
- Wie lang soll meine Hose sein, damit meine Beine gut zur Geltung kommen?
- Welche Ausschnittformen bringen meinen Stil perfekt zur Geltung?
- Was unterstreiche ich an mir mit gezielten Schnittformen?

Aufbau des Abends:

- Vortrag
- gemeinsames Erarbeiten von Themen
- Jede Teilnehmerin erhält eine Mini-Farb- sowie Proportionsanalyse.
- viele Tipps und Tricks, um die eigene Wirkung zu verbessern

Du gehst aus diesem Event mit einer eigenen Farb-Karte, vielen Tipps rund um deine Figur, dein Styling, Farbenvielfalt und -kombinatorik – vielleicht hast du danach noch weiterführend Lust auf eine Einzelberatung zu Hause, an der eigenen Kleidung feilen und sich für bestimmte Anlässe inspirieren lassen, Einkaufsbegleitung,...

Kursnummer: 3-0096415

Datum: Mi, 10.03.2027, 18:00 - 21:00 Uhr

Kursort:

ehem. BBK Schwechat
2320 Schwechat, Bruck-Hainburger Straße 1

Referentin: Gerda Hechinger

Kosten: € 62,- Teilnahmebeitrag

Kursverantwortlich:

Gerda Hechinger, Tel.: 0676 7409512

Mitzubringen:

Gern nimmst du Kleidung mit, die du ganz besonders gern hast oder gekauft hast, aber nicht weißt, wieso sie noch immer mit Preisschild im Schrank hängt. Gern pack auch Accessoires ein, die wir gemeinsam checken.

Bei Bedarf 5 Euro für Farbkarte.

Anmeldung:

www.baeuerinnen-noe.at/nr/3-0096415

Anmeldeschluss: 24.02.2027



Natur und Leben

Grüne Schönheit – Natürliche Kräuterkosmetik selbst gemacht, Pflanzenkraft für Haut & Sinne

Kursinhalt:

In diesem Workshop widmen wir uns der natürlichen Hautpflege mit Kräutern und naturreinen Rohstoffen. Du lernst, wie du auf einfache Weise Kosmetikprodukte ohne synthetische Zusatzstoffe selbst herstellen kannst. Wir fertigen gemeinsam duftende, pflegende und wirksame Produkte, die Körper und Sinne verwöhnen.

Inhalte des Workshops:

- Einführung in die Grundlagen der Naturkosmetik
- Vorstellung heimischer Kräuter und ihrer hautpflegenden Eigenschaften
- Überblick über Rohstoffe wie Pflanzenöle, Hydrolate, ätherische Öle, Emulgatoren und Konsistenzgeber
- Tipps zur Haltbarkeit, Lagerung und Anwendung

Praxisteil

Wir stellen gemeinsam folgende Produkte her:

- ein schnelles Deo
- eine sanfte Lavendel-Creme
- ein aktivierendes Kräuterpeeling für Körper oder Gesicht
- ein pflegender Lippenbalsam
- eine Whipped Body Butter

Alle hergestellten Produkte dürfen mitgenommen werden.

Kursnummer: 3-0096435

Datum: Mo, 09.11.2026, 17:00 - 20:00 Uhr

Kursnummer: 3-0096436

Datum: Di, 10.11.2026, 17:00 - 20:00 Uhr

Kursort:

Ellis Hofgarten
2325 Velm, Velmerstraße 28

Referentin: Petra Regner-Haindl

www.von-der-wiese.at

Kosten: € 39,- Teilnahmebeitrag inkl. Handout

Kursverantwortlich:

Elisabeth Karpf, Tel.: 0677 61266018

Mitzubringen: Die Materialkosten von € 20,- werden vor Ort bar kassiert.

Anmeldung:

www.baeuerinnen-noe.at/nr/3-0096435
(am Ende die jeweilige Kursnummer eingeben)

Anmeldeschluss: 25.10.2026



Abend im Zeichen der Marille

Kursinhalt:

Habt ihr einen Marillenbaum im Garten, der kaum noch Früchte trägt? Früher hattet ihr reichlich Marillen, aber mittlerweile wird es immer schwieriger, genug für Marmelade, Kuchen oder Knödel zu ernten? Viele Hobbygärtner stehen vor diesem Problem, und es gibt Lösungen!

Ich lade euch herzlich zu einem entspannten Abend ein, bei dem wir uns intensiv mit der Pflege, Erziehung und dem Schnitt von Marillenbäumen beschäftigen. Gemeinsam werden wir die Gründe für den Rückgang der Früchte besprechen und Möglichkeiten aufzeigen, wie ihr euren Baum wieder fit machen könnt.

Das erwartet euch

- Pflege und Erziehung: Tipps und Tricks, wie ihr euren Marillenbaum richtig pflegen und schneiden könnt.
- Problemanalyse: Warum tragen Marillenbäume immer weniger Früchte?
- Lösungen: Praktische Ansätze, um die Vitalität und den Ertrag eures Baumes zu steigern.
- Diskussion: Platz für eure Fragen und den Austausch mit anderen Hobbygärtnern.

Kursnummer: 3-0096895

Datum: Do, 28.01.2027, 18:00 - 19:30 Uhr

Kursort:

BBK Bruck/Leitha-Schwechat
2460 Bruck/L., Raiffeisengürtel 27

Referentin: Petra Kollmann

Kosten: € 12,- Teilnahmebeitrag

Kursverantwortlich:

Annemarie Raser, Tel.: 0664 9317874

Anmeldung:

www.baeuerinnen-noe.at/nr/3-0096895

Anmeldeschluss: 13.01.2027



Nützlinge - Fleißige Helfer im Garten

Kursinhalt:

Zahlreiche Tiere in unseren Gärten sind für uns von großem Nutzen, weil sie Blattläuse, Schnecken und viele andere Tiere fressen.

Im Rahmen des Vortrages stellen wir Ihnen die wichtigsten Nützlinge vor und informieren Sie darüber, welche potenziellen Schädlinge diese Nützlinge in Ihrem Garten dezimieren.

Wir geben Ihnen Einblick in die Lebensweise dieser faszinierenden Tiere und Sie erhalten viele praktische Tipps wie diese fleißigen Helfer unterstützt und vermehrt werden können. Damit gelingt es Ihnen persönlichen Grünraum gesund und lebenswert zu gestalten.

Anmeldung: www.baeuerinnen-noe.at/nr/3-0096894

Anmeldeschluss: 11.02.2027

Kursnummer: 3-0096894

Datum: Do, 18.02.2027, 18:00 - 19:00 Uhr

Kursort:

BBK Bruck/Leitha-Schwechat
2460 Bruck/L., Raiffeisengürtel 27

Referentin: Petra Hirner MSc

Kosten:

kostenloses Angebot von "Natur im Garten"

Kursverantwortlich:

Gabriele Zwickelstorfer, Tel.: 0664 7614380



Das Geheimnis der Knospe

Zielgruppe: Naturinteressierte

Kursinhalt:

Komm mit auf eine Entdeckungsreise durch den Wald!

Bei einer entspannten Wanderung lernen wir heimische Bäume und Sträucher kennen. Wir erkunden die erstaunlichen Wirkungen von Knospen und Rinden und setzen uns mit der kulinarischen und heilkundlichen Verwendung auseinander. Hast du schon einmal eine Knospe probiert? Zum Nachlesen bekommst du ein Handout.

Mitzubringen: Wetterfeste Kleidung, geeignetes Schuhwerk

Anmeldung: www.baeuerinnen-noe.at/nr/3-0097033

Anmeldeschluss: 28.02.2027

Kursnummer: 3-0097033

Datum: Sa, 06.03.2027, 14:00 - 17:00 Uhr

Treffpunkt:

beim Türkenbergweg 10, 2451 Hof/Lbg.

Referentin: DI Claudia Winkovitsch BEd

Kosten: € 25,- Teilnahmebeitrag inkl. Handout

Kursverantwortlich:

Karoline Gumpinger, Tel.: 0699 12354370



Pflasterritzengesellschaft - die unterschätzten Pflanzenhelden unter unseren Füßen

Zielgruppe: Naturinteressierte

Kursinhalt:

Sie werden überfahren, zertrampelt und getreten, ausgerissen, vergiftet und verfolgt.

Das Grüne zwischen den Pflastersteinen ist weitgehend

unerwünscht. Aber was ist eigentlich Unkraut?

Warum wächst ständig etwas nach, wenn wir Unkraut jäten?

Wann ist eine Pflanze bekämpfungswürdig?

Warum können Wildpflanzen eine Bereicherung oder sogar notwendig und hilfreich sein?

Und was hat Unkraut mit unserem Essen zu tun?

Bist du bereit für eine gemeinsame Abenteuerreise durch unseren Ort? Sei dabei und melde dich an.

Zum Nachlesen bekommst du ein Handout.

Kursnummer: 3-0097034

Datum: Do, 13.05.2027, 17:00 - 20:00 Uhr

Treffpunkt: Hauptplatz, 2451 Hof/Lbg.

Referentin: DI Claudia Winkovitsch BEd

Kosten: € 25,- Teilnahmebeitrag inkl. Handout

Kursverantwortlich:

Karoline Gumpinger, Tel.: 0699 12354370

Mitzubringen:

Wetterfeste Kleidung, geeignetes Schuhwerk

Anmeldung:

www.baeuerinnen-noe.at/nr/3-0097034

Anmeldeschluss: 06.05.2027



Bewegung und Wohlfühlen

Wellness Hour

Zielgruppe: Alle Personen, die vermeiden wollen, dass Alltagsbelastungen zur Last werden.

Kursinhalt:

Sie fühlen sich abends müde und abgespannt, mit schweren Gliedern und verspanntem Nacken?

Mit Hilfe diverser Übungen aus den unterschiedlichsten

Bereichen (Pilates, Qi Gong, Wirbelsäulengymnastik,

Beckenbodengymnastik, Stretching und Entspannungs-

übungen) arbeiten wir uns abwechslungsreich durch den Körper und lassen so jede Stunde zu einem Wohlfühlerlebnis werden!

Mitzubringen:

Bequeme Kleidung, Gymnastikmatte, kleiner Polster, Socken

Anmeldung: www.baeuerinnen-noe.at/nr/3-0096733

Anmeldeschluss: 24.10.2027

Kursnummer: 3-0096733

Datum: Di, 03.11.2026

Di, 10.11.2026, Di, 17.11.2026

Di, 24.11.2026, Di, 01.12.2026

Di, 15.12.2026, Di, 22.12.2026

Di, 05.01.2027, Di, 12.01.2027

Di, 19.01.2027

jeweils 17:30 - 18:30 Uhr

Kursort:

BBK Bruck/Leitha-Schwechat

2460 Bruck/L., Raiffeisengürtel 27

Kosten: € 65,- Teilnahmebeitrag

Referentin: Mag. Michaela Huber

Kursverantwortlich:

Renate Schmidt, Tel.: +43 664 9427662



Faszientraining für Zuhause

Zielgruppe: Alle Interessierten, die mehr über das Thema Faszien wissen möchten.

Kursinhalt:

Faszien ziehen sich wie ein Netz durch den gesamten Körper.

Ist dieses Netz defekt, werden z. B. Durchblutung und

Bewegungen gestört und das Bindegewebe verfilzt.

Eintönige, gleichförmige Bewegungen im Alltag reduzieren den Aufbau der Faszien.

Das Faszientraining spricht den ganzen Körper an, wodurch die Belastbarkeit von Sehnen und Bändern verstärkt und die Muskulatur vor Verletzung geschützt wird.

Einfache Übungen können zu mehr Beweglichkeit und

Schmerzreduktion verhelfen. Vortrag und Übungsanleitung.

Mitzubringen: Bequeme Kleidung, Gymnastikmatte - wenn vorhanden, eine Faszienrolle (zusätzliches Material am Abend erhältlich)

Kursnummer: 3-0096483

Datum: Fr, 12.02.2027, 17:30 - 20:00 Uhr

Kursort:

BBK Bruck/Leitha-Schwechat

2460 Bruck/L., Raiffeisengürtel 27

Referent: Dipl. LB Wolfgang Sipöcz

Kosten: € 32,- Teilnahmebeitrag

Kursverantwortlich:

Renate Schmidt, Tel.: 0664 9427662

Anmeldung:

www.baeuerinnen-noe.at/nr/3-0096483

Anmeldeschluss: 27.01.2027



Fit im Kopf - mit Kort.X – dem bewegten Gehirntraining

Zielgruppe: Erwachsene & Senior:innen die mittels dieser neuen Trainingsmethode ihre Gedächtnisleistung und Beweglichkeit steigern möchten.

Kursinhalt: Unser Gehirn liebt Gewohnheiten – aber Entwicklung passiert genau dann, wenn wir es fordern!

Mit gezieltem Gehirntraining kannst Du Dank der Anpassungsfähigkeit des Gehirns

- Merk-, Gedächtnis- und Konzentrationsfähigkeit
 - Denkgeschwindigkeit
 - Motorik / Bewegungssicherheit (Sturzprophylaxe)
- deutlich steigern und Du erlebst wieder das Gefühl einen freien Kopf zu haben.

Dieses bewegte Gehirntraining (oder Dual-Tasking) verknüpft körperliche Bewegung mit kognitiven Aufgaben. Durch das gleichzeitige Lösen von Denkaufgaben während sportlicher Aktivität werden beide Gehirnhälften stimuliert, die Durchblutung gefördert und die Bildung neuer Nervenverbindungen (Synapsen) angeregt.

Die erste Einheit kann als Schnupperstunde genutzt werden. Dies ist ggf. unter "Bemerkungen" anführen.

Kursnummer: 3-0096581

Datum: Mi, 21.10.2026, Mi, 28.10.2026
Mi, 04.11.2026, Mi, 11.11.2026
Mi, 18.11.2026, Mi, 25.11.2026
Mi, 2.12.2026 und Mi, 09.12.2026
jeweils 17:30 18:30 Uhr

Kursort:

BBK Bruck/Leitha-Schwechat
2460 Bruck/L., Raiffeisengürtel 27

Referentin: Karin Murr

Kosten: € 122,- Teilnahmebeitrag

Mitzubringen:

Bequeme Kleidung (wir trainieren in Socken auf dem Teppich), Trinkflasche

Anmeldung:

www.baeuerinnen-noe.at/nr/3-0096581

Anmeldeschluss: 07.10.2026

Kursverantwortlich:

Annemarie Raser, Tel.: 0664 9317874



Kundalini Yoga

Kursinhalt:

Nimm dir Zeit für dich, denn niemand benötigt dich so dringend wie du selbst.

Den Klang des eigenen Herzes spüren. Ruhe im Inneren und Äußeren finden - Loslassen. Keine Vorkenntnisse notwendig.

Mitzubringen: bequeme Kleidung

Referentin: Sandra Artner

Kosten: € 90,- Teilnahmebeitrag (5er Block)
vor Ort in bar zu bezahlen

Kursverantwortlich: Elisabeth Raser, Tel.: 0650 4327289

Anmeldung: www.baeuerinnen-noe.at/nr/3-0096580
(am Ende die jeweilige Kursnummer eingeben)

Anmeldeschluss: 1. Block: 03.10.2027,
2. Block: 19.03.2028, 3. Block: 19.03.2028

Kursnummer: 3-0096578

Datum: Mo, 12.10.2026, Mo, 19.10.2026
Mo, 09.11.2026, Mo, 16.11.2026 und
Mo, 23.11.2026
jeweils 18:00 – 19:15 Uhr

Kursnummer: 3-0096579

Datum: Mo, 11.01.2027, Mo, 18.01.2027
Mo, 25.01.2027, Mo, 08.02.2027 und
Mo, 15.02.2027
jeweils 18:00 – 19:15 Uhr

Kursort:

BBK Bruck/Leitha-Schwechat
2460 Bruck/L., Raiffeisengürtel 27



Kursnummer: 3-0096580

Datum: Mo, 05.04.2027, Mo, 12.04.2026
Mo, 19.04.2026, Mo, 26.04.2026 und
Mo, 03.05.2027
jeweils 18:00 – 19:15 Uhr

Kursort: 2464 Göttlesbrunn, Rosenbergstraße 8

Impressum - Eigentümer, Herausgeber und Verleger: Die Bäuerinnen im Bezirk Bruck/L.-Schwechat
Raiffeisengürtel 27, 2460 Bruck/L., Telefon: 05 0259-40300, Fax: 05 0259-40399, E-Mail: office@bruck.lk-noe.at

Für den Inhalt verantwortlich: Margit Kitzweger-Gall, Ök.-Rat Annemarie Raser, Eva Wittner

Redaktion und Gestaltung: Ing. Angela Barnet, Redaktionsschluss: 13. Juli 2026, Druck: Hauseigene Druckerei

Das gesamte Kurs- und Veranstaltungsprogramm finden Sie auch auf der Homepage der Bäuerinnen des jeweiligen Bezirkes

(www.baeuerinnen-noe.at). Wenn im Text nicht explizit ausgeschrieben, beziehen sich personenbezogene Formulierungen auf weibliche und männliche Personen. Termin-, Orts- und Programmänderungen vorbehalten!

Wünsche und Anregungen für das Bildungsprogramm 2027/2028 bitte bis März 2027 an Ihre Ortsbäuerin weitergeben!

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

Fotos: Titelseite Gruppenfoto oben ©Tobias Müller, unten ©„Die Bäuerinnen im Gebiet Schwechat“, Foto Seite 3: ©Georg Pomassl

Weitere Informationen zum Kursablauf/-besuch: Falls eine Kursteilnahme zum gebuchten Termin nicht möglich ist, ist nach Rücksprache mit der Kursverantwortlichen die Nominierung und Entsendung eines Ersatzteilnehmers erforderlich.

Die **Allgemeinen Geschäftsbedingungen** für Die Bäuerinnen NÖ und deren Mitgliedsvereine finden Sie auf der Homepage:

www.baeuerinnen-noe.at, gerne können diese auch direkt angefordert und zugesandt werden. Ing. Angela Barnet 05 0259-40300

Jumping Yoga Kids

Zielgruppe: Kinder von 4-10 Jahre

Kursinhalt:

Spielerisches Yoga und Springen auf dem Trampolin zur Musik für Kinder in einer kleinen Gruppe. Ideal zur Förderung von Koordination, Balance und Motorik! Vor allem aber geht es um die Freude und den Spaß an der Bewegung!

Referentin: Daniela Arbinge-Gneis

Mitzubringen:

Handtuch, Wasserflasche, bequeme Sportkleidung

Anmeldung: www.baeuerinnen-noe.at/nr/3-0096420
(am Ende die jeweilige Kursnummer eingeben)

Anmeldeschluss: 21.10.2026

Kursnummer: 3-0096420

Datum: Di, 03.11.2026, 16:00 - 16:50 Uhr

Kursnummer: 3-0096426

Datum: Di, 17.11.2026, 16:00 - 16:50 Uhr

Kursort:

Fitness Studio Nordkraft
2432 Schwadorf, Fischamender Straße 75

Kosten: € 11,- Teilnahmebeitrag
vor Ort in bar zu bezahlen

Kursverantwortlich:

Barbara Lengel, Tel.: 0677 62124909



Klangbad - Einführung in die Welt der Klangschalen

Kursinhalt:

Tauche ein in die faszinierende Welt der Klangschalen. In einer etwa 20-minütigen Einführung erfährst du Wissenswertes über die wohltuende Wirkung der Klänge, ihre jahrhundertealte Tradition und wie Schwingungen Körper, Geist und Seele in Einklang bringen können.

Anschließend erwartet dich ein entspannendes Klangbad: Lass den Alltag hinter dir, finde innere Ruhe, tanke neue Energie und genieße die harmonischen Klänge, die dich auf eine Reise der Entspannung und des Loslassens begleiten. Eine wertvolle Auszeit für mehr Wohlbefinden, Balance und innere Kraft.

Mitzubringen: Eine Decke zum Zudecken und einen kleinen Polster für den Kopf. Matten sind vorhanden.

Kursnummer: 3-0096429

Datum: Mi, 21.10.2026, 19:00 - 20:30 Uhr

Kursort:

Oase Ebreichsdorf
2483 Ebreichsdorf, Wienerstraße 25a/12

Referentin: Claudia Hess

Kosten: € 30,- Teilnahmebeitrag

Kursverantwortlich:

Theresa Past, Tel.: 0699 11100834

Anmeldung:

www.baeuerinnen-noe.at/nr/3-0096429

Anmeldeschluss: 07.10.2026



Klangworkshop mit Meditation

Kursinhalt:

Verschiedene therapeutische Metall-Klangschalen, Kristallschalen, Gongs, Regenstab, Ocean Wave Drum und Chimes, versetzen deinen Körper in harmonische Schwingungen und in eine nachhaltige Tiefenentspannung. Du hörst, erlebst, spürst und genießt Töne, Frequenzen und Wellen und tauchst ab in die wunderbare Welt der heilenden Klänge.

Grundlagen über Geschichte, Herstellung, Verwendung und Einsatz von unterschiedlichen Klangkörpern, über deren Wirkungen und Anwendungen erklären dir den Zusammenhang von Problemen im feinstofflichen und physischen Körper, und wie diese durch Klänge angesprochen und aufgelöst werden können.

Mitzubringen: bequeme Kleidung, Wasserflasche

Kursnummer: 3-0096734

Datum: Fr, 19.02.2027, 17:30 - 19:00 Uhr

Kursort:

BAZ - Brucker Aktiv Zentrum
2460 Bruck/L., Leithagürtel 4

Referent: Dipl. LB Wolfgang Sipöcz

Kosten: € 32,- Teilnahmebeitrag

Kursverantwortlich:

Renate Schmidt, Tel.: 0664 9427662

Anmeldung:

www.baeuerinnen-noe.at/nr/3-0096734

Anmeldeschluss: 31.01.2027



Bungee Fitness

Zielgruppe: für jung und jung-gebliebene: ab 15 Jahren

Kursinhalt:

Schwing dich zu mehr! Beim Bungee Fitness erlebst du ein gelenksschonendes Ganzkörpertraining... ein lustiges Workout mit maximalem Kalorienverbrauch - und das alles mit einem elastischen Bungee Seil, das an der Decke hängt!

Referentin: Daniela Arbingner-Gneis

Mitzubringen:

- Wasserflasche
- bitte bequeme Sportkleidung ohne Zipp tragen
- Sportschuhe

Anmeldung: www.baeuerinnen-noe.at/nr/3-0096389
(am Ende die jeweilige Kursnummer eingeben)

Anmeldeschluss: 06.01.2027 bzw. 28.01.2027

Kursnummer: 3-0096382

Datum: Sa, 16.01.2027, Sa, 23.01.2027 und Sa, 30.01.2027, jeweils von 16:00 – 16:40 Uhr

Kursnummer: 3-0096389

Datum: Fr, 12.02.2027, Fr, 19.02.2027 und Fr, 26.02.2027, jeweils von 15:00 - 15:40 Uhr

Kursort:

Fitness Studio Nordkraft
2432 Schwadorf, Fischamender Straße 75

Kosten:

€ 56,- Teilnahmebeitrag (pro 3er Block)
vor Ort in bar zu bezahlen

Kursverantwortlich:

Anja Seyer, Tel.: 0699 12035656



Kreatives

Korbflechten - Rundkörbe

Kursinhalt: Angefangen wird mit einem "Kreuzboden" der danach „aufgestakt“ wird. Im Gegensatz zum Rahmenflechten entscheidet hier jeder Handgriff und jede einzelne Rute darüber, wie der Korb später aussehen wird.

Wir lernen einige Flechttechniken kennen, wie zum Beispiel "Fitzen", "Kimmen", verschiedene „Seitengeflechte“ und „Zuschläge“.

Das Rundflechten ermöglicht uns unsere persönliche Kreativität mit einfließen zu lassen, sodass am Ende viele unterschiedliche und einzigartige Körbe entstehen werden, jedoch fordert es auch einiges an Körpereinsatz.

Die Teilnehmer:innen können dabei entscheiden, welche Größe sie flechten möchten (max. Wäschekorb-Größe).

Mitzubringen:

- Gartenschere
- Schnitzmesser (wenn vorhanden)

Die Materialkosten von € 20,- bis € 40,- pro Person werden vor Ort bar kassiert (abhängig von der Größe des Korbes).

Kursnummer: 3-0096686

Datum: Sa, 27.02.2027 und So, 28.02.2027
jeweils von 09:00 – 17:00 Uhr

Kursort:

BBK Bruck/Leitha-Schwechat
2460 Bruck/L., Raiffeisengürtel 27

Referentin: Kim Bons

www.korbflechten.at

Kosten: € 215,- Teilnahmebeitrag
die Materialkosten sind vor Ort bar zu bezahlen

Kursverantwortlich:

Elisabeth Raser, Tel.: 0650 4327289

Anmeldung:

www.baeuerinnen-noe.at/nr/3-0096686

Anmeldeschluss: 11.02.2027



Strohkörbe wickeln - und andere schöne Dinge aus Pflanzenfasern

Kursinhalt:

An diesem Tag werden wir eintauchen in die alte Kunst des Strohwickelns und du wirst selbst ein Körbchen in dieser Technik herstellen. Auch wirst du nicht nur grundlegendes über die Technik des "Schnüreknpfens" erfahren. Du wirst ebenso lernen, wie du Schnüre aus verschiedenen Pflanzenfasern selbst herstellen (z.B.: Brennesselschnur drehen oder ev. Juteschnüre weben) und daraus kunstvolle Körbe und Taschen weben und kneten kannst. Weitere Infos unter: www.korbflechten.at

Mitzubringen: eine Nadel mit großem Ohr

Die Materialkosten von € 15,- pro Person werden vor Ort bar kassiert.

Anmeldung: www.baeuerinnen-noe.at/nr/3-0096577

Anmeldeschluss: 08.11.2026

Kursnummer: 3-0096577

Datum: So, 08.11.2026, 08:30 - 17:00 Uhr

Kursort:

BBK Bruck/Leitha-Schwechat
2460 Bruck/L., Raiffeisengürtel 27

Referentin: Kim Bons

www.korbflechten.at

Kosten: € 100,- Teilnahmebeitrag
die Materialkosten sind vor Ort bar zu bezahlen

Kursverantwortlich:

Elisabeth Raser, Tel.: 0650 4327289



Stoffdruckkurs: Altes Handwerk - neues Design

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)

Kosten: € 47,- Teilnahmebeitrag

Anmeldung: www.baeuerinnen-noe.at/nr/3-0096418
(am Ende die jeweilige Kursnummer eingeben)

Anmeldeschluss: 04.10.2026, 27.01.2027 bzw. 17.02.2027

Kursnummer: 3-0096418

Datum: Sa, 17.10.2026, 13:00 - 17:00 Uhr

Kursnummer: 3-0096419

Datum: Sa, 06.03.2027, 13:00 - 17:00 Uhr

Kursort:

BBK Bruck/Leitha-Schwechat
2460 Bruck/L., Raiffeisengürtel 27

Kursverantwortlich:

Elisabeth Raser, Tel.: 0650 4327289



Kursnummer: 3-0096416

Datum: Fr, 12.03.2027, 14:00 - 18:00 Uhr

Kursort:

ehem. BBK Schwechat
2320 Schwechat. Bruck-Hainburger Straße 1

Kursverantwortlich:

Monika Buchberger, Tel.: 0664 6444992

Referentin: Martina Pfneisl

Florales Willkommensschild

Zielgruppe: Interessierte Frauen und Männer

Kursinhalt:

Wir treffen uns zu einer kreativen Auszeit, um den Alltag zu entfliehen, etwas Neues zu probieren und mit anderen Leuten mit gleichem Interesse etwas Zeit zu verbringen. Das Beste daran ist, das fertige, selbstgemachte Werkstück mit nach Hause zu nehmen. Wir gestalten einen Türkranz mit verschiedenen immergrünen Naturmaterialien. Dieser Türkranz wird ein besonderes Willkommensschild für Ihren Eingang. Der Kranz wird einen Durchmesser von ca. 40 cm haben.

Anmeldung: www.baeuerinnen-noe.at/nr/3-0096746
(am Ende die jeweilige Kursnummer eingeben)

Anmeldeschluss: 29.10.2026

Kursnummer: 3-0096746

Datum: Fr, 13.11.2026, 17:00 - 20:00 Uhr

Kursnummer: 3-0096678

Datum: Fr, 19.03.2027, 17:00 - 20:00 Uhr

Kursort:

BBK Bruck/Leitha-Schwechat
2460 Bruck/L., Raiffeisengürtel 27

Referentin: Andrea Hirman

Kosten: € 75,- Teilnahmebeitrag

Mitzubringen: Gartenschere oder Zange

Kursverantwortlich:

Melanie Schmidt, Tel.: 0680 3331150



Nähen eines einfachen T-Shirts

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

Kursinhalt:

Bei diesem Kurs lernen die Teilnehmer:innen die Herstellung eines einfachen T-Shirts. Zuerst wird Maß genommen, Schnittabnahme, Zuschnitt und zusammen nähen des T-Shirts mit Overlock oder einfacher Nähmaschine. Auf Wunsch kann auch ein Kinder T-Shirt erstellt werden.

Mitzubringen:

Jersey Stoff (einfärbig oder bedruckt), 150 cm breit, 130 cm bis 150 cm lang für Damen T-shirt, für Kinder T-Shirt 150 cm breit und 50 cm lang, farblich passendes Nähgarn

Anmeldung: www.baeuerinnen-noe.at/nr/3-0096721

Anmeldeschluss: 07.02.2027

Kursnummer: 3-0096721

Datum: Fr, 12.03.2027, 15:00 - 20:00 Uhr

Kursort:

LFS Obersiebenbrunn
2283 Obersiebenbrunn, Feldhofstraße 6

Referentin: DI Andrea Neumayr-Musser

Kosten: € 20,- Teilnahmebeitrag

Kursverantwortlich:

Margit Kitzweger-Gall, Tel.: 0680 1194550



Eltern-Kind-Töpfern - Kreativ mit Ton gestalten

Zielgruppe:

Kinder ab 6 Jahre mit einem Erwachsenen als Begleitperson

Kursinhalt:

In diesem Kurs können Kinder ihrer Phantasie freien Lauf lassen und die Welt des Tons spielerisch entdecken. Mit einfacher Handaufbautechnik entstehen kleine Kunstwerke, Figuren, Tiere, Schalen oder andere kreative Projekte. Der Umgang mit Ton fördert die Feinmotorik, Konzentration und Kreativität. In einer entspannten und wertschätzenden Atmosphäre lernen die Kinder verschiedene Gestaltungsmöglichkeiten kennen und setzen ihre eigenen Ideen um. Jedes Kind gestaltet individuelle Werkstücke, die nach dem Brennen und Glasieren als schöne Erinnerung mit nach Hause genommen werden können.

Ein Kurs besteht aus zwei Nachmittagen (einmal töpfern, einmal glasieren).

Mitzubringen:

- entsprechende Arbeitskleidung
- Geld für Material

Kursnummer: 3-0096921

Datum: Di, 06.10.2026, 15:00 - 16:30 Uhr und
Fr, 16.10.2026, 15:00 - 16:00 Uhr

Kursnummer: 3-0096923

Datum: Di, 13.04.2027, 15:00 - 16:30 Uhr und
Di, 27.04.2026, 15:00 - 16:00 Uhr

Kursort:

Am Ölberg 1
2454 Trautmannsdorf a.d. Leitha

Referentin: Claudia Schnitzer

Kosten: € 51,- Teilnahmebeitrag

Die Materialkosten werden vor Ort bar kassiert
(Höhe abhängig vom Werkstück)

Kursverantwortlich:

Roswitha Schnitzer, Tel.: 0664 3965990

Anmeldung:

www.baeuerinnen-noe.at/nr/3-0096923
(am Ende die jeweilige Kursnummer eingeben)

Anmeldeschluss:

27.09.2026 bzw. 28.03.2026



Töpfern individuell

Zielgruppe: Erwachsene, die gerne mit Ton etwas kreativ gestalten möchten.

Kursinhalt:

Tauchen Sie ein in die kreative Welt des Töpferns und entdecken Sie die vielfältigen Möglichkeiten des Handaufbaus. In meinen individuellen Töpferkursen für Erwachsene lernen Sie mit einfachen Techniken aus Ton einzigartige und persönliche Werkstücke zu gestalten. Der Kurs richtet sich an Anfängerinnen und Anfänger sowie an alle, die Ihre Kreativität neu entdecken oder vertiefen möchten. In entspannter Atmosphäre entstehen Schalen, Vasen, Dekorationsobjekte oder individuelle Geschenke - ganz nach Ihren eigenen Ideen und Wünschen. Gönnen Sie sich eine kreative Auszeit, genießen Sie das Arbeiten mit den Händen und erleben Sie die Freude am Gestalten mit Ton.

Ein Kurs besteht aus zwei Nachmittagen (einmal töpfern, einmal glasieren).

Mitzubringen:

- entsprechende Arbeitskleidung
- Geld für Material

Kursnummer: 3-0096924

Datum: Di, 06.10.2026, 17:00 - 19:30 Uhr
Fr, 16.10.2026, 17:00 - 18:30 Uhr

Kursnummer: 3-0096926

Datum: Di, 13.04.2027, 17:00 - 19:30 Uhr
Di, 27.04.2027, 17:00 - 18:30

Kursort:

Am Ölberg 1
2454 Trautmannsdorf a.d. Leitha

Referentin: Claudia Schnitzer

Kosten: € 56,- Teilnahmebeitrag

Die Materialkosten werden vor Ort bar kassiert
(Höhe abhängig vom Werkstück)

Kursverantwortlich:

Roswitha Schnitzer, Tel.: 0664 3965990

Anmeldung:

www.baeuerinnen-noe.at/nr/3-0096924
(am Ende die jeweilige Kursnummer eingeben)

Anmeldeschluss:

27.09.2026 bzw. 29.03.2027



BLEIBEN WIR IN KONTAKT



Online



WhatsApp



Newsletter



Facebook



Instagram

Freies Töpfern

Zielgruppe: Menschen, die gerne mit Ton arbeiten oder es einmal ausprobieren wollen.

Kursinhalt:

Der Kurs bietet viel Zeit zum Arbeiten mit Ton und Farbe und ist für Anfänger und Fortgeschrittene geeignet.

Gemeinsam können mehrere Objekte erarbeitet werden.

Platten, Teller, Vasen, Masken, oder ähnliches z.B.: durch Wulste, Ausrollen oder durch Drücken. Töpfern auf der Scheibe ist nicht Teil des Kurses.

Verschiedene Tonsorten und Glasuren zur Keramikbemalung sowie die notwendigen Werkzeuge stehen zur Verfügung.

Um spezielle Abdrücke vorzunehmen ist das Mitbringen von Stempeln, Blumen, Blättern, etc. von Vorteil.

Der Kurs besteht aus mehreren Terminen (2x formen, 2x glasieren, 1x abholen inkl. kurzer Nachbesprechung).

Anmeldung: www.baeuerinnen-noe.at/nr/3-0096433

Anmeldeschluss: 20.12.2026

Kursnummer: 3-0096433

Datum: Fr, 08.01.2027, 17:00 – 19:30 Uhr

Sa, 09.01.2027, 09:00 – 11.30 Uhr

Fr, 29.01.2027, 17:00 – 20:00 Uhr

Sa, 30.01.2027, 09:00 – 12:00 Uhr

Sa, 20.02.2027, 10:00 – 11:00 Uhr



Kursort:

ehem. BBK Schwechat

2320 Schwechat, Bruck-Hainburger Straße 1

Referent: Caarl Pinka

Kosten: € 155,- Teilnahmebeitrag, pauschal
alle anfallenden Kosten inkl. Material enthalten

Mitzubringen:

Handtuch, Arbeitskleidung von Vorteil

Kursverantwortlich:

Maria Schweighofer, Tel.: 0670 2012744

Kultur und Brauchtum

Wienführung: Die Leopoldstadt – Geschichten von der Mazzesinsel

Kursinhalt:

Bis vor gar nicht langer Zeit war die Leopoldstadt eine Insel mitten in den Donauarmen, zu der nur eine Brücke führte, und schon die war ganz anders als man sich das vorstellt.

Während sich die hohen Herrschaften in der Stadt drängten, war die Insel ein Hort des prallen Lebens und der versteckten, lauschigen Winkel. Die Leopoldstadt war über Jahrhunderte die Einfallsstraße aus dem Norden in die Stadt und damit eine der 4 alten Pforten Wiens. Unser Weg führt uns entlang der Mauern des ehemaligen Ghettos zu den Plätzen alten jüdischen Kulturlebens und offenbart ein Kaleidoskop an geheimnisvollen Orten, Geschichten und verborgenen Kulturschätzen.

Krieg und Frieden haben hier ebenso ihre Spuren hinterlassen wie Wein und Gesang. Schauspielerinnen und Psychologen, Mörder und Musikanten prägten die Aura dieses unvergleichlichen Fleckchen Wiens, das damals wie heute seine Geheimnisse nur den Ortskundigen preisgibt.

Referentin: Mag. Marie-Sophie Iontcheva, BA

Anmeldung: www.baeuerinnen-noe.at/nr/3-0096471
(am Ende die jeweilige Kursnummer eingeben)

Anmeldeschluss: 04.10.2026 bzw. 17.03.2027

Kursnummer: 3-0096471

Datum: Do, 15.10.2026, 16:30 - 18:00 Uhr

Kursnummer: 3-0096478

Datum: Fr, 23.10.2026, 16:30 - 18:00 Uhr

Kursnummer: 3-0096479

Datum: Do, 01.04.2027, 16:30 - 18:00 Uhr

Kursnummer: 3-0096480

Datum: Fr, 02.04.2027, 16:30 - 18:00 Uhr

Kursnummer: 3-0096481

Datum: Fr, 09.04.2027, 16:30 - 18:00 Uhr

Kursnummer: 3-0096482

Datum: Sa, 10.04.2027, 16:30 - 18:00 Uhr

Treffpunkt: vor dem Hotel Capricorno am
Schwedenplatz 3/4, 1010 Wien

Kosten: € 16,- Teilnahmebeitrag
vor Ort in bar zu bezahlen

Kursverantwortlich:

Roswitha Schnitzer, Tel.: 0664 3965990



Für ALLE Führungen ist folgendes zu beachten!

Informationen zur Anmeldung:

Aufgrund des begrenzten Platzbedarfes und der Vorgaben der Exkursionsbetriebe ist eine **Anmeldung zur**

Veranstaltung unbedingt erforderlich! Bitte **nur zu einem Termin** einer Veranstaltungsreihe **anmelden!**

Bitte AGB's/**Stornobedingungen beachten** - bei unentschuldigtem Fernbleiben wird der Kursbeitrag jedenfalls in Rechnung gestellt! www.baeuerinnen-noe.at/agb

Herbstrundgang durch den Harrachpark

Zielgruppe: Für alle, die gerne einen herbstlichen Spaziergang durch den Harrachpark machen möchten.

Kursinhalt:

Gemeinsam erkunden wir den historischen Landschaftspark mit seinen verschiedenen Bereichen, die zahlreichen Tieren einen Lebensraum bieten. Über 50 Vogelarten brüten hier regelmäßig, besonders beeindruckend ist z.B. die Reiherkolonie.

Bekannt ist der Park unter anderem auch für seinen - in Mitteleuropa nur selten zu findenden – Baumbestand mit der prachtvollen Herbstfärbung.

Natürlich erfahren Sie bei diesem Rundgang auch Interessantes über die Geschichte des Parks und die Familie Harrach.

Referentin und Kursverantwortlich:

Waltraud Roggenbauer, Tel.: 0699 11000368

Kursnummer: 3-0096748

Datum: Fr, 16.10.2026, 14:30 - 16:30 Uhr

Kursnummer: 3-0096752

Datum: Sa, 17.10.2026, 14:30 - 16:30 Uhr

Treffpunkt: beim Eingang des Brucker Parkbades (2460 Bruck, Parkbadstraße 5)

Kosten: € 13,- Teilnahmebeitrag vor Ort in bar zu bezahlen

Anmeldung:

www.baeuerinnen-noe.at/nr/3-0096752

(am Ende die jeweilige Kursnummer eingeben)

Anmeldeschluss: 04.10.2026



Stadtrundgang durch Bruck an der Leitha

Zielgruppe: Für alle, die die Bezirkshauptstadt näher kennen lernen möchten.

Kursinhalt:

Bruck an der Leitha, mit seiner noch sehr gut erhaltenen Stadtbefestigung, erinnert heute noch an die Bedeutung der Stadt als Grenzfeste im Mittelalter. Während des Rundganges erfahren Sie geschichtliches und Geschichten über diese Bezirkshauptstadt.

Anmeldung: www.baeuerinnen-noe.at/nr/3-0096692
(am Ende die jeweilige Kursnummer eingeben)

Anmeldeschluss: 21.03.2027

Kursnummer: 3-0096692

Datum: Fr, 02.04.2027, 14:30 - 16:30 Uhr

Kursnummer: 3-0096694

Datum: Sa, 03.04.2027, 14:30 - 16:30 Uhr

Treffpunkt:

Parkplatz der Bezirksbauernkammer
2460 Bruck/L., Raiffeisengürtel 27

Kosten: € 13,- Teilnahmebeitrag vor Ort in bar zu bezahlen

Referentin und Kursverantwortlich:

Waltraud Roggenbauer, Tel.: 0699 11000368



Wanderung - Auf den Spuren des Jakobsweges

Kursinhalt:

In der Wallfahrtskirche Maria am Birnbaum in Wolfsthal werden wir eine kurze Andacht abhalten und erhalten einen Segen durch Dechant, Pfarrer MMag. Artur Furman. Nach einer kurzen Führung starten wir gemeinsam Richtung Bad Deutsch-Altenburg.

Gemütliche Wanderung entlang der Donau über die Ruine Rötelsstein in Richtung Bad Deutsch-Altenburg.

Dauer der Wanderung ca. 3-4 Stunden (15 km)
Abschluss beim Heurigen

Mitzubringen: evtl. eine kleine Jause mitnehmen

Kursnummer: 3-0096572

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

Treffpunkt: Kirche in 2412 Wolfsthal

Kosten: Teilnahme kostenlos

Kursverantwortlich:

Marta Schödinger, Tel.: 0676 7207813

Anmeldung:

www.baeuerinnen-noe.at/nr/3-0096572

Anmeldeschluss: 11.04.2027



Für ALLE Führungen ist folgendes zu beachten!

Informationen zur Anmeldung:

Aufgrund des begrenzten Platzbedarfes und der Vorgaben der Exkursionsbetriebe ist eine **Anmeldung zur Veranstaltung unbedingt erforderlich!** Bitte **nur zu einem Termin** einer Veranstaltungsreihe **anmelden!**

Bitte AGB's/**Stornobedingungen beachten** - bei unentschuldigtem Fernbleiben wird der Kursbeitrag jedenfalls in Rechnung gestellt! www.baeuerinnen-noe.at/agb

Wienführung: Karlskirche

Kursinhalt:

Entdecken wir die Karlskirche – eines der beeindruckendsten Barockbauwerke Wiens.

Erfahren Sie spannende Geschichten über Kaiser, Künstler und die bewegte Vergangenheit dieses prachtvollen Gotteshauses. Zu den Höhepunkten zählen der monumentale Hochaltar, das berühmte Kuppelfresko, der Blick von der Orgelempore in die Kirche, das Kaiseroratorium und der Besuch der Panoramaterrasse mit dem Ausblick über den Karlsplatz.

Mitzubringen:

Eintritt Karlskirche € 8,50,- (extra vor Ort zu bezahlen)

Referentin und Kursverantwortlich:

Marianne Hasenhütl, Tel.: 0650 8633833

Anmeldung: www.baeuerinnen-noe.at/nr/3-0096451

(am Ende die jeweilige Kursnummer eingeben)

Anmeldeschluss: 04.11.2026

Kursnummer: 3-0096451

Datum: Do, 19.11.2026, 15:00 - 17:00 Uhr

Kursnummer: 3-0096458

Datum: Fr, 20.11.2026, 15:00 - 17:00 Uhr

Kursnummer: 3-0096459

Datum: Fr, 27.11.2026, 15:00 - 17:00 Uhr

Kursnummer: 3-0096460

Datum: Sa, 28.11.2026, 15:00 - 17:00 Uhr

Kursnummer: 3-0096461

Datum: Sa, 05.12.2026, 11:00 - 13:00 Uhr

Kursnummer: 3-0096462

Datum: Sa, 05.12.2026, 14:00 - 16:00 Uhr

Treffpunkt: Vor dem Eingang zur Kirche

Kosten: € 16,- Teilnahmebeitrag
vor Ort in bar zu bezahlen



Wienführung: Grätzelspaziergang im Alsergrund - Servitenviertel

Kursinhalt:

Entdecken wir gemeinsam die schönsten Seiten des Alsergrunds: Die Strudelhofstiege, das Palais Liechtenstein und zum Ausklang das Servitenviertel mit charmanten Cafés, kleinen Lokalen und fast pariserischem Flair. Ein Besuch der Servitenkirche mit anschließendem Kloster darf dabei genauso wenig fehlen wie ein kurzer Abstecher in die Porzellangasse, wo der erste Porsche seine Runden drehte.

Referentin und Kursverantwortlich:

Marianne Hasenhütl, Tel.: 0650 8633833

Kosten: € 16,- Teilnahmebeitrag, vor Ort in bar zu bezahlen

Anmeldung: www.baeuerinnen-noe.at/nr/3-0096463

(am Ende die jeweilige Kursnummer eingeben)

Anmeldeschluss: 25.03.2027

Kursnummer: 3-0096463

Datum: Fr, 09.04.2027, 15:00 - 17:00 Uhr

Kursnummer: 3-0096465

Datum: Sa, 10.04.2027, 15:00 - 17:00 Uhr

Kursnummer: 3-0096466

Datum: Fr, 16.04.2027, 15:00 - 17:00 Uhr

Kursnummer: 3-0096467

Datum: Sa, 17.04.2027, 11:00 - 13:00 Uhr

Kursnummer: 3-0096469

Datum: Fr, 30.04.2027, 15:00 - 17:00 Uhr

Kursnummer: 3-0096468

Datum: Do, 13.05.2027, 15:00 - 17:00 Uhr

Treffpunkt: Bauernfeldplatz (mit der
Straßenbahn „D“ erreichbar)



Veranstaltungen

Ernte.dank.festival, Heldenplatz Wien – Sa, 12. und So, 13. September 2026

NÖ Bauernbund Wallfahrt, Mariazell – So, 20. September 2026

NÖ Bauernbundball, Wien – Sa, 09. Jänner 2027

Tag der Bäuerin Gebiet Bruck/L.-Hainburg/D., Prellenkirchen - Do, 14. Jänner 2027

Ein Abend für Dich, Festsaal Moosbrunn - Fr, 26. Februar 2027

AckerkulTOUR 2027 Eröffnungsfeier - Ende Mai/Anfang Juni 2027

Alles da, ganz nah.



Die Lagerhäuser stehen in den ländlichen Regionen Österreichs als starke Wirtschaftspartner und wichtige Nahversorger der gesamten Bevölkerung zur Verfügung.

Raiffeisen-Lagerhaus Wiener Becken eGen

Zentrale Ebreichsdorf • Bahnstraße 29 • 2483 Ebreichsdorf • lagerhaus.at/wienerbecken
Tel. 02254/72501 • E-Mail: ebreichsdorf@wienerbecken.rlh.at

Standorte im Wiener Becken: Au am Leithaberge, Ebreichsdorf, Gramatneusiedl, Guntramsdorf, Himberg, Kottlingbrunn, Leithaprodersdorf, Mannersdorf, Tattendorf

Raiffeisen-Lagerhaus GmbH

Zentrale Bruck/Leitha • Lagerhausstraße 3 • 2460 Bruck an der Leitha
Tel. 02162/210 • sekretariat@rlg.rlh.at • lagerhaus.at/rlg

Standorte im Industrieviertel-Nordost: Bruck/Leitha, Petronell, Schwadorf, Schwechat

Lagerhaus Agrar



Lagerhaus Technik



Lagerhaus Energie



Lagerhaus Baustoffe



Lagerhaus Haus & Garten



Lagerhaus Weinbau



Lagerhaus Wiener Becken

Raiffeisen-Lagerhaus GmbH