



BILDUNGSPROGRAMM

DER BÄUERINNEN 2026/2027

GEBIET ST. PETER



Vorwort

Liebe Mitglieder im Verein der Bäuerinnen!

Bildung ist seit jeher ein zentraler Baustein unserer Bäuerinnenarbeit. Sie eröffnet neue Perspektiven, stärkt unsere Kompetenzen und unser Selbstvertrauen, den vielfältigen Herausforderungen in Landwirtschaft, Familie und Gesellschaft erfolgreich zu begegnen.

Mit großer Freude präsentieren wir euch nun das neue Bildungsprogramm der Bäuerinnen im Bezirk Amstetten. Auch heuer erwartet euch ein abwechslungsreiches Angebot mit spannenden Kursen und inspirierenden Vorträgen.

Ein herzliches Dankeschön allen Funktionärinnen die sich dafür wieder so tatkräftig eingesetzt haben!

Wir blicken auf ein besonderes Jahr zurück – das Jubiläumsjahr „**50 Jahre Bäuerinnen Niederösterreich**“. Dieses Jubiläum hat besonders bei den traditionellen Bäuerinnentagen aller 3 Gebiete eindrucksvoll gezeigt, wie viel Herzblut, Fachwissen und Einsatz die Bäuerinnen in unsere Organisation einbringen und wie wertvoll ihr Wirken für unsere Gesellschaft ist.

Auch das von der UNO für 2026 ausgerufene **Internationale Jahr der Bäuerinnen** hat uns einmal mehr vor Augen geführt, welche bedeutende Rolle Frauen in der Landwirtschaft weltweit spielen.

Mit dieser Motivation starten wir wieder voller Energie in die neue Bildungssaison und gleichzeitig in die nächsten 50 Jahre. Denn unser Bildungsprogramm soll nicht nur Wissen vermitteln. Es soll auch weiterhin Menschen zusammenbringen und Gemeinschaften stärken. Und jede Veranstaltung bietet dazu die Möglichkeit.

Wir laden euch - ALLE Frauen im ländlichen Raum - herzlich ein, unser vielfältiges Angebot zu nutzen.

In diesem Sinne wünschen wir euch viele bereichernde Begegnungen, wertvolle Impulse und vor allem viel Freude mit dem neuen Bildungsprogramm der Bäuerinnen.

Eure Bezirksbäuerin
Renate Haimberger



Bezirksbäuerin
Renate Haimberger
Tel.: 0680 2085116
Mail: renete.haimberger@outlook.com



Bezirksbäuerin-Stellvertreterin
und Gebietsbäuerin der
Bäuerinnen Amstetten
Andrea Reikersdorfer



Bezirksbäuerin-Stellvertreterin
und Gebietsbäuerin der
Bäuerinnen Haag
Karin Metz



Bezirksbäuerin-Stellvertreterin
und Gebietsbäuerin der
Bäuerinnen St. Peter
Gudrun Berndt

Vorwort



© Philipp Monihart

**Kammerobmann
Ing. Andreas Pum
BBK Amstetten**

Kaspar-Brunner-Straße 18
3300 Amstetten
Tel.: 05 0259 40109
Fax: 05 0259 40199
E-Mail: andreas.pum@lk-noe.at

Liebe Bäuerinnen!

Bereits fix im Jahreskalender wird das Bildungsprogramm 2026/27 wieder bereitgestellt. Bäuerinnen tragen und übernehmen Verantwortung in vielfältigen Lebensbereichen. Diese Herausforderungen werden im internationalen Jahr der Bäuerin und zum 50-jährigen Bestandsjubiläum vielseitig gewürdigt. Von Familie über Soziales bis hin zum Landwirtschaftlichen. Die Aufgaben fordern unseren Bäuerinnen viel Kraft ab. Das Interesse am Kursangebot ist daher sehr groß. Hier wird Erfahrung mit Neuem gekoppelt und dem Zeitgeist Rechnung getragen.

Gesunde Ernährung, regionale Versorgung mit saisonalen Schwerpunkten mit einem klaren Ziel - unsere bäuerliche Landwirtschaft zu stärken und hochwertigen Lebensmittel auch in der Verarbeitung die Qualität der Frische, des Geschmacks und der Vielfalt zu erhalten. Aber auch die geistige Komponente darf nicht zu kurz kommen. Seelische und körperliche Gesundheit brauchen mehr Platz im Bewusstsein des Alltages. Nutzt das Angebot!

Die Bezirksbauernkammer Amstetten ist Partner und Unterstützer dieser Entwicklung. Ich freue mich schon jetzt auf viele Begegnungen und nehme es zugleich zum Anlass auch persönlich für den Einsatz und die Öffentlichkeitsarbeit unserer Bäuerinnen Danke zu sagen.

Viel Freude und Erfolg mit dem neuen Bildungsprogramm verbunden mit Zuversicht wünsche ich den Bäuerinnen.

Andreas Pum

Kammerobmann

Termin-, Orts- und Programmänderungen vorbehalten!

Impressum:

Eigentümerin, Herausgeberin und Verlegerin:

Bezirksbauernkammer Amstetten in Zusammenarbeit mit ‚Die Bäuerinnen im Bezirk Amstetten‘

Kaspar-Brunner-Straße 18, 3300 Amstetten

Tel.: 05 0259 40100, Fax: 05 0259 40199

E-Mail: baeuerinnen@lk-noe.at, office@amstetten.lk-noe.at

www.baeuerinnen-noe.at

Für den Inhalt verantwortlich:

Bezirksbäuerin Renate Haimberger, Gebietsbäuerin Andrea Reikersdorfer,

Gebietsbäuerin Karin Metz und Gebietsbäuerin Gudrun Berndl

Redaktion und Gestaltung: Bildungssekretärinnen Andrea Kammerhofer, Andrea Stöger

Redaktionsschluss: 13. August 2026

Titelfoto: Bäuerinnen Bezirk Amstetten

Druck: NÖ LK St. Pölten

Termin-, Orts- und Programmänderungen vorbehalten!

Wünsche und Anregungen für das Arbeitsprogramm 2027/2028 bitte bis April 2027 an Ihre Ortsbäuerin weitergeben!

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 Teilnehmerbeitrages 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.

Die vollständigen Allgemeinen Geschäftsbedingungen (AGB) finden Sie unter: Allgemeine Geschäftsbedingungen für Die Bäuerinnen NÖ und deren Mitgliedsvereine | Die Bäuerinnen - Allgemeine Geschäftsbedingungen

Hinweis DSGVO

Anfertigung von Fotos und Videoaufnahmen

Auf den Veranstaltungen werden Fotos und/oder Videoaufnahmen angefertigt und für eigene Werbe- und Informationsmaßnahmen in verschiedensten (sozialen) Medien, Publikationen sowie Internetseiten aus berechtigtem Interesse des Veranstalters veröffentlicht.

Bei Fragen wenden Sie sich bitte an den Veranstalter.

Mit freundlicher Unterstützung von:



Ein Großteil der Veranstaltungen im Bildungsprogramm wird gefördert durch:

Mit Unterstützung von Bund, Land und Europäischer Union

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


Gemeinsame Agrarpolitik Österreich




Kofinanziert von der
Europäischen Union



BILDUNGSPROGRAMM

DER BÄUERINNEN 2026/2027



BEZIRK AMSTETTEN

Programm auf Bezirksebene – Bezirk Amstetten

Lehrgang "Von der Einsteigerin zur Insiderin"

Zielgruppe:

Neueinsteigerinnen, potentielle Hofübernehmerinnen, Partnerinnen von (künftigen) Betriebsführer:innen

Kursinhalt:

Für Frauen, die Landwirtschaft besser verstehen, Orientierung gewinnen und gemeinsam mit einem starken Netzwerk ihren eigenen Weg am Betrieb gestalten möchten.

Stell dir vor: Du möchtest tiefer in die Welt der Landwirtschaft eintauchen. Ob durch die Partnerschaft, die Hofübernahme oder aus persönlichem Interesse – du willst Zusammenhänge verstehen und Schritt für Schritt zur Insiderin werden.

Der Lehrgang begleitet dich dabei und vermittelt einen praxisnahen Überblick über das Leben und Arbeiten auf einem landwirtschaftlichen Familienbetrieb. Fachliche Grundlagen, persönliche Entwicklung sowie das Zusammenleben mehrerer Generationen stehen dabei gleichermaßen im Mittelpunkt. Ziel ist es, Orientierung zu geben, Zusammenhänge verständlich zu machen und auf weiterführende Bildungs- und Beratungsangebote aufmerksam zu machen.

Abgerundet wird die Ausbildung durch Praxistage, einen Partnertag und den Austausch mit Frauen in ähnlichen Lebenssituationen. So entsteht ein starkes Netzwerk, das oft weit über den Lehrgang hinaus Bestand hat.

Kursverantwortlich und Anmeldung:

LK NÖ, Tel.: 05 0259 26000 oder sandra.bieder@lk-noe.at

Anmeldeschluss: 21. September 2026

Online Anmeldung möglich: ja

noe.lfi.at/nr/3-0096910

Kursnummer: 3-0096910

Datum:

Starttermin: 16. Oktober 2026

9 Kurstage von Oktober 2026 bis Jänner 2027

Kursorte:

BBK Amstetten
BBK Melk
BBK Scheibbs
Am Dammererhof
LK Technik Mold

Referent:in:

Dr. Katrin Zechner,
Mag. Christine Habertheuer,
Elisabeth Rennhofer,
Lisa Digruber,
Sandra Bieder,
Mag. Cornelia Leitner

Teilnehmerzahl:

mind. 12 Personen,
max. 16 Personen

Kursbeitrag:

450 € pro Person gefördert
1200 € pro Person ungefordert



© LK NÖ / Bieder

ZLG ZAMM Professionelle Vertretungsarbeit im ländlichen Raum - Österreichische Bäuerinnen zeigen Profil

Zielgruppe:

alle interessierten Bäuerinnen & Frauen im ländlichen Raum. Es ist dabei nicht nötig, eine Funktion in einem Verein oder Gremium inne zu haben.

Kursinhalt:

Du möchtest dich im ländlichen Raum engagieren, mitreden, mitgestalten und sichtbar machen, was Frauen für die Gesellschaft leisten? Dann ist der ZAMM-Zertifikatslehrgang genau das Richtige für dich!

In den fünf zweitägigen Modulen werden spannende Inhalte zu den Themen Persönliche Kompetenzen, Agrarwirtschaft und Agrarpolitik, Führungskompetenzen und Öffentlichkeitsarbeit vermittelt. Diskussionsrunden, Rollenspiele und der Praxisbezug machen den Lehrgang zum spannenden und informativen Erlebnis. Die Wintertagung in Wien und der Besuch des Parlaments geben einen besonderen Einblick in die Agrarpolitik und machen diese lebendig und unmittelbar erlebbar. Es besteht auch die Möglichkeit im Anschluss an den Lehrgang gemeinsam mit den Teilnehmenden der anderen Bundesländer an einer dreitägigen Studienreise nach Brüssel teilzunehmen.

Der Lehrgang stärkt kommunikative, organisatorische und persönliche Kompetenzen – und bietet gleichzeitig die Möglichkeit, sich mit anderen engagierten Frauen zu vernetzen.

“Etwas, wofür es sich lohnt, Zeit zu investieren!“

Teilnehmerzahl:

mind. 12 Personen, max. 16 Personen

Kursverantwortlich und Anmeldung:

LK NÖ, Tel.: 05 0259 26000 oder sandra.bieder@lk-noe.at

Anmeldeschluss: 22. September 2026

Online Anmeldung möglich: ja

www.baeuerinnen-noe.at/nr/3-0096838

Kursnummer: 3-0096838

Datum:

Starttermin: 20. Oktober 2026

10 Kurstage von Oktober 2026 bis März 2027

jeweils von 9 bis 17 Uhr

Kursorte:

BBK Zwettl
LK Technik Mold
LFS Krems
LK NÖ

Referent:in:

Barbara Kathrein
Dr. Katrin Zechner
DI Marianne Priplata-Hackl
Mag. Christine Habertheuer
Mag. Doris Schulz
Sandra Bieder

Kursbeitrag:

670 € pro Person gefördert

2700 € pro Person ungefordert



© Die Lechnerei

Future is better together – Netzwerktreffen der Bäuerinnen im Bezirk Amstetten

Zielgruppe:

Mitglieder und Funktionärinnen

Kursinhalt:

- Frauen & Finanzen
Keynote von Bezirksbäuerin und Abgeordnete zum NÖ Landtag
Silke Dammerer
- Die Mühlviertler Hexen
*Spürts ia des Ziagn? Im Magen. In da Brust.
Da brodelt's. Stark voll Feuerlust.*

Ein Hexenzirkel hat die Nase voll: Zu laut, zu leise, zu nett, zu wütend, zu ehrgeizig, zu bequem - Frauen können es offenbar niemandem recht machen. Also Schluss damit! Gemeinsam mit dem Publikum brauen die Hexen einen gigantischen Schutzzauber, verwandeln Frust in Funken und Wut in Magie. Hex, hex!

Teilnehmerzahl:

mind. 50 Personen, max. 200 Personen

Anmeldung:

BBK Amstetten, Tel.: 05 0259 40106

Anmeldeschluss: 16. Oktober 2026

Online Anmeldung möglich: ja

www.baeuerinnen-noe.at/nr/3-0096952

Kursnummer: 3-0096952

Datum:

Freitag, 23. Oktober 2026,
19 bis 23.30 Uhr

Kursort:

Veranstaltungssaal
Sturmhof Oed
Oed 5
3312 Oed-Oehling

Referent:in:

Silke Dammerer
Die Mühlviertler Hexen

Kursverantwortlich:

Renate Haimberger,
Tel.: 0680 2085116

Kursbeitrag:

18 € pro Person



Eisbaden und Atmen - emotionale Selbstführung am Donaualtarm

Zielgruppe:

jede(r), die/der Eisbaden einmal probieren und Techniken zur Förderung der mentalen und körperlichen Gesundheit kennenlernen möchte

Kursinhalt:

Du hast schon mal vom Eisbaden gehört und möchtest es einfach einmal probieren, oder Eisbaden steht schon lange auf deiner Bucketlist? - endlich ist es soweit: Wir gehen gemeinsam im Donaualtarm Eisbaden! - und dies gleich zu Beginn der Eisbadesaison, damit du - wenn es dir Spaß macht - deine eigene Eisbade-Routine für den Winter starten kannst. Unter der fachkundigen Anleitung von Maria Neuhuber werden wir perfekt darauf eingestimmt und mit einer intensiven Breathworksession richtig gut darauf vorbereitet.

Ablauf:

- Einführung in die Praxis des Eisbadens: Schulung in speziellen Atemtechniken zur Förderung der mentalen und körperlichen Gesundheit
- Atemübungen und Meditation: Praktische Übungen zur Unterstützung der Eisbade-Techniken zur Förderung der allgemeinen Gesundheit und Entspannung
- Eisbadeerlebnis im Donaualtarm

Mitzubringen:

Yogamatte, Decke, Polster Bademantel, Badeanzug/Bikini, Badeschlappen, Handtuch, Neoprensocken (Maria hat einige Paare zum Ausborgen mit dabei) oder Neoprenschuhe

Anmeldung:

BBK Amstetten, Tel.: 05 0259 40106

Anmeldeschluss: 17. Oktober 2026

Online Anmeldung möglich: ja

www.baeuerinnen-noe.at/nr/3-0096440



@ Maria Neuhuber

Kursnummer: 3-0096440

Datum:

Samstag, 24. Oktober 2026,
15 bis 18 Uhr

Kursort:

Pfadfinderheim Wallsee
Altarmstraße 3
3313 Wallsee-Sindelsburg

Referent:in:

Maria Neuhuber

Teilnehmerzahl:

mind. 18 Personen,
max. 30 Personen

Kursverantwortlich:

Karin Metz,
Tel.: 0664 5209393

Kursbeitrag:

55 € pro Person



Arbeitstechnik und Unfallverhütung mit der Motorsäge

Zielgruppe:

Waldeigentümer:innen und Interessierte

Kursinhalt:

Im Rahmen dieses Seminares werden Ihnen die Gefahren bei der Waldarbeit, relevante gesetzlichen Bestimmungen, Gerätekunde und Handhabung der Motorsäge sowie die gängigen Arbeitstechniken bei der Stark- und Schwachholzernte in Theorie und Praxis vermittelt.

Mitzubringen:

eventuell vorhandene persönliche Schutzausrüstung, Motorsäge, Werkzeug

Teilnehmerzahl:

mind. 6 Personen, max. 15 Personen

Kursverantwortlich:

Renate Haimberger, Tel.: 0680 2085116

Anmeldung:

BBK Amstetten, Tel.: 05 0259 40106

Anmeldeschluss: 29. Oktober 2026

Online Anmeldung möglich: ja

www.baeuerinnen-noe.at/nr/3-0096654

Kursnummer: 3-0096654

Datum:

Donnerstag, 5. November 2026,
9 bis 17 Uhr

Kursort:

Familie Haimberger
Destelberg 6
3311 Zeillern

Referent:in:

DI Michael Gruber

Kursbeitrag:

50 € pro Person



Direktvermarktung ohne Risiko - rechtliche Klarheit für bäuerliche Betriebe

Zielgruppe:

Land- und Fortwirt:innen, Direktvermarkter:innen

Kursinhalt:

Rechtliche Rahmenbedingungen der Direktvermarktung, insbesondere Abgrenzung zwischen Landwirtschaft und Gewerbe: Was darf man im Rahmen der Landwirtschaft verkaufen? Darf man Produkte zukaufen und weiterverkaufen? Darf man Speisen und Getränke verabreichen? Was muss bei der häuslichen Nebenbeschäftigung (z.B. Kekse backen, Urlaub am Bauernhof) beachtet werden? Worauf muss beim Anbieten von Seminaren aufgepasst werden?

Teilnehmerzahl:

mind. 12 Personen, max. 60 Personen

Kursverantwortlich:

Renate Haimberger, Tel.: 0680 2085116

Anmeldung:

BBK Amstetten, Tel.: 05 0259 40100

Anmeldeschluss: 23. November 2026

Online Anmeldung möglich: ja

noe.lfi.at/nr/3-0096504

Kursnummer: 3-0096504

Datum:

Montag, 30. November 2026,
9 bis 11 Uhr

Kursort:

BBK Amstetten
Kaspar-Brunner-Straße 18
3300 Amstetten

Referent:in:

Mag. Birgit Kopp

Kursbeitrag:

25 € pro Person gefördert
70 € pro Person ungefordert



Hofübergabe leicht gemacht

Zielgruppe:

Hofübergabe:innen und Hofübernehmer:innen

Kursinhalt:

Zivilrechtliche (Ausgedinge, Scheidungsklausel, Pflege, Pflichtteil,...), sozialrechtliche und steuerrechtliche Fragen, Hofübernehmer- und Investitionsförderung, Finanzierungsmöglichkeiten bzw. Optimierung von Kreditzinsen

Teilnehmerzahl:

mind. 12 Personen, max. 80 Personen

Referent:in:

Experten der LK NÖ

Kursbeitrag:

45 € pro Betrieb gefördert
120 € pro Person ungefordert

Kursverantwortlich:

Renate Haimberger, Tel.: 0680 2085116

Anmeldung:

BBK Amstetten, Tel.: 05 0259 40100

Anmeldeschluss: jeweils eine Woche vor Kursbeginn

Online Anmeldung möglich: ja

1. Termin

Kursnummer: 3-0096539

Datum:

Donnerstag, 3. Dezember 2026,
8.30 bis 16 Uhr

Kursort:

Gasthaus Kerschbaumer
Unterzellerstraße 85
3340 Waidhofen/Ybbs



noe.lfi.at/nr/3-0096539

2. Termin

Kursnummer: 3-0096507

Datum:

Donnerstag, 10. Juni 2027,
8.30 bis 16 Uhr

Kursort:

Gasthaus Alpenblick, Fam. Grünberger
Kollmitzberg 3
3321 Ardagger



noe.lfi.at/nr/3-0096507

Gut übergeben – gut zusammenleben: die zwischenmenschliche Ebene

Zielgruppe:

Landwirt: innen und deren Kinder sowie Schwiegerkinder, die in bäuerlichen Familienbetrieben leben und arbeiten

Kursinhalt:

Im Mittelpunkt des eintägigen Seminars „Gut übergeben – gut zusammenleben“ steht das, was bei einer Hofübergabe oft am meisten herausfordert: die zwischenmenschliche Ebene. Das Seminar soll helfen, die unterschiedlichen Standpunkte der Generationen besser zu verstehen und richtet sich an Hofübergabe: innen und Hofübernehmer: innen. Das Hof.Leben.Team gibt wertvolle Inputs zu persönlichen Aspekten, Paar- und Generationsthemen. Erfahrungen aus der Beratungspraxis und von den Teilnehmer:innen erweitern Sichtweisen und ermöglichen neue Ideen und Lösungen.

Teilnehmerzahl:

mind. 12 Personen, max. 20 Personen

Anmeldung:

BBK Amstetten, Tel.: 05 0259 40100

Anmeldeschluss: 26. November 2026

Online Anmeldung möglich: ja

noe.lfi.at/nr/3-0097136

Kursnummer: 3-0097136

Datum:

Donnerstag, 3. Dezember 2026,
9 bis 17 Uhr

Kursort:

BBK Amstetten LK NÖ
Kaspar-Brunner-Straße 18
3300 Amstetten

Referent:in:

DI Josef Stangl,
Elisabeth Rennhofer

Kursverantwortlich:

Renate Haimberger,
Tel.: 0680 2085116

Kursbeitrag:

60 € pro Person gefördert
165 € pro Person ungefordert



Wir haben einen Pflegefall in der Familie

Zielgruppe:

Landwirt:innen, die Angehörige zu Hause zu pflegen bzw. sich grundsätzlich informieren wollen

Kursinhalt:

Was steht Pflegebedürftigen und betreuenden Angehörigen zu? Was dürfen bäuerliche Familien im Pflegefall nicht übersehen? Wir klären über die kostenlose Selbstversicherung für pflegende Angehörige auf und zeigen wie die spätere Pension dadurch erhöht wird. Behandelt werden insbesondere nachstehende Themen: korrekte PflegegeldEinstufung, kostenlose Vertretung vor dem Arbeits- und Sozialgericht. 24-Stunden-Betreuung, Vorsorgevollmacht und Patientenverfügung. Unterbringung in Pflegeheimen, Pflegeregress und der neue Pflegebonus

Teilnehmerzahl:

mind. 12 Personen, max. 70 Personen

Kursverantwortlich:

Renate Haimberger, Tel.: 0680 2085116

Anmeldung:

BBK Amstetten, Tel.: 05 0259 40100

Anmeldeschluss: 3. Dezember 2026

Online Anmeldung möglich: ja

noe.lfi.at/nr/3-0096540

Kursnummer: 3-0096540

Datum:

Donnerstag, 10. Dezember 2026,
9 bis 13 Uhr

Kursort:

BBK Waidhofen an der Ybbs
Kapuzinergasse 9
3340 Waidhofen an der Ybbs

Referent:in:

Mag. Wolfgang Dobritzhofer
Mag. Anna Maria Hirsch

Kursbeitrag:

40 € pro Person gefördert
105 € pro Person ungefordert



Ehe, Partnerschaft und Hof: rechtlich abgesichert in die gemeinsame Zukunft

Zielgruppe:

Landwirt:innen

Kursinhalt:

Sie möchten sich zum Ehe- und Partnerschaftsrecht informieren. Welche Regelungen gibt es zur Vermögensaufteilung und was gilt bei einer Lebensgemeinschaft. Wie werden Unterhaltsansprüche berechnet?

Teilnehmerzahl:

mind. 12 Personen, max. 35 Personen

Kursverantwortlich:

Renate Haimberger, Tel.: 0680 2085116

Anmeldung:

BBK Amstetten, Tel.: 05 0259 40100

Anmeldeschluss: 7. Jänner 2027

Online Anmeldung möglich: ja

noe.lfi.at/nr/3-0096541

Kursnummer: 3-0096541

Datum:

Donnerstag, 14. Jänner 2027,
9 bis 11 Uhr

Kursort:

BBK Waidhofen an der Ybbs
Kapuzinergasse 9
3340 Waidhofen an der Ybbs

Referent:in:

Mag. Cornelia Leitner

Kursbeitrag:

25 € pro Person gefördert,
70 € pro Person ungefordert



Sozialversicherungsbeiträge reduzieren

Zielgruppe:

Betriebsführer:innen, die Sozialversicherungsbeiträge und Steuern gestalten bzw. den Einkommensverhältnissen anpassen möchten

Kursinhalt:

Die Sozialversicherungsbeiträge bei der SVS können unterschiedlich berechnet werden. Die Beitragsgrundlagenoption gibt die Möglichkeit, die Beitragslast den tatsächlichen Einkommensverhältnissen anzupassen. Die Veranstaltung vermittelt einen anschaulichen Überblick über die Methoden der Beitragsgrundlagenbildung (Sozialversicherungsbeitrag nach dem Einheitswert oder nach dem Einkommensteuerbescheid). Darüber hinaus werden die steuerlichen Auswirkungen sowie der Zusammenhang mit der späteren Pensionsleistung beleuchtet.

Teilnehmerzahl:

mind. 12 Personen, max. 70 Personen

Kursverantwortlich:

Renate Haimberger, Tel.: 0680 2085116

Anmeldung:

BBK Amstetten, Tel.: 05 0259 40100

Anmeldeschluss: 1. Februar 2027

Online Anmeldung möglich: ja

<http://noe.lfi.at/nr/3-0096505>

Kursnummer: 3-0096505

Datum:

Montag, 8. Februar 2027,
9 bis 13 Uhr

Kursort:

BBK Amstetten
Kaspar-Brunner-Straße 18
3300 Amstetten

Referent:in:

Magdalena Puxbaum, BA
Mag. Wolfgang Dobritzhofer

Kursbeitrag:

40 € pro Person gefördert
105 € pro Person ungefordert



Kooperationen in der Landwirtschaft

Zielgruppe:

Landwirt:innen, die sich über zwischenbetriebliche Kooperationsformen informieren möchten

Kursinhalt:

Rechtliche, betriebswirtschaftliche und praktische Aspekte von Betriebs-, Maschinen-, Einkaufs- und Vermarktungsgemeinschaften, der Nachbarschaftshilfe sowie von Arbeitsgeberzusammenschlüssen

Teilnehmerzahl:

mind. 12 Personen, max. 60 Personen

Kursverantwortlich:

Renate Haimberger, Tel.: 0680 2085116

Anmeldung:

BBK Amstetten, Tel.: 05 0259 40100

Anmeldeschluss: 22. Februar 2027

Online Anmeldung möglich: ja

noe.lfi.at/nr/3-0096638

Kursnummer: 3-0096638

Datum:

Montag, 1. März 2027,
9 bis 13 Uhr

Kursort:

BBK Amstetten
Kaspar-Brunner-Straße 18
3300 Amstetten

Referent:in:

Experten der LK NÖ

Kursbeitrag:

40 € pro Person gefördert
105 € pro Person ungefordert



Yes, I can - Englisch A2

Zielgruppe:

Interessierte, die ihr Englisch auffrischen möchten

Kursinhalt:

Ziele des Kurses sind: die Englischkenntnisse durch Übungen auffrischen und verbessern, um sich in routinemäßigen Situationen verständigen zu können. Den einfachen und direkten Austausch von Informationen auf Englisch ermöglichen.

Grundlegende Grammatikübungen und Vokabel Kenntnisse werden erarbeitet.

Sich selbst und jemand anderen vorstellen, Smalltalk, Reise-Englisch für Hotel, Flughafen und Sehenswürdigkeiten.

Mitzubringen:

Schreibzeug

Teilnehmerzahl:

mind. 12 Personen, max. 24 Personen

Anmeldung:

BBK Amstetten, Tel: 05 0259 40106

Anmeldeschluss: 25. Februar 2027

Online Anmeldung möglich: ja

www.baeuerinnen-noe.at/nr/3-0096176

Kursnummer: 3-0096176

Datum:

Donnerstag, 4. März 2027,
Donnerstag, 11. März 2027
Donnerstag, 18. März 2027,

jeweils von 19 bis 21.30 Uhr

Kursort:

Mostviertler Bildungshof Gießhübl
Gießhübl 7
3300 Amstetten

Referent:in:

Eva Mayer, BEd

Kursverantwortlich:

Renate Haimberger,
Tel.: 0680 2085116

Kursbeitrag:

Kostenlos (plus Unkostenbeitrag
Schulungsunterlagen)



Arbeitstechnik und Unfallverhütung mit dem Freischneidegerät

Zielgruppe:

Waldeigentümer:innen und Interessierte

Kursinhalt:

Im Rahmen dieses Seminars werden Ihnen die Gefahren bei der Waldarbeit, relevante gesetzl. Bestimmungen, Gerätekunde und Handhabung des Freischneidegerätes sowie die gängigen Arbeitstechniken in der Jungwuchs- und Dickungspflege in Theorie und Praxis vermittelt.

Mitzubringen:

eventuell vorhandene persönliche Schutzausrüstung,
Freischneidegerät

Teilnehmerzahl:

mind. 6 Personen, max. 15 Personen

Kursverantwortlich:

Renate Haimberger, Tel.: 0680 2085116

Anmeldung:

BBK Amstetten, Tel.: 05 0259 40106

Anmeldeschluss: 16. April 2027

Online Anmeldung möglich: ja

www.baeuerinnen-noe.at/nr/3-0096655

Kursnummer: 3-0096655

Datum:

Freitag, 23. April 2027,
9 bis 17 Uhr

Kursort:

Familie Dorn
Dorf 1
3311 Zeillern

Referent:in:

DI Michael Gruber

Kursbeitrag:

50 € pro Person



Backen im Holzofen

Zielgruppe:

alle interessierten Brotbäckerinnen

Kursinhalt:

Im ehrwürdigen Holzofen werden verschiedene Brote gebacken. Das Thema Sauerteig wird besprochen und das richtige Backen im Haushalt. Wertvolle Tipps und Tricks rund ums Backen werden vermittelt.

Mitzubringen:

Schürze, Brotsackerl, Behälter für Sauerteig

Teilnehmerzahl:

mind. 8 Personen, max. 12 Personen

Kursverantwortlich:

Renate Haimberger, Tel.: 0680 2085116

Anmeldung:

BBK Amstetten, Tel.: 05 0259 40106

Anmeldeschluss: 11. Mai 2027

Online Anmeldung möglich: ja

www.baeuerinnen-noe.at/nr/3-0096177

Kursnummer: 3-0096177

Datum:

Dienstag, 18. Mai 2027,
18 bis 22 Uhr

Kursort:

Familie Aichinger
Reitberg 9
4351 Saxen

Referent:in:

Regina Aichinger

Kursbeitrag:

59 € pro Person



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

Zielgruppe:

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

Kursinhalt:

Der 6-stündige Workshop besteht aus Theorie und Praxis – In Teil 1 werden heimische Schnittblumen vorgestellt, deren Ansprüche, Anbau, Pflege, Ernte, Lagerung und Konservierung (Trocknung). Grundkenntnisse der Farbenlehre werden als Vorbereitung für den praktischen Teil des Workshops erläutert. In Teil 2 werden das Binden eines Naturblumenstraußes und die Gestaltung verschiedener Gefäßfüllungen erlernt.

Mitzubringen:

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

Teilnehmerzahl:

mind. 8 Personen, max. 12 Personen

Anmeldung:

BBK Amstetten Tel: 05 0259 40106

Anmeldeschluss: 24. Mai 2027

Online Anmeldung möglich: ja

www.baeuerinnen-noe.at/nr/3-0096179

Kursnummer: 3-0096179

Datum:

Montag, 7. Juni 2027,
9 bis 15.30 Uhr

Kursort:

Mostviertler Bildungshof Gießhübl
Landwirtschaftliche Fachschule
Gießhübl 7
3300 Amstetten

Referent:in:

Maria Hahn

Kursbeitrag:

45 € pro Person

Kursverantwortlich:

Renate Haimberger,
Tel.: 0680 2085116



Komm & koch mit der Bäuerin: Strudelfreuden

Zielgruppe:

alle, die gerne kochen!

Kursinhalt:

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

Mitzubringen:

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

Kursbeitrag:

35 € pro Person

Teilnehmerzahl:

mind. 12 Personen,
max. 16 Personen

Anmeldung:

BBK Amstetten,
Tel.: 05 0259 40106

Online Anmeldung möglich:

ja

Anmeldeschluss:

bis jeweils 10 Tage vor
Kursbeginn

Kursnummer	Datum und Ort	Beginn	Referentin	Anmeldung
3-0096087	Sa, 17. Oktober 2026 BBK Waidhofen/Ybbs	10 Uhr	Julia Zechberger	 www.baeuerinnen-noe.at/nr/3-0096087

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)

Kursbeitrag:

35 € pro Person

Teilnehmerzahl:

mind. 12 Personen,
max. 16 Personen

Anmeldung:

BBK Amstetten,
Tel.: 05 0259 40106

Online Anmeldung möglich:

ja

Anmeldeschluss:

bis jeweils 10 Tage vor
Kursbeginn

Kursnummer	Datum und Ort	Beginn	Referentin	Anmeldung
3-0096095	Di, 20. Oktober 2026 MS Wolfsbach	19 Uhr	Karin Kronschachner	 www.baeuerinnen-noe.at/nr/3-0096095
3-0096098	Do, 22. Oktober 2026 BBK Waidhofen/Ybbs	9 Uhr	Karin Kronschachner	 www.baeuerinnen-noe.at/nr/3-0096098
3-0096067	Fr, 30. Oktober 2026 MMS Haag Gemeinsam mit der Haager Jägerschaft!	18 Uhr	Ing. Maria Theresa Resch, BEd	 www.baeuerinnen-noe.at/nr/3-0096067

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

Zielgruppe:

alle, die gerne kochen!

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 (Achtung: Bei Nichterscheinen werden die Kosten per Erlagschein nachverrechnet)

Kursbeitrag:

70 € pro Person

Teilnehmerzahl:

mind. 12 Personen,
max. 16 Personen

Anmeldung:

BBK Amstetten,
Tel.: 05 0259 40106

Online Anmeldung möglich:

ja

Anmeldeschluss:

bis jeweils 10 Tage vor
Kursbeginn

Kursnummer	Datum und Ort	Beginn	Referentin	Anmeldung
3-0096077	Sa, 24. Oktober 2026 BBK Amstetten	9 Uhr	Ing. Maria Theresa Resch, BEd	 www.baeuerinnen-noe.at/nr/3-0096077
3-0096094	Do, 3. Dezember 2026 BBK Waidhofen/Ybbs	12 Uhr	Birgit Plank, MA	 www.baeuerinnen-noe.at/nr/3-0096094
3-0096096	Fr, 4. Dezember 2026 BBK Waidhofen/Ybbs	8.30 Uhr	Birgit Plank, MA	 www.baeuerinnen-noe.at/nr/3-0096096
3-0096109	Mo, 11. Jänner 2027 BBK Amstetten	13 Uhr	Karin Kronschachner	 www.baeuerinnen-noe.at/nr/3-0096109

Komm & koch mit der Bäuerin: Weckerl - knusprig & frisch selbst gebacken!

Zielgruppe:

alle, die gerne backen!

Kursinhalt:

Knusprige, frische Weckerl sind der Fixstarter bei jeder Jause und zum Frühstück. Die Rezepte für die kleinen Leckerbissen sind sehr vielfältig. Wie Sie ganz einfach den Teig zubereiten und ohne Mühe das Körberl mit Salzstangen, Semmeln, Brezen, Kornstangerl & Co. füllen erfahren Sie von der Seminarbäuerin. Und natürlich wird alles verkostet!

Mitzubringen:

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

Kursbeitrag:

70 € pro Person

Teilnehmerzahl:

mind. 12 Personen,
max. 16 Personen

Anmeldung:

BBK Amstetten,
Tel.: 05 0259 40106

Online Anmeldung möglich:

ja

Anmeldeschluss:

bis jeweils 10 Tage vor
Kursbeginn

Kursnummer	Datum und Ort	Beginn	Referentin	Anmeldung
3-0096088	Mi, 4. November 2026 BBK Amstetten	17 Uhr	Sonja Illich	 www.baeuerinnen-noe.at/nr/3-0096088

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

Zielgruppe:

alle, die gerne kochen!

Kursinhalt:

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

Mitzubringen:

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

Kursbeitrag:

35 € pro Person

Teilnehmerzahl:

mind. 12 Personen,
max. 16 Personen

Anmeldung:

BBK Amstetten,
Tel.: 05 0259 40106

Online Anmeldung möglich:

ja

Anmeldeschluss:

bis jeweils 10 Tage vor
Kursbeginn

Kursnummer	Datum und Ort	Beginn	Referentin	Anmeldung
3-0096141	Di, 10. November 2026 BBK Waidhofen/Ybbs	13 Uhr	OSR Dipl.- Päd. Helga Kölbl	 www.baeuerinnen-noe.at/nr/3-0096141

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)

Kursbeitrag:

35 € pro Person

Teilnehmerzahl:

mind. 12 Personen,
max. 16 Personen

Anmeldung:

BBK Amstetten,
Tel.: 05 0259 40106

Online Anmeldung möglich:

ja

Anmeldeschluss:

bis jeweils 10 Tage vor
Kursbeginn

Kursnummer	Datum und Ort	Beginn	Referentin	Anmeldung
3-0096089	Sa, 7. November 2026 BBK Waidhofen/Ybbs	10 Uhr	Julia Zechberger	 www.baeuerinnen-noe.at/nr/3-0096089
3-0096062	Mo, 11. Jänner 2027 BBK Amstetten	19 Uhr	Ing. Katharina Pfaffeneder, BEd	 www.baeuerinnen-noe.at/nr/3-0096062
3-0096081	Di, 19. Jänner 2027 MS Strengberg	19 Uhr	Ing. Katharina Pfaffeneder, BEd	 www.baeuerinnen-noe.at/nr/3-0096081
3-0096079	Do, 8. April 2027 MS Wolfsbach	19 Uhr	Ing. Katharina Pfaffeneder, BEd	 www.baeuerinnen-noe.at/nr/3-0096079

Komm & koch mit der Bäuerin: Jausenhits für Schule, Freizeit & Beruf

Zielgruppe:

alle, die gerne kochen!

Kursinhalt:

Jause ist nicht gleich Jause! Denn der leckere Snack für Zwischendurch hält mehr als nur Obst, Gemüse und das allseits bekannte Wurstbrot bereit. Ob im Glas oder in der Jausenbox, unzählige köstliche Rezepte "versüßen" uns so manche Pause in der Schule, Arbeit oder Freizeit. Selbst wenn es turbulent zugeht, wirkt der Anti-Stress-Haferknusperkeks wahre Wunder! Regionale Lebensmittel kombiniert mit modernen Rezepten machen die Jause zu einem wahren Highlight des Tages. Holen auch Sie sich Ideen für coole Drinks, gesunde Burger oder kreative Energiespender und lernen Sie, warum die Jause mehr ist als bloß ein Pausenfüller.

Mitzubringen:

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

Kursbeitrag:

35 € pro Person

Teilnehmerzahl:

mind. 12 Personen,
max. 16 Personen

Anmeldung:

BBK Amstetten,
Tel.: 05 0259 40106

Online Anmeldung möglich:

ja

Anmeldeschluss:

bis jeweils 10 Tage vor
Kursbeginn

Kursnummer	Datum und Ort	Beginn	Referentin	Anmeldung
3-0096174	Di, 10. November 2026 MS Wolfsbach	19 Uhr	Karin Kronschachner	 www.baeuerinnen-noe.at/nr/3-0096174

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)

Kursbeitrag:

35 € pro Person

Teilnehmerzahl:

mind. 12 Personen,
max. 16 Personen

Anmeldung:

BBK Amstetten,
Tel.: 05 0259 40106

Online Anmeldung möglich:

ja

Anmeldeschluss:

bis jeweils 10 Tage vor
Kursbeginn

Kursnummer	Datum und Ort	Beginn	Referentin	Anmeldung
3-0096090	Mi, 11. November 2026 BBK Waidhofen/Ybbs	13 Uhr	Andrea Nagelhofer	 www.baeuerinnen-noe.at/nr/3-0096090
3-0096007	Mi, 9. Dezember 2026 BBK Amstetten	9 Uhr	Andrea Nagelhofer	 www.baeuerinnen-noe.at/nr/3-0096007
3-0096192	Sa, 9. Jänner 2027 BBK Amstetten	9 Uhr	Andrea Nagelhofer	 www.baeuerinnen-noe.at/nr/3-0096192
3-0096076	Sa, 6. März 2027 MS Strengberg	9 Uhr	Andrea Nagelhofer	 www.baeuerinnen-noe.at/nr/3-0096076

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)

Kursbeitrag:

35 € pro Person

Teilnehmerzahl:

mind. 12 Personen,
max. 16 Personen

Anmeldung:

BBK Amstetten,
Tel.: 05 0259 40106

Online Anmeldung möglich:

ja

Anmeldeschluss:

bis jeweils 10 Tage vor
Kursbeginn

Kursnummer	Datum und Ort	Beginn	Referentin	Anmeldung	
3-0096091	Sa, 14. November 2026 MS Strengberg	8.30 Uhr	Sonja Illich		www.baeuerinnen-noe.at/nr/3-0096091
3-0096132	Mo, 30. November 2026 BBK Waidhofen/Ybbs	13 Uhr	OSR Dipl.- Päd. Helga Kölbl		www.baeuerinnen-noe.at/nr/3-0096132
3-0096073	Di, 1. Dezember 2026 BBK Amstetten	8.30 Uhr	OSR Dipl.- Päd. Helga Kölbl		www.baeuerinnen-noe.at/nr/3-0096073

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

Zielgruppe:

alle, die gerne kochen!

Kursinhalt:

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

Mitzubringen:

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

Kursbeitrag:

35 € pro Person

Teilnehmerzahl:

mind. 12 Personen,
max. 16 Personen

Anmeldung:

BBK Amstetten,
Tel.: 05 0259 40106

Online Anmeldung möglich:

ja

Anmeldeschluss:

bis jeweils 10 Tage vor
Kursbeginn

Kursnummer	Datum und Ort	Beginn	Referentin	Anmeldung
3-0096097	Di, 17. November 2026 BBK Waidhofen/Ybbs	9 Uhr	Christa Eppensteiner	 www.baeuerinnen-noe.at/nr/3-0096097

Komm & koch mit der Bäuerin: Erdäpfelkreationen

Zielgruppe:

alle, die gerne kochen!

Kursinhalt:

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

Mitzubringen:

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

Kursbeitrag:

35 € pro Person

Teilnehmerzahl:

mind. 12 Personen,
max. 16 Personen

Anmeldung:

BBK Amstetten,
Tel.: 05 0259 40106

Online Anmeldung möglich:

ja

Anmeldeschluss:

bis jeweils 10 Tage vor

Kursnummer	Datum und Ort	Beginn	Referentin	Anmeldung
3-0096142	Mi, 18. November 2026 BBK Waidhofen/Ybbs	13 Uhr	OSR Dipl.-Päd. Helga Kölbl	 www.baeuerinnen-noe.at/nr/3-0096142
3-0096075	Di, 2. März 2027 BBK Amstetten	8.30 Uhr	OSR Dipl.-Päd. Helga Kölbl	 www.baeuerinnen-noe.at/nr/3-0096075

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

Zielgruppe:

alle, die gerne kochen!

Kursinhalt:

Partysnacks, die begeistern! Egal ob Geburtstagsfeier, Silvester, Weihnachten oder die gemütliche Jause – köstliches Fingerfood machen jede Feier noch besser. In diesem Kurs gibt's köstliches Fingerfood für Partys, Feste und gesellige Anlässe. Von herzhaft bis süß, von klassisch bis kreativ. Wie Sie die kleinen Häppchen richtig in Szene setzen können sagen Ihnen die Seminarbäuerinnen. Zum Schluss gibt's eine gemeinsame Verkostung! Gegessen wird natürlich mit den Fingern.

Mitzubringen:

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

Kursbeitrag:

35 € pro Person

Teilnehmerzahl:

mind. 12 Personen,
max. 16 Personen

Anmeldung:

BBK Amstetten,
Tel.: 05 0259 40106

Online Anmeldung möglich:

ja

Anmeldeschluss:

bis jeweils 10 Tage vor
Kursbeginn

Kursnummer	Datum und Ort	Beginn	Referentin	Anmeldung
3-0096140	Fr, 11. Dezember 2026 BBK Waidhofen/Ybbs	13 Uhr	OSR Dipl.- Päd. Helga Kölbl	 www.baeuerinnen-noe.at/nr/3-0096140

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

Zielgruppe:

alle, die gerne kochen

Kursinhalt:

Lassen Sie sich in die Welt der schnellen, einfachen und dennoch raffinierten Teigkreationen entführen – von pikant bis süß, mit herzhaften Varianten und vielfältigen Teigvariationen. Von goldenen, flaumigen Palatschinken über knusprige, trendige Waffeln bis hin zu neuen, kreativen Crêpes-Ideen - für jeden Geschmack ist etwas dabei. Seminarbäuerinnen zeigen, wie sich diese Köstlichkeiten flott und mühelos direkt von der Pfanne auf den Tisch zaubern lassen.

Mitzubringen:

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

Kursbeitrag:

35 € pro Person

Teilnehmerzahl:

mind. 12 Personen,
max. 16 Personen

Anmeldung:

BBK Amstetten,
Tel.: 05 0259 40106

Online Anmeldung möglich:

ja

Anmeldeschluss:

bis jeweils 10 Tage vor
Kursbeginn

Kursnummer	Datum und Ort	Beginn	Referentin	Anmeldung
3-0096136	Di, 12. Jänner 2027 BBK Waidhofen/Ybbs	13 Uhr	OSR Dipl.- Päd. Helga Kölbl	 www.baeuerinnen-noe.at/nr/3-0096136
3-0096083	Di, 12. Jänner 2027 BBK Amstetten	19 Uhr	Ing. Katharina Pfaffeneder, BEd	 www.baeuerinnen-noe.at/nr/3-0096083

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

Zielgruppe:

alle, die gerne kochen

Kursinhalt:

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

Mitzubringen:

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

Kursbeitrag:

35 € pro Person

Teilnehmerzahl:

mind. 12 Personen,
max. 16 Personen

Anmeldung:

BBK Amstetten,
Tel.: 05 0259 40106

Online Anmeldung möglich:

ja

Anmeldeschluss:

bis jeweils 10 Tage vor
Kursbeginn

Kursnummer	Datum und Ort	Beginn	Referentin	Anmeldung
3-0096112	Do, 21. Jänner 2027 BBK Waidhofen/Ybbs	9 Uhr	Karin Kronschachner	 www.baeuerinnen-noe.at/nr/3-0096112

Komm & koch mit der Bäuerin: Burgerparty für Kids!

Zielgruppe:

alle Kinder, die gerne kochen!

Kursinhalt:

Wie müsste der „Burger deiner Träume“ aussehen? Mit drei Stockwerken, saftigen Saucen und oben knusprigem Sesam? Oder mit viel Käse drin, frischen Kräutern und buntem Salat? Mit uns bereitest du den Burger zu, den es in keinem Fastfood-Restaurant der Welt gibt: Mit ganz vielen frischen Zutaten aus der Region. Mit der Hilfe unserer Seminarbäuerinnen, die dir zeigen, wie's geht. Und mit Riesenspaß beim gemeinsamen Burger-Bauen und danach beim Burger-Schmausen!

Mitzubringen:

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

Kursbeitrag:

30 € pro Person

Teilnehmerzahl:

mind. 8 Personen,
max. 12 Personen

Anmeldung:

BBK Amstetten,
Tel.: 05 0259 40106

Online Anmeldung möglich:

ja

Anmeldeschluss:

bis jeweils 10 Tage vor
Kursbeginn

Kursnummer	Datum und Ort	Beginn	Referentinnen	Anmeldung
3-0096111	Fr, 29. Jänner 2027 BBK Amstetten	15 Uhr	Ing. Katharina Pfaffeneder, BEd Ing. Maria Theresia Resch, BEd	 www.baeuerinnen-noe.at/nr/3-0096111

Komm & koch mit der Bäuerin: Pizzafritzer für Kids!

Zielgruppe:

alle Kinder, die gerne kochen!

Kursinhalt:

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

Mitzubringen:

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

Kursbeitrag:

30 € pro Person

Teilnehmerzahl:

mind. 8 Personen,
max. 12 Personen

Anmeldung:

BBK Amstetten,
Tel.: 05 0259 40106

Online Anmeldung möglich:

ja

Anmeldeschluss:

bis jeweils 10 Tage vor
Kursbeginn

Kursnummer	Datum und Ort	Beginn	Referentinnen	Anmeldung
3-0096110	Di. 2. Februar 2027 BBK Amstetten	9 Uhr	Ing. Katharina Pfaffeneder, BEd Ing. Maria Theresia Resch, BEd	 www.baeuerinnen-noe.at/nr/3-0096110

Komm & koch mit der Bäuerin: Vegetarisch is(s)t Vielfalt!

Zielgruppe:

alle, die gerne kochen!

Kursinhalt:

Veggie-Rezepte gelten heute als fixe Bausteine moderner und bewusster Ernährung. Dabei haben sie in Österreich als „Freitagsküche“ eine lange Tradition. Gemeinsam zaubern wir in diesem Kochkurs aus Gemüse, Hülsenfrüchten, Getreide und anderen Zutaten Gerichte „mit Biss und Geschmack“. Von pikant bis süß. Und so köstlich, dass gerne ein paar Mal die Woche Freitag sein darf.

Mitzubringen:

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

Kursbeitrag:

35 € pro Person

Teilnehmerzahl:

mind. 12 Personen,
max. 16 Personen

Anmeldung:

BBK Amstetten,
Tel.: 05 0259 40106

Online Anmeldung möglich:

ja

Anmeldeschluss:

bis jeweils 10 Tage vor
Kursbeginn

Kursnummer	Datum und Ort	Beginn	Referentin	Anmeldung
3-0096069	Fr, 12. Februar 2027 BBK Amstetten	8.30 Uhr	OSR Dipl.-Päd. Helga Kölbl	 www.baeuerinnen-noe.at/nr/3-0096069
3-0096103	Mi, 24. April 2027 BBK Waidhofen/Ybbs	9 Uhr	Karin Kronschachner	 www.baeuerinnen-noe.at/nr/3-0096103

Komm & koch mit der Bäuerin: Männer unter sich!

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!

Im Anschluss werden die Damen zum Essen eingeladen!

Mitzubringen:

- Kochschürze (wenn vorhanden)
- Die Lebensmittelkosten von ca. 20 € werden vor Ort einkassiert (Achtung: Bei Nichterscheinen werden die Lebensmittelkosten per Erlagschein nachverrechnet)

Kursbeitrag:

35 € pro Person

Teilnehmerzahl:

mind. 12 Personen,
max. 16 Personen

Anmeldung:

BBK Amstetten,
Tel.: 05 0259 40106

Online Anmeldung möglich:

ja

Anmeldeschluss:

bis jeweils 10 Tage vor

Kursnummer	Datum und Ort	Beginn	Referentin	Anmeldung
3-0096084	Fr, 12. Februar 2027 NMS/SMS St. Valentin	18 Uhr	Sonja Illich	 www.baeuerinnen-noe.at/nr/3-0096084

Komm & koch mit der Bäuerin: Brauchtumsgebäck 1 - Striezel & Co

Zielgruppe:

alle, die gerne backen!

Kursinhalt:

Können Sie noch 6er Striezel flechten? Und kennen Sie schon die moderne Art der Germteigbereitung? Viele „Backkünste“ verlieren sich in der heutigen Gesellschaft immer mehr, denn es gibt nahezu alles fertig zu kaufen. Doch mal ehrlich, selbstgemacht schmeckt immer noch besser! Ob Striezel, Osterkranz, Osterbrot, Vollkorn-Kipferl, Krampus, Nikolaus, oder Osterhasen... im Backkurs wird mit der Seminarbäuerin geflochten und geformt, was der Teig hält! Geeignet für Backwissbegierige mit und ohne Vorkenntnisse.

Mitzubringen:

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

Kursbeitrag:

35 € pro Person

Teilnehmerzahl:

mind. 12 Personen,
max. 16 Personen

Anmeldung:

BBK Amstetten,
Tel.: 05 0259 40106

Online Anmeldung möglich:

ja

Anmeldeschluss:

bis jeweils 10 Tage vor
Kursbeginn

Kursnummer	Datum und Ort	Beginn	Referentin	Anmeldung
3-0096092	Mi, 24. Februar 2027 BBK Amstetten	13 Uhr	Karin Kronschachner	 www.baeuerinnen-noe.at/nr/3-0096092

Komm & koch mit der Bäuerin: Langzeitführung - Brot & Gebäck für Fortgeschrittene

Zielgruppe:

alle, die gerne backen!

Kursinhalt:

„Gut Ding braucht Weile“: Diese Weisheit hat gerade bei Brot und Gebäck ihre Gültigkeit. Bei der „Langzeitführung“ muss der Teig zwischen den Arbeitsschritten immer wieder ruhen. Mit dieser ausgedehnten Gärung und den verschiedenen Vorteigen verbessern sich der Geschmack, die Bekömmlichkeit und die Haltbarkeit von Brot, Gebäck oder Striezel. Lernen Sie in diesem Spezialkurs die hohe Schule des Brotbackens mit Langzeitführung! Vorkenntnisse zum Thema Brot backen sind erforderlich!

Mitzubringen:

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

Kursbeitrag:

70 € pro Person

Teilnehmerzahl:

mind. 12 Personen,
max. 16 Personen

Anmeldung:

BBK Amstetten,
Tel.: 05 0259 40106

Online Anmeldung möglich:

ja

Anmeldeschluss:

bis jeweils 10 Tage vor
Kursbeginn

Kursnummer	Datum und Ort	Beginn	Referentin	Anmeldung
3-0096078	Sa, 27. Februar 2027 BBK Amstetten	9 Uhr	Ing. Maria Theresa Resch, BEd	 www.baeuerinnen-noe.at/nr/3-0096078

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

Zielgruppe:

alle, die gerne backen!

Kursinhalt:

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

Mitzubringen:

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

Kursbeitrag:

70 € pro Person

Teilnehmerzahl:

mind. 12 Personen,
max. 16 Personen

Anmeldung:

BBK Amstetten,
Tel.: 05 0259 40106

Online Anmeldung möglich:

ja

Anmeldeschluss:

bis jeweils 10 Tage vor

Kursnummer	Datum und Ort	Beginn	Referentin	Anmeldung
3-0096086	Sa, 6. März 2027 BBK Amstetten	8.30 Uhr	Sonja Illich	 www.baeuerinnen-noe.at/nr/3-0096086

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

Zielgruppe:

alle Kinder, die gerne backen!

Kursinhalt:

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

Mitzubringen:

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

Kursbeitrag:

30 € pro Person

Teilnehmerzahl:

mind. 8 Personen,
max. 12 Personen

Anmeldung:

BBK Amstetten,
Tel.: 05 0259 40106

Online Anmeldung möglich:

ja

Anmeldeschluss:

bis jeweils 10 Tage vor
Kursbeginn

Kursnummer	Datum und Ort	Beginn	Referentinnen	Anmeldung
3-0096108	Fr, 19. März 2027 BBK Amstetten	15 Uhr	Ing. Katharina Pfaffeneder, BEd Ing. Maria Theresia Resch, BEd	 www.baeuerinnen-noe.at/nr/3-0096108
3-0096099	Mo, 22. März 2027 BBK Amstetten	9 Uhr	Ing. Katharina Pfaffeneder, BEd Ing. Maria Theresia Resch, BEd	 www.baeuerinnen-noe.at/nr/3-0096099

Komm & koch mit der Bäuerin: Weckerl - kinderleicht selber backen

Zielgruppe:

alle Kinder, die gerne backen!

Kursinhalt:

Entdecke die Magie des Backens in unserem Weckerl-Kinderbackkurs! Lerne, wie du ganz von Grund auf einen köstlichen Weizenteig zubereitest und beeindrucke deine Familie und Freunde mit deinen selbstgebackenen Salzstangerln, Mohnweckerln und Jourgebäck. Entfalte deine Kreativität im Flechten, Rollen und beim Bestreuen mit vielfältigen Saaten und Körnern. Gemeinsam werden die frischen Backwaren mit leckeren Aufstrichen verkostet. Freu dich auf ein Erlebnis voller Genuss und Spaß, bei dem du die Freude am Backen erlebst und schmeckst.

Mitzubringen:

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

Kursbeitrag:

30 € pro Person

Teilnehmerzahl:

mind. 8 Personen,
max. 12 Personen

Anmeldung:

BBK Amstetten,
Tel.: 05 0259 40106

Online Anmeldung möglich:

ja

Anmeldeschluss:

bis jeweils 10 Tage vor
Kursbeginn

Kursnummer	Datum und Ort	Beginn	Referentinnen	Anmeldung
3-0096107	Fr, 2. April 2027 BBK Amstetten	15 Uhr	Ing. Katharina Pfaffeneder, BEd Ing. Maria Theresia Resch, BEd	 www.baeuerinnen-noe.at/nr/3-0096107

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

Zielgruppe:

alle, die gerne kochen!

Kursinhalt:

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

Mitzubringen:

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

Kursbeitrag:

35 € pro Person

Teilnehmerzahl:

mind. 12 Personen,
max. 16 Personen

Anmeldung:

BBK Amstetten,
Tel.: 05 0259 40106

Online Anmeldung möglich:

ja

Anmeldeschluss:

bis jeweils 10 Tage vor
Kursbeginn

Kursnummer	Datum und Ort	Beginn	Referentinnen	Anmeldung
3-0096138	Di, 20. April 2027 BBK Waidhofen/Ybbs	9 Uhr	OSR Dipl.-Päd. Helga Kölbl	 www.baeuerinnen-noe.at/nr/3-0096138

Komm & koch mit der Bäuerin: Muffins - kinderleicht selbstgemacht

Zielgruppe:

alle Kinder, die gerne kochen!

Kursinhalt:

Kleiner Kuchenspaß ganz groß und darf bei keiner Party fehlen. Ein Genuss für Groß und Klein und nebenbei sind Muffins kinderleicht und schnell gezaubert.

Ob in pikanter Variante zur Jause oder für Naschkatzen mit Schokostückchen, saftige Fruchttchen, knackige Nussstückchen, glasiert, mit Topping, Frosting oder Staubzucker, alles ist möglich! Komm sei dabei.

Mitzubringen:

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

Kursbeitrag:

30 € pro Person

Teilnehmerzahl:

mind. 8 Personen,
max. 12 Personen

Anmeldung:

BBK Amstetten,
Tel.: 05 0259 40106

Online Anmeldung möglich:

ja

Anmeldeschluss:

bis jeweils 10 Tage vor
Kursbeginn

Kursnummer	Datum und Ort	Beginn	Referentinnen	Anmeldung
3-0096113	Fr, 23. April 2027 BBK Amstetten	15 Uhr	Ing. Katharina Pfaffeneder, BEd Ing. Maria Theresia Resch, BEd	 www.baeuerinnen-noe.at/nr/3-0096113



GEBIET ST.PETER



Programm auf Gebietsebene – Gebiet St. Peter

Tag der Bäuerin 2027 in Biberbach

Wir möchten euch schon jetzt auf den Tag der Bäuerin am **Donnerstag, den 28. Jänner 2027** aufmerksam machen! Der Tag startet um 8.30 Uhr mit einer heiligen Messe. Im Anschluss findet der Tag der Bäuerin im Gasthaus Kappl statt.

Genauere Details und weitere Informationen werden rechtzeitig bekannt gegeben. Wir freuen uns auf euer Kommen und einen inspirierenden Tag!



© Dr. Diridl



TRACHTENBASAR

Trachtengewand aus 2. Hand

Samstag, 13. März 2027
von 9 bis 12 Uhr

im VAZ Weistrach
Dorf 50, 3351 Weistrach

auch dieses Jahr gibt es wieder
einen Verkauf für
Kinderkleidung der Marke
Strauss:

**Kindermode von Strauss –
sucht ein neues Zuhause!**

Pro Person max. 10 Stück (einwandfrei)
Kosten: 5 € pro Person zzgl. 10 % Provision
zur schnelleren Abwicklung wird vorab eine
Liste per Mail versendet, Anforderung unter
trachtenbasar.baeuerinnen@gmail.com

Für Kaffee und Mehlspeise ist gesorgt.
Keine Haftung für Verlust/Diebstahl.

Annahme: Freitag, 12. März 2027
von 14 bis 17 Uhr
Auszahlung: Samstag, 13. März 2027
von 12 bis 15 Uhr

Die Bäuerinnen Gebiet St. Peter/Au, ZVR 487559230 Gebietsbäuerin Gudrun Berndt
Der Reinerlös wird für die Weiterbildung der Vereinsmitglieder
sowie der Frauen im ländlichen Raum verwendet



Herbstliche Türkränze binden

Zielgruppe:

Mitglieder und Funktionärinnen

Kursinhalt:

Wenn die Tage kürzer werden und die Natur in warmen Gold-, Rot- und Orangetöne leuchtet, ist die perfekte Zeit gekommen, kreativ zu werden. In diesem Kurs gestalten wir gemeinsam wunderschöne herbstliche Türkränze aus Naturmaterialien wie Zweigen, Beeren, Hortensien, Trockenblumen und saisonalen Dekoelementen.

Unter fachkundiger Anleitung lernen Sie Schritt für Schritt verschiedene Bindetechniken kennen und erhalten viele Tipps zur harmonischen Farb- und Materialkombination. Ob rustikal, modern oder verspielt - jeder Kranz wird zu einem ganz persönlichen Unikat und bringt herbstliche Stimmung an Ihre Haustür oder in Ihr Zuhause.

Vorkenntnisse sind nicht erforderlich! Freude am kreativen Arbeiten genügt!

Wir freuen uns auf einen gemütlichen und kreativen Herbstabend!

Mitzubringen:

Gartenschere und - wenn vorhanden - eigene Naturmaterialien oder Lieblingsdekorationen.

Kursverantwortlich und Anmeldung:

Christa Brandstetter, Tel.: 0676 9108960

Anmeldeschluss: 30. September 2026

Online Anmeldung möglich: nein



© Gabriele Binder

Kursnummer: 3-0096119

Datum:

Mittwoch, 7. Oktober 2026,
18 bis 21 Uhr

Kursort:

Mostheurigen Binder
St. Johann 155
3352 St. Peter in der Au

Referent:in:

Gabriele Binder

Teilnehmerzahl:

mind. 5 Personen,
max. 7 Personen

Kursbeitrag:

30 € pro Person

Fit durch den Herbst

Zielgruppe:

alle Frauen, die sich für ihre Gesundheit bewusst Zeit nehmen möchten

Kursinhalt:

In unseren Einheiten steht die Kräftigung des Körpers im Mittelpunkt. Ziel ist es, die Muskulatur zu stärken, sowie die allgemeine Fitness zu fördern!

Mitzubringen:

Trinkflasche, Turnmatte

Teilnehmerzahl:

mind. 5 Personen, max. 20 Personen

Kursverantwortlich und Anmeldung:

Petra Infanger, Tel.: 0664 9429498

Anmeldeschluss: 15. Oktober 2026

Online Anmeldung möglich: nein

Kursnummer: 3-0096151

Datum:

Donnerstag, 22. Oktober 2026
Donnerstag, 29. Oktober 2026
Donnerstag, 5. November 2026
Donnerstag, 12. November 2026
Donnerstag, 19. November 2026

jeweils von 19.30 bis 20.30 Uhr

Kursort:

dorfHAUS Kürnberg
Kürnberg 8
3352 Kürnberg

Referent:in:

Christina Wimmer

Kursbeitrag:

50 € pro Person

Adventfahrt "Waldweihnacht" Kopfing

Zielgruppe:

alle interessierten Frauen und Männer

Kursinhalt:

Mitten im verschneiten Wald wartet eine besinnliche Auszeit auf dich. In einer Welt aus Lichterglanz und märchenhaften Hütten, umhüllt von Bratapfelduft und Weihnachtsmusik.

Abfahrt:

13.30 Uhr Stiftsmeierhof Seitenstetten
19.30 Heimreise von der Waldweihnacht
21.15 Rückkunft

Bei Abmeldung ohne Bekanntgabe einer Ersatzperson werden die Buskosten einbehalten.

Anmeldung:

Hölmüller Busreisen GmbH, Tel.: 0676 4280002

Anmeldeschluss: 13. November 2026

Online Anmeldung möglich: nein

Kursnummer: 3-0096153

Datum:

Samstag, 21. November 2026,
13.30 bis 21.15 Uhr

Teilnehmerzahl:

mind. 35 Personen,
max. 50 Personen

Kursverantwortlich:

Christa Ruckensteiner-Brandstetter
Tel.: 0664 2311571

Kursbeitrag:

40 € pro Person

Musicalfahrt "Drei Haselnüsse für Aschenbrödel"

Zielgruppe:

alle interessierten Mitglieder

Kursinhalt:

15.15 Uhr Abfahrt beim Busparkplatz Stiftsmeierhof Seitenstetten
19.30 Uhr Beginn Musical
23.30 Uhr Rückfahrt (nach dem Vorstellungsende)
01.30 Uhr Ankunft beim Busparkplatz Stiftsmeierhof Seitenstetten

Teilnehmerzahl:

mind. 35 Personen, max. 50 Personen

Anmeldung:

Hölmüller Busreisen GmbH, Tel.: 0676 4280002

Anmeldeschluss: 3. November 2026

Online Anmeldung möglich: nein

Kursnummer: 3-0097368

Datum:

Freitag, 8. Jänner 2027,
15.15 bis 01.30 Uhr

Kursort:

MuseumsQuartier Wien
Museumsplatz 1
1070 Wien

Kursverantwortlich:

Birgit Wieser
Tel.: 0664 5182491

Kursbeitrag:

140 € für Karte Kat. A und
Busfahrt

Qi Gong Kurs

Zielgruppe:

alle interessierten Frauen im ländlichen Raum

Kursinhalt:

Faszien Qi Gong - Training, durch achtsame Übungen wird der gesamte Körper gedehnt, mobilisiert und gekräftigt. Ganzkörpertraining nach dem Shaolin Prinzip!

Mitzubringen:

Matte, Trinkflasche, bequeme Kleidung, barfuß

Teilnehmerzahl:

mind. 10 Personen, max. 15 Personen

Kursverantwortlich und Anmeldung:

Barbara Schachermayer, Tel.: 0680 1286265

Anmeldeschluss: 31. Dezember 2026

Online Anmeldung möglich: nein

Kursnummer: 3-0096134

Datum:

Mittwoch, 13. Jänner 2027
Mittwoch, 20. Jänner 2027
Mittwoch, 27. Jänner 2027
Mittwoch, 10. Februar 2027
Mittwoch, 17. Februar 2027

jeweils von 19 bis 20 Uhr

Kursort:

Pfarrhof St. Peter in der Au
Hofgasse 5
3352 St. Peter in der Au

Referent:in:

Sylvia Sidlmayr

Kursbeitrag:

60 € pro Person

ONLINE: CANVA - dein Werkzeug für die Öffentlichkeitsarbeit

Zielgruppe:

alle am Thema interessierten Frauen im ländlichen Raum und Mitglieder

Kursinhalt:

Du willst ansprechende Inhalte für Social Media, Flyer/Plakate oder Präsentationen erstellen, aber weißt nicht so recht, wie du anfangen sollst, weil du immer ein weißes, neues Design anstarrst und dir der Überblick fehlt. Dabei kann ich dir helfen. Gemeinsam tauchen wir in die Welt von Canva ein und schauen uns Schritt für Schritt an, wie du schnell und einfach schöne Beiträge erstellst - ganz ohne Vorkenntnisse.

- Einführung in Canva: Grundlagen & Überblick
- Arbeiten mit Vorlagen & Markenkits
- Gestaltungselemente: Texte, Bilder, Grafiken & Icons gezielt einsetzen
- Text- & Bildbearbeitung: Inhalte einfach anpassen und optimieren

Damit du Inhalte erstellst, die nicht nur gut aussehen, sondern auch wirken - ohne zu großen Aufwand und in kurzer Zeit.

Kursverantwortlich:

Simone Pfaffenbichler, Tel.: 0676 9222868

Anmeldung:

BBK Amstetten, Tel.: 05 0259 40106

Anmeldeschluss: 12. Jänner 2027

Online Anmeldung möglich: ja

www.baeuerinnen-noe.at/nr/3-0096154

Kursnummer: 3-0096154

Datum:

Dienstag, 19. Jänner 2027,
19 bis 20.30 Uhr

Kursort:

zu Hause

Referent:in:

Julia Wohlmuth

Teilnehmerzahl:

mind. 15 Personen,
max. 40 Personen

Kursbeitrag

20 € pro Person



Cocktail Workshop mit regionalem Fokus

Zielgruppe:

alle Interessierten

Kursinhalt:

Vom Diplom Barkeeper Florian Kinast werden zuerst theoretische Inputs geliefert, bevor im nächsten Schritt selber gemixt werden darf.

Teilnehmerzahl:

mind. 8 Personen, max. 16 Personen

Kursverantwortlich und Anmeldung:

Eva Holzer, Tel.: 0650 2429726
(gerne per What's App)

Anmeldeschluss: 23. Februar 2027

Online Anmeldung möglich: nein

Kursnummer: 3-0096292

Datum:

Donnerstag, 25. Februar 2027,
19 bis 22.30 Uhr

Kursort:

Panorama-Gasthof Mitterböck
St. Michael am Bruckbach 1
3352 St. Peter/Au

Referent:in:

Florian Kinast

Kursbeitrag:

79 € pro Person

Stressbewältigung, Resilienz - Auszeit in der Natur

Zielgruppe:

alle interessierten Frauen

Kursinhalt:

Abschalten - Hinhören – Schreiben

Zwei Abende in der Natur

Viele Frauen jonglieren täglich zwischen Familie, Beruf und den Bedürfnissen anderer und verlieren dabei sich selbst aus den Augen.

Diese zwei Abende in der Natur sind eine Einladung, kurz innezuhalten, um wieder bei sich anzukommen. Durch einfache Atemübungen, achtsames Wahrnehmen und freies Schreiben, ohne Druck, ohne Bewertung, ohne Leistung.

Du brauchst keine Vorkenntnisse. Nur Stift, Heft und die Bereitschaft, dir für ein paar Stunden selbst zuzuhören.

Was erwartet euch:

- Achtsames Ankommen in der Natur
- Geführte Wahrnehmungs- und Atemübungen
- Intuitives Schreiben, ohne Bewertung, nur für euch
- Kleine Alltagswerkzeuge: 2-5 Minuten, sofort anwendbar
- Raum für echte Gespräche, wenn ihr möchtet

Wir treffen uns an einem Naturplatz in Biberbach. Genaueres wird bei der Anmeldung bekanntgegeben.

Wichtige Info für alle SVS Versicherten: Andrea Röcklinger ist Gesundheitspartnerin der SVS und somit kann der Gesundheitshunderter für diese Veranstaltung beantragt werden.

Mitzubringen:

Schreibheft, Stift, wetterfeste Kleidung

Kursverantwortliche und Anmeldung:

Andrea Schörghuber, Tel.: 0676 838447977

Anmeldeschluss: 15. Mai 2027

Online Anmeldung möglich: nein

Kursnummer: 3-0096486

Datum:

Dienstag, 1. Juni 2027,
Dienstag, 15. Juni 2027

jeweils von 19.30 bis 21.30 Uhr

Kursort:

VA-Ort noch offen

Teilnehmerzahl:

mind. 10 Personen,
max. 20 Personen

Referent:in:

Andrea Röcklinger

Kursbeitrag:

50 € pro Person

Kurs – Kurs-Terminkalender Komm & koch

Datum	Titel	Ort	Seite
17.10.2026	Komm & koch - So einfach is! Strudelfreuden	BBK Waidhofen/Y.	17
20.10.2026	Komm & koch - Saison is! Lust auf Wild 1	MS Wolfsbach	18
22.10.2026	Komm & koch - Saison is! Lust auf Wild 1	BBK Waidhofen/Y.	18
24.10.2026	Komm & koch - So einfach is! Joghurt, Topfen & Co	BBK Amstetten	19
30.10.2026	Komm & koch - Saison is! Lust auf Wild 1	MS Haag	18
04.11.2026	Komm & koch - Backzeit is! Weckerl	BBK Amstetten	20
07.11.2026	Komm & koch - Aufkocht is! Regionale Hülsenfrüchte	BBK Waidhofen/Y.	21
10.11.2026	Komm & koch - Aufkocht is! Burger	BBK Waidhofen/Y.	20
10.11.2026	Komm & koch - So einfach is! Jausenhits	MS Wolfsbach	22
11.11.2026	Komm & koch - So einfach is! Thermomix	BBK Waidhofen/Y.	23
14.11.2026	Komm & koch - Aufkocht is! Fische	MS Strengberg	24
17.11.2026	Komm & koch - Saison ist! Fermentieren	BBK Waidhofen/Y.	25
18.11.2026	Komm & koch - Aufkocht is! Erdäpfelkreationen	BBK Waidhofen/Y.	25
30.11.2026	Komm & koch - Aufkocht is! Fische	BBK Waidhofen/Y.	24
01.12.2026	Komm & koch - Aufkocht is! Fische	BBK Amstetten	24
03.12.2026	Komm & koch - So einfach is! Joghurt, Topfen & Co	BBK Waidhofen/Y.	19
04.12.2026	Komm & koch - So einfach is! Joghurt, Topfen & Co	BBK Waidhofen/Y.	19
09.12.2026	Komm & koch - So einfach is! Thermomix	BBK Amstetten	23
11.12.2026	Komm & koch - Aufkocht is! Mund.Werk	BBK Waidhofen/Y.	26
09.01.2027	Komm & koch - So einfach is! Thermomix	BBK Amstetten	23
11.01.2027	Komm & koch - Aufkocht is! Regionale Hülsenfrüchte	BBK Amstetten	21
11.01.2027	Komm & koch - So einfach is! Joghurt, Topfen & Co	BBK Amstetten	19
12.01.2027	Komm & koch - Aufkocht is! Palatschinken, Waffeln & Co	BBK Amstetten	26
12.01.2027	Komm & koch - Aufkocht is! Palatschinken, Waffeln & Co	BBK Waidhofen/Y.	26
19.01.2027	Komm & koch - Aufkocht is! Regionale Hülsenfrüchte	MS Strengberg	21
21.01.2027	Komm & koch - Aufkocht is! Nudelküche	BBK Waidhofen/Y.	27
29.01.2027	Komm & koch - Für Kids! Burgerparty	BBK Amstetten	27
02.02.2027	Komm & koch - Für Kids! Pizzaflietzer	BBK Amstetten	28
12.02.2027	Komm & koch - Aufkocht is! Vegetarisch is(s)t Vielfalt	BBK Amstetten	28
12.02.2027	Komm & koch - Männer unter sich!	MS/SMS St. Valentin	29
24.02.2027	Komm & koch - Wie's Brauch is! Brauchtumsgebäck 1	BBK Amstetten	29
27.02.2027	Komm & koch - Backzeit is! Langzeitführung	BBK Amstetten	30
02.03.2027	Komm & koch - Aufkocht is! Erdäpfelkreationen	BBK Amstetten	25
06.03.2027	Komm & koch - Backzeit is! Brot backen	BBK Amstetten	30
06.03.2027	Komm & koch - So einfach is! Thermomix	MS Strengberg	23
19.03.2027	Komm & koch - Für Kids! Osterbackstube	BBK Amstetten	31
22.03.2027	Komm & koch - Für Kids! Osterbackstube	BBK Amstetten	31
02.04.2027	Komm & koch - Für Kids! Weckerl	BBK Amstetten	31
08.04.2027	Komm & koch - Aufkocht is! Regionale Hülsenfrüchte	MS Wolfsbach	21
20.04.2027	Komm & koch - Aufkocht is! Bowls	BBK Waidhofen/Y.	32
23.04.2027	Komm & koch - Für Kids! Muffins	BBK Amstetten	32
24.04.2027	Komm & koch - Aufkocht is! Vegetarisch is(s)t Vielfalt	BBK Waidhofen/Y.	28

Kurs-Terminkalender Gebiet St. Peter

Datum	Titel	Ort	Seite
07.10.2026	Herbstliche Türkränze binden	Mostheurigen Binder, St. Peter/Au	35
ab 16.10.2026	Lehrgang "Von der Einsteigerin zur Insiderin"	BBK'n Amstetten, Melk, Scheibbs, ...	7
ab 20.10.2026	ZLG ZAMM Professionelle Vertretungsarbeit im ländlichen Raum	BBK Zwettl, LK Technik Mold, ...	8
ab 22.10.2026	Fit durch den Herbst	dorfHAUS Kürnberg	35
23.10.2026	Future is better together - Netzwerktreffen der Bäuerinnen	Sturmhof Oed, Oed-Oehling	9
24.10.2026	Eisbaden und Atmen - emotionale Selbstführung am Donaualtarm	Pfadfinderheim Wallsee	10
05.11.2026	Arbeitstechnik und Unfallverhütung mit der Motorsäge	Fam. Haimberger, Zeillern	11
10.11.2026	Direktvermarktung ohne Risiko - rechtliche Klarheit für Betriebe	BBK Amstetten	11
21.11.2026	Adventfahrt „Waldweihnacht“ Kopfing	Kopfing	36
03.12.2026	Hofübergabe leicht gemacht	GH Kerschbaumer, Waidhofen/Y.	12
03.12.2026	LQB-Seminar: Gut übergeben - gut zusammenleben	BBK Amstetten	12
10.12.2026	Wir haben einen Pflegefall in der Familie	BBK Waidhofen/Y.	13
08.01.2027	Musicalfahrt „Drei Haselnüsse für Aschenbrödel“	MuseumsQuartier Wien	36
ab 13.01.2027	Qi Gong Kurs	Pfarrhof St. Peter/Au	37
14.01.2027	Ehe, Partnerschaft und Hof: rechtlich abgesichert in die Zukunft	BBK Waidhofen/Y.	13
19.01.2027	ONLINE: CANVA - Werkzeug für die Öffentlichkeitsarbeit AM3	zu Hause am PC	37
28.01.2027	Tag der Bäuerin	GH Kappl, Biberbach	34
08.02.2027	Sozialversicherungsbeiträge reduzieren	BBK Amstetten	14
25.02.2027	Cocktail Workshop mit regionalem Fokus	GH Mitterböck, St. Peter/Au	38
01.03.2027	Kooperationen in der Landwirtschaft	BBK Amstetten	14
ab 04.03.2027	Yes, I can - Englisch A2	LFS Gießhübl	15
13.03.2027	Trachtenbasar	VAZ Weistrach	34
23.04.2027	Arbeitstechnik und Unfallverhütung mit dem Freischneidegerät	Fam. Dorn, Zeillern	15
18.05.2027	Backen im Holzofen	Fam. Aichinger, Saxen	16
ab 01.06.2027	Stressbewältigung, Resilienz	noch offen	38
07.06.2027	Schnittblumen von Feld und Garten für die Dekoration	LFS Gießhübl	16
10.06.2027	Hofübergabe leicht gemacht	GH Fam. Grünberger, Ardagger	12

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

Liebe Mitglieder,

wenn ihr euch auch für die Termine der anderen Gebiete interessiert, findet ihr diese gesammelt und übersichtlich im auf unserer Homepage veröffentlichten Blätterkatalog. Ein Blick auf die Homepage www.baeuerinnen-noe.at/bildungsprogramm-AM lohnt sich, denn dort findet ihr alle aktuellen Berichte, Kursangebote und Veranstaltungstermine auf einen Blick.

