

Die Bäuerinnen im Bezirk Hollabrunn

mit den Gebieten
Haugsdorf, Hollabrunn,
Ravelsbach und Retz



lk Landwirtschaftskammer
Niederösterreich

BILDUNGS PROGRAMM 2026/27



online unter:



ZVR-Nr: 909594289



Das Team im Bezirk Hollabrunn

(v.l.n.r.)

Martina Hebenstreit, Liane Bauer, Christina Löscher, Barbara Pletzer und Daniela Hagenbüchl-Schabl

So erreichen Sie uns:

Bezirksbäuerin:

Barbara Pletzer | 0676/9544810 | barbara@weinbaupletzer.at

Gebietsbäuerin Haugsdorf:

Martina Hebenstreit | 0676/5288187 | martina.hebenstreit@aon.at

Gebietsbäuerin Hollabrunn:

Liane Bauer | 0650/2470159 | l.bauer@bauerkartoffel.at

Gebietsbäuerin Retz:

Christina Löscher | 0699/19259961 | christina.loescher@gmail.com

Gebietsbäuerin Ravelsbach:

Daniela Hagenbüchl-Schabl | 0676/3522828 | daniela@hagenbuechl.at



Vorwort

Liebe Bäuerinnen,
liebe Frauen im ländlichen Raum!

Unser Jubiläumsjahr 2026 ist noch nicht zu Ende und schon jetzt hat es uns eindrucksvoll gezeigt, was unsere Gemeinschaft ausmacht: Zusammenhalt, gegenseitige Unterstützung und die Bereitschaft, gemeinsam Zukunft zu gestalten.

Mit unserem aktuellen Bildungsprogramm möchten wir euch dabei begleiten und stärken. Bildung bedeutet für uns weit mehr, als Wissen zu vermitteln. Sie schafft Begegnungen, gibt neue Impulse, macht Mut und eröffnet die Möglichkeit, über den eigenen Tellerrand zu blicken.

Unser Angebot ist deshalb so vielfältig wie wir Frauen selbst: Von den beliebten „Komm & Koch“-Kursen und unseren Bäuerinnentagen über praktische Angebote wie Fleischzerlegungskurse bis hin zu Persönlichkeitsbildung, Kommunikation und Bewegung ist für viele Interessen und Lebenssituationen etwas dabei.

Wir möchten mit unseren Bildungsangeboten Frauen im ländlichen Raum stärken – für ihren Alltag, für ihre Betriebe, für ihre Familien und vor allem für sich selbst. Gleichzeitig wollen wir Raum schaffen, um miteinander ins Gespräch zu kommen, neue Kontakte zu knüpfen und gemeinsam Ideen für unsere Region zu entwickeln. Denn eine lebendige Region braucht Frauen, die sich einbringen, Verantwortung übernehmen und ihre Zukunft aktiv mitgestalten.

Ich lade euch herzlich ein, unser Bildungsprogramm zu entdecken, euch inspirieren zu lassen und das eine oder andere Angebot für euch auszuwählen. Vielleicht ist genau der Kurs dabei, der euch einen neuen Impuls gibt, eine interessante Begegnung ermöglicht oder einfach einen schönen gemeinsamen Abend schenkt.

Herzliche Grüße
Eure Bezirksbäuerin



Barbara Pletzer, BA





Anmeldungen für Kurse und Veranstaltungen:

Die Anmeldung zu den Kursen im Bildungsprogramm 2026/27 erfolgt ausschließlich ONLINE über **www.baeuerinnen-noe.at/hollabrunn** - Rubrik **Veranstaltungen & Termine** oder mit einem Klick auf den **Kurzlink** - dieser ist bei jedem Kurs angeführt!

Die Anmeldung ist auf mehreren Wegen möglich:

- Anmeldung der Teilnehmerin selbst über das Online-Formular
- Anmeldung der Teilnehmerin durch die Ortsbäuerin über das Online-Formular

Bei der Anmeldung ist es wichtig, die Mailadresse der Kursteilnehmerin oder eines Familienmitgliedes anzugeben. An diese Mailadresse wird auch die Rechnung zwecks Einzahlung des Kursbeitrages gesendet.

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 Teilnahmebeitrages als Stornogebühr vor. Sollte ein Kurs abgesagt werden, wird der Kursbeitrag rückerstattet.

Die Nominierung und Entsendung einer Ersatzperson ist möglich. Die ursprünglich angemeldete Person bleibt jedoch für den Teilnahmebeitrag haftbar.

Bei Nichterscheinen der Komm&koch Kursen werden die Lebensmittelkosten per Erlagschein nachverrechnet.

Inhaltsverzeichnis

Unsere Lebensmittel - Kochseminare

Komm & koch mit der Bäuerin: Fermentieren - Gemüse haltbar gemacht!	8
Komm & koch mit der Bäuerin: Joghurt, Topfen & Co - einfach selbstgemacht	8
Komm & koch mit der Bäuerin: Strudelfreude	9
Komm & koch mit der Bäuerin: Marille mag man eben!	9
Komm & koch mit der Bäuerin: Regionale Hülsenfrüchte - klein, knackig & viel Power	10
Komm & koch mit der Bäuerin: Lerne selbst Brot zu backen	10
Komm & koch mit der Bäuerin: Weckerl - knusprig & frisch selbst gebacken!	11
Komm & koch mit der Bäuerin: Kreative Brotideen!	11
Komm & koch mit der Bäuerin: Palatschinken, Waffeln & Co - kinderleicht selbstgemacht	12
Komm & koch mit der Bäuerin: Spargelgenuss - einfach himmlische Gerichte	12
Komm & koch mit der Bäuerin: Fisch aus heimischen Gewässern - schnell und kreativ gekocht	13
Komm & koch mit der Bäuerin: Männer unter sich! Fisch aus heimischen Gewässern - schnell und kreativ gekocht	13

Gesundheit / Bewegung / Wohlfühlen

Yoga 2027 - 8 Einheiten	14
Meditieren lernen - dein Weg zur inneren Ruhe	14
Wirbelsäulengymnastik - 8 Trainingseinheiten	14
Beckenboden- und Rückentraining	15
Herbstblock 2026	15
Frühjahrsblock 2027	15
kurzer Block Frühjahr 2027	15

Kreativität und Persönlichkeit

Adventkranz binden	16
Frühlingskranz mit frischen Blumen – Gestalten mit Steckschwamm	16
Sommerkränze aus Kräutern & Blüten	17
Blitz-Make-Up Workshop	17
Workshop - Stilberatung	17
Sockenstricken	18
Nähen für Anfänger	18
Häkeln für Anfänger	18

Erste Hilfe - Auffrischkurs

Erste Hilfe Kompakt – Auffrischung in 4 Stunden	19
Erste Hilfe Fresh Up - "Mach dich fit in Erste Hilfe"	19

Natur und Genuss

Fleisch verstehen. Zerlegen. Verwerten. - Praxiskurs zur fachgerechten Fleischzerlegung	20
Gärten mit Zukunft - naturnah, klimafit und blühend	20
Obstbäume im Hausgarten richtig schneiden	21
Weinsensorik - Seminar	21
Erntefrisch ins Glas - Gemüseverarbeitung in Theorie und Praxis	21

KI & Social Media

KI - Verstehen und Hinterfragen	22
Let's Talk Social Media - Das 1x1 der Story Gestaltung	22

Gemeinschaft leben

Frühstück mit Sinn: Kinder in der Pubertät	23
Jungbäuerinnentag	23
Altbäuerinnentag	24

Afterwork mit den Bäuerinnen - Zeit für uns!

Afterwork in der Rebschule Schmid	24
Afterwork durch das kulinarische Hohenwarth	24
Afterwork bei Hof-Erlebnis "Wia daham"	25
Afterwork am Biohof Schifter	25

Wanderung

Winterwanderung zum Gipfel des Manhartsberges	25
---	----

Veranstaltungen

Musicalfahrt "Maria Theresia" im Ronacher	26
Tag der Bäuerin im Gebiet Hollabrunn	26
Tag der Bäuerin im Gebiet Ravelsbach	26
Tag der Bäuerin im Gebiet Retz	26
Tag der Bäuerin im Gebiet Haugsdorf	26
Landjugendball Haugsdorf	27
Sockenball im Gebiet Retz	27
Bezirksbauernball Hollabrunn	27
Hoffest der LFS Hollabrunn & Trachtenflohmarkt der Bäuerinnen	27
Netzwerktreffen der Bäuerinnen im Bezirk Hollabrunn	27

Bleiben wir in Kontakt

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

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!

Kursnummer: 3-0095784

Datum: Do, 5.11.2026, 17 - 21 Uhr

Kursort: BBK Hollabrunn

Referentin: Kathrin Zöchmann

Kosten: € 35 Teilnahmebeitrag

Mitzubringen:

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

Anmeldung: online - ab sofort
www.baeuerinnen-noe.at/nr/3-0095784

Anzahl: min. 12 und max. 16 Personen

Anmeldeschluss: 22.10.2026

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

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.

Kursort: BBK Hollabrunn und
Weinbaukompetenzzentrum Retz

Referentin: Alexandra Mattes

Kosten: € 70 Teilnahmebeitrag

Mitzubringen:

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

Anmeldung: online - ab sofort

Anzahl: min. 12 und max. 16 Personen

Anmeldeschluss:
26.10.2026 für Hollabrunn,
27.10.2026 für Retz

Datum	Uhrzeit	Kursort und Anmeldelink
Dienstag, 10.11.2026	17 - 22 Uhr	BBK Hollabrunn www.baeuerinnen-noe.at/nr/3-0095857
Mittwoch, 11.11.2026	8.30 - 13.30 Uhr	BBK Hollabrunn www.baeuerinnen-noe.at/nr/3-0095860
Donnerstag, 12.11.2026	17 - 22 Uhr	Weinbaukompetenzzentrum Retz www.baeuerinnen-noe.at/nr/3-0095862
Freitag, 13.11.2026	8.30 - 13.30 Uhr	Weinbaukompetenzzentrum Retz www.baeuerinnen-noe.at/nr/3-0095861

Komm & koch mit der Bäuerin: Strudelfreude

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!

Anmeldeschluss: 17.2.2027

Kursnummer: 3-0095790

Datum: Mi, 3.3.2027, 17 - 21 Uhr

Kursort: BBK Hollabrunn

Referentin: Kathrin Zöchmann

Kosten: € 35 Teilnahmebeitrag

Mitzubringen:

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

Anmeldung: online - ab sofort
www.baeuerinnen-noe.at/nr/3-0095790

Anzahl: min. 12 und max. 16 Personen

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

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

Anmeldeschluss: 22.6.2027

Kursnummer: 3-0095824

Datum: Di, 6.7.2027, 18 - 22 Uhr

Kursort: BBK Hollabrunn

Referentin: Anna Dommaier

Kosten: € 35 Teilnahmebeitrag

Mitzubringen:

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

Anmeldung: online - ab sofort
www.baeuerinnen-noe.at/nr/3-0095824

Anzahl: min. 12 und max. 16 Personen

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

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!

Anmeldeschluss:

9.11., 11.11. & 18.11.2026 für Retz
26.11. und 30.11.2026 für Hollabrunn

Kursort: BBK Hollabrunn und Weinbaukompetenzzentrum Retz

Referentin: Anna Dommaier

Kosten: € 35 Teilnahmebeitrag

Mitzubringen:

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

Anmeldung: online - ab sofort

Anzahl: min. 12 und max. 16 Personen

Datum	Uhrzeit	Kursort und Anmeldelink
Montag, 23.11.2026	17 - 21 Uhr	Weinbaukompetenzzentrum Retz www.baeuerinnen-noe.at/nr/3-0095820
Mittwoch, 25.11.2026	8.30 - 12.30 Uhr	Weinbaukompetenzzentrum Retz www.baeuerinnen-noe.at/nr/3-0095822
Donnerstag, 26.11.2026	17 - 21 Uhr	Weinbaukompetenzzentrum Retz www.baeuerinnen-noe.at/nr/3-0095821
Mittwoch, 2.12.2026	17 - 21 Uhr	BBK Hollabrunn www.baeuerinnen-noe.at/nr/3-0095818
Donnerstag, 3.12.2026	17 - 21 Uhr	BBK Hollabrunn www.baeuerinnen-noe.at/nr/3-0096057
Donnerstag, 10.12.2026	8.30 - 12.30 Uhr	BBK Hollabrunn www.baeuerinnen-noe.at/nr/3-0096058
Montag, 14.12.2026	17 - 21 Uhr	BBK Hollabrunn www.baeuerinnen-noe.at/nr/3-0095819

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

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!

Kursort: BBK Hollabrunn und Weinbaukompetenzzentrum Retz

Referentin: Alexandra Mattes

Kosten: € 70 Teilnahmebeitrag

Mitzubringen:

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

Anmeldung: online - ab sofort

Anzahl: min. 12 und max. 16 Personen

Anmeldeschluss: 19.11.2026 für Retz
20.11.2026 für HL

Datum	Uhrzeit	Kursort und Anmeldelink
Donnerstag, 3.12.2026	16.30 - 21.30 Uhr	Weinbaukompetenzzentrum Retz www.baeuerinnen-noe.at/nr/3-0095839
Freitag, 4.12.2026	16.30 - 21.30 Uhr	BBK Hollabrunn www.baeuerinnen-noe.at/nr/3-0095841

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

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!

Anmeldeschluss:

23.11. & 25.11. 2026 für Hollabrunn

26.11. & 28.11.2026 für Retz

Kursort: BBK Hollabrunn und Weinbaukompetenzzentrum Retz

Referentin: Alexandra Mattes

Kosten: € 70 Teilnahmebeitrag

Mitzubringen:

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

Anmeldung: online - ab sofort

Anzahl: min. 12 und max. 16 Personen

Datum	Uhrzeit	Kursort und Anmeldelink
Montag, 7.12.2026	8.30 - 13.30 Uhr	BBK Hollabrunn www.baeuerinnen-noe.at/nr/3-0095846
Mittwoch, 9.12.2026	16.30 - 21.30 Uhr	BBK Hollabrunn www.baeuerinnen-noe.at/nr/3-0095847
Donnerstag, 10.12.2026	16.30 - 21.30 Uhr	Weinbaukompetenzzentrum Retz www.baeuerinnen-noe.at/nr/3-0095848
Freitag, 11.12.2026	8.30 - 13.30 Uhr	Weinbaukompetenzzentrum Retz www.baeuerinnen-noe.at/nr/3-0095850

Komm & koch mit der Bäuerin: Kreative Brotideen!

Für alle, die eine Vielfalt an Brotspezialitäten backen und kennen lernen wollen. Ob Knopfbrot, Zupfbrot, Zwiebelbrot, Molkebrot, Kletzenbrot oder ein Ciabatta oder Focaccia. Aber auch ein Roggenbrot mit Langzeitführung finden Sie in der neuen Rezeptbroschüre. In diesem Spezialbackkurs werden verschiedene Brote gefertigt mit speziellen Zutaten und innovativen Herstellungsarten, wie zum Beispiel bei der Brotlasagne. Lassen Sie sich vom Brotduft verführen.

Anmeldeschluss:

21.12.2026 für Hollabrunn und Retz

Kursort: BBK Hollabrunn und Weinbaukompetenzzentrum Retz

Referentin: Alexandra Mattes

Kosten: € 70 Teilnahmebeitrag

Mitzubringen:

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

Anmeldung: online - ab sofort

Anzahl: min. 12 und max. 16 Personen

Datum	Uhrzeit	Kursort und Anmeldelink
Montag, 11.1.2027	8.30 - 13.30 Uhr	BBK Hollabrunn www.baeuerinnen-noe.at/nr/3-0095864
Mittwoch, 13.1.2027	16.30 - 21.30 Uhr	BBK Hollabrunn www.baeuerinnen-noe.at/nr/3-0095866
Donnerstag, 14.1.2027	16.30 - 21.30 Uhr	Weinbaukompetenzzentrum Retz www.baeuerinnen-noe.at/nr/3-0095868
Freitag, 15.1.2027	8.30 - 13.30 Uhr	Weinbaukompetenzzentrum Retz www.baeuerinnen-noe.at/nr/3-0095869

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

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!

Anmeldeschluss:

21.12.2026 für Hollabrunn

29.1.2027 für Retz

Kursort: BBK Hollabrunn und VS Zellerndorf

Referentinnen: Anna Dommaier und Christina Scharinger

Kosten: € 30 Teilnahmebeitrag

Mitzubringen:

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

Anmeldung: online - ab sofort

Anzahl: min. 8 und max. 12 Kinder



Datum	Uhrzeit	Kursort und Anmeldelink	Alter
Samstag, 9.1.2027	9.30 - 12 Uhr	BBK Hollabrunn www.baeuerinnen-noe.at/nr/3-0095830	6-10 Jahre
Samstag, 9.1.2027	13.30 - 16 Uhr	BBK Hollabrunn www.baeuerinnen-noe.at/nr/3-0095832	11-14 Jahre
Samstag, 13.2.2027	9.30 - 12 Uhr	VS Zellerndorf www.baeuerinnen-noe.at/nr/3-0095834	6-10 Jahre
Samstag, 13.2.2027	13.30 - 16 Uhr	VS Zellerndorf www.baeuerinnen-noe.at/nr/3-0095836	11-14 Jahre

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

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.

Anmeldeschluss: 12.4.2027

Kursort: BBK Hollabrunn und Weinbaukompetenzzentrum Retz

Referentin: Kathrin Zöchmann

Kosten: € 35 Teilnahmebeitrag

Mitzubringen:

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

Anmeldung: online - ab sofort

Anzahl: min. 12 und max. 16 Personen

Datum	Uhrzeit	Kursort und Anmeldelink
Montag, 26.4.2027	17 - 21 Uhr	BBK Hollabrunn www.baeuerinnen-noe.at/nr/3-0095786
Dienstag, 27.4.2027	17 - 21 Uhr	BBK Hollabrunn www.baeuerinnen-noe.at/nr/3-0095787
Mittwoch, 28.4.2027	17 - 21 Uhr	Weinbaukompetenzzentrum Retz www.baeuerinnen-noe.at/nr/3-0095788

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

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!

Kursort: BBK Hollabrunn und Weinbaukompetenzzentrum Retz

Referentin: Kathrin Zöchmann

Kosten: € 35 Teilnahmebeitrag

Mitzubringen:

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

Anmeldung: online - ab sofort

Anzahl: min. 12 und max. 16 Personen

Anmeldeschluss:

4.1.2027 für Hollabrunn

6.1.2027 für Retz

Datum	Uhrzeit	Kursort und Anmeldelink
Montag, 18.1.2027	17 - 21 Uhr	BBK Hollabrunn www.baeuerinnen-noe.at/nr/3-0095782
Mittwoch, 20.1.2027	17 - 21 Uhr	Weinbaukompetenzzentrum Retz www.baeuerinnen-noe.at/nr/3-0095783
Donnerstag, 21.1.2027	8.30 - 12.30 Uhr	Weinbaukompetenzzentrum Retz www.baeuerinnen-noe.at/nr/3-0096056

Komm & koch mit der Bäuerin: Männer unter sich! Fisch aus heimischen Gewässern - schnell und kreativ gekocht

Männer sind Star-Köche oder gar keine Köche: Dieses Vorurteil erweist sich in diesem vierstündigen Seminar als Vorurteil. Ob Forelle, Karpfen, Saibling oder Wels – Sie entdecken die Vielfalt heimischer Fische und wie unkompliziert sie zubereitet werden.

Die Seminarbäuerin zeigt alltagstaugliche Rezepte, erklärt, warum Fisch die Ernährung bereichert und wo Sie regionale Qualität direkt aus der Nähe bekommen.

Versprochen: Hier wird auf Männerart gekocht und genossen – knusprig, sanft gedämpft oder blitzschnell zubereitet. Für jeden Geschmack ist etwas dabei.

Kursnummer: 3-0095789

Datum: Freitag, 12.2.2027, 17 - 21 Uhr

Kursort: BBK Hollabrunn

Referentin: Kathrin Zöchmann

Kosten: € 35 Teilnahmebeitrag

Mitzubringen:

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

Anzahl: min. 12 und max. 16 Personen

Anmeldung: online - ab sofort

www.baeuerinnen-noe.at/nr/3-0095789

Anmeldeschluss: 29.1.2027

Gesundheit / Bewegung / Wohlfühlen

Yoga 2027 - 8 Einheiten

Im 8-Wochen-Yoga-Kurs werden Basics erarbeitet und darauf aufgebaut. Die Stunden sind für Einsteigerinnen und Teilnehmerinnen mit Yoga-Erfahrung geeignet. Die vorrangig körperliche Yoga-Praxis bietet einen angenehmen Ausgleich zu unserem heutigen Lebensstil, in dem wir alle viel Zeit im Sitzen verbringen. Durch zusätzliche kurze Atem- und Entspannungsübungen kehrt Ruhe in Körper und Geist ein.

Turnsaal: Eingang Kirchengasse (neben Gemeinde)

Anmeldung: online - ab sofort
www.baeuerinnen-noe.at/nr/3-0095894

Kursnummer: 3-0095894

Datum: Mittwoch von 18.30 - 19.30 Uhr
13.1.2027, 20.1.2027, 27.1.2027, 17.2.2027,
24.2.2027, 3.3.2027, 10.3.2027 & 17.3.2027

Kursort: Gemeindezentrum Guntersdorf,
F.W. Raiffeisenplatz 3, 2042 Guntersdorf

Referentin: Mag. Martina Aichhorn-Prinz, BA

Kursbetreuung:
Kathrin Bachl, Tel.: 0676/9630782

Kosten: € 100 Teilnahmebeitrag

Mitzubringen: Yogamatte

Anzahl: min. 12 und max. 15 Personen

Anmeldeschluss: 21.12.2026

Meditieren lernen - dein Weg zur inneren Ruhe

Meditation ist ein Training deines Geistes. In diesem 6-Termine-Kurs lernst du, deinen Geist zu beruhigen, bewusster zu leben und wieder in Kontakt mit dir selbst zu kommen. Du erfährst, dass es beim Meditieren nicht darum geht, Gedanken abzuschalten, sondern sie achtsam wahrzunehmen – den Atem, den Körper, Gefühle und den Moment. Schritt für Schritt entwickelst du eine eigene Praxis, die dir hilft, Gelassenheit, Klarheit und innere Ruhe in deinen Alltag zu bringen.

Anmeldung: online - ab sofort
www.baeuerinnen-noe.at/nr/3-0097085

Anmeldeschluss: 5.10.2026

Kursnummer: 3-0097085

Datum: Montag von 19 - 20 Uhr
19.10.2026, 9.11.2026, 23.11.2026,
14.12.2026, 11.1.2027 und 25.1.2027

Kursort: BBK Hollabrunn,
Sonnleitenweg 2a, 2020 Hollabrunn

Referent: Sebastian Dorn

Kursbetreuung:
Anna Dommaier, Tel.: 0664/73757894

Kosten: € 108 Teilnahmebeitrag

Mitzubringen: Yogamatte

Anzahl: min. 10 und max. 15 Personen

Wirbelsäulengymnastik - 8 Trainingseinheiten

Kräftigung der zur Abschwächung neigenden Muskeln, Dehnung der zur Verkürzung neigenden Muskeln, Mobilisation, Koordination, Gleichgewicht, alltagstaugliche Übungen, Gangschule und vieles mehr.

Anmeldung: online - ab sofort
www.baeuerinnen-noe.at/nr/3-0097152

Anzahl: min. 15 und max. 25 Personen

Anmeldeschluss: 29.12.2026

Kursnummer: 3-0097152

Datum: Dienstag von 19.15 - 20.15 Uhr
12.01.2027, 19.1.2027, 26.1.2027, 2.2.2027,
9.2.2027, 16.2.2027, 23.2.2027 und 2.3.2027

Kursort: Rathaussaal Obermarkersdorf,
2073 Obermarkersdorf 36

Referent: Jürgen Zuba

Kursbetreuung:
Christina Löscher, Tel.: 0699/19259961

Kosten: € 65 Teilnahmebeitrag

Mitzubringen: Yogamatte

Beckenboden- und Rückentraining

Modernes Beckenbodentraining ist die Basis für einen gesunden Rücken und ein besseres Körpergefühl. Beschwerden wie Verspannungen, Harnverlust beim Husten, Springen, Lachen sowie Organsenkungen können damit vorgebeugt werden. Übungen zur Wahrnehmung, Mobilisation, Kräftigung und Entspannung des Beckenbodens, sowie funktionelles Training der Rücken- und Bauchmuskulatur sorgen für eine stabile, fitte Körpermitte.

Für Frauen jeden Alters, auch für Schwangere geeignet.

Es wird beim Herbst- sowie Frühjahrsblock eine Trainingseinheit von 18.30 - 19.30 Uhr und von 19.35 - 20.35 Uhr geben.

Kursort: Gemeindezentrum Guntersdorf, F.W. Raiffeisenplatz 3, 2042 Guntersdorf
Turnsaal: Eingang Kirchengasse (neben Gemeinde)

Referentin: Mag. Astrid Rupp

Kursbetreuung: Kathrin Zöchmann, Tel.: 0664/9125280

Mitzubringen: Yogamatte

Anzahl: min. 10 und max. 18 Personen

Herbstblock 2026

Kursnummer: 3-0097153 und 3-0097154

Datum: Montag, 18.30 - 19.30 Uhr oder 19.35 - 20.35 Uhr

5.10.2026, 12.10.2026, 19.10.2026, 2.11.2026, 9.11.2026, 16.11.2026, 23.11.2026, 30.11.2026 und 14.12.2026

Kosten: € 90 Teilnahmebeitrag

Anmeldung: online - ab sofort

www.baeuerinnen-noe.at/nr/3-0097153 & www.baeuerinnen-noe.at/nr/3-0097154

Anmeldeschluss: 28.9.2026

Frühjahrsblock 2027

Kursnummer: 3-0097155 und 3-0097156

Datum: Montag, 18.30 - 19.30 Uhr oder 19.35 - 20.35 Uhr

11.1.2027, 18.1.2027, 25.1.2027, 8.2.2027, 15.2.2027, 22.2.2027, 8.3.2027, 15.3.2027 und 22.3.2027

Kosten: € 90 Teilnahmebeitrag

Anmeldung: online - ab sofort

www.baeuerinnen-noe.at/nr/3-0097155 & www.baeuerinnen-noe.at/nr/3-0097156

Anmeldeschluss: 21.12.2026

kurzer Block Frühjahr 2027

Kursnummer: 3-0097158

Datum: Montag, 18.30 - 19.30 Uhr

5.4.2027, 12.4.2027, 19.4.2027, 26.4.2027, 3.5.2027 und 10.5.2027

Kosten: € 60 Teilnahmebeitrag

Anmeldung: online - ab sofort

www.baeuerinnen-noe.at/nr/3-0097158

Anmeldeschluss: 22.3.2027

Kreativität und Persönlichkeit

Adventkranz binden

Der Advent ist eine Zeit mit ganz besonderen Ritualen und Gebräuchen. Ein ganz zentraler Teil davon ist der Adventkranz mit seinen 4 Kerzen. Dieser kann sehr traditionell gebunden, gesteckt oder alternativ, als Kerzen-Komposition gestaltet sein. In diesem Kurs widmen wir uns dem klassisch gebundenen Adventkranz – ursprünglich mit Reisig von der Tanne oder auch mit gemischten immergrünen Pflanzenmaterial.

- Floristische Grundlagen und Proportionen
- Bindetechnik: Anfang, Körper und Abschluss
- Gestaltung des Kranzes mit Kerzen und Dekorationen

Anmeldeschluss: 29.10. und 4.11.2026

Kursnummer:

3-0097128, 3-0097130 und 3-0097131

Datum: Mi, 11.11.2026, 16 - 18 Uhr

Do, 12.11.2026, 16 - 18 Uhr

Mi, 18.11.2026, 16 - 18 Uhr

Kursort: Blütenzauber

Sackgasse 4, 3741 Pulkau

Kursbetreuung:

Lena Wurst-Scherak, Tel.: 0664/1465705

Kosten: € 68 Teilnahmebeitrag

Anzahl: min. 5 und max. 6 Personen

Anmeldung: online - ab sofort

www.baeuerinnen-noe.at/nr/3-0097128

www.baeuerinnen-noe.at/nr/3-0097130

www.baeuerinnen-noe.at/nr/3-0097131

Frühlingskranz mit frischen Blumen – Gestalten mit Steckschwamm

In diesem Frühlingskurs gestaltest du einen blühenden Kranz, der mit Steckschwamm gearbeitet wird und dadurch besonders frisch und lebendig bleibt. Gemeinsam tauchen wir in die Welt der saisonalen Blumen ein, entdecken ihre Farben und Formen und lernen, wie man sie harmonisch arrangiert. Schritt für Schritt entsteht ein individueller Frühlingskranz, der nicht nur dekorativ wirkt, sondern auch lange Freude bereitet.

Am Ende nimmst du ein persönliches, duftendes Frühlingsstück mit nach Hause, das deinen Raum mit Leichtigkeit und Farbe erfüllt.

Kursnummer:

3-0097190, 3-0097191, 3-0097192 & 3-0097193

Datum: Mi, 3.3.2027, 16 - 18 Uhr

Do, 4.3.2027, 16 - 18 Uhr

Mi, 10.3.2027, 16 - 18 Uhr

Do, 11.3.2027, 16 - 18 Uhr

Kursort: Blütenzauber

Sackgasse 4, 3741 Pulkau

Kursbetreuung:

Lena Wurst-Scherak, Tel.: 0664/1465705

Kosten: € 65 Teilnahmebeitrag

Anzahl: min. 5 und max. 6 Personen

Anmeldung: online - ab sofort

www.baeuerinnen-noe.at/nr/3-0097190

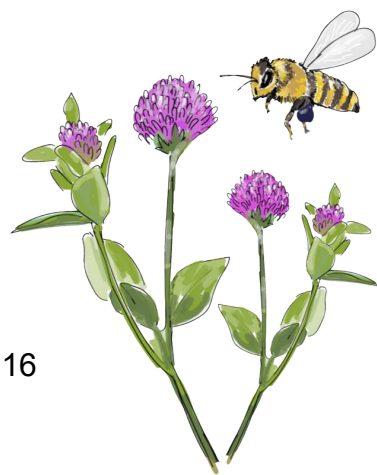
www.baeuerinnen-noe.at/nr/3-0097191

www.baeuerinnen-noe.at/nr/3-0097192

www.baeuerinnen-noe.at/nr/3-0097193

Anmeldeschluss:

17.2. und 24.2.2027



© LK NÖ, Eva Keil

Sommerkränze aus Kräutern & Blüten

In diesem Kurs lernen Sie aus frischen, saisonalen Kräutern und Blumen Ihren individuellen Kranz zu gestalten. Unter fachkundiger Anleitung werden die Grundlagen des Kranzbindens, der richtige Umgang mit Naturmaterialien sowie verschiedene Bindetechniken Schritt für Schritt vermittelt. Es wird gezeigt, wie Kräuter und Blumen harmonisch kombiniert und fachgerecht verarbeitet werden, sodass duftende, dekorative und haltbare Kränze entstehen. Neben praktischen Tipps zur Gestaltung und Materialauswahl steht vor allem das kreative Arbeiten mit natürlichen Materialien im Mittelpunkt – Vorkenntnisse sind nicht erforderlich.

Kursnummer: 3-0097117 und 3-0097118

Datum: So, 22.08.2027, 14 - 18 Uhr
Mo, 23.08.2027, 8 - 12 Uhr

Kursort: Blumen Gartler GmbH
Zwingendorf 70, 2063 Großharras

Kursbetreuung:
Kerstin Lust-Lachmann, Tel.: 0664/2114895

Kosten: € 60 Teilnahmebeitrag

Anzahl: min. 6 und max. 10 Personen

Anmeldung: online - ab sofort
www.baeuerinnen-noe.at/nr/3-0097117
www.baeuerinnen-noe.at/nr/3-0097118

Anmeldeschluss: 9.8.2027

Blitz-Make-Up Workshop

In wenigen Minuten zu mehr Ausstrahlung. Natürlich, schnell und einfach: Gemeinsam erarbeiten wir ein frisches Alltags-Make-up, das Ihre natürliche Schönheit unterstreicht. Durch die Unterstützung der erfahrenen Visagistin lernen Sie, Ihre Vorzüge gekonnt hervorzuheben und mit wenigen Handgriffen mehr Ausstrahlung zu gewinnen. Ideal für Schminkanfängerinnen und alle, die praktische Tipps für den Alltag suchen.

Anmeldung: online - ab sofort
www.baeuerinnen-noe.at/nr/3-0097742
www.baeuerinnen-noe.at/nr/3-0097859

Anmeldeschluss: 23.10.2026

Kursnummer: 3-0097742 und 3-0097859

Datum: Sa, 7.11.2026, 9.30 - 11:30 Uhr
Sa, 7.11.2026, 13 - 15 Uhr

Kursort: BBK Hollabrunn,
Sonnleitenweg 2a, 2020 Hollabrunn

Referentin: Cornelia Trisko

Kursbetreuung:
Desiree Brandl-Lirnberger,
Tel.: 0664/2378396

Kosten: € 45 Teilnahmebeitrag

Anzahl: min. 15 und max. 25 Personen

Mitzubringen: gerne eigene Schminkprodukte und Pinsel (nichts extra kaufen), einen Standspiegel wenn vorhanden

Workshop - Stilberatung

Ihr Stil sollte der Ausdruck Ihrer Persönlichkeit sein.

In einer Stilberatung erfahren Sie, wie Sie durch typgerechte Kleidung Ihr Erscheinungsbild positiv hervorheben und die Blicke dorthin richten, wo es für Sie angenehm ist.

Stilfindung: Was ist (mein) Stil und wie unterscheidet er sich?

Figur Analyse: Figurform (8 verschiedene!), Proportionen und Maßstab

Die Konfektionsgröße spielt keine Rolle!

Anmeldeschluss: 4.11. und 5.11.2026

Kursnummer: 3-0097133 und 3-0097132

Datum: Mi, 18.11.2026, 18 - 21 Uhr
Do, 19.11.2026, 18 - 21 Uhr

Kursort: Weinbaukompetenzzentrum Retz
Seeweg 2, 2070 Retz

Referentin: Sonja Hofbauer

Kursbetreuung:
Sandra Schifter, Tel.: 0664/8601889

Kosten: € 35 Teilnahmebeitrag

Anzahl: min. 7 und max. 10 Personen

Anmeldung: online - ab sofort
www.baeuerinnen-noe.at/nr/3-0097133
www.baeuerinnen-noe.at/nr/3-0097132

Sockenstricken

Endlich Socken stricken ohne Grübeln! Käppchen-Ferse & Bandspitze Schritt für Schritt lernen.

Die Ferse macht dir noch Kopfschmerzen? Die Spitze wird nicht so schön, wie du sie dir wünschst? In unserem Workshop zeigen wir dir ganz gemütlich und Schritt für Schritt, wie du eine Käppchen-Ferse und eine Bandspitze strickst.

Mitzubringen:

Nadelspiel und Sockenwolle (Material gegen Entgelt auch im Wollhaus erhältlich).

Zielgruppe:

Perfekt für alle, die schon anschlagen und einfache Maschen stricken können und nun den nächsten Schritt beim Sockenstricken machen möchten.

Kursnummer: 3-0096193 und 3-0096204

Datum: Di, 10.11.2026, 17 - 20 Uhr
Sa, 14.11.2026, 9 - 12 Uhr

Kursort: Wollhaus

Hauptstraße 17, 3720 Ravelsbach

Referentin: Susanne Prochazka

Kursbetreuung:

Martha Panholzer, Tel.: 0680/1119115

Kosten: € 30 Teilnahmebeitrag

Anzahl: min. 3 und max. 8 Personen

Anmeldung: online - ab sofort

www.baeuerinnen-noe.at/nr/3-0096193 und

www.baeuerinnen-noe.at/nr/3-0096204

Anmeldeschluss: 28.10.2026

Nähen für Anfänger

Nähen mit der Nähmaschine für Anfänger - Schritt für Schritt zu deinem ersten Nähprojekt!

Du möchtest endlich nähen lernen und dich an die Nähmaschine trauen? In unserem Anfänger-Workshop zeigen wir dir Schritt für Schritt, wie du sicher und mit Freude loslegst.

Jeder wird mit mindestens einem Werkstück fertig - zum Beispiel: Kräuterkissen, Polsterüberzug oder kleinem Turnbeutel.

Keine Grundkenntnisse erforderlich.

Mitzubringen:

Eigene Nähmaschine kann mitgebracht werden - im Wollhaus sind jedoch ausreichend Nähmaschinen vorhanden.

Kursnummer: 3-0096208 und 3-0096212

Datum: Di, 17.11.2026, 17 - 20 Uhr
Sa, 21.11.2026, 9 - 12 Uhr

Kursort: Wollhaus

Hauptstraße 17, 3720 Ravelsbach

Referentin: Susanne Prochazka

Kursbetreuung:

Martha Panholzer, Tel.: 0680/1119115

Kosten: € 40 Teilnahmebeitrag

Anzahl: min. 3 und max. 6 Personen

Anmeldung: online - ab sofort

www.baeuerinnen-noe.at/nr/3-0096208

www.baeuerinnen-noe.at/nr/3-0096212

Anmeldeschluss: 3.11. und 5.11.2026

Häkeln für Anfänger

Häkeln für Anfänger, Schritt für Schritt die Grundlagen lernen.

Du möchtest Häkeln von Grund auf lernen? In unserem Anfänger-Workshop zeigen wir dir Schritt für Schritt die wichtigsten Grundlagen, damit du mit Freude und Sicherheit loslegen kannst.

Gemeinsam üben wir Luftmaschen, feste Maschen und - je nach Fortschritt - auch schon Stäbchen. Außerdem zeigen wir dir, wie man eine Häkelschrift richtig liest. Inklusive Häkelgarn zum Üben.

Anmeldeschluss: 10.11. und 12.11.2026

Kursnummer: 3-0096205 und 3-0096207

Datum: Di, 24.11.2026, 17 - 20 Uhr
Sa, 28.11.2026, 9 - 12 Uhr

Kursort: Wollhaus

Hauptstraße 17, 3720 Ravelsbach

Referentin: Susanne Prochazka

Kursbetreuung:

Martha Panholzer, Tel.: 0680/1119115

Kosten: € 35 Teilnahmebeitrag

Anzahl: min. 3 und max. 8 Personen

Anmeldung: online - ab sofort

www.baeuerinnen-noe.at/nr/3-0096205

www.baeuerinnen-noe.at/nr/3-0096207

Erste Hilfe - Auffrischkungskurs



Wir alle wissen, wie schnell es zu Unfällen oder Verletzungen kommen kann. Gerade in stressigen Zeiten mit Arbeitsspitzen, wo man mehrere Dinge gleichzeitig im Kopf hat, leidet oft die Arbeitssicherheit.

Kompakt in 4 Stunden wiederholen wir die gängigsten Notfälle im Umfeld der Landwirtschaft und des alltäglichen Lebens, ...

... weil meine Hilfe wichtig ist!

... wenn ich meine Reaktion trainiere, den Unterschied leisten kann um jemanden optimal versorgen zu können und womöglich ein Leben zu retten!

... weil der Erste Hilfe Kurs vom Führerscheinkurs unter Umständen schon ein paar mehr Jahre her ist!

... weil ein Notfall jede:n von uns betreffen kann!

... weil ich mit dem Fresh up Kurs in kurzer Zeit eine kompakte und umfassende, auf unsere Bedürfnisse zugeschnittene Auffrischung haben kann!

Hinweis: Im Anschluss an den 4-stündigen Übungsworkshop erhalten die Teilnehmenden ein Zertifikat.

Erste Hilfe Kompakt – Auffrischung in 4 Stunden

Kursnummer: 3-0097116

Datum: Sa, 24.10.2026, 9 - 13 Uhr

Kursort:

Rotes Kreuz Bezirksstelle Hollabrunn, Robert Löffler Straße 21/30, 2020 Hollabrunn

Kursbetreuung: Lisa Mühlbauer, Tel.: 0660/4828180

Kosten: € 65 Teilnahmebeitrag

Anzahl: min. 6 und max. 16 Personen

Anmeldung: online - ab sofort

www.baeuerinnen-noe.at/nr/3-0097116

Anmeldeschluss: 9.10.2026

Erste Hilfe Fresh Up - "Mach dich fit in Erste Hilfe"

Kursnummer: 3-0097087

Datum: Fr, 12.3.2027, 18 - 22 Uhr

Kursort: Genussladen Dommaier, 2043 Großnondorf 78

Kursbetreuung: Anna Dommaier, Tel.: 0664/73757894

Kosten: € 65 Teilnahmebeitrag

Anzahl: min. 10 und max. 18 Personen

Anmeldung: online - ab sofort

www.baeuerinnen-noe.at/nr/3-0097087

Anmeldeschluss: 26.2.2027

Natur und Genuss

Fleisch verstehen. Zerlegen. Verwerten. - Praxiskurs zur fachgerechten Fleischzerlegung

In diesem vierstündigen Praxiskurs vermittelt ein Fachlehrer der Landesberufsschule für Fleischer in Hollabrunn fundiertes Wissen rund um die professionelle Fleischzerlegung. Im Mittelpunkt steht die fachgerechte Zerlegung eines Schweines in der Praxis. Ergänzend erhalten die Teilnehmerinnen theoretische Einblicke in die Zerlegung des Rindes. Gemeinsam werden die einzelnen Fleischteile definiert, ihre Verwendung besprochen und das fachlich richtige Zuschneiden praxisnah geübt. Der Kurs bietet wertvolles Wissen für alle, die Fleisch besser verstehen, fachgerecht verarbeiten und optimal verwerten möchten.

Kursnummer: 3-0097104

Datum: Sa, 14.11.2026, 8 - 12 Uhr

Kursort: LBS für Fleischerei
Sonnleitenweg 2b, 2020 Hollabrunn

Referent: Mst. Dominik Stiefsohn, BEd

Kursbetreuung:

Barbara Pletzer, Tel.: 0676/9544810

Kosten: € 115 Teilnahmebeitrag

Mitzubringen:

weißes Schuhwerk, weiße Bekleidung und Messer

Anzahl: min. 4 und max. 6 Personen

Anmeldung: online - ab sofort
www.baeuerinnen-noe.at/nr/3-0097104

Anmeldeschluss: 28.10.2026

Gärten mit Zukunft - naturnah, klimafit und blühend

Sie möchten Ihren Garten neu anlegen oder bestehende Flächen zeitgemäß und pflegeleicht gestalten?

In diesem Vortrag erhalten Sie wertvolle Tipps zur Planung und Gestaltung eines Gartens, der nicht nur schön aussieht, sondern auch den Herausforderungen des Klimawandels gerecht wird. Erfahren Sie, welche Pflanzen mit Trockenheit gut zurechtkommen, wie harmonische Pflanzengruppen entstehen und wie Sie Ihren Garten so gestalten, dass vom Frühling bis in den Herbst stets etwas blüht. Darüber hinaus erfahren Sie, welche Leistungen der Maschinenring Hollabrunn-Horn rund um die Gartengestaltung anbietet – von der Planung bis zur Umsetzung.

Kursnummer: 3-0097095

Datum: Di, 19.1.2027, 18 - 21 Uhr

Kursort: BBK Hollabrunn
Sonnleitenweg 2a, 2020 Hollabrunn

Referent: Maschinenring Hollabrunn-Horn

Kursbetreuung:

Barbara Pletzer, Tel.: 0676/9544810

Kosten: € 10 Teilnahmebeitrag

Anzahl: min. 6 und max. 20 Personen

Anmeldung: online - ab sofort
www.baeuerinnen-noe.at/nr/3-0097095

Anmeldeschluss: 5.1.2027



Maschinenring
Hollabrunn-Horn



© LK NÖ, Eva Keil

Obstbäume im Hausgarten richtig schneiden

Erlernen Sie unter fachkundiger Anleitung die wichtigsten Grundlagen des Winterschnitts. Im Praxiskurs erfahren Sie, welche Äste entfernt werden, wie eine stabile Baumkrone aufgebaut wird und wie der richtige Schnitt Gesundheit, Wachstum und Ertrag Ihrer Obstbäume nachhaltig fördert. Ideal für Einsteigerinnen und alle, die ihr Wissen auffrischen möchten.

Anmeldeschluss: 1.2.2027

Kursnummer: 3-0097107

Datum: Mo, 15.02.2027, 13 - 17 Uhr

Kursort: Weinbau Pletzer
Kreuzgasse 15, 2054 Haugsdorf

Referent: Obstbaumschule Schreiber

Kursbetreuung:
Bettina Dam, Tel.: 0664/1469040

Kosten: € 46 Teilnahmebeitrag

Anzahl: min. 8 und max. 12 Personen

Anmeldung: online - ab sofort
www.baeuerinnen-noe.at/nr/3-0097107

Weinsensorik - Seminar

In diesem Seminar lernen Sie die Grundlagen der Weinsensorik kennen. Sie erfahren, wie Weine mit den Sinnen beurteilt werden und welche Begriffe in der Weinwelt verwendet werden. Ziel ist es, Weinbeschreibungen besser zu verstehen, bei Verkostungen sicher mitreden zu können und die Vielfalt der Weine bewusster wahrzunehmen.

Anhand ausgewählter regionaler Weine aus Österreich werden die sensorischen Merkmale von Wein gemeinsam verkostet und besprochen. Der Kurs bietet einen unkomplizierten Einstieg in die Welt der Weinsensorik und vermittelt wertvolles Wissen für den Alltag und den Austausch rund um das Thema Wein.

Kursnummer: 3-0097108

Datum: Mo, 8.3.2027, 18 - 21 Uhr

Kursort: Weinbaukompetenzzentrum Retz
Seeweg 2, 2070 Retz

Referent: DI Florian Hanousek

Kursbetreuung:
Lucia Steindl, Tel.: 0664/9501318

Kosten: € 27 Teilnahmebeitrag

Anzahl: min. 6 und max. 18 Personen

Anmeldung: online - ab sofort
www.baeuerinnen-noe.at/nr/3-0097108

Anmeldeschluss: 22.2.2027

Erntefrisch ins Glas - Gemüseverarbeitung in Theorie und Praxis

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

Kursnummer: 3-0096353

Datum: Fr, 9.4.2027, 14 - 20 Uhr

Kursort: BBK Hollarbunn
Sonnleitenweg 2a, 2020 Hollabrunn

Referentin: Cordula Klaffner, BA MA BEd

Kursbetreuung:
Maria Ecker, Tel.: 0650/4167955

Kosten: € 25 Teilnahmebeitrag

Anzahl: min. 10 und max. 15 Personen

Anmeldung: online - ab sofort
www.baeuerinnen-noe.at/nr/3-0096353

Anmeldeschluss: 26.3.2027

KI & Social Media

KI - Verstehen und Hinterfragen

Künstliche Intelligenz (KI), Algorithmen und Daten begegnen uns heute überall. Oft wirken sie neutral und objektiv, doch hinter ihrer Entwicklung stehen viele Entscheidungen von Menschen. In diesem Kurs erfahren Sie, wie KI funktioniert und welche Auswirkungen sie auf unseren Alltag hat. Dabei werden nicht nur die technischen Grundlagen erklärt, sondern auch soziale, wirtschaftliche und ökologische Aspekte beleuchtet.

Eine Anmeldung ist nicht erforderlich.
Alle Interessierten sind herzlich eingeladen, einfach vorbeizukommen und teilzunehmen.

Kursnummer: 3-0097262

Datum: Mo, 25.01.2027, 18.30 - 20 Uhr

Kursort: Bücherei Zellerndorf
2051 Zellerndorf 269

Referent: DI Fabian Fischer, BSc MA

Kursbetreuung:
Christina Löscher, Tel.: 0699/19259961

Kosten: kostenlos

Die Veranstaltung wird vom Bildungscampus Zellerndorf und Bildung hat Wert organisiert.



Let's Talk Social Media - Das 1x1 der Story Gestaltung

Social Media muss nicht kompliziert oder zeitaufwendig sein. In diesem praxisnahen Workshop lernst du anhand vieler Beispiele und direkt am Smartphone, wie du Instagram Stories einfach, ansprechend und effizient gestaltest. Mit praktischen Tipps, leicht umsetzbaren Hacks und jeder Menge Aha-Momenten gewinnst du mehr Sicherheit im Umgang mit der App und sparst dir künftig wertvolle Zeit.

Egal, ob für dein Unternehmen, deinen Verein oder dein persönliches Profil – nach dem Workshop weißt du genau, wie du Stories erstellst, die professionell wirken und gerne angesehen werden.

Kursnummer: 3-0097422

Datum: Mi, 16.12.2026, 18.30 - 21.30 Uhr

Kursort: BBK Hollabrunn
Sonnleitenweg 2a, 2020 Hollabrunn

Referentin: Julia Wohlmuth

Kursbetreuung:
Desiree Lirnberger-Brandl,
Tel.: 0699/2378396

Kosten: € 40 gefördert, € 100 ungefordert

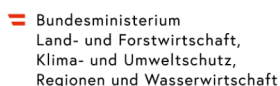
Anzahl: min. 12 und max. 20 Personen

Anmeldung: online - ab sofort
www.baeuerinnen-noe.at/nr/3-0097422

Anmeldeschluss: 2.12.2026

Für Seminarbäuer:innen und Schule am Bauernhof wird dieser Kurs mit drei Weiterbildungsstunden angerechnet.

Mit Unterstützung von Bund, Land und Europäischer Union



Gemeinschaft leben

Frühstück mit Sinn: Kinder in der Pubertät

Bei einem genussvollen Frühstück widmen wir uns diesem besonderen Lebensabschnitt: **Der Pubertät – zwischen Augenrollen, Gefühlschaos und Loslassen**

Plötzlich ist alles anders: Stimmungsschwankungen, Diskussionen und der Wunsch nach mehr Freiheit gehören auf einmal zum Familienalltag. Doch was passiert eigentlich während der Pubertät – und wie können Eltern ihre Kinder gut durch diese aufregende Zeit begleiten? Der Kurs gibt Einblicke in die Gefühls- und Gedankenwelt von Jugendlichen und vermittelt praktische Impulse für einen entspannten Umgang mit Konflikten, Grenzen und dem zunehmenden Loslassen. Für mehr Verständnis, Verbindung und Gelassenheit im Familienalltag.

Kursnummer: 3-0097828

Datum: Sa, 27.2.2027, 9 - 11.30 Uhr

Kursort: BBK Hollabrunn, Sonnleitenweg 2a, 2020 Hollabrunn

Referentin: Lena Appel, BSc

Kursbetreuung:

Magdalena Rohringer, Tel.: 0664/9464014

Kosten: € 25 Teilnahmebeitrag

Anzahl: min. 15 und max. 40 Personen

Anmeldung: online - ab sofort

www.baeuerinnen-noe.at/nr/3-0097828

Anmeldeschluss: 12.2.2027

Jungbäuerinnentag

Beim diesjährigen Tag für alle jungen Frauen im ländlichen Raum erwarten euch zwei spannende und praxisnahe Themen. Lena Appel gibt wertvolle Impulse zu **Achtsamkeit und Selbstfürsorge** speziell für Frauen und Mütter. Denn die vielfältigen Aufgaben zwischen Familie, Hof und Beruf machen es oft nicht leicht, auch auf die eigenen Bedürfnisse zu achten.

Anschließend zeigt Sophie Raschbauer-Kellner, wie **Sensory Play** mit einfachen Materialien zu Hause umgesetzt werden kann und welche positiven Auswirkungen diese spielerische Beschäftigungsform auf die Entwicklung von Kindern hat. Neben den fachlichen Vorträgen bietet die Veranstaltung die Möglichkeit, sich mit anderen jungen Frauen auszutauschen, Erfahrungen zu teilen und neue Kontakte zu knüpfen.

Schülerinnen der LFS Hollabrunn bieten die Betreuung Ihrer Kinder an.

Wichtig: Bei der Anmeldung das Geburtsjahr der Kinder bekanntgeben!

Im Preis inbegriffen ist eine Kaffeejause bzw. eine Jause für die Kinder.

Kursnummer: 3-0097314

Datum: Di, 9.3.2027, 14 - 17 Uhr

Kursort: BBK Hollabrunn, Sonnleitenweg 2a, 2020 Hollabrunn

Referentinnen:

Lena Appel BSc und Sophie Raschbauer-Kellner

Kursbetreuung:

Magdalena Rohringer, Tel.: 0664/9464014

Kosten: € 10 Teilnahmebeitrag

Anzahl: min. 15 und max. 40 Personen

Anmeldung: online - ab sofort

www.baeuerinnen-noe.at/nr/3-0097314

Anmeldeschluss: 23.2.2027

Altbäuerinnentag

Ein besonderer Nachmittag, bei dem Wiedersehen, Gemütlichkeit und gute Stimmung im Mittelpunkt stehen.

Bei Kaffee und Kuchen genießen wir die Leseproben eines waschechten Weinviertlers – dem pensionierten Rechtsanwalt Dr. Martin Neid aus Obersdorf.

Seit seiner Jugend ist er schauspielerisch tätig und beschäftigt sich in seinen zahlreichen Büchern mit der Weinviertler Kultur, den Eigenheiten der Region und seinen Bewohner. Einfach zurücklehnen und schmunzeln!

Kursnummer: 3-0097715

Datum: Do, 19.11.2026, 14 - 17 Uhr

Kursort:

BBK Hollabrunn,
Sonnleitenweg 2a, 2020 Hollabrunn

Referent: Dr. Martin Neid

Kursbetreuung:

Liane Bauer, Tel.: 0650/5470159

Kosten: € 10 Teilnahmebeitrag
(wird vor Ort einkassiert)

Anzahl: min. 20 und max. 100 Personen

Anmeldung: online - ab sofort
www.baeuerinnen-noe.at/nr/3-0097715

Afterwork mit den Bäuerinnen - Zeit für uns!

Afterwork in der Rebschule Schmid

Ein Blick hinter die Kulissen der Rebveredelung: Wir besuchen die Rebschule Schmid in Hadres und schauen direkt beim Veredeln der Reben zu. Dabei erfahren wir, wie aus Unterlage und Edelreis eine neue Rebe entsteht und warum dieser Arbeitsschritt für den Weinbau so entscheidend ist.

Danach heißt es: zurücklehnen, miteinander plaudern und den Abend bei einem Glas Wein gemütlich ausklingen lassen.

Kursnummer: 3-0097861

Datum: Di, 3.11.2026, 18.30 - 21 Uhr

Kursort: Rebschule Schmid

Volksschulsiedlung 13, 2061 Hadres

Kursbetreuung:

Elisabeth Pall-North, Tel.: 0664/5955421

Kosten: € 20 Teilnahmebeitrag

Anzahl: min. 8 und max. 25 Personen

Anmeldung: online - ab sofort
www.baeuerinnen-noe.at/nr/3-0097861

Anmeldeschluss: 20.10.2027

Afterwork durch das kulinarische Hohenwarth

Nach einem Sektempfang gibt uns Tina Hofinger Einblicke in Hofinger's Hofladen, wo das Angebot von Wein, Säften, Marmeladen, Käse aus dem Bregenzer Wald, Nudelvariationen über Erdäpfel bis zu Tischlerarbeiten ihres Vaters reicht.

Anschließend lädt Winzerin Mirjam Schwinner nach einem kleinen Spaziergang ein, ihren Betrieb näher kennenzulernen. Nach Besichtigung des Weinkellers und dem neu errichteten Flaschenlager lädt die Winzerin zu einer gemütlichen Verkostung mit einer kleinen Jause, bei der diese Veranstaltung ihren Ausklang findet.

Kursnummer: 3-0097119

Datum: Do, 15.4.2027, 18.30 - 21 Uhr

Kursort:

Weingut Hofinger,
Hauptstraße 62, 3472 Hohenwarth

Weingut Mirjam und Martin Schwinner,
Hauptstraße 28, 3472 Hohenwarth

Kursbetreuung:

Mirjam Schwinner, Tel.: 0664/5149032

Kosten: € 20 Teilnahmebeitrag

Anzahl: min. 10 und max. 25 Personen

Anmeldung: online - ab sofort
www.baeuerinnen-noe.at/nr/3-0097119

Anmeldeschluss: 1.4.2027

Afterwork bei Hof-Erlebnis "Wia daham"

Freu dich auf einen fruchtigen Spritzer-Empfang und eine spannende Besichtigung unseres Hofladens mit Einblick in unseren Verarbeitungsraum. Gemeinsam machen wir einen Rundgang durch unseren Gemüsegarten und erzählen dir Wissenswertes über unsere Wurmfarm. Dabei gibt es noch vieles mehr rund um unseren Hof und unsere Produkte zu entdecken. Natürlich darf auch das gemütliche Beisammensein nicht fehlen – bei Schmankerl aus unserem Hofladen lassen wir den gemeinsamen Abend genussvoll ausklingen.

Kursnummer: 3-0097896

Datum: Do, 20.5.2027, 18 - 20 Uhr

Kursort:

"Wia Daham" Hofladen
Ernstbrunnerstraße 102,
2032 Enzersdorf im Thale

Kursbetreuung:

Rosa Plösch, Tel.: 0664/9178368

Kosten: € 20 Teilnahmebeitrag

Anzahl: min. 10 und max. 25 Personen

Anmeldung: online - ab sofort

www.baeuerinnen-noe.at/nr/3-0097896

Anmeldeschluss: 5.5.2027

Afterwork am Biohof Schifter

Gemeinsam machen wir einen Spaziergang durch unsere Plantagen und zeigen euch, wo unsere Apfelbäume wachsen und wie wir sie pflegen.

Hast du schon einmal ein Apfel-Sortierband gesehen oder weißt du, wie ein Apfellager funktioniert? Ebenso werfen wir einen Blick in unsere Verarbeitungsräume, wo unsere Säfte entstehen.

Natürlich zeigen wir euch auch unseren Hofladen, in dem unsere vielfältigen Produkte zu finden sind. In gemütlicher Runde verkosten wir anschließend gemeinsam unsere Apfelprodukte – vom frischen Apfel über knusprige Apfelchips bis hin zu Apfelmost und Apfelfrizzante.

Kursnummer: 3-0097134

Datum: Do, 17.06.2027, 18.30 - 21 Uhr

Kursort:

Biohof Schifter, Rafing 20, 3741 Pulkau

Kursbetreuung:

Christina Löscher, Tel.: 0699/19259961

Kosten: € 25 Teilnahmebeitrag

Anzahl: min. 15 und max. 30 Personen

Anmeldung: online - ab sofort

www.baeuerinnen-noe.at/nr/3-0097134

Anmeldeschluss: 3.6.2027

Wanderung

Winterwanderung zum Gipfel des Manhartsberges

Ausgangspunkt unserer winterlichen Wanderung ist das verträumte Örtchen Kleinburgstall, wo wir uns am Ende unserer Tour auf ein gemütliches Beisammensein im Gasthaus Fletzer freuen dürfen. Warm angezogen erreichen wir nach der ca. zweistündigen Wanderung das Gipfelkreuz des Manhartsberges, das auf 537m Seehöhe errichtet wurde. Genießen wir gemeinsam die winterliche Landschaft, die tolle Aussicht auf dem Weg, der zum Teil entlang des Wildschweingatters führt und freuen wir uns auf den erwärmenden Ausklang beim "Karli"!

Bitte auf festes Schuhwerk und wettergerechte Kleidung achten. Bei Schlechtwetter wird die Wanderung verschoben!

Kursnummer: 3-0097832

Datum: Sa, 20.02.2027, 13.45 - 16 Uhr

Treffpunkt: 13.45 Uhr beim Parkplatz
Gasthaus Fletzer, 3713 Kleinburgstall 6

Kursbetreuung:

Elisabeth Anker, Tel.: 0664/5049315

Kosten: kostenlos

Anzahl: min. 8 Personen

Anmeldung: online - ab sofort

www.baeuerinnen-noe.at/nr/3-0097832

Anmeldeschluss: 5.2.2027

Veranstaltungen

Musicalfahrt "Maria Theresia" im Ronacher

Maria Theresia – Das Musical

Dieses epische Werk erzählt die faszinierende Geschichte und das Vermächtnis einer der einflussreichsten Monarchinnen des 18. Jahrhunderts – ein lebendiges Porträt von Macht, Leidenschaft und historischem Wandel.

Epische Dramatik: kraftvolle Musik und spannende Story

Das opulente Musical vereint monumentale Dramatik mit modernem Sound, pulsierende Beats mit eindringlichen Lyrics. Zeitlose Geschichte trifft auf zeitgemäße Inszenierung und schafft ein mitreißendes Bühnenerlebnis voller Energie und Überraschungen. Mit dieser spektakulären Produktion setzen wir ein kraftvolles Statement und der legendären Herrscherin ein Denkmal – jung, dynamisch und absolut unverwechselbar.

Abfahrt:

16.10 Uhr Ravelsbach, Hauptplatz

16.20 Uhr Gr.Meiseldorf, Mantler

16.30 Uhr Ziersdorf, Hauptplatz

16.35 Uhr Kl.Wetzdorf, Bushaltestelle B4

Musicalbeginn: 18.30 Uhr

Kursnummer: 3-0095699

Datum: Di, 16.02.2027, 16.10 - 23 Uhr

Kursbetreuung: Dagmar Roch, Tel.: 0664/73521414

Kosten: € 115 Musicaltickets und Buskosten

Anzahl: min. 50 und max. 62 Personen

Anmeldung: online - ab sofort - www.baeuerinnen-noe.at/nr/3-0095699

Anmeldeschluss: 11.11.2026

Tag der Bäuerin im Gebiet Hollabrunn

Datum: Freitag, 8.1.2027, ab 16 Uhr

Ort: BBK Hollabrunn, Sonnleitenweg 2a, 2020 Hollabrunn

Tag der Bäuerin im Gebiet Ravelsbach

Datum: Dienstag, 26.1.2027, ab 15.30 Uhr

Ort: Gemeinde- und Kulturzentrum Hohenwarth, Weinviertler Straße 5, 3472 Hohenwarth

Tag der Bäuerin im Gebiet Retz

Datum: Donnerstag, 25.2.2027, ab 16 Uhr

Ort: Sonnenheuriger Schleinzler, Weinberggasse 120, 2074 Unterretzbach

Tag der Bäuerin im Gebiet Haugsdorf

Datum: Donnerstag, 4.3.2027, ab 15 Uhr

Ort: Landhotel Schustermühle, Seefeld 59-60, 2062 Seefeld

Landjugendball Haugsdorf

Datum: Dienstag, 5.1.2027, Einlass ab 19.30 Uhr, Eröffnung 20.30 Uhr

Ort: Grenzlandhalle Hadres

Sockenball im Gebiet Retz

Datum: Freitag, 15.1.2027, Einlass ab 19 Uhr, Eröffnung 20 Uhr

Ort: Stadtsaal Pulkau, 3741 Pulkau

Bezirksbauernball Hollabrunn

Datum: Samstag, 16.1.2027, Einlass ab 19.30 Uhr, Eröffnung 20.30 Uhr

Ort: Stadtsaal Hollabrunn

Hoffest der LFS Hollabrunn & Trachtenflohmarkt der Bäuerinnen

Datum: Mittwoch, 5.5.2027

Ort: LFS Hollabrunn, Sonnleitenweg 2, 2020 Hollabrunn

ZSAMM KEMMA. ZSAMM REDN. ZSAMM HALTN.

Netzwerktreffen der Bäuerinnen im Bezirk Hollabrunn

Kursnummer: 3-0097941

Datum: Freitag, 19.2.2027, ab 17 Uhr

Veranstaltungsort: BBK Hollabrunn, Sonnleitenweg 2a, 2020 Hollabrunn

Kosten: € 25 Teilnahmebeitrag (wird vor Ort einkassiert)

Anmeldung: online – ab sofort www.baeuerinnen-noe.at/nr/3-0097941

Anmeldeschluss: 5.2.2027

Bergauf. Bergab. Gemeinsam Stark. - Mentale Stärke im herausfordernden Alltag.

Beim diesjährigen Netzwerktreffen der Bäuerinnen und Frauen im ländlichen Raum steht die mentale Stärke im herausfordernden Alltag im Mittelpunkt.

Extremradsportlerin und Mentaltrainerin **Elena Roch** gibt uns wertvolle Impulse, wie wir auch in stressigen Zeiten den Kopf oben behalten, Herausforderungen meistern und unsere eigenen Kräfte bewusst einsetzen können.

Beim anschließenden Netzwerken mit kulinarischen Schmankerln lassen wir den Abend gemütlich ausklingen.

Freut euch auf einen gemeinsamen Abend voller Inspiration und Austausch.



Die Bäuerinnen.

WhatsApp-Kanal der Bäuerinnen NÖ

Jetzt kostenlos abonnieren und immer top informiert sein!



WhatsApp muss im Vorfeld auf dem Handy installiert sein.

Rechts oben **Abonnieren** anklicken.

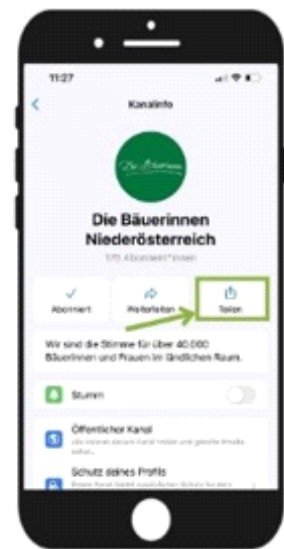
Aktiviere die **Glocke**, um Benachrichtigungen zu erhalten.

Bäuerinnen-Logo anklicken und mit **"Weiterleiten"** den Kanal mit Freunden und Kolleginnen teilen.

QR-Code mit der Handykamera scannen, WhatsApp und "Link öffnen" anklicken.



<https://bit.ly/Baeuerinnen-WhatsApp>



Bleiben wir in Kontakt

