

Bildungsprogramm 2026/2027

Die Bäuerinnen und Frauen im ländlichen Raum in den Bezirken Baden und Mödling



INTERNATIONALES JAHR DER
BÄUERIN & LANDWIRTSIN
2026

50 Jahre *Die Bäuerinnen*
1976-2026
Niederösterreich
Wo Gemeinschaft wurzelt & Zukunft wächst



©BBK Baden und Mödling

Mit freundlicher Unterstützung von:



Impressum:

Eigentümerin, Herausgeberin und Verlegerin: Bezirksbauernkammern Baden & Mödling
Pfaffstättner Straße 3, 2500 Baden in Zusammenarbeit mit
„Die Bäuerinnen und Frauen im ländlichen Raum im Bezirk Baden und im Bezirk Mödling“
Tel.: 05 0259 40200, E-Mail: office@baden.lk-noe.at, www.baeuerinnen-noe.at

Für den Inhalt verantwortlich:

Bezirksbäuerin Irene Pechhacker – Baden, Bezirksbäuerin Melanie Gausterer – Mödling

Redaktion und Gestaltung: Sabine Fröhlich, Zita Schoys Redaktionsschluss: 30. Juni 2026

Fotos: Bezirksbauernkammern Baden & Mödling,

Titelfoto: Bezirksbauernkammern Baden & Mödling

Druck: Hauseigene Druckerei

Termin-, Orts- und Programmänderungen vorbehalten!

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

BLEIBEN WIR IN KONTAKT



Vorwort

Kammerobmann Mödling
Hannes Schabbauer
Bezirksbäuerin Mödling
Melanie Gausterer
Bezirksbäuerin Baden
Irene Pechhacker
Kammerobmann Baden
Johann Krammel



Liebe Bäuerinnen, liebe Winzerinnen, liebe Frauen im ländlichen Raum!

Ein ereignisreiches, inspirierendes und erfolgreiches Bildungsjahr liegt hinter uns. Mit großem Stolz und viel Freude dürfen wir auf eine echte Premiere zurückblicken: Unser erstes gemeinsam gestaltetes Kursprogramm war ein voller Erfolg! Der Zusammenschluss und die enge Zusammenarbeit zwischen den Bezirken Baden und Mödling haben gezeigt, wie viel Kraft, Kreativität und Gemeinschaftsgeist in unserem Netzwerk stecken. Getragen wurde dieser Erfolg von unserem starken Leitbild, das uns täglich begleitet: Gemeinsam, engagiert und vielseitig.

Durch eure rege Teilnahme, den bereichernden Austausch und das gemeinsame Lernen haben wir bewiesen, wie lebendig und zukunftsorientiert der ländliche Raum ist. Ein herzliches Dankeschön gilt jeder Einzelnen von euch, die diese erste gemeinsame Saison mit Leben gefüllt hat.

Das Jahr 2026 ist für uns alle ein ganz besonderes, historisches Jahr, in dem wir gleich zwei bedeutende Meilensteine feiern dürfen:

Zum einen blicken wir voller Stolz auf 50 Jahre Bäuerinnen in Niederösterreich zurück – ein großartiges Jubiläum, das zeigt, wie tief verwurzelt und gleichzeitig zukunftsweisend die Arbeit der Frauen in unserer Heimat ist. Zum anderen wurde 2026 von den Vereinten Nationen zum Internationalen Jahr der Bäuerin ausgerufen. Weltweit steht in diesen Monaten die unschätzbare Leistung der Frauen im ländlichen Raum im Scheinwerferlicht. Es geht darum, Frauen auf der ganzen Welt zu stärken, ihre Leistungen sichtbar zu machen und ihre Rolle für die Gesellschaft und die Landwirtschaft zu würdigen.

Genau in diesem feierlichen Geist präsentieren wir euch das brandneue Kurs- und Bildungsprogramm für die Saison 2026/27.

Wir haben uns wieder ins Zeug gelegt, um einen bunten Mix auf die Beine zu stellen, der perfekt auf eure Bedürfnisse abgestimmt ist. Ob persönliche Weiterentwicklung, praktisches Know-how für den Betrieb, kreative Auszeiten oder kulinarische Inspirationen – unser Programm spiegelt genau das wider, was uns ausmacht: Es ist vielseitig und bietet Raum für uns so wichtige Treffen und Netzwerken.

Wir laden euch herzlich ein, durch das neue Programm zu blättern, euch inspirieren zu lassen und die Gemeinschaft der Frauen im ländlichen Raum weiter zu stärken.

Wir freuen uns auf ein Wiedersehen und viele gemeinsame, lehrreiche Stunden im Bildungsjahr 2026/27!

Herzliche Grüße,

Irene Pechhacker und Melanie Gausterer

Alles da, ganz nah.

UNSER

X LAGERHAUS

Wiener Becken

Lagerhaus
Agrar



Lagerhaus
Baustoffe



Lagerhaus
Energie



Lagerhaus
Bau & Garten



Lagerhaus
Technik



Lagerhaus
Wein & Obstbau



Seit mehr als 125 Jahren ist das **Lagerhaus Wiener Becken** Nahversorger, bedeutsamer Arbeitgeber und regionaler Wirtschaftspartner. In unseren Geschäftsfeldern Agrar, Bau & Garten, Baustoffe, Bauservice, Energie, Technik und Weinbau dürfen wir uns zu den führenden Unternehmen in der Region zählen.

Raiffeisen-Lagerhaus Wiener Becken eGen

Zentrale Ebreichsdorf

Bahnstraße 29 • 2483 Ebreichsdorf

Tel. 02254/72501 • E-Mail: ebreichsdorf@wienerbecken.rlh.at

**Au am Leithaberge, Ebreichsdorf, Gramatneusiedl, Guntramsdorf, Himberg,
Kottingbrunn, Leithaprodersdorf, Mannersdorf, Tattendorf**

Inhaltsverzeichnis

Keramik Workshop.....	6
K&K: Regionale Hülsenfrüchte - klein, knackig & ganz viel Power.....	7
Nähen für Anfänger - Mit Upcycling kreativ in die Welt des Nähens einsteigen.....	7
Pilates & Breathwork.....	8
Karlskirche - eines der beeindruckendsten Barockbauwerke Wiens und Adventmarkt Besuch.....	8
Stoffdruck mit Holzmodeln.....	9
Schwammerl-Society-Edelpilze kennenlernen und stilvoll genießen.....	9
K&K: Fische aus heimischen Gewässern - schnell & kreativ gekocht.....	10
K&K: Erdäpfelkreationen.....	10
K&K: Fische aus heimischen Gewässern - schnell & kreativ gekocht.....	11
K&K: Joghurt, Topfen & Co - einfach selbstgemacht.....	12
Keramik Workshop.....	12
K&K: Mund.Werk - Fingerfood & kleine Köstlichkeiten für jeden Anlass.....	13
K&K: Pizzaflitzer für Kids!.....	13
Gemeinsam stark gegen Gewalt - Vortrag zu Zivilcourage & praktischer Selbstverteidigung.....	14
Bärlauch - Workshop.....	14
Natur im Garten - Nützlinge - Fleißige Helfer im Garten.....	15
K&K: Palatschinken, Waffeln & Co - kinderleicht selbstgemacht.....	15
Grätzlspaziergang im Alsergrund - Servitenviertel.....	16
Hausgartl VI - Wintergemüse.....	16
Die Pecherei - altes Handwerk und Hausmittel aus Pech.....	17
Programmvorschau Baden.....	17/18
K&K: Muffins - kinderleicht selbstgemacht.....	19
K&K: Burgerparty für Kids.....	19
Schnittblumen vom Feld und Garten für die Dekoration.....	20
K&K: Brauchtumsgebäck 1 - Striezel & Co.....	20
Erntefrisch ins Glas - Gemüseverarbeitung in Theorie und Praxis.....	21
K&K: Regionale Hülsenfrüchte - klein, knackig & ganz viel Power.....	21
K&K: Joghurt, Topfen & Co - einfach selbstgemacht.....	22
Wenn die Stadt schlafen geht ... zieht der Nachtwächter seine Runden.....	23
Schwammerl-Society - Edelpilze kennenlernen und stilvoll genießen.....	23
K&K: Fische aus heimischen Gewässern - schnell & kreativ gekocht.....	24
Hausgartl III - Das Nutzgartenjahr für Expert:innen.....	24
Gemeinsam stark gegen Gewalt - Vortrag zu Zivilcourage & praktischer Selbstverteidigung.....	25
Instagram.....	25
Altes Wissen neu entdecken - Kräuterwanderung.....	26
Gemeinsam losgehen - ganz nach dem Motto: wenn, dann aber richtig!.....	26
Programmvorschau Mödling.....	27
Landesweite Termine für Funktionärinnen.....	27
Schulaktionstage der Bäuerin.....	27
Bildungsmanagement.....	28
Bäuerinnen-Projekt "Für a guats Miteinander bei uns am Land".....	28
Digitale Abwicklungsmethode für Bäuerinnenkurse und -veranstaltungen	29
Meilensteine Bildungsprogramm-Erstellung	30
Das LFI Niederösterreich	31
Lebensqualität Bauernhof	32
Allgemeine Geschäftsbedingungen.....	33

Bäuerinnen und Frauen im ländlichen Raum im Bezirk Baden

Keramik Workshop

Zielgruppe:

Alle Bäuerinnen-Mitglieder im Bezirk Baden und alle interessierten Frauen und Männer aus ganz NÖ.

Kursinhalt:

Dieser Töpferkurs bietet die ideale Gelegenheit, in die Welt des Töpfern einzutauchen und sich kreativ auszu-
leben. Unter fachkundiger Anleitung erlernen die Teilnehmer grundlegende Techniken wie das Formen von Ton und das Gestalten eigener Keramiken. Von Tassen über Schalen bis hin zu Dekokugeln - den gestalterischen Möglichkeiten sind kaum Grenzen gesetzt. Töpfern fördert nicht nur die Kreativität, sondern wirkt auch entspannend und hilft, den Alltagsstress hinter sich zu lassen. Beim zweiten Kurs werden die Tonfiguren bemalt und glasiert. Danach kommen die Kunststücke noch in den Brennofen. Abgeholt können die einzigartigen, handgefertigten Stücke nach Absprache mit der Referentin. Ein besonderes Andenken oder Geschenk, sowie eine inspirierende und handwerklich erfüllende Erfahrung.

Termin für Glasieren wird vor Ort ausgemacht.

Mitzubringen: Kreative Ideen für das Werkstück.

Anzahl: mind. 3 Personen, max. 6 Personen

Anmeldung: BBK Baden/Mödling Tel: 05 0259 40200

Anmeldeschluss: 21.09.2026

Online Anmeldung möglich: ja

Kursnummer: 3-0096380

Datum: Sa, 26.09.2026, 9 bis 13 Uhr

Kursort:

Barbara Reiter
Thenneberg 79
2571 Altenmarkt-Thenneberg

Referentin: Barbara Reiter

Kosten: 70 Euro

Kursverantwortlich: Irene Pechhacker

Tel.: +43 676 6446620



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 Euro werden vor Ort einkassiert (Achtung: Bei Nichterscheinen werden die Lebensmittelkosten per Erlagschein nachverrechnet)

Anzahl: mind. 10 Personen, max. 12 Personen

Anmeldung: BBK Baden/Mödling Tel: 05 0259 40200

Anmeldeschluss: 02.11.2026

Online Anmeldung möglich: ja

Kursnummer: 3-0096297

Datum: Fr, 6.11.2026, 15 bis 19 Uhr

Kursort: BBK Baden/Mödling
Pfaffstättner Straße 3, 2500 Baden

Referentin: Maria Schlösinger

Kosten: 35 Euro

Kursverantwortlich: Sabine Fröhlich

Tel.: 05 0259 40203



Die Bäuerinnen.

... im Bezirk Baden

Nähen für Anfänger – Mit Upcycling kreativ in die Welt des Nähens einsteigen!

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

Kursinhalt:

Schritt für Schritt erlernen wir die Grundlagen und gehen mit kleinen Mitbringseln nach Hause:
Einführung in die Nähmaschine, Nähzubehör & Hilfsmittel, Nähte versäubern und Werkstücke wenden, Reißverschluss einsetzen
Gestalte ganz individuelle Einzelstücke aus deinen mitgebrachten alten Textilien, z. B. Nackenkätzchen, Flaschentasche, Blumenübertöpfe, Brotkörbchen...

Damit du auch nach dem Kurs weiter üben kannst, erhältst du eine umfassende Teilnehmerunterlage.

Mitzubringen: Nähmaschine, Stoffschere, Stecknadeln, Bleistift, Nähnadeln, Stoffreste, alte Jeans, alte Hemden (wenn vorhanden)

Anzahl: mind. 7 Personen, max. 10 Personen

Anmeldung: BBK Baden/Mödling, Tel: 05 0259 40200

Anmeldeschluss: 08.11.2027

Online Anmeldung möglich: ja

Kursnummer: 3-0096392

Datum: Fr, 13.11.2026, 17 bis 21 Uhr

Kursort: Pfarre Unterwaltersdorf
Kirchengasse 6, 2442 Unterwaltersdorf

Referentin: Ing. Gundula Szihn

Kosten: 32 Euro

Kursverantwortlich: Andrea Ehrnhofer

Tel.: +43 676 4840716



Pilates & Breathwork

Zielgruppe:

Mitglieder des Vereins und alle am Thema Interessierte.

Kursinhalt:

Kräftigung für deinen Körper - Raum für deinen Atem - Eine Auszeit nur für Dich. Starte mit einer powervollen Pilates-Einheit und finde danach in eine tief geführte Atemreise, in der du 7 Energiezentren deines Körpers nach und nach aktivierst und mit neuer Energie aufladst. Snacks, Drinks und ein liebevoll gefülltes Goodie-Bag sind inkludiert. Keine Vorkenntnisse nötig, du wirst achtsam durch alles begleitet.

Mitzubringen:

Trainingsmatte, bequeme Sportbekleidung, Trinkflasche.

Anzahl: mind. 9 Personen, max. 11 Personen

Anmeldung: BBK Baden/Mödling Tel: 05 0259 40200

Anmeldeschluss: 09.11.2026

Online Anmeldung möglich: ja

Kursnummer: 3-0096393

Datum: Sa, 14.11.2026, 9 bis 13 Uhr

Kursort: BBK Baden und Mödling
Pfaffstättner Straße 3, 2500 Baden

Referentinnen:

Verena Gruber, Bettina Eisenkölbl

Kosten: 55 Euro

Kursverantwortlich: Irene Pechhacker

Tel.: +43 676 6446620



Karlskirche - eines der beeindruckendsten Barockbauwerke Wiens und Adventmarkt Besuch

Zielgruppe:

Für Mitglieder des Vereins und Interessierte.

Kursinhalt:

Wir treffen uns am Wiener Hauptbahnhof und fahren gemeinsam in den 1. Bezirk. Zuerst entdecken wir die Karlskirche - wir erfahren spannende Geschichten über Kaiser, Künstler und die bewegte Vergangenheit dieses prachtvollen Gotteshauses. Zu den Höhepunkten zählen der monumentale Hochaltar, das berühmte Kuppelfresko, der Blick von der Orgelempore in die Kirche, das Kaiseroratorium und der Besuch der Panoramaterrasse mit dem Ausblick über den Karlsplatz. Stimmungsvoller Abschluss am traditionellen Kunsthandwerks-Adventmarkt Karlsplatz.

Anzahl: mind. 12 Personen, max. 20 Personen

Anmeldung: BBK Baden/Mödling Tel: 05 0259 40200

Anmeldeschluss: 30.11.2026

Online Anmeldung möglich: ja

Kursnummer: 3-0096473

Datum: Do, 3.12.2026, 14:15 bis 17 Uhr

Kursort: Wien

Treffpunkt: Hauptbahnhof Wien, bei der großen Anzeigetafel (Anker Café), Tickets für öffentliche Verkehrsmittel Wien (Hin- und Rückfahrt) bitte selbst organisieren.

Referentin: Marianne Hasenhütl

Kosten: 30 Euro

Kursverantwortlich: Maria Schlösinger

Tel.: +43 677 63911756



Stoffdruck mit Holzmodeln

Zielgruppe:

Alle Mitglieder im Baden und alle Interessierte.

Kursinhalt:

Eine umfangreiche Sammlung von Stoffdruckstempeln und Farben stehen den Teilnehmern zur Verfügung. Die lösungsmittelfreien Stofffarben werden mit den Stempeln auf Stoff gedruckt, mit dem Bügeleisen fixiert. Baumwolldeckerl können im Kurs erworben werden.

Mitzubringen:

Deckerl, Stoffservietten, Mitteldecken (reine Baumwolle) gewaschen und gebügelt.

Anzahl: mind. 4 Personen, max. 6 Personen

Anmeldung: BBK Baden/Mödling Tel: 05 0259 40200

Anmeldeschluss: 07.12.2026

Online Anmeldung möglich: ja

Kursnummer: 3-0096401

Datum: Fr, 11.12.2026, 14 bis 17 Uhr

Kursort: BBK Baden/Mödling

Pfaffstättner Straße 3, 2500 Baden

Referentin: Maria Heinz

Kosten: 39 Euro

Kursverantwortlich: Irene Pechhacker

Tel.: +43 676 6446620



Schwammerl-Society-Edelpilze kennenlernen und stilvoll genießen

Zielgruppe:

Alle Bäuerinnen-Mitglieder im Bezirk Baden und alle interessierten Frauen und Männer.

Kursinhalt:

Tauchen Sie ein in die faszinierende Welt der Edel- und Zuchtpilze und entdecken Sie, wie vielseitig Austernseitling, Shiitake & Co. in der modernen Küche eingesetzt werden können. Sie erfahren spannendes über Geschmack, Lagerung und Verarbeitung und zaubern gemeinsam raffinierte Gerichte mit intensiven Aromen.

Anmeldung bindend; bei Absage muss Ersatz gesucht werden; keine Erstattung.

Mitzubringen:

Schürze, bequeme Schuhe, gute Laune.

Anzahl: mind. 10 Personen, max. 12 Personen

Anmeldung: BBK Baden/Mödling Tel: 05 0259 40200

Anmeldeschluss: 4.01.2027

Online Anmeldung möglich: ja

Kursnummer: 3-0096402

Datum: Sa, 9.01.2027, 9 bis 14 Uhr

Kursort: BBK Baden/Mödling

Pfaffstättner Straße 3, 2500 Baden

Referentin: Petra Eder

Kosten: 78 Euro

Kursverantwortlich: Maria Schlösinger

Tel.: +43 677 63911756



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 Euro werden vor Ort einkassiert (Achtung: Bei Nichterscheinen werden die Lebensmittelkosten per Erlagschein nachverrechnet)

Anzahl: mind. 10 Personen, max. 14 Personen

Anmeldung: BBK Baden/Mödling Tel: 05 0259 40200

Anmeldeschluss: 09.02.2027

Online Anmeldung möglich: ja

Kursnummer: 3-0096310

Datum: Sa, 13.02.2027, 9 bis 13 Uhr

Kursort: Musikmittelschule Weissenbach (Bezirk Baden), Hollergasse 46
2564 Weissenbach an der Triesting

Referentin: Maria Schlösinger

Kosten: 35 Euro

Kursverantwortlich: Sabine Fröhlich
Tel.: 05 0259 40203



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 Euro werden vor Ort einkassiert (Achtung: Bei Nichterscheinen werden die Lebensmittelkosten per Erlagschein nachverrechnet)

Anzahl: mind. 10 Personen, max. 12 Personen

Anmeldung: BBK Baden/Mödling Tel: 05 0259 40200

Anmeldeschluss: 15.02.2027

Online Anmeldung möglich: ja

Kursnummer: 3-0096313

Datum: Do, 18.02.2027, 9 bis 13 Uhr

Kursort: BBK Baden/Mödling
Pfaffstättner Straße 3, 2500 Baden

Referentin: Elke Hacker

Kosten: 35 Euro

Kursverantwortlich: Sabine Fröhlich
Tel.: 05 0259 40203



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 Fische spezialitäten 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 Euro werden vor Ort einkassiert (Achtung: Bei Nichterscheinen werden die Lebensmittelkosten per Erlagschein nachverrechnet)

Anzahl: mind. 10 Personen, max. 12 Personen

Anmeldung: BBK Baden/Mödling Tel: 05 0259 40200

Anmeldeschluss: 16.02.2027

Online Anmeldung möglich: ja

Kursnummer: 3-0096309

Datum: Sa, 20.02.2027, 9 bis 13 Uhr

Kursort: BBK Baden/Mödling
Pfaffstättner Straße 3, 2500 Baden

Referentin: Maria Schlösinger

Kosten: 35 Euro

Kursverantwortlich: Sabine Fröhlich

Tel.: 05 0259 40203



Die Profis vom Land

Maschinenring

DER MASCHINENRING IST DEIN RUNDUM-PARTNER!

Wir sind dein Partner für Gartengestaltung oder auch die Pflege & Sicherheit deiner Bäume. Und wenn du einmal „Urlaub vom Bauernhof“ machen willst oder Not am Hof herrscht: Im Rahmen der sozialen und wirtschaftlichen Betriebshilfe helfen wir rasch und unbürokratisch!

MASCHINENRING WIENER BECKEN
in Ebreichsdorf und Petronell-Carnuntum
wienerbecken@maschinenring.at

Kontaktiere uns!
059060 381

www.maschinenring.at

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 Euro werden vor Ort einkassiert (Achtung: Bei Nichterscheinen werden die Kosten per Erlagschein nachverrechnet)

Anzahl: mind. 10 Personen, max. 12 Personen

Anmeldung: BBK Baden/Mödling Tel: 05 0259 40200

Anmeldeschluss: 23.02.2027

Online Anmeldung möglich: ja

Kursnummer: 3-0096314

Datum: Sa, 27.02.2027, 10 bis 15 Uhr

Kursort: BBK Baden und Mödling
Pfaffstättner Straße 3, 2500 Baden

Referentin: Annette Glatz

Kosten: 70 Euro

Kursverantwortlich: Sabine Fröhlich
Tel.: 05 0259 40203



Keramik Workshop

Zielgruppe: Alle Bäuerinnen-Mitglieder im Bezirk Baden und alle interessierten Frauen und Männer aus ganz NÖ.

Kursinhalt: Dieser Töpferkurs bietet die ideale Gelegenheit, in die Welt des Töpfern einzutauchen und sich kreativ auszuleben. Unter fachkundiger Anleitung erlernen die Teilnehmer grundlegende Techniken wie das Formen von Ton und das Gestalten eigener Keramiken. Von Tassen über Schalen bis hin zu Dekokugeln - den gestalterischen Möglichkeiten sind kaum Grenzen gesetzt. Töpfern fördert nicht nur die Kreativität, sondern wirkt auch entspannend und hilft, den Alltagsstress hinter sich zu lassen. Beim zweiten Kurs werden die Tonfiguren bemalt und glasiert. Danach kommen die Kunststücke noch in den Brennofen. Abgeholt können die einzigartigen, handgefertigten Stücke nach Absprache mit der Referentin. Ein besonderes Andenken oder Geschenk, sowie eine inspirierende und handwerklich erfüllende Erfahrung.

Mitzubringen: Kreative Ideen für das Werkstück.

Anzahl: mind. 3 Personen, max. 6 Personen

Anmeldung: BBK Baden/Mödling Tel: 05 0259 40200

Anmeldeschluss: 01.03.2027

Online Anmeldung möglich: ja

Kursnummer: 3-0096386

Datum: Sa, 6.03.2027, 9 bis 13 Uhr

Termin fürs Glasieren wird vor Ort ausgemacht.

Kursort:

Barbara Reiter
Thenneberg 79
2571 Altenmarkt-Thenneberg

Referentin: Barbara Reiter

Kosten: 70 Euro

Kursverantwortlich: Irene Pechhacker
Tel.: +43 676 6446620



Die Bäuerinnen.

... im Bezirk Baden

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 Euro werden vor Ort einkassiert (Achtung: Bei Nichterscheinen werden die Lebensmittelkosten per Erlagschein nachverrechnet)

Anzahl: mind. 10 Personen, max. 12 Personen

Anmeldung: BBK Baden/Mödling Tel: 05 0259 40200

Anmeldeschluss: 09.03.2027

Online Anmeldung möglich: ja

Kursnummer: 3-0096315

Datum: Sa, 13.03.2027, 9 bis 13 Uhr

Kursort: BBK Baden/Mödling
Pfaffstättner Straße 3, 2500 Baden

Referentin: Elke Hacker

Kosten: 35 Euro

Kursverantwortlich: Sabine Fröhlich
Tel.: 05 0259 40203



Komm & koch mit der Bäuerin: Pizzaflitzer 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 Euro werden vor Ort einkassiert (Achtung: Bei Nichterscheinen werden die Lebensmittelkosten per Erlagschein nachverrechnet)

Anzahl: mind. 8 Personen, max. 12 Personen

Anmeldung: BBK Baden/Mödling Tel: 05 0259 40200

Anmeldeschluss: 15.03.2027

Online Anmeldung möglich: ja

Kursnummer: 3-0096303

Datum: Sa, 20.03.2027, 9 bis 11:30 Uhr

Kursort: BBK Baden/Mödling
Pfaffstättner Straße 3, 2500 Baden

Referentinnen:
Andrea Ehrnhofer, Maria Schlösinger

Kosten: 30 Euro

Kursverantwortlich: Sabine Fröhlich
Tel.: 05 0259 40203



Gemeinsam stark gegen Gewalt - Vortrag zu Zivilcourage & praktischer Selbstverteidigung FRAU.RAUM (ehemaliger Tag der Jungen Frau am Bauernhof)

Zielgruppe: Alle Frauen im ländlichen Raum.

Kursinhalt:

Gewalt gegen Frauen und Mädchen zieht sich in Österreich nach wie vor durch alle Bevölkerungsgruppen und kommt sowohl im städtischen als auch ländlichen Bereich vor. Landwirtinnen sind eine besonders belastete Zielgruppe, da Wohnen und Arbeiten am Hof, Mehrgenerationenhaushalte und wirtschaftliche Abhängigkeiten Konflikte verstärken und Hilfeholen erschweren können. Damit Sie Betroffene unterstützen können, informiert der Vortrag über u.a.:
Formen der Gewalt; Dynamiken in Gewaltbeziehungen, Warnzeichen erkennen, Zivilcourage - Was kann ich tun? Anlaufstellen für Betroffene

Ein Vortrag, der sensibilisiert, stärkt und Mut macht, hinzuschauen und zu handeln. Anschließend wird die Selbstverteidigungsmethode "Drehungen" praktisch geübt.

Anzahl: mind. 20 Personen, max. 65 Personen

Anmeldung: BBK Baden/Mödling Tel: 05 0259 40200

Anmeldeschluss: 29.03.2027

Online Anmeldung möglich: ja

Bärlauch - Workshop

Zielgruppe: Alle Interessierte.

Kursinhalt:

Mit der Kräuterpädagogin spazieren wir durch die Natur und sammeln Bärlauch. Dabei lernen wir auch den Bärlauch sicher zu bestimmen und wie man ihn von den Doppelgängern unterscheiden kann. Vielleicht finden wir auch noch andere Wildkräuter.
Im Anschluss verarbeiten wir unsere gesammelten Schätze, gemeinsam kochen wir einige Spezialitäten, welche natürlich dann auch gemeinsam verkostet werden. Dazu gibt es viele zusätzliche Verarbeitungstipps und die Rezepte zum Nachkochen. Bitte um wetterfeste Kleidung und Schuhe, sowie einen Korb oder Baumwollsackerl zum Sammeln mitnehmen.

Kinder dürfen ab 7 Jahre ohne Begleitperson teilnehmen

Anzahl: mind. 12 Personen, max. 18 Personen

Anmeldung: BBK Baden/Mödling Tel: 05 0259 40200

Anmeldeschluss: 30.03.2027

Online Anmeldung möglich: ja

Kursnummer: 3-0096490

Datum: Fr, 2.04.2027, 19 – 21 Uhr

Kursort:

BBK Baden und Mödling LK NÖ
Pfaffstättner Straße 3, 2500 Baden

Kosten: Eintritt frei

Kursverantwortlich:

Pechhacker Irene
Tel.: +43 676 6446620
Melanie Gausterer
Tel.: +43 664 8216130



Kursnummer: 3-0096457

Datum: Sa, 3.04.2027, 9:30 bis 12 Uhr

Kursort:

Seibersdorf
TREFFPUNKT: 2444 Seibersdorf neben dem Spielplatz – Unterzeile 7

Referentin: Tamara Eigner

Kosten: 5 Euro für Lebensmittel
vor Ort zu bezahlen

25 Euro Teilnehmerbetrag

Kursverantwortlich:

Maria Schlösinger
Tel.: +43 677 63911756



Natur im Garten - Nützlinge - Fleißige Helfer im Garten

Zielgruppe: Alle Interessierte.

Kursinhalt:

Zahlreiche Tiere in unseren Gärten sind für uns von großem Nutzen, weil sie Blattläuse, Schnecken und viele andere Tiere fressen. Im Rahmen des Vortrages stellen wir Ihnen die wichtigsten Nützlinge vor und informieren Sie darüber, welche potenzielle Schädlinge diese Nützlinge in Ihrem Garten dezimieren. Wir geben Ihnen Einblick in die Lebensweise dieser faszinierenden Tiere und Sie erhalten viele praktische Tipps wie diese fleißigen Helfer unterstützt und vermehrt werden können. Damit gelingt es Ihnen persönlichen Grünraum gesund und lebenswert zu gestalten.

Anzahl: mind. 10 Personen, max. 40 Personen

Anmeldung: BBK Baden/Mödling Tel: 05 0259 40200

Anmeldeschluss: 05.04.2027

Online Anmeldung möglich: ja

Kursnummer: 3-0096484

Datum: Mi, 7.04.2027, 18 bis 19 Uhr

Kursort:

Heuriger Ernst Hartl
Rosengasse 4
2440 Reisenberg

Referentin: Petra Hirner, MSc

Kosten: 5 Euro

Kursverantwortlich: Maria Schlösinger

Tel.: +43 677 63911756



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

Zielgruppe: Alle Kinder, die gerne kochen!

Kursinhalt:

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

Mitzubringen:

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

Anzahl: mind. 8 Personen, max. 12 Personen

Anmeldung: BBK Baden/Mödling Tel: 05 0259 40200

Anmeldeschluss: 13.04.2027

Online Anmeldung möglich: ja

Kursnummer: 3-0096316

Datum: Sa, 17.04.2027, 9 bis 11:30 Uhr

Kursort: Freiwillige Feuerwehr

Schranawand, Feuerwehrplatz 1,
2442 Schranawand

Referentin: Andrea Ehrnhofer, Maria Schlösinger

Kosten: 30 Euro

Kursverantwortlich: Sabine Fröhlich

Tel.: 05 0259 40203



Grätzelspaziergang im Alsergrund - Servitenviertel

Zielgruppe: Für Mitglieder des Vereins und Interessierte.

Kursinhalt:

Wir treffen uns am Wiener Hauptbahnhof und fahren gemeinsam in den 9. Bezirk. Entdecken wir gemeinsam die schönsten Seiten des Alsergrunds: Die Strudelhofstiege, das Palais Liechtenstein und das Servitenviertel mit charmanten Cafés, kleinen Lokalen und fast pariserischem Flair. Ein Besuch der Servitenkirche mit anschließendem Kloster darf dabei genauso wenig fehlen wie ein kurzer Abstecher in die Porzellangasse, wo der erste Porsche seine Runden drehte. Zum Abschluss kehren wir noch gemeinsam in ein gemütliches Lokal im "Grätzl" ein, bevor es wieder heimwärts geht.

Anzahl: mind. 12 Personen, max. 20 Personen

Anmeldung: BBK Baden/Mödling Tel: 05 0259 40200

Anmeldeschluss: 26.04.2027

Online Anmeldung möglich: ja

Kursnummer: 3-0096477

Datum: Do, 29.04.2027, 14 bis 17 Uhr

Kursort: Wien

Treffpunkt: Hauptbahnhof Wien, bei der großen Anzeigetafel (Anker Café), Tickets für öffentliche Verkehrsmittel Wien (Hin- und Rückfahrt) bitte selbst organisieren.

Referentin: Marianne Hasenhütl

Kosten: 20 Euro

Kursverantwortlich: Maria Schlösinger
Tel.: +43 677 63911756



Hausgartl VI - Wintergemüse: Knackiges Gemüse in der kalten Jahreszeit ernten

Zielgruppe: Mitglieder des Vereins "Die Bäuerinnen" sowie interessierte Personen

Kursinhalt:

Wintergemüse aus dem eigenen Garten ist eine gesunde, frische Alternative zu Gemüse aus fernen Ländern in den Lebensmittelgeschäften. Es versorgt uns mit wichtigen gesundheitsfördernden Stoffen wie Vitaminen, Mineralstoffen, sekundären Pflanzeninhaltsstoffen und Ballaststoffen. Viele Gemüsearten sind bei richtigen Pflegemaßnahmen frostfester als gedacht.

Eine gute Planung, den optimalen Anbauzeitpunkt, ein Gespür für Pflanzen und Lust darauf, im Freien zu arbeiten – mehr braucht es nicht, um sich auch in den kalten Monaten mit Gemüse zu versorgen.

Im Seminar erfahren Sie Nützliches über Aussaat-, Pflanz- und Erntetermine von verschiedenen Wintersalaten, -kräutern und anderen Gemüsearten, damit der Winteranbau im ungeheizten Foliengewächshaus, im Frühbeet oder im Freiland gelingt. Der Anbau von Wintergemüse kann auch eine zusätzliche Einkommensquelle für Ihren Betrieb darstellen.

Anzahl: mind. 12 Personen, max. 16 Personen

Anmeldung: BBK Baden/Mödling Tel: 05 0259 40200

Anmeldeschluss: 07.06.2027

Online Anmeldung möglich: ja

Kursnummer: 3-0096399

Datum: Sa, 12.06.2027, 10 bis 12 Uhr

Kursort: BBK Baden/Mödling LK NÖ
Pfaffstätten Straße 3, 2500 Baden

Referentin: Sophie Schmuckenschlager

Kosten: 10 Euro

Kursverantwortlich: Brigitte Stickler
Tel.: +43 676 9310371



Die Pecherei - altes Handwerk und Hausmittel aus Pech!

Zielgruppe: Alle am Thema interessierten Frauen und Männer im ländlichen Raum.

Kursinhalt:

Wir treffen uns bei der Pecherei Familie Rendl in Waidmannsfeld, die letzten hauptberuflichen Pecher in Österreich. Wir lernen über das Handwerk des Pechers d.h. das Ernten des Baumharzes von der Schwarzföhre. Außerdem stellen wir noch alte Hausmittel aus Pech her so wie früher, wie z. B. die Pechsalbe, Brustbalsam, Kiefernharztropfen,... Das Handwerk des Pechers ist seit 2011 immaterielles Kulturerbe der UNESCO in Österreich!

Kursprogramm:

Geschichtliches zum Pech, immaterielles Kulturerbe der UNESCO in Österreich, Pechgewinnung - wir sind direkt im Wald bei den Bäumen unterwegs und gewinnen das Pech, was wurde früher aus Pech hergestellt - was macht man heute aus Pech, wir kochen gemeinsam eine Pechsalbe. Der Workshop findet bei jedem Wetter statt, also angepasste Kleidung!

Mitzubringen:

Angepasste Kleidung - wir gehen auch in den Wald!

Anzahl: mind. 10 Personen, max. 15 Personen

Anmeldung: BBK Baden/Mödling Tel: 05 0259 40200

Anmeldeschluss: 14.06.2027

Online Anmeldung möglich: ja

Kursnummer: 3-0096395

Datum: Sa, 19.06.2027, 9 bis 12 Uhr

Kursort: Pecherei Familie Rendl
Hauptstraße 32, 2761 Waidmannsfeld

Referentin: Robert Rendl

Kosten: 35 Euro

Kursverantwortlich:

Barbara Rauscher-Spies

Tel.: +43 699 10695433



Programmorschau

„Trachtengwand aus zweiter Hand“

16. Jänner 2027 von 9 bis 14 Uhr
in der Bezirksbauernkammer Baden/Mödling
Pfaffstättner Straße 3, 2500 Baden

Die Bäuerinnen des Bezirkes Baden verkaufen für Euch Trachtensachen in Kommission.

Trachtensachen aller Art: Kinder – Damen – Herren (Dirndl, Anzüge, Westen, Jacken, Taschen, Schuhe, Schmuck usw.) können bei uns abgegeben werden.

Es werden nur Sachen in einwandfreiem Zustand und gereinigt entgegengenommen.

Die Ware kann am 15. Jänner 2027 von 11 bis 15 Uhr abgegeben werden.

Nicht verkaufte Ware bzw. der Erlös müssen am 16. Jänner 2027 von 14 bis 16 Uhr abgeholt werden.

Der Erlös dieser Veranstaltung wird für karitative Zwecke verwendet.

„DIE RATSCHKATTL`N“

Ein Abend mit den singenden „Tratschweibern“
aus Schwarza im Gebirge

am 10. April 2027 um 19:30 Uhr

in Lisi`s Landgasthaus Lindabrunn
Hernsteinerstrasse 102,
2551 Enzesfeld-Lindabrunn

Karten: 25 Euro

Kartenverkauf :

Brigitte Stickler 0676/9310371 Hernstein
Sabrina Steiner 0664/9168151 Klein Mariazell
Barbara Rauscher Spies 0699/10695433 Leobersdorf
Maria Winzer 0650/7502435 Alland
Roswitha Karl 0664/3504698 Günselsdorf
Maria Schlösinger 0677/63911756 Reisenberg

Einlass ist um 18:30 Uhr

Verantwortlich: Irene Pechhacker +43 676 6446620



Programmorschau

50 Jahr Feier am 17. Oktober 2026 in der BBK Baden/Mödling



Netzwerk als Stärke – Die Bäuerinnen und Frauen im ländlichen Raum Im Rahmen vom Tag der Bäuerin mit Sabine Kronberger

Die Bäuerinnen.

Freitag, 5. März 2027 – 15 Uhr
Weingut Artnert, Gartengasse 4, 2521 Trumau

... im Bezirk Baden

Dieser Nachmittag/Abend steht ganz im Zeichen des „Netzwerks“, wird auch „networking“ genannt, dieser Begriff steht für den Aufbau und Pflege von persönlichen oder beruflichen Kontakten.

Unser Treffen beginnt mit Kaffee, Kuchen und reichlich Zeit zum Plaudern, Austauschen und Vernetzen.

Höhepunkt ist der Impulsvortrag von Sabine Kronberger: Die geniale Kraft: Netzwerk - Erfolg kennt jemanden, der jemanden kennt

Bei diesem Vortrag geht es vor allem um Frauennetzwerke und darum, wie sich jede selbst in Verbindung bringt, sich positioniert und neue Kontakte zu Verbindungen macht.

Die Referentin: Sabine Kronberger ist Journalistin, Moderatorin, Präsentations- und Rhetorikcoach, Medien-Profi und charmante Oberösterreicherin mit viel Bodenhaftung. Zweifache Mama, Ehefrau, Imkerin und Bäuerin. Berufliche Stationen bei der Salzkammergut-Rundschau, Kronen Zeitung Oberösterreich und Chefredakteurin des Frauenmagazins „Welt der Frauen“.

Neben der beliebten Tombola wird es als Auflockerung auch noch ein kleines Überraschungsprogramm geben.

Bäuerinnen und Frauen im ländlichen Raum im Bezirk Mödling

Komm & koch mit der Bäuerin: Muffins - kinderleicht selbstgemacht

Zielgruppe: Alle Kinder (ab 7 Jahre), 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 Früchtchen, knackige Nussstückchen, glasiert, mit Topping, Frosting oder Staubzucker, alles ist möglich! Komm sei dabei.

Mitzubringen:

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

Anzahl: mind. 8 Personen, max. 12 Personen

Anmeldung: BBK Baden/Mödling Tel: 05 0259 40200

Anmeldeschluss: 08.09.2026

Online Anmeldung möglich: ja

Kursnummer: 3-0096318

Datum: Sa, 12.09.2026, 9 bis 11:30 Uhr

Kursort: Heurigen Gausterer 69

Hauptstraße 69, 2353 Guntramsdorf

Referentinnen: Andrea Ehrnhofer, Maria Schlösinger

Kosten: 30 Euro

Kursverantwortlich: Sabine Fröhlich

Tel.: 05 0259 40203



Komm & koch mit der Bäuerin: Burgerparty für Kids!

Zielgruppe: Alle Kinder (ab 7 Jahre), 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 Euro werden vor Ort einkassiert (Achtung: Bei Nichterscheinen werden die Lebensmittelkosten per Erlagschein nachverrechnet)

Anzahl: mind. 8 Personen, max. 12 Personen

Anmeldung: BBK Baden/Mödling Tel: 05 0259 40200

Anmeldeschluss: 15.09.2026

Online Anmeldung möglich: ja

Kursnummer: 3-0096319

Datum: Sa, 19.09.2026, 9 bis 11:30 Uhr

Kursort: Heurigen Gausterer 69

Hauptstraße 69, 2353 Guntramsdorf

Referentinnen: Andrea Ehrnhofer, Maria Schlösinger

Kosten: 30 Euro

Kursverantwortlich: Sabine Fröhlich

Tel.: 05 0259 40203



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 jeweils zur Hälfte 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

Anzahl: mind. 8 Personen, max. 16 Personen

Anmeldung: BBK Baden/Mödling Tel: 05 0259 40200

Anmeldeschluss: 05.10.2026

Online Anmeldung möglich: ja

Kursnummer: 3-0096369

Datum: Fr, 9.10.2026, 13 bis 19 Uhr

Kursort: Biomasserecycling GmbH
Kompostweg 1, 2482 Münchendorf

Referentin: Maria Hahn

Kosten: 48 Euro

Jeder Teilnehmer geht mit einem Strauß und einem Gesteck nach Hause.

Kursverantwortlich: Ing. Gundula Szihn
Tel.: +43 664 1407884



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 Vorkenntnissen.

Mitzubringen:

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

Anzahl: mind. 10 Personen, max. 12 Personen

Anmeldung: BBK Baden/Mödling Tel: 05 0259 40200

Anmeldeschluss: 19.10.2026

Online Anmeldung möglich: ja

Kursnummer: 3-0096323

Datum: Fr, 23.10.2026, 14 bis 18 Uhr

Kursort: BBK Baden/Mödling
Pfaffstättner Straße 3, 2500 Baden

Referentin: Gertrude Doppler

Kosten: 35 Euro

Kursverantwortlich: Sabine Fröhlich
Tel.: 05 0259 40203



Erntefrisch ins Glas - Gemüseverarbeitung in Theorie und Praxis

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

Kursinhalt:

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

Anzahl: mind. 10 Personen, max. 15 Personen

Anmeldung: BBK Baden/Mödling Tel: 05 0259 40203

Online Anmeldung möglich: ja

Kursnummer: 3-0096317

Datum: Fr, 6.11.2026, 9 bis 15 Uhr

Kursort: LFS Warth, Aichhof 1
2831 Warth

Referentin: Cordula Klaffner

Kosten: 35 Euro

Kursverantwortlich:

Ing. Gundula Szihn

Tel.: +43 664 1407884



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 Euro werden vor Ort einkassiert (Achtung: Bei Nichterscheinen werden die Lebensmittelkosten per Erlagschein nachverrechnet)

Anzahl: mind. 10 Personen, max. 12 Personen

Anmeldung: BBK Baden/Mödling Tel: 05 0259 40200

Anmeldeschluss: 29.10.2026

Online Anmeldung möglich: ja

Kursnummer: 3-0096320

Datum: Sa, 7.11.2026, 9 bis 13 Uhr

Kursort: BBK Baden/Mödling
Pfaffstättner Straße 3, 2500 Baden

Referentin: Maria Schlösinger

Kosten: 35 Euro

Kursverantwortlich: Sabine Fröhlich

Tel.: 05 0259 40203



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 Euro werden vor Ort einkassiert (Achtung: Bei Nichterscheinen werden die Kosten per Erlagschein nachverrechnet)

Anzahl: mind. 10 Personen, max. 12 Personen

Anmeldung: BBK Baden/Mödling Tel: 05 0259 40200

Anmeldeschluss: 16.11.2026

Online Anmeldung möglich: ja

Kursnummer: 3-0096322

Datum: Fr, 20.11.2026, 14 bis 19 Uhr

Kursort: BBK Baden/Mödling
Pfaffstättner Straße 3, 2500 Baden

Referentin: Annette Glatzl

Kosten: 70 Euro

Kursverantwortlich: Sabine Fröhlich
Tel.: 05 0259 40203



Wenn die Stadt schlafen geht ... zieht der Nachtwächter seine Runden – anschließendem Nachtwächtermahl

Zielgruppe: Alle Interessierte.

Kursinhalt: Erleben Sie Baden bei Wien mit dem Nachtwächter Michael!
Der Nachtwächter nimmt Sie mit auf einen faszinierenden Abendspaziergang durch den historischen Stadtkern. Wenn die Dunkelheit über Baden hereinbricht, beginnt eine ganz besondere Reise in die Vergangenheit. Begleiten Sie den erfahrenen Austria Guide Michael Hirschinger auf seinem Rundgang durch enge Gassen und historische Plätze. Mit spannenden Geschichten, humorvollen Anekdoten und lebendigen Erzählungen lässt er längst vergangene Zeiten wieder aufleben. Der Nachtwächter berichtet von harten Lebensbedingungen, kuriosen Begebenheiten und dem Alltag der Menschen in früheren Jahrhunderten. Dabei entsteht eine einzigartige Mischung aus Geschichte, Unterhaltung und authentischem Stadterlebnis - ideal für alle, die Baden bei Wien einmal von einer ganz anderen Seite kennenlernen möchten.

Anzahl: mind. 10 Personen, max. 25 Personen

Anmeldung: BBK Baden/Mödling Tel: 05 0259 40200

Anmeldeschluss: 23.11.2026

Online Anmeldung möglich: ja

Kursnummer: 3-0096571

Datum: Do, 12.11.2026, 18 bis 20 Uhr

Kursort: Baden

TREFFPUNKT: Stadtpfarrkirche St. Stephan (Pfarrplatz, Seiteneingang Sakristei)

Referent: Michael Hirschinger

Kosten: 31 Euro

Ein besonderes Extra: Im historischen Heiligenkreuzerhof genießen Sie am Ende der Führung ein traditionelles Nachtwächtermahl inklusive Getränk

Kursverantwortlich: Elke Hacker

Tel.: +43 664 4232476



Die Bäuerinnen.

... im Bezirk Mödling

Schwammerl-Society-Edelpilze kennenlernen und stilvoll genießen

Zielgruppe: Alle Bäuerinnen-Mitglieder im Bezirk Mödling und alle interessierten Frauen und Männer.

Kursinhalt:

Tauchen Sie ein in die faszinierende Welt der Edel- und Zuchtpilze und entdecken Sie, wie vielseitig Austernseitling, Shiitake & Co. in der modernen Küche eingesetzt werden können. Sie erfahren Spannendes über Geschmack, Lagerung und Verarbeitung und zaubern gemeinsam raffinierte Gerichte mit intensiven Aromen.

Anmeldung bindend; bei Absage muss Ersatz gesucht werden; keine Erstattung.

Mitzubringen: Schürze, bequeme Schuhe, gute Laune.

Anzahl: mind. 10 Personen, max. 12 Personen

Anmeldung: BBK Baden/Mödling Tel: 05 0259 40200

Anmeldeschluss: 04.01.2027

Online Anmeldung möglich: ja

Kursnummer: 3-0096356

Datum: Fr, 8.01.2027, 14 bis 19 Uhr

Kursort: BBK Baden/Mödling
Pfaffstättner Straße 3, 2500 Baden

Referentin: Petra Eder

Kosten: 78 Euro

Kursverantwortlich: Elke Hacker

Tel.: +43 664 4232476



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 Fischarten beziehen können - so landet Qualität aus nächster Nähe direkt in Ihrer Pfanne. Ob knusprig gebraten, sanft gedämpft oder als schnelles Gericht - für jeden Geschmack ist etwas dabei!

Mitzubringen:

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

Anzahl: mind. 10 Personen, max. 12 Personen

Anmeldung: BBK Baden/Mödling Tel: 05 0259 40200

Anmeldeschluss: 19.01.2027

Online Anmeldung möglich: ja

Kursnummer: 3-0096321

Datum: Sa, 23.01.2027, 9 bis 13 Uhr

Kursort: BBK Baden/Mödling
Pfaffstättner Straße 3, 2500 Baden

Referentin: Maria Schlösinger

Kosten: 35 Euro

Kursverantwortlich: Sabine Fröhlich
Tel.: 05 0259 40203



Die Bäuerinnen.

... im Bezirk Mödling

Hausgartl III - Das Nutzgartenjahr für Expert:innen

Zielgruppe:

Mitglieder des Vereins "Die Bäuerinnen" sowie interessierte Personen.

Kursinhalt:

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

„Altes Gartenwissen wieder entdeckt“

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

Anzahl: mind. 12 Personen, max. 20 Personen

Anmeldung: BBK Baden/Mödling Tel: 05 0259 40200

Anmeldeschluss: 08.03.2027

Online Anmeldung möglich: ja

Kursnummer: 3-0096368

Datum: Sa, 13.03.2027, 14 bis 17 Uhr

Kursort: Biomasserecycling GmbH
Kompostweg 1, 2482 Münchendorf

Referent: DI Günther Kodym

Kosten: 15 Euro

Kursverantwortlich: Ing. Gundula Szihn
Tel.: +43 664 1407884



Gemeinsam stark gegen Gewalt - Vortrag zu Zivilcourage & praktischer Selbstverteidigung FRAU.RAUM (ehemaliger Tag der jungen Frau am Bauernhof)

Zielgruppe: Alle Frauen im ländlichen Raum.

Kursinhalt: Gewalt gegen Frauen und Mädchen zieht sich in Österreich nach wie vor durch alle Bevölkerungsgruppen und kommt sowohl im städtischen als auch ländlichem Bereich vor. Landwirtinnen sind eine besonders belastete Zielgruppe, da Wohnen und Arbeiten am Hof, Mehrgenerationenhaushalte und wirtschaftliche Abhängigkeiten Konflikte verstärken und Hilfeholen erschweren können. Damit Sie Betroffene unterstützen können, informiert der Vortrag über u.a.: Formen der Gewalt, Dynamiken in Gewaltbeziehungen, Warnzeichen erkennen, Zivilcourage - Was kann ich tun? Anlaufstellen für Betroffene

Ein Vortrag der sensibilisiert, stärkt und Mut macht, hinzuschauen und zu handeln. Anschließend wird die Selbstverteidigungsmethode „Drehungen“ praktisch geübt.

Anzahl: mind. 20 Personen, max. 65 Personen

Anmeldung: BBK Baden/Mödling Tel: 05 0259 40200

Anmeldeschluss: 29.03.2027

Online Anmeldung möglich: ja

Instagram

Zielgruppe: Bäuerinnen, interessierte Personen.

Kursinhalt:

Einführung in Social Media (Facebook, Instagram & WhatsApp), Kennenlernen & Zielgruppe definieren, Redaktionsplan und Ideen für laufende Kommunikation auf Social Media, Praxisübung: Vom Handfoto zum Social Media Beitrag, Best Practice Beispiele und individuelle Frage der Teilnehmer:innen

Anzahl: mind. 12 Personen, max. 20 Personen

Anmeldung: BBK Baden/Mödling Tel: 05 0259 40200

Anmeldeschluss: 12.04.2027

Online Anmeldung möglich: ja

Kursnummer: 3-0096490

Datum: Fr, 2.04.2027, 19 - 21 Uhr

Kursort: BBK Baden und Mödling
Pfaffstättner Straße 3, 2500 Baden

Kosten: Eintritt frei

Kursverantwortlich:

Melanie Gausterer

Tel.: +43 664 8216130



Kursnummer: 3-0097417

Datum: Sa, 17.04.2027, 9 bis 13 Uhr

Kursort: BBK Baden/Mödling
Pfaffstättner Straße 3, 2500 Baden

Referentin: Ingrid Jägersberger

Kosten: nach Anfrage

Kursverantwortlich: Elke Hacker

Tel.: +43 664 4232476



Altes Wissen neu entdecken - Kräuterwanderung

Zielgruppe: Für Mitglieder des Vereins der Bäuerinnen und Interessierte.

Kursinhalt:

Altes Wissen wieder neu entdecken!

Mein Name ist Anita Hofbauer, diplomierte Kräuterpädagogin und Waldbadentrainerin.

Die Natur bietet uns einen unglaublich großen Schatz an Wohlbefinden und Genuss. Es ist mir ein großes Anliegen, das alte Wissen rund um die Wildkräuter wieder zu beleben. Lernen Sie die wichtigsten Merkmale zur richtigen Bestimmung und erfahren Wissenswertes über das richtige Sammeln und Verarbeiten sowie das Erleben der Kräuter mit allen Sinnen. Bei meiner Kräuterwanderung möchte ich die Heilkraft der Wildkräuter und deren Verwendung an Sie weitergeben. Deshalb würde ich mich freuen, Sie bei meiner Kräuterwanderung begrüßen zu dürfen.

Anzahl: mind. 8 Personen, max. 15 Personen

Anmeldung: BBK Baden/Mödling Tel: 05 0259 40200

Anmeldeschluss: 19.04.2027

Online Anmeldung möglich: ja

Kursnummer: 3-0096403

Datum: Do, 22.04.2027, 10 bis 12 Uhr

Kursort: Maria Enzersdorf

Treffpunkt: Burg Liechtenstein, Parkplatz
Burg Liechtenstein, 2344 Maria Enzersdorf

Referentin: Anita Hofbauer

Kosten: 38 Euro

Kursverantwortlich: Elke Hacker

Tel.: +43 664 4232476



Die Bäuerinnen.

Gemeinsam losgehen – ganz nach dem Motto: wenn, dann aber richtig! ... im Bezirk Möd

Zielgruppe: Alle die Lust auf ein gemeinsames Naturerlebnis für Körper & Geist haben, mit einem sanften, gelenkschonenden Herz-Kreislauf Training ihre Fitness verbessern und dabei die häufigsten Fehler des Nordic Walking vermeiden wollen.

Kursinhalt:

- + Erlernen der richtigen Nordic-Walking-Technik
- + Typische Anfängerfehler erkennen und sofort korrigieren
- + Kleine, abwechslungsreiche Übungen zur Mobilisation, Kräftigung und Koordination
- + Spaß in der Gruppe und ganz viel frische Luft
- + abschließende Dehnübungen

Hinweis: Bequeme (Sport)bekleidung erforderlich. Nordic Walking Stöcke werden zur Verfügung gestellt.

Anzahl: mind. 15 Personen, max. 20 Personen

Anmeldung: BBK Baden/Mödling Tel: 05 0259 40200

Anmeldeschluss: 21.06.2027

Online Anmeldung möglich: ja

Kursnummer: 3-0096560

Datum: Fr, 25.06.2027, 15:30 - 17:30 Uhr

Kursort: Guntramsdorf

Treffpunkt: wird den Teilnehmern kurzfristig je nach Wetterlage mitgeteilt.

Referentin: Christina Gradwohl, BA

Kosten: keine

Kursverantwortlich: Melanie Gausterer

Tel.: +43 664 8216130



Programmvorschau

(Tag der Bäuerin) - Impuls & Ausklang 12. Februar 2027 BBK Baden/Mödling
Der Inspirationsnachmittag für alle im ländlichen Raum (ehemaliger Tag der Bäuerin)

Seniorenachmittag: 22. Jänner 2027 BBK Baden/Mödling

Angebote „Die Bäuerinnen NÖ“

Landesweite Termine für Funktionärinnen:

Landesvorstandssitzungen 2026

Mi., 02. September 2026, LK NÖ

Mi., 25. November 2026, LK NÖ

Herbstarbeitstagungen 2026

Di., 15. September 2026, LK NÖ, 9 bis 14 Uhr

Do., 17. September 2026, LK-Technik Mold, 9 bis 14 Uhr

Weiterbildung der Bäuerinnen-Beraterinnen 2026

Mi., 20. Mai 2027, LFS Edelhof, 9 bis 16 Uhr

Mi., 16. September 2026, online, 9 bis 16 Uhr

Frühjahrsarbeitstagungen 2027

Di., 16. Februar 2027, LK NÖ, 9 bis 16 Uhr

Do., 18. Februar 2027, LK-Technik Mold, 9 bis 16 Uhr

Schulaktionstage der Bäuerinnen

Dabei besuchen Funktionärinnen und Mitglieder die Schülerinnen und Schüler der 1. und 2. Volksschulklassen. Sie berichten über ihre eigenen Produktionszweige, informieren über die Erlebnis-Bauernhof-Angebote (Schule am Bauernhof, Landwirtschaft in der Schule, etc.), über die österreichischen Gütesiegel sowie die Lebensmittelpyramide und bereiten je nach Zeit mit den Kindern eine Jause aus regionalen und saisonalen Produkten zu.

Hinweis: Sie halten keine "Landwirtschaft in der Schule"-Schulstunde ab! Die Aktionstage finden auf den Schulen, nicht auf den Betrieben der Bäuerinnen statt.

Aktionszeitraum: gesamtes Schuljahr 2026/27

Zielgruppe: 1. und 2. Volksschulklassen

Hinweis: Viele Unterlagen (Konzept, Plakate, Information für Lehrkräfte, ...) finden Sie auch unter <https://e.lfi.at>.

Rechtliche Absicherung der Frau in der Landwirtschaft gibt auch Sicherheit für eure Familie und den Betrieb

Woran soll man denken, wenn eine Heirat ins Haus steht, Familienzuwachs geplant ist oder das Thema Hofübergabe aktuell ist? Wie sieht es mit der Absicherung in der Pension aus? Diese und viele weitere Themen werden in der neuen Broschüre der ARGE Österreichische Bäuerinnen „Rechte der Frau in der Landwirtschaft“ behandelt.

Guter Rat muss nicht immer teuer sein. Dieses Nachschlagewerk soll Frauen in der Landwirtschaft mehr Sicherheit im Umgang mit ihren speziellen Rechtsfragen geben und somit auch ihre ganze Familie und den Betrieb absichern.



Die Broschüre ist als Download zu finden auf www.baeuerinnen.at/rechtstipps.



Bäuerinnen-Projekt "Für a guats Miteinander bei uns am Land"

Der ländliche Raum mit seinen vielen Funktionen liegt wieder voll im Trend. Mit dem Projekt wollen wir Bäuerinnen Bewusstsein schaffen und Hilfestellung für ein rücksichtsvolles Verhalten in der Natur geben.

Wollt ihr euch in eurem Bäuerinnenverein auch beteiligen?

Das Projekt hat vier Säulen und kann in jeder Region umgesetzt werden:

- Planung und Aufbau einer „Station“ mit einheitlichen Informationstafeln
- Laufende Betreuung der „Station“
- Umsetzung von einzelnen Aktivtagen an den LANDe Platzl
- Presse- und Öffentlichkeitsarbeit



Der Einstieg ins Projekt ist jederzeit möglich. Alle Informationen, Materialien und Unterlagen sind auf www.baeuerinnen-noe.at/landeplatzl sowie im Bäuerinnenreferat erhältlich.

Seit 2021 sind bereits über 140 "LANDe Platzl" entstanden bzw. befinden sich in Planung. Diese Informations- und Bewusstseinsstandorte sind auch Ausgangspunkt der Aktivtage. Die ersten landesweiten Konzepte zu den Themen „Produktvielfalt“, „Wildbienen“ und „Littering“ sind fertig ausgearbeitet und warten auf die Umsetzung durch die Bäuerinnen-Vereine. Aktuelle Fakten, Zahlen sowie Hintergrundinformationen wurden mit vielen interaktiven Aufgabenstellungen aufbereitet. Der Spaß für die ganze Familie soll dabei nicht zu kurz kommen und bei vielen Aktionen können bereits die ganz Kleinen selbst aktiv werden!

Mit freundlicher Unterstützung



Ein gemeinsames Projekt mit



Bildungsmangement. Wissen. Bäuerinnenkurse erfolgreich abwickeln.

Die Bäuerinnen.

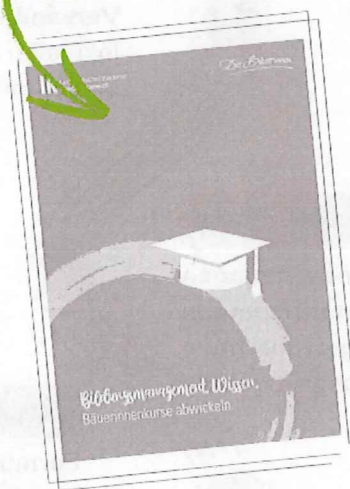
... und Frauen im ländlichen Raum

„Die Bäuerinnen“ sind regionale gemeinnützige Vereine, die viele wertvolle Aktivitäten und Veranstaltungen umsetzen. Besonders wertgeschätzt werden von den Mitgliedern auch immer die individuellen und vielseitigen Bildungsangebote.

In diesem Handbuch gehen wir im weitesten Sinn auf **alle relevanten Punkte ein, die für die Abwicklung von Bildungsveranstaltungen der Bäuerinnen relevant sind.**

Warum sich ein Blick für dich lohnt?

- Alle Phasen auf einen Blick – Von der Planung über Bewerbung, Anmeldung & Durchführung bis hin zur Nachbearbeitung.
- Aufgaben klar geregelt – Was machen Funktionärinnen, Kursverantwortliche & Co.? Hier steht's drin!
- Digitale Abwicklung leicht gemacht – SemiQ, Online-Anmeldeformular, Nachrichtenversand & Zahlungsinfos verständlich erklärt.
- Checklisten, Tipps & Formulare – Damit keine Infos verloren gehen und du gut vorbereitet bist.
- Ablaufempfehlungen und wertvolle Hinweise jederzeit nachzulesen und griffbereit!



Online-Anmeldungen Bitte achte auf folgende Punkte!

Aus häufig gegebenem Anlass möchten wir an dieser Stelle auch auf folgende Punkte im Rahmen der Anmeldung via Online-Formular hinweisen:

- Bitte **vollständigen Vor- und Nachnamen** angeben (z.B. Adelheid statt Heidi, Rosemarie statt Rosi, ...)
- Es sind nur **die Daten der sich anmeldenden Person** einzugeben (keine stellvertretenden Daten z.B. Adresse, Geburtsdatum, Telefonnummer, E-Mailadresse der Ortsbäuerin, Nachbarin, Freundin angeben)
- Ist **keine E-Mailadresse** vorhanden, melden Sie sich bitte telefonisch in der zuständigen Bezirksbauernkammer. Geben Sie NICHT die Mailadresse der Ortsbäuerin an!
- Die Landwirtschaftliche Betriebsnummer ist kein Pflichtfeld.
- Weitere Nennungen von Personen im Feld "Bemerkungen" werden nicht als Anmeldung erkannt. Für diese Personen ist das Formular separat auszufüllen.

Werden die Daten falsch oder unvollständig eingetragen und abgesendet kann keine Anmeldung zur jeweiligen Veranstaltung garantiert werden!

Die Bäuerinnen.

Meilensteine Bildungsprogramm-Erstellung

START

Februar

Frühjahrsarbeitstagung auf Landesebene

- Grobe Vorstellung der geplanten Inhalte

März/April

Ortsbäuerinnenbesprechungen

Ideen der Mitglieder abfragen
Jahresarbeitsplanung:
Was wollen wir machen?

Mai (1. Woche)

Versand Landes-Bildungsprogramm
Inkl. aller notwendigen Informationen
und Formulare

Mai/Juni

Bezirksvorstandssitzungen
Gebietsvorstandssitzungen
zur Planung der gewünschten
Bildungsangebote

Juni

Formulare ausfüllen,
Vereinbarungen treffen
Formulare zur Bildungsplanung,
Zoom-Reservierung

Sommer

Eingabe in SemiQ und
Layoutierung
erfolgt durch die
BBK Bildungssekretärin

Herbst

Druck und Verteilung
Vorstellung Bildungsprogramm
Ausgabe an die Mitglieder, Bewerbung
Erklärung Anmeldung

Laufend

Bewerbung, Durchführung,
Nachbearbeitung

Zeitgerecht

- Miteinander besprechen
- Formulare an BBK Bildungssekretärin geben
- Sozialversicherung-Thematik abklären
- Jahresarbeitsplanung mit der Bäuerin-Beraterin

DIE 3 Formulare für die
Bildungsplanung

Veranstaltungsstammblatt
Referent:innenvereinbarung
Kalkulationsblatt

Liebe Leser:innen!

Wir, das Ländliche Fortbildungsinstitut Niederösterreich, sind die Bildungsorganisation der Landwirtschaftskammer NÖ.

Wir bieten in Kooperation mit unseren Partnerorganisationen eine thematisch und methodisch breite Palette an Weiterbildungsveranstaltungen an, welche Ihnen zu Wissen, Kompetenz und Weitblick verhelfen.

Ergreifen Sie die Chancen für Ihren Betrieb und den persönlichen und unternehmerischen Erfolg oder entdecken Sie unsere Angebote für mehr Lebensqualität.

Los geht's und Ihr Wissen wächst!

Rund
48.300
Teilnehmer:innen

Rund
1.450
Veranstaltungen

Rund
340.200
konsumierte Bildungsstunden

Bereiche

//Pflanzenbau //Tierhaltung //Forstwirtschaft
//Unternehmensführung //Lebensqualität Bauernhof
//Politische Bildung //Agrarkommunikation & Ernährung
//Natur & Garten //Einkommenskombination
//Direktvermarktung //EDV
//Bauen, Energie & Technik //Berufsausbildung //Sonstiges

*Immer
informiert!*



KUNDENSERVICE

Telefonisch sind wir für Sie da:

Montag bis Donnerstag: 8:00 bis 16:00 Uhr

Freitag: 8:00 bis 12:00 Uhr

T 05 0259 26100

lfi@lk-noe.at



Für alle LFI-Veranstaltungen ist eine Anmeldung bis 7 Tage vor Veranstaltungsbeginn erforderlich. Rechtzeitige Anmeldung ist für die Teilnahme bei der Veranstaltung notwendig. Dadurch können wir Ihnen ein optimales Service garantieren.

 **noe.lfi.at**

Bäuerliches Sorgentelefon – vertraulich, anonym, kompetent und verschwiegen **Tel.: 0810 676 810**

Der Griff zum Telefon kann oft der erste, entscheidende Schritt sein, der aus einer schwierigen Lebenssituation herausführt. Qualifizierte psychosoziale Berater:innen hören zu und beraten bei allen Sorgen, Ängsten, Nöten und Fragen. Etwa bei Generations- oder Partnerschaftskonflikten, Arbeitsüberlastung, Alkohol, Depression,

Erreichbar zum Ortstarif von **Montag bis Freitag 8:30 bis 12:30 Uhr**, ausgenommen Feiertage.

Dem Leben hörbar Qualität geben – mit unserem Lebensqualität Bauernhof (LQB) Podcast auf Spotify

Bäuerinnen und Bauern leisten viel, arbeiten hart und stellen sich Herausforderungen und Schwierigkeiten. Dabei wird der Mensch selbst teilweise vergessen und über persönliche Sorgen oder Lasten wird geschwiegen. Doch weil man über alles reden kann, sollen die Geschichten des LQB-Podcasts anderen helfen, über die eigenen Sorgen zu sprechen, um diese in weiterer Folge zu meistern. Interessiert?

Dann hör gleich rein: <https://open.spotify.com/show/4s8NcQ0liK0LO5EA29G73Y>



Das HOF.Leben Beratungsteam in der LK NÖ



Das HOF.Leben Team der Landwirtschaftskammer Niederösterreich hilft bei der Aufarbeitung und Lösungsfindung in besonderen Lebensphasen. Die Themen reichen von Generationskonflikten, Prozessbegleitung von Hofübergaben über betriebliche Weiterentwicklungen bis hin zu Schicksalsschlägen.

DI Josef Stangl, MA
Dipl. Lebens- und Sozialberater
Eingetragener Mediator
T: 05 0259 362

Elisabeth Rennhofer
Dipl. Lebens- und Sozialberaterin
Produktmanagerin HOF.Leben
T: 05 0259 363

DI Victoria Loimer
Psychotherapeutin
T: 05 0259 364



Infos zum Beratungspaket:

Beratungsort: am Hof, BBK oder LK NÖ

Das erste Beratungsgespräch ist kostenfrei.

Ab dem 2. Beratungsgespräch: 90 Euro für 1,5 Stunden (jede weitere halbe Stunde: 30 Euro)

Bei Beratung am Hof: 30 Euro Hofpauschale (ab dem 1. Termin)

Bei Beratung in der BBK oder LK: keine Hofpauschale

**Bei Fragen zu HOF.Leben kontaktieren Sie uns
auch unter: hof.leben@lk-noe.at**

Allgemeine Geschäftsbedingungen für Die Bäuerinnen NÖ und deren Mitgliedsvereine

Anmeldung

Anmeldungen zu Bildungsveranstaltungen haben bis zum angeführten Anmeldeschluss, jedenfalls aber bis spätestens 1 Woche vor Kursbeginn, zu erfolgen. Der Bäuerinnenverein behält sich vor, zu einzelnen Veranstaltungen Zugangsvoraussetzungen zu definieren. Es besteht kein Rechtsanspruch auf eine Teilnahme an einer Veranstaltung. Die Teilnahmeberechtigung besteht erst mit der schriftlich oder per E-Mail erteilten Teilnahmezusage seitens des Bäuerinnenvereins. Bei offenen Forderungen ist eine Anmeldung nicht möglich.

Teilnahmebeitrag

Der angegebene Teilnahmebeitrag ist, wenn nicht anders angegeben, vor Veranstaltungsbeginn fällig. Die Kosten für Unterkunft und Verpflegung sind, sofern nicht anders angeführt, nicht im Teilnahmebeitrag enthalten. Die jeweiligen Zahlungsmodalitäten werden den Teilnehmenden rechtzeitig bekannt gegeben.

Stornobedingungen

Die Anmeldung kann, wenn nicht anders angegeben, bis 7 Tage vor Veranstaltungsbeginn kostenfrei storniert werden. Bei Stornierung nach Ablauf dieser Frist sowie bei unentschuldigtem Fernbleiben von der Veranstaltung behält sich der Bäuerinnenverein die Vorschreibung des gesamten Teilnahmebeitrag als Stornogebühr vor. Die Nominierung und Entsendung einer Ersatzperson ist möglich. Die ursprünglich angemeldete Person bleibt jedoch für den Teilnahmebeitrag haftbar. Ist eine Teilnahme an live durchgeführten digitalen Weiterbildungen aufgrund technischer Probleme nicht möglich, muss dies dem Veranstalter vor Veranstaltungsende nachvollziehbar mitgeteilt werden.

Veranstaltungsabsage

Der Bäuerinnenverein behält sich vor, bei einer zu geringen Zahl von Anmeldungen die geplante Bildungsveranstaltung abzusagen. In diesem Fall oder bei sonstigen Gründen für eine Veranstaltungsabsage (wie z.B. Erkrankung von Vortragenden, höhere Gewalt o.a.) werden bereits eingezahlte Teilnahmebeiträge rückerstattet. Der Bäuerinnenverein behält sich weiters Änderungen von Terminen, Beginnzeiten, Veranstaltungsorten, Veranstaltungsformaten (Online statt Präsenz) sowie bei den Vortragenden vor. Die Teilnehmenden werden davon rechtzeitig und in geeigneter Weise verständigt. Aus Absagen oder Terminverschiebungen können - abgesehen von der Rückerstattung des Teilnahmebeitrages - keine weiteren Ersatzansprüche abgeleitet werden.

Haftung

Der Bäuerinnenverein übernimmt trotz sorgfältiger Prüfung keine Gewähr für Richtigkeit, Vollständigkeit und Aktualität von Kursunterlagen und sonstigen im Rahmen der Veranstaltungen verwendeten Publikationen und haftet auch nicht für die Richtigkeit der von den jeweiligen Vortragenden geäußerten Ansichten, Standpunkte, Rechtsmeinungen etc.

Datenschutz

Alle Hinweise zum Datenschutz entnehmen Sie der Datenschutzerklärung der Bäuerinnen NÖ.

Schulungsunterlagen, Bild- und Tonaufnahmen

Den Teilnehmenden überlassene Seminarunterlagen oder Datenträger dürfen ohne ausdrückliche Genehmigung des Veranstalters weder vervielfältigt noch Dritten überlassen werden. Bild- und Tonaufnahmen sind ohne ausdrückliche Erlaubnis der Vortragenden nicht gestattet.

Bildaufnahmen und Veröffentlichung

Die Teilnehmer:innen nehmen zur Kenntnis, dass bei einzelnen Veranstaltungen Fotografien und/oder Filme erstellt werden und zum Zwecke der Nachberichterstattung in regionalen Medien sowie in Medien und Websites der Bäuerinnen, des LFI und der Landwirtschaftskammer NÖ sowie ihnen nahestehenden Verbänden veröffentlicht werden können. Selbiges gilt für Screenshots und Aufzeichnungen bei Online-Veranstaltungen. Mit der Anmeldung erklären sie sich mit diesen Nutzungen einverstanden.

Ausschluss von Bildungsveranstaltungen

Wenn es die Gewährleistung der Kurs- bzw. Veranstaltungsziele erfordert, ist der Bäuerinnenverein berechtigt, Teilnehmende aus sachlichen Gründen (z.B. Stören der Veranstaltung, aggressives oder destruktives Verhalten gegenüber anderen Kursteilnehmenden bzw. Vortragenden oder Kursleiter:innen) von der Veranstaltung ohne Rückerstattung eines allfälligen Teilnahmebeitrages auszuschließen. Das Ausschließen beinhaltet die Nicht-Zulassung zu bzw. Wegweisung von einer Veranstaltung.

Teilnehmende mit besonderen Bedürfnissen

Teilnehmende mit besonderen Bedürfnissen werden aufgefordert, rechtzeitig vor der Veranstaltung mit dem Veranstalter Kontakt aufzunehmen.

Kooperation mit dem LFI NÖ

Bei Kooperationsveranstaltungen, bei denen das LFI NÖ als Hauptveranstalter auftritt (rechtliche Verantwortung hinsichtlich sozial- und steuerrechtlicher Verantwortung liegt beim LFI), gelten jedenfalls die AGBs des LFI NÖ. In diesen Fällen wird das LFI NÖ als Hauptveranstalter ausgewiesen bzw. bei der Anmeldung auf die Website des LFI weitergeleitet.

Gerichtsstand

Gerichtsstand ist das sachlich zuständige Gericht in St. Pölten.

www.baeuerinnen-noe.at/agb

