

Bildungsprogramm 2026/2027

Die Bäuerinnen im Bezirk Horn



©Sophie Nagl-Balber

Die Bäuerinnen Bez. Horn

Die Bäuerinnen NÖ

Sei dabei – like & folge



BLEIBEN WIR IN KONTAKT



!!! Kursanmeldung – Online-Anmeldung!!!

Die Mitglieder erhalten das Bildungsprogramm und alle Informationen über die zuständige Ortsbäuerin/Ortsvertreterin.

Jedes Mitglied kann die **Online-Anmeldung selbsttätig ab 28.09.2026** vornehmen.
Die Anmeldung der Kurse erfolgt **online** unter dem **jeweiligen Link** oder **mittels QR-Code** oder unter **www.baeuerinnen-noe.at/horn** Rubrik „Veranstaltungen und Termine“

Zahlungsaufforderung mit Rechnung ergeht rechtzeitig vor Kursbeginn per e-mail an die Teilnehmer - bitte sofort nach Erhalt der Rechnung auf das angegebene Konto einzahlen.

Die Teilnahme an den angemeldeten Kursen ist verbindlich bzw. kann bei Verhinderung ein Ersatz entsandt werden. Bei Nichtteilnahme wird KEIN Kursgeld rückerstattet.
Der volle Kursbeitrag wird in Rechnung gestellt.

Impressum:

Eigentümer, Herausgeberin und Verlegerin:

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

Mold 72, 3580 Horn, Tel.: 05/0259-40700, Fax: 05/0259-40799

E-Mail: baeuerinnen@lk-noe.at, www.baeuerinnen-noe.at

Für den Inhalt verantwortlich: Michaela Dundler

Redaktion: Die Gebietsbäuerinnen in Zusammenarbeit mit den Kursverantwortlichen

Gestaltung: Bettina Allram

Redaktionsschluss: Juni 2026

Foto: Sophie Nagl-Balber, LK NÖ, Die Bäuerinnen NÖ, Referenten

Druck: Druckerei LK NÖ St. Pölten

Alle personenbezogenen Formulierungen beziehen sich auf weibliche und männliche Personen.

Wünsche und Anregungen für das Arbeitsprogramm 2027/2028 bitte bis April 2027 an die jeweilige Ortsbäuerin/Ortsvertreterin weitergeben! Termin-, Orts- und Programmänderungen vorbehalten!

Hinweise zu Fotos von Veranstaltungen:

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

Vorwort



Liebe Funktionärinnen und Mitglieder des Vereins „Die Bäuerinnen im Bezirk Horn“!

2026 ist ein wichtiges Jahr für die Bäuerinnen – Wir feiern „50 Jahre Bäuerinnen NÖ“ und das „Internationale Jahr der Bäuerin & Landwirtin“.

Die Bäuerinnen haben sich in den vergangenen Jahrzehnten zu einer bedeutenden Interessenvertretung entwickelt. Zentrale Meilensteine wurden eingeführt wie z. B. der Mutterschutz für Bäuerinnen, die Bäuerinnenpension und die Anerkennung von Kindererziehungszeiten, um nur einige zu nennen. Heute stehen die Bäuerinnen für Engagement, Zusammenhalt und eine starke Stimme für die Anliegen der Frauen in der Landwirtschaft.

Das Bildungsprogramm für die Gebiete Eggenburg, Geras und Horn spiegelt diese Weiterentwicklung wieder. Es zeigt unsere gemeinsamen Aktivitäten, die regionale Entwicklung sowie die Stärkung der Gemeinschaft.

Ein besonderer Dank gilt allen Mitgliedern und Funktionärinnen für die gute Zusammenarbeit. Nur durch dieses Miteinander ist es möglich unser Vorhaben umzusetzen und erfolgreich unser Bildungsprogramm zu gestalten.

Gemeinsam können wir viel bewegen!

Bezirksbäuerin:
Michaela Dundler eh

Gebietsbäuerin:
Eva Kainrath eh
Daniela Tree eh

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

Zielgruppe:

Alle, die gerne backen!

Kursinhalt:

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

Mitzubringen:

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

Anzahl:

mind. 10 Personen, max. 12 Personen

Anmeldung: www.baeuerinnen-noe.at/nr/3-0095915

Anmeldung ab: 15.08.2026

Anmeldeschluss: 14.10.2026

Kursnummer: 3-0095915

Datum:

Di, 27.10.2026, 13:00 - 18:00 Uhr

Mi, 28.10.2026, 09:00 - 13:00 Uhr

Kursort:

LK-Technik Mold

Mold 72

3580 Horn

Referent:in:

Gabriele Thaller

Kosten:

€ 70,00 Teilnahmebeitrag

Kursverantwortlich:

Michaela Dundler, 0680/2052091



Vitalvortrag: Gesund bleiben – gesund werden!

Zielgruppe:

Alle, die gerne für ihre Gesundheit etwas tun möchten.

Kursinhalt:

Gesundheit ist unser wertvollstes Gut. Doch was können wir selbst dazu beitragen, um unser Wohlbefinden zu fördern und den Körper bestmöglich zu unterstützen?

In diesem Vortrag erfahren Sie Wissenswertes rund um diese Themen und erhalten praktische Tipps, wie auch Sie Ihre Gesundheit im Alltag bewusst fördern und stärken können.

- Immunsystem und Nährstoffversorgung
- Energie und Leistungsfähigkeit im Alltag
- Gewicht und Wohlbefinden
- Starkes Nervenkostüm & Stressmanagement
- Schlaf und Regeneration
- Darmgesundheit und Verdauung – Unverträglichkeiten und Allergien
- Entzündungsprozesse im Körper
- Leber & Stoffwechsel

Kostproben sowie Verkostung eines selbst hergestellten prä- und probiotischen Joghurts. Denn hier gilt: Die wertvollen lebenden Kulturen sind das Herzstück eines probiotischen Joghurts.

Anzahl:

mind. 5 Personen, max. 12 Personen

Anmeldung: www.baeuerinnen-noe.at/nr/3-0096347

Anmeldung ab: 28.09.2026

Anmeldeschluss: 19.10.2026

Kursnummer: 3-0096347

Datum:

Mi, 04.11.2026, 19:00 - 21:00 Uhr

Kursort:

LK-Technik Mold

Mold 72

3580 Horn

Referent:in:

Julia Stütz

Kosten:

€ 14,00 Teilnahmebeitrag

inkl. Kostproben und Unterlagen

Kursverantwortlich:

Michaela Dundler, 0680/2052091



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

Zielgruppe:

Alle, die gerne kochen!

Kursinhalt:

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

Mitzubringen:

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

Anzahl:

mind. 12 Personen, max. 16 Personen

Anmeldung: www.baeuerinnen-noe.at/nr/3-0096066

Anmeldung ab: 15.08.2026

Anmeldeschluss: 21.10.2026

Kursnummer: 3-0096066

Datum:

Do, 05.11.2026, 08:30 - 12:30 Uhr

Fr, 06.11.2026, 17:00 - 21:00 Uhr

Kursort:

LK-Technik Mold

Mold 72

3580 Horn

Referent:in:

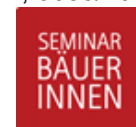
Anna Dommaier

Kosten:

€ 35,00 Teilnahmebeitrag

Kursverantwortlich:

Michaela Dundler, 0680/2052091



Komm & koch mit der Bäuerin: Kulinarische Mitbringsel

Zielgruppe:

Alle, die gerne kochen!

Kursinhalt:

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

Mitzubringen:

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

Anzahl:

mind. 12 Personen, max. 16 Personen

Anmeldung: www.baeuerinnen-noe.at/nr/3-0095999

Anmeldung ab: 15.08.2026

Anmeldeschluss: 03.11.2026

Kursnummer: 3-0095999

Datum:

Di, 17.11.2026, 09:00 - 13:00 Uhr

Kursort:

LK-Technik Mold

Mold 72

3580 Horn

Referent:in:

Christine Berthold

Kosten:

€ 35,00 Teilnahmebeitrag

Kursverantwortlich:

Michaela Dundler, 0680/2052091



Thermenfahrt Linsberg Asia

Zielgruppe:

Frauen und Männer, die einen Tag für ihre Gesundheit und zur Entspannung nutzen möchten.

Kursinhalt:

Verschiedene Pools im Innen- und Außenbereich, sowie Sauna und Dampfbäder stehen zur Verfügung.

Anzahl:

mind. 30 Personen, max. 50 Personen

Anmeldung **bis spätestens 05.11.2026 beim Busunternehmen Waldviertel Reisen, Tel.: 02845/243** mit Name, Adresse, u. Tel. Nr.

Die Teilnehmer erhalten dann einen Zahlschein von der Firma Rieder.

Anmeldung ab: 28.09.2026

Anmeldeschluss: 05.11.2026



Kursnummer: 3-0097203

Datum:

Do, 19.11.2026

Abfahrt:

6.00 Uhr Horn
(Parkplatz EKZ ehem. Cinemaplexx)

Rückkunft:

ca. 21.00 Uhr Horn
(Parkplatz EKZ ehem. Cinemaplexx)

Kursort:

Asia Thermen Resort Linsberg
Thermenplatz 1
2822 Bad Erlach

Kosten für Bus und

Tageskarte inkl. Sauna:

bei mind. 30 Teilnehmer.: € 102,00/Pers.

bei mind. 35 Teilnehmer.: € 94,00/Pers.

bei mind. 40 Teilnehmer.: € 88,00/Pers

Kursverantwortlich:

Daniela Tree, 0664/1404944

Weihnachts-Deko-Workshop für Erwachsene

Zielgruppe:

Anfänger und Fortgeschrittene, die gerne kreativ sein möchten.

Kursinhalt:

Was gibt es Schöneres, als das eigene Zuhause mit selbstgemachter Dekoration zu verzaubern? Gemeinsam kreieren wir in entspannter Atmosphäre wunderschöne Weihnachtsdeko, an der ihr die ganze Adventzeit über Freude haben werdet. Egal ob Adventkranz, Türschmuck oder weihnachtliche Gestecke – hier ist für jeden Geschmack etwas dabei.

Dekomaterial, Hilfsmaterial und Strohkranz können vor Ort erworben werden!

Mitzubringen:

Gartenschere, Drahtschere oder Zange, Kleiderhaken, Bindendraht oder Stecknadeln, diverses Grün (zB. Tannenreisig, Moos, Zweige ..)

Anzahl:

mind. 6 Personen, max. 10 Personen

Anmeldung: www.baeuerinnen-noe.at/nr/3-0097334

Anmeldung ab: 28.09.2026

Anmeldeschluss: 11.11.2026

Kursnummer: 3-0097334

Datum:

Fr, 27.11.2026, 09:00 - 12:00 Uhr

Fr, 27.11.2026, 14:00 - 17:00 Uhr

Kursort:

LK-Technik Mold
Mold 72
3580 Horn

Referent:in:

Marlene Efferl

Kosten:

€ 32,00 Teilnahmebeitrag

Kursverantwortlich:

Daniela Tree, 0664/1404944



2 Tage Adventfahrt Pürgg

Zielgruppe:

Alle, die einen einzigartigen Adventzauber erleben wollen.

Kursinhalt:

1. Tag - SO 29.11.2026
Besuch Adventmarkt Pürgg

Die Aussteller präsentieren ihre vielfältigen, traditionellen Handwerkskünste in den Ställen, Garagen, Tennen und Häusern des malerischen kleinen Dorfes. Ein breit gefächertes Rahmenprogramm – Besichtigungen der Landschaftskrippe Fahringer, Musikalisches und Lesungen in der Pfarrkirche, traditionelle Krampusspiele, der Glöcklerlauf, Führungen in der Johanneskapelle oder eine lebende Krippe lässt Pürgg und seine Besucher in eine unvergleichliche Idylle und Weihnachtsstimmung sinken

Fahrt zum Panoramahotel Gürtl Haus/Ennstal (Abendessen und Nächtigung)

2. Tag - MO 30.11.2026
Frühstücksbuffet im Hotel – Fahrt nach Allhaming – Führung Pralinenwelt Confiserie Wenschitz – Mittagessen - Weiterfahrt Stift St. Florian - Stiftsführung – anschließend direkte Heimreise – Rückkunft Horn

Anzahl:

mind. 30 Personen, max. 50 Personen

Anmeldung **bis spätestens 12.10.2026 beim Busunternehmen Schmidatal Reisen, Tel.: 02279/20340** mit Name, Adresse, u. Tel. Nr.

Die Teilnehmer erhalten dann einen Zahlschein von Schmidatal Reisen.

Anmeldung ab: 28.09.2026

Anmeldeschluss: 12.10.2026

Kursnummer: 3-0096701

Datum:

So, 29.11.2026 bis Mo, 30.11.2026

Abfahrt:

08:00 Uhr Horn
(Parkplatz EKZ ehem. Cinemaplexx)

Rückkunft:

ca. 19:00 Uhr Horn
(Parkplatz EKZ ehem. Cinemaplexx)

Kosten:

bei mind. 30 Teilnehmer: € 305,00/Pers.
bei mind. 40 Teilnehmer: € 285,00/Pers.

€ 27,00 EZ-Zuschlag

Reiseversicherung:

€ 27,00/Pers. im DZ

€ 37,00/Pers. im EZ

Inkludierte Leistungen:

Fahrt, Nächtigung mit Halbpension und
Frühstücksbuffet, Eintritt Pralinenwelt,
Eintritt u. Führung Stift St. Florian

Kursverantwortlich:

Michaela Dundler, 0680/2052091



Weihnachtszauber Linz & Kristallschiff

Zielgruppe:

Alle, die einen glitzernden Weihnachtszauber erleben möchten.

Kursinhalt:

16.00 bis 18.30 Uhr Stadtbummel und Besuch des Linzer Christkindlmarktes am Hauptplatz

anschließend Weihnachtszauber am Kristallschiff
19.00 Uhr Fahrt ins Donautal mit Glühweinempfang,
4 Gänge Menü und Livemusik
23.00 Uhr Rückfahrt nach Horn

Anzahl:

mind. 35 Personen, max. 58 Personen

Anmeldung: www.baeuerinnen-noe.at/nr/3-0096697

Anmeldung ab: 28.09.2026

Anmeldeschluss: 08.10.2026

Eine vegetarische Variante des Menüs ist nur auf Vorbestellung erhältlich – bitte **bei Anmeldung** auf der Homepage die **vegetarische Alternative** angeben!

Kursnummer: 3-0096697

Datum:

Do, 10.12.2026 bis Fr, 11.12.2026

Abfahrt:

13:30 Uhr Horn
(Parkplatz EKZ ehem. Cinemaplexx)

Rückkunft:

ca. 02:00 Uhr Horn
(Parkplatz EKZ ehem. Cinemaplexx)

Kursort:

Christkindlmarkt Linz
Hauptplatz
4020 Linz

Kosten für Bus:

bei mind. 35 Teilnehmer: € 50,00/Pers.
bei mind. 40 Teilnehmer: € 45,00/Pers.
bei mind. 45 Teilnehmer: € 40,00/Pers.

Barzahlung im Bus:

€ 70,00
(Fahrt mit Kristallschiff, Glühweinempfang,
4 Gänge Menü und Live Musik)

Kursverantwortlich:

Michaela Dundler, 0680/2052091



Komm & koch mit der Bäuerin: Palatschinken, Waffeln & Co – kinderleicht selbstgemacht – Für Kids von 7-11 Jahren!

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

Anzahl:

mind. 8 Personen, max. 12 Personen

Anmeldung: www.baeuerinnen-noe.at/nr/3-0096001

Anmeldung ab: 15.08.2026

Anmeldeschluss: 11.12.2026

Kursnummer: 3-0096001

Datum:

Di, 29.12.2026, 14:00 - 16:30 Uhr

Kursort:

LK-Technik Mold
Mold 72
3580 Horn

Referent:in:

Kathrin Zöchmann, Anna Dommaier

Kosten:

€ 30,00 Teilnahmebeitrag

Kursverantwortlich:

Michaela Dundler, 0680/2052091



Hatha Yoga

Zielgruppe:

Anfänger oder Fortgeschrittene, die für Gesundheit und Wohlbefinden etwas tun möchten.

Kursinhalt:

Gesundheit ist Reichtum, Geistiger Frieden ist Glück - Yoga zeigt den Weg!

Hatha Yoga hilft Stress zu kontrollieren, die allgemeine Vitalität und das Wohlbefinden zu steigern.

Richtige Körperübungen (Asanas) sind ein Jungbrunnen für den gesamten Körper. Im Mittelpunkt steht die Gesundheit der Wirbelsäule und des zentralen Nervensystems. Der Rücken wird kräftiger und flexibler, und die Durchblutung wird gefördert, was den Nähr- und Sauerstofftransport zu den Körperzellen verbessert. Asanas steigern die Beweglichkeit von Gelenken und Muskeln, Sehnen und Bändern. Sie massieren die inneren Organe und optimieren ihre Funktion.

Yogastunde - Anfangsentspannung, Atemübungen, leichte Aufwärmübungen (Nacken, Schultern, Rücken, Bauch, Beine), Sonnengruß (Dehnung und Aufwärmen der Wirbelsäule), Asanas (verschiedene Übungen in der Stellung halten, tiefes regelmäßiges Atmen), Endentspannung mit Klangschalen;

Mitzubringen:

bequeme Kleidung, Matte u. Decke

Anzahl:

mind. 8 Personen, max. 12 Personen

Anmeldung: www.baeuerinnen-noe.at/nr/3-0096491

Anmeldung ab: 28.09.2026

Anmeldeschluss: 11.12.2026

Kursnummer: 3-0096491

Datum:

Do, 07.01.2027

Do, 14.01.2027

Do, 21.01.2027

Do, 28.01.2027

Do, 04.02.2027

Do, 11.02.2027

Do, 18.02.2027

Do, 25.02.2027

Do, 04.03.2027

Do, 11.03.2027

Do, 18.03.2027

Do, 25.03.2027

jeweils 17:30 - 19:00 Uhr

oder

jeweils 19:00 – 20:30 Uhr

Kursort:

LK-Technik Mold

Mold 72

3580 Horn

Referent:in:

Gabriela Schnötzinger

Kosten:

€ 122,00 Teilnahmebeitrag

Kursverantwortlich:

Michaela Dundler, 0680/2052091



Thermenfahrt 2 Tage Loipersdorf

Zielgruppe:

Frauen und Männer, die zwei Tage für Ihre Gesundheit und zur Entspannung nutzen möchten.

Kursinhalt:

Verschiedene Pools im Innen- und Außenbereich, sowie Sauna und Dampfbäder stehen zur Verfügung.

1. Tag:

Ankunft Loipersdorf

Aufenthalt in der Therme

Nächtigung im Sunny-Hill Frühstückshotel Loipersdorf

2. Tag:

Fahrt zur Therme

Aufenthalt in der Therme

Heimfahrt

Anzahl:

mind. 30 Personen, max. 50 Personen

Anmeldung **bis spätestens 14.11.2026** beim

Busunternehmen Waldviertel Reisen, Tel.: 02845/243
mit Name, Adresse, u. Tel. Nr.

Die Teilnehmer erhalten dann einen Zahlschein von der Firma Rieder.

Anmeldung ab: 28.09.2026

Anmeldeschluss: 13.11.2026

Kursnummer: 3-0097326

Datum:

Do, 14.01.2027 bis Fr, 15.01.2027

Abfahrt:

06:00 Uhr Horn

(Parkplatz EKZ ehem. Cinemaplexx)

Rückkunft:

ca. 21:00 Uhr Horn

(Parkplatz EKZ ehem. Cinemaplexx)

Kursort:

Sunny Hill Frühstückshotel

Thermenstraße 136

8282 Bad Loipersdorf

Kosten:

bei mind. 30 Teilnehmer.: € 287,00/Pers.
im DZ

bei mind. 45 Teilnehmer.: € 255,00/Pers.
im DZ

€ 10,00 EZ-Zuschlag

Inkludierte Leistungen:

Fahrt, 1x Nächtigung mit Frühstück und

2 Tage Thermeneintritt Therme Loipersdorf
inkl. Saunadort

Kursverantwortlich:

Daniela Tree, 0664/1404944



Komm & koch mit der Bäuerin: Tortenwerkstatt – Klassiker einfach backen, füllen & verzieren (Schaubacken)

Zielgruppe:

Alle, die gerne backen!

Kursinhalt:

Entdecken Sie die faszinierende Welt des Tortenbackens – ideal für Anfänger! In diesen vier Stunden zeigt unsere erfahrene Seminarbäuerin & Konditorin Christine Berthold die einzelnen Torten beim Schaubacken vor. Unter ihrer fachkundigen Anleitung erfahren Sie, wie beliebte österreichische Klassiker wie Linzer-, Schwarzwälder- und Esterhazytorte zubereitet werden. Dieses Seminar ist perfekt für alle, die Schritt für Schritt die Grundlagen des Tortenbackens kennenlernen möchten. Es werden Böden gebacken, verschiedene Füllungen zubereitet sowie das Schichten und Verzieren der Torten anschaulich erklärt und vorgeführt.

Mitzubringen:

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

Anzahl: mind. 12 Personen, max. 16 Personen

Anmeldung: www.baeuerinnen-noe.at/nr/3-0095918

Anmeldung ab: 15.08.2026

Anmeldeschluss: 05.01.2027

Kursnummer: 3-0095918

Datum:

Mi, 20.01.2027, 09:00 - 13:00 Uhr

Kursort:

LK-Technik Mold

Mold 72

3580 Horn

Referent:in:

Christine Berthold

Kosten:

€ 35,00 Teilnahmebeitrag

Kursverantwortlich:

Michaela Dundler, 0680/2052091



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. 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 von ca. 25 € werden vor Ort einkassiert (Achtung: Bei Nichterscheinen werden die Kosten per Erlagschein nachverrechnet)

Anzahl: mind. 12 Personen, max. 16 Personen

Anmeldung: www.baeuerinnen-noe.at/nr/3-0096201

Anmeldung ab: 15.08.2026

Anmeldeschluss: 14.01.2027

Kursnummer: 3-0096201

Datum:

Do, 28.01.2027, 09:00 - 14:00 Uhr

Kursort:

LK-Technik Mold

Mold 72

3580 Horn

Referent:in:

Marion Kuben

Kosten:

€ 70,00 Teilnahmebeitrag

Kursverantwortlich:

Michaela Dundler, 0680/2052091



Train your brain: Gedächtnistraining und Bewegung

Zielgruppe:

Bäuerinnen und Bauern jeden Alters, die mit Hilfe von Gedächtnistraining Körper und Geist jung halten möchten.

Kursinhalt:

- Welche Funktionen hat unser Gehirn?
- Was steckt hinter unserer Merkfähigkeit?
- Mit welchen Merktechniken steigern wir die geistige Fitness in jedem Alter?
- Praktische Beispiele und Übungen

Anzahl:

mind. 10 Personen, max. 15 Personen

Anmeldung: www.baeuerinnen-noe.at/nr/3-0096576

Anmeldung ab: 28.09.2026

Anmeldeschluss: 15.01.2027

Kursnummer: 3-0096576

Datum:

Di, 02.02.2027, 14:00 - 16:00 Uhr

Kursort:

LK-Technik Mold
Mold 72
3580 Horn

Referent:in:

Christina Gradwohl BA

Kosten:

€ 12,00 Teilnahmebeitrag
inkl. Kaffee, Mehlspeise u. Getränk

Kursverantwortlich:

Elisabeth Hofer, 0664/7995295



Erste Hilfe Fresh up - „Mach dich fit in Erste Hilfe“

Zielgruppe:

Menschen, die ihr Wissen um Erste Hilfe auffrischen wollen.

Kursinhalt:

Praxisorientierte Wiederholung von lebensrettenden Sofortmaßnahmen und Erste Hilfe Maßnahmen im Umfeld der Landwirtschaft und des alltäglichen Lebens auffrischen. Wir alle wissen, wie schnell es zu Unfällen oder Verletzungen kommen kann. Gerade in stressigen Zeiten mit Arbeitsspitzen, wo man oft mehrere Dinge gleichzeitig im Kopf hat, leidet oft die Arbeitssicherheit.

Kompakt in 3 Stunden wiederholen wir die gängigsten Notfälle im Umfeld der Landwirtschaft und des alltäglichen Lebens, ...

... weil ein Notfall jeden 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: Da es sich um einen reinen 3- stündigen Übungsworkshop handelt, wird kein Zertifikat ausgestellt.

Anzahl:

mind. 8 Personen, max. 12 Personen

Anmeldung: www.baeuerinnen-noe.at/nr/3-0096668

Anmeldung ab: 28.09.2026

Anmeldeschluss: 27.01.2027

Kursnummer: 3-0096668

Datum:

Fr, 12.02.2027, 16:00 - 20:00 Uhr

Kursort:

LK-Technik Mold
Mold 72
3580 Horn

Referent:in:

Petra Blauensteiner BEd

Kosten:

€ 18,00 Teilnahmebeitrag inkl. Unterlagen

Kursverantwortlich:

Michaela Dundler, 0680/2052091



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

Zielgruppe:

Alle, die gerne kochen!

Kursinhalt:

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

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

Mitzubringen:

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

Anzahl:

mind. 12 Personen, max. 16 Personen

Anmeldung: www.baeuerinnen-noe.at/nr/3-0096196

Anmeldung ab: 15.08.2026

Anmeldeschluss: 29.01.2027

Kursnummer: 3-0096196

Datum:

Mo, 15.02.2027, 13:00 - 17:00 Uhr

Di, 16.02.2027, 09:00 - 13:00 Uhr

Kursort:

LK-Technik Mold

Mold 72

3580 Horn

Referent:in:

Marion Kuben

Kosten:

€ 35,00 Teilnahmebeitrag

Kursverantwortlich:

Michaela Dundler, 0680/2052091



Musicalfahrt "Die Schöne und das Biest" nach Wien

Zielgruppe:

Alle, die einen bezaubernden Abend erleben möchten.

Kursinhalt:

16.30 Uhr Ankunft Wien, Raimund Theater

17:45 Uhr Einlass

18:30 Uhr Beginn Musical

21:30 Uhr direkte Rückfahrt nach Horn

Anzahl:

mind. 25 Personen, max. 50 Personen

Anmeldung **bis spätestens 09.12.2026 beim Busunternehmen Waldviertel Reisen, Tel.: 02845/243** mit Name, Adresse, u. Tel. Nr.

Die Teilnehmer erhalten dann einen Zahlschein von der Firma Rieder.

Anmeldung ab: 28.09.2026

Anmeldeschluss: 09.12.2026

Kursnummer: 3-0096672

Datum:

Mi, 17.02.2027

Abfahrt:

15:00 Uhr Horn

(Parkplatz EKZ ehem. Cinemaplexx)

Rückkunft:

ca. 23:00 Uhr Horn

(Parkplatz EKZ ehem. Cinemaplexx)

Kursort:

Raimund Theater

Wallgasse 18-20

1060 Wien

Kosten für Bus und Eintritt (KAT A):

bei mind. 25 Teilnehmer:

€ 189,00/Pers. Erwachsener

€ 163,00/Pers. Senioren ab 60 Jahre

€ 140,00/Pers. Jugendliche ab 16 Jahre

bei mind. 35 Teilnehmer:

€ 180,00/Pers. Erwachsener

€ 153,00/Pers. Senioren ab 60 Jahre

€ 132,00/Pers. Jugendliche ab 16 Jahre

Kursverantwortlich:

Eva Kainrath, 0664/2035520



Kombi-Dampfgaren

Zielgruppe:

Alle, die bereits erste Erfahrungen mit dem Kombi-Dampfgarer gesammelt haben!

Kursinhalt:

Tauche ein in die Welt des Kombi-Dampfgarens. Neue kreative Techniken entdecken, die weit über das klassische Dampfgaren hinausgehen.

Perfekte Planung und clevere Gartetechniken für mehr Zeitersparnis. Dieser Kurs bietet fundiertes Wissen, praxisnahe Tipps und kreative Rezepte.

Einreihen & Vorratshaltung, Suppen, Gans/Ente, Schnitzel, Fisch und einige Süßspeisen wie Kaiserschmarren stehen am Plan - natürlich wird alles beim Kurs verkostet!

Mitzubringen:

- Hausschuhe
- Kochschürze (wenn vorhanden)

Anzahl:

mind. 10 Personen, max. 12 Personen

Anmeldung: www.baeuerinnen-noe.at/nr/3-0096209

Anmeldung ab: 28.09.2026

Anmeldeschluss: 12.02.2027

Kursnummer: 3-0096209

Datum:

Fr, 26.02.2027, 13:00 - 17:00 Uhr

Kursort:

Wurmhof Familie Thaller
Oberhof 28
3910 Zwettl

Referent:in:

Gabriele Thaller

Kosten:

€ 97,00 Teilnahmebeitrag
inkl. Lebensmittelkosten u. Getränke

Kursverantwortlich:

Michaela Dundler, 0680/2052091



Österlicher-Deko-Workshop für Erwachsene

Zielgruppe:

Anfänger und Fortgeschrittene, die gerne kreativ sein möchten!

Kursinhalt:

Kreative Auszeit gefällig? Lasst uns den Frühling ins Haus holen!

Gemeinsam binden, stecken und gestalten wir wunderschöne Osterdekorationen aus Moos, Zweigen, Trockenblumen und anderen Materialien. Ob für den eigenen Tisch oder als Geschenk - der Kreativität sind keine Grenzen gesetzt!

Dekomaterial und Hilfsmaterial kann vor Ort erworben werden!

Mitzubringen:

Gartenschere, Drahtschere oder Zange, ausgeblasene Eier, Moos, Weidenkätzchen, biegsame Zweige, Buchsbaum

Anzahl:

mind. 6 Personen, max. 10 Personen

Anmeldung: www.baeuerinnen-noe.at/nr/3-0097339

Anmeldung ab: 28.09.2026

Anmeldeschluss: 10.02.2027

Kursnummer: 3-0097339

Datum:

Fr, 26.02.2027, 09:00 - 12:00 Uhr

Fr, 26.02.2027, 14:00 - 17:00 Uhr

Kursort:

LK-Technik Mold
Mold 72
3580 Horn

Referent:in:

Marlene Efferl

Kosten:

€ 32,00 Teilnahmebeitrag

Kursverantwortlich:

Daniela Tree, 0664/1404944



Cookit

Zielgruppe:

Alle, die gerne die Funktionen vom Cookit kennenlernen möchten.

Kursinhalt:

Der Bosch Cookit ist eine All-in-One-Küchenmaschine mit 27 Funktionen, einem 3-Liter-XL-Topf und Guided-Cooking-Rezepten via App ohne Abo! Er zeichnet sich durch echtes Anbraten bei bis zu 200 °C aus und wird mit viel Zubehör geliefert!
Praktische Tipps, kreative Rezeptideen und jede Menge Inspiration für den Küchenalltag warten auf dich.

Keine Kaufveranstaltung und kein Kaufzwang!

Anzahl:

mind. 5 Personen, max. 12 Personen

Anmeldung: www.baeuerinnen-noe.at/nr/3-0096345

Anmeldung ab: 28.09.2026

Anmeldeschluss: 12.02.2027

Kursnummer: 3-0096345

Datum:

Mo, 01.03.2027, 17:00 - 21:00 Uhr

Kursort:

LK-Technik Mold
Mold 72
3580 Horn

Referent:in:

Sabine Altmann

Kosten:

Teilnahmebeitrag kostenlos
Anfallende Lebensmittelkosten werden vor Ort einkassiert!

Kursverantwortlich:

Michaela Dundler, 0680/2052091



Mehr Zeit für dich - mit dem Thermomix

Zielgruppe:

Alle, die gerne die Funktionen des Thermomix kennenlernen möchten.

Kursinhalt:

Entdecke, wie einfach und zeitsparend Kochen sein kann. Lerne die wichtigsten Funktionen des Thermomix TM7 kennen und bereite gemeinsam mit uns regionale und saisonale Gerichte zu. Praktische Tipps, kreative Rezeptideen und jede Menge Inspiration für den Küchenalltag warten auf dich.

Keine Kaufveranstaltung und kein Kaufzwang!

Anzahl:

mind. 5 Personen, max. 12 Personen

Anmeldung: www.baeuerinnen-noe.at/nr/3-0096302

Anmeldung ab: 28.09.2026

Anmeldeschluss: 18.02.2027

Kursnummer: 3-0096302

Datum:

Mo, 08.03.2027, 09:00 - 13:00 Uhr

Kursort:

LK-Technik Mold
Mold 72
3580 Horn

Referent:in:

Silvia Poindl

Kosten:

Teilnahmebeitrag kostenlos
Lebensmittelkosten von ca. € 18,- werden vor Ort einkassiert!

Kursverantwortlich:

Michaela Dundler, 0680/2052091



Töpferworkshop - Gartenkeramik

Zielgruppe:

Anfänger und Fortgeschrittene, die gerne kreativ sein möchten!

Kursinhalt:

Unter Anleitung und Hilfe fertigt jeder seine Gartenkeramik (Zaunhocker). Nach dem Sprühbrand (beim zweiten Termin) wird die Keramik glasiert.

Ton, Werkzeug zum Ausleihen, und Anleitung und Hilfestellung inkludiert.

Anzahl:

mind. 5 Personen, max. 8 Personen

Anmeldung: www.baeuerinnen-noe.at/nr/3-0096563

Abmeldung ab: 28.09.2026

Anmeldeschluss: 19.02.2026

Kursnummer: 3-0096563

Datum:

Mo, 08.03.2027, 17:00 - 20:00 Uhr

Glasiertermin:

Mo, 22.03.2027 17:00 – 18:30 Uhr

Kursort:

Frankenreith 2
3595 Brunn an der Wild

Referent:in:

Manuela Hannak

Kosten:

€ 57,00 Teilnahmebeitrag

Das Brennen der Keramik (frostsicher) wird beim Abholen der Stücke mit € 13,- pro kg verrechnet.

Kursverantwortlich:

Eva Kainrath, 0664/2035520



Kochen mit Tofu - schnell, geschmackig und einfach

Zielgruppe:

Alle, die gerne kochen!

Kursinhalt:

Tofu - ein richtig schmackhafter Alleskönner.
Es erwarten euch einfache und schnelle Rezepte mit Waldviertler Tofu, wie man Tofu richtig würzt, zubereitet und eine kurze Einleitung mit den positiven Eigenschaften dieses gesunden Lebensmittels.

Mitzubringen:

Lebensmittelkosten von ca. € 15,- werden vor Ort eingekassiert!

Anzahl:

mind. 10 Personen, max. 16 Personen

Anmeldung: www.baeuerinnen-noe.at/nr/3-0096298

Anmeldung ab: 28.09.2026

Anmeldeschluss: 25.02.2027

Kursnummer: 3-0096298

Datum:

Di, 16.03.2027, 13:00 - 17:00 Uhr

Kursort:

LK-Technik Mold
Mold 72
3580 Horn

Referent:in:

Isabel Klutz

Kosten:

€ 27,00 Teilnahmebeitrag

Kursverantwortlich:

Ulrike Pind, 0676/7407479



Bock auf Ziege – Entspannende Wanderung mit Ziegen

Zielgruppe:

Alle, die einen entspannten Nachmittag fernab vom Alltag verbringen möchten.

Kursinhalt:

Raus aus dem Alltag - rein in die Natur in Begleitung der quirligen Wandergesellen. Nach einer Einführung geht es direkt vom Hof zur gemütlichen Wanderung von ca. 4-5 km. Die ausgebildeten Ziegen begleiten uns größtenteils ohne Leine. Bei mehreren kurzen Pausen erfährst du wertvolles Wissen über Ziegen inklusive kleiner Stärkung während oder nach der Wanderung.

Mitzubringen:

Dem Wetter entsprechende wandertaugliche Kleidung!

Anzahl:

mind. 4 Personen, max. 8 Personen

Anmeldung: www.baeuerinnen-noe.at/nr/3-0096547

Anmeldung ab: 28.09.2026

Anmeldeschluss: 31.03.2026

Kursnummer: 3-0096547

Datum:

Sa, 17.04.2027, 14:00 - 16:30 Uhr

Ersatztermin bei Schlechtwetter:

Samstag, 24.04.2027

Kursort:

Frankenreith 2
3595 Brunn an der Wild

Referent:in:

Manuela Hannak

Kosten:

€ 31,00 Teilnahmebeitrag

Kursverantwortlich:

Eva Kainrath, 0664/2035520



Heil- und Pflegesalben einfach selbst gemacht

Zielgruppe:

Alle interessierten Frauen!

Kursinhalt:

Bei diesem Workshop lernen die Teilnehmerinnen in Gruppenarbeiten verschiedenste Salben und Cremes aus einfachen Zutaten selbst zu brauen. Entdecken die verschiedensten Zutaten, ihre Wirkungsweisen und Verarbeitungsweisen und welche heimischen Pflanzen und Pflanzenstoffe hierzu optimal genutzt werden.

Es werden Körperpflege- Heil- und Schmerzsalben gemeinsam gebraut. Die hergestellten Produkte können mit nach Hause genommen werden.

Mitzubringen: 6 Stk. Gläser à 50 ml

Anzahl:

mind. 15 Personen, max. 25 Personen

Anmeldung: www.baeuerinnen-noe.at/nr/3-0096489

Anmeldung ab: 28.09.2026

Anmeldeschluss: 13.04.2027

Kursnummer: 3-0096489

Datum:

Mi, 28.04.2027, 18:00 - 21:00 Uhr

Kursort:

LK-Technik Mold
Mold 72
3580 Horn

Referent:in:

Eunike Grahofer

Kosten:

€ 26,00 Teilnahmebeitrag

Kursverantwortlich:

Eva Kainrath, 0664/2035520



Tag der Bäuerin im Bezirk Horn Vorankündigung

Ländliches
Fortbildungs-
Institut



Die Bäuerinnen.

... und Frauen im ländlichen Raum

Zielgruppe:

Die Bäuerinnen und Interessierte im ländlichen Raum.

Programm:

10.00 Uhr: Eröffnung und Begrüßung –
Bezirksbäuerin Michaela Dundler
Grußworte der Ehrengäste

10.30 Uhr:

Gärten klimafit machen - DI Lena Karasek,
Natur im Garten

Mittagspause (ca. 12.00 Uhr – 13.30 Uhr) –
Mittagstisch und Mehlspeisenverkauf

13.30 Uhr:

Häusliche Gewalt - Birgit Geitzenauer,
Bezirkspolizeikommandantin Horn

14.30 Uhr:

Aktuelle Sozialrechtliche Themen –
Mag. Anna Maria Hirsch, LK NÖ

Anzahl:

mind. 50 Personen, max. 180 Personen

Anmeldung: www.baeuerinnen-noe.at/nr/3-0096650

Anmeldung ab: 28.09.2026

Anmeldeschluss: 03.01.2027

Kursnummer: 3-0096650

Datum:

Mi, 13.01.2027, 10:00 - 16:00 Uhr

Kursort:

Gasthof Zum weißen Rössel
Weitersfeld 112
2084 Weitersfeld

Referent:in:

Mag. Anna Maria Hirsch, LK NÖ
Lena Karasek, Natur im Garten
Birgit Geitzenauer, BPK Horn

Kosten:

kein Teilnahmebeitrag

Kursverantwortlich:

Michaela Dundler



Mit Unterstützung von Bund, Land und Europäischer Union

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

WIR leben Land
Gemeinsame Agrarpolitik Österreich



6 Tage Hamburg - Das Tor zur Welt

Zielgruppe:

Alle, die eine Entdeckungstour durch Deutschland erleben wollen.

Kursinhalt:

Programm:

1. Tag - MI 16.06.2027

Abfahrt Horn - Anreise über Westautobahn - Abensberg
Hofladen Vroni Röhl - Mittagsbuffet und anschl. Führung -
Weiterreise nach Leipzig zum Hotel - Ankunft Hotel
(Abendessen und Nächtigung)

2. Tag - DO 17.06.2027

Frühstücksbuffet – Fahrt durch die Lüneburger Heide bis
Lüneburg mit Stadtrundgang - Weiterfahrt Hamburg -
Ankunft Hotel Arcotel Rubin Hamburg (Abendessen und
Nächtigung)

3. Tag - FR 18.06.2027

Frühstücksbuffet - Fahrt durch Hamburg u. entlang der
Reeperbahn mit Stadtführer - Hafenrundfahrt - Geführter
Rundgang über die Reeperbahn - Abendessen im Ham-
burger Veermaster - Musical "König der Löwen" (optional
buchbar bei Anmeldung) - Übernachtung Hotel in Ham-
burg

4. Tag - SA 19.06.2027

Frühstücksbuffet - Ausflug Stade der heimlichen Haupt-
stadt des Alten Lands - Fahrt durchs Alte Land - Besuch
Obsthof mit Apfelexpressfahrt und einem Kaffee gedeck
(Kaffee/Tee u. Obstkuchen) - Rückfahrt zum Hotel in
Hamburg (Abendessen und Nächtigung)

5. Tag - SO 20.06.2027

Früh morgens um 7 Uhr zum Hamburger Fischmarkt
direkt an der Elbe - Historische Fischauktionshalle mit
Live-Musik, Frühstücksangeboten und hanseatischer
Atmosphäre - Weiterfahrt bis Dresden - Ankunft Hotel in
Dresden (Abendessen und Nächtigung)

6. Tag - MO 21.06.2027

Frühstücksbuffet - Stadtrundfahrt mit Gästeführer -
Heimreise über Prag - Tabor - Budweis - Horn

Anzahl:

mind. 30 Personen, max. 41 Personen

Anmeldung **bis spätestens 05.03.2027 beim Busun-
ternehmen Schmidatal Reisen, Tel.: 02279/20340**
mit Name, Adresse, u. Tel. Nr.

Die Teilnehmer erhalten dann einen Zahlschein von
Schmidatal Reisen.

Anmeldung ab: 28.09.2026

Anmeldeschluss: 05.03.2027

Kursnummer: 3-0096756

Datum:

Mi, 16.06.2027 - Mo, 21.06.2027

Abfahrt:

05:00 Uhr Horn

(Parkplatz EKZ ehem. Cinemaplexx)

Rückkunft:

ca. 20:00 Uhr Horn

(Parkplatz EKZ ehem. Cinemaplexx)

Kosten:

bei mind. 30 Teilnehmer:

€ 1.260,00/Person im DZ

€ 253,00 EZ-Zuschlag

Reiseversicherung:

€ 91,00/pro Person im DZ

€ 105,00/pro Person im EZ

Musicalbesuch bitte bei Anmeldung

bekanntgeben: König der Löwen Ticket
KAT 2 od. KAT 3 ab ca. € 130,00

Mitzubringen:

Gültiger Reisepass oder gültiger Personal-
ausweis erforderlich!

Inkludierte Leistungen:

Fahrt, Nächtigungen mit Halbpension und
Frühstücksbuffet, Stadtführungen und
Stadtrundfahrten, Hafenrundfahrt, Reeper-
bahntour

Kursverantwortlich:

Michaela Dundler, 0680/2052091



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!

Schau rein!



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!

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 Teilnahmebeitrags 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.ä.) 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 Teilnahmebeitrags - 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 Teilnahmebeitrags 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