

BILDUNGSPROGRAMM

2026/27



Kursanmeldungen sind über die Homepage der Bäuerinnen bzw. LFI NÖ ab dem 28. September 2026 bis zum angeführten Anmeldeschluss möglich.

Die Bäuerinnen im Bezirk Tullnerfeld

Homepage – Veranstaltungen:

www.baeuerinnen-noe.at/veranstaltungen-termine+2500++1737196

LFI NÖ

<https://noe.lfi.at/startseite+2500+++2207>



Stornobedingungen

Die Anmeldung kann 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.

„Die Teilnehmenden nehmen zur Kenntnis, dass im Rahmen von Seminaren, Kursen oder sonstigen Veranstaltungen Fotografien und/oder Filme erstellt werden und zum Zwecke einer Nachberichterstattung in regionalen Medien sowie Medien und Websites der Landwirtschaftskammer NÖ, der Bezirksbauernkammer Tullnerfeld und ihr nahestehenden Verbänden veröffentlicht werden können. Mit der Anmeldung erklären Sie sich mit diesen Nutzungen einverstanden.“

Impressum:

Eigentümerin, Herausgeberin und Verlegerin:

Die Bäuerinnen im Bezirk Tullnerfeld, Frauentorgasse 76, 3430 Tulln

T 05 0259 41700, F 05 0259 41799, E office@tullnerfeld.lk-noe.at

Für den Inhalt verantwortlich:

Landesbäuerin Stellvertreterin für das Mostviertel,

Bezirksbäuerin Kammerobmann Stellvertreter Eva Hagl-Lechner,

Gebietsbäuerin Hedwig Kainzbauer, Gebietsbäuerin Claudia Bauer

Redaktion und Gestaltung: Florentine Geiger, Helga Frauenhofer

Redaktionsschluss: 31. Juli 2026

Fotos: Die Bäuerinnen im Bezirk Tullnerfeld

Druck: EIGNER DRUCK, Tullner Straße 311, 3040 Neulengbach

Termin-, Orts- und Programmänderungen vorbehalten!

Fotocredit Titelfoto: Die Bäuerinnen im Gebiet Kirchberg/Wagram

Vorwort

Frauenpower im ländlichen Raum!

Als die Arbeitsgemeinschaft der Bäuerinnen vor 50 Jahren gegründet wurde, war es ein Zusammenschluss engagierter Frauen, die sich mit Nachdruck dafür einsetzten, dass ihre Anliegen gesetzlich verankert wurden. Denken wir dabei etwa an die Bäuerinnenpension oder das Wochengeld für Bäuerinnen.

Auch heute setzen sich Funktionärinnen auf allen Ebenen entschlossen für die Anliegen der Frauen im ländlichen Raum ein. Themen wie Herkunftskennzeichnung, Ernährungsbildung in den Schulen oder der Einsatz digitaler Medien, um ein realistisches Bild der Landwirtschaft zu vermitteln, steht dabei im Mittelpunkt.

Mit Stolz dürfen wir sagen, der größte Frauenverein Niederösterreichs zu sein. Damit das auch in Zukunft so bleibt, ist es wichtig, eine starke Basis für die nächsten Generationen von Bäuerinnen zu schaffen – damit auch sie ihre Höfe gerne, erfolgreich und mit Freude bewirtschaften.

Im neuen Kursprogramm haben engagierte Funktionärinnen wieder ein spannendes und interessantes Angebot zusammengestellt und freuen sich auf viele Teilnehmerinnen und eine erfolgreiche Kurssaison.

Herzlichst!



Eva Hagl-Lechner
Landesbäuerin Stellvertreterin für das Mostviertel, Bezirksbäuerin Tullnerfeld
Kammerobmann Stellvertreter der BBK Tullnerfeld



Foto: fotografie hoch2

Inhalt

Bäuerliches Sorgentelefon	5
Dialog mit der Gesellschaft	6
Eltern programmieren ihre Kinder	6
Bewegung, Gesundheit und Wohlfühlen	7
Bäuerinnenturnen - Kirchberg am Wagram	7
Klangreise - Entspannen & Auftanken	7
Beckenboden und Faszientraining	8
ABBA Tanzworkshop für alle Generationen	8
Krav Maga für Frauen / Grundlagen der Selbstverteidigung	9
Train your brain II: Gedächtnistraining und Bewegung	9
Leben in & mit der Natur	10
Waldbewirtschaftung in Zeiten des Klimawandels	10
Waldspaziergang für Frauen	10
Winterschnitt bei Obstbäumen und Beerensträuchern	11
Kräuter-Heilweine selbst gemacht	11
Naturkosmetik-Workshop "Sommeredition"	12
Intensiv-Workshop "Kräuterkosmetik"	12
Hausgartl II - Das Nutzgartenjahr für Fortgeschrittene	13
Unsere Lebensmittel – Essen & Trinken	14
1 x 1 des Weinverkostens	14
Dein Einstieg ins Mixen - Cocktails mit regionalem Charakter	14
Wir backen duftende Brote und Weckerl mit Sauerteig!	15
Grillworkshop mit Grillstaatsmeisterin Christa Eppensteiner	16
Unsere Lebensmittel – Komm & Koch mit der Bäuerin	17
Komm & koch – So einfach ist! Joghurt, Topfen & Co	17
Komm & koch – Aufkocht ist! Regionale Hülsenfrüchte – klein, knackig & ganz viel Power	18
Komm & koch mit der Bäuerin: Fische aus heimischen Gewässern – schnell & kreativ gekocht	19
Komm & Koch mit der Bäuerin: Männer unter sich!	20

Kreativkurse	21
Traditionelle Keramikmalerei.....	21
INFOABEND: Ich baue meine eigene Krippe	22
Nähen für Anfänger:innen	
– Mit der Nackenkatze kreativ in die Welt des Nähens einsteigen!.....	22
Blumenstrauß binden.....	23
Frühlingserwachen	23
Modelldruck	24
Plasma schneiden & schweißen	24
"Simperl" - Körbchen aus Gras und Kräutern nähen	25
Kultur & Brauchtum	26
Singen - Bäuerinnenchor Atzenbrugg	26
Singgemeinschaft Wagramland – Bäuerinnenchor	26
Schulaktionstage der Bäuerinnen	26
Veranstaltungen	27
Tag der Bäuerin im Gebiet Kirchberg/Wagram.....	27
Tag der Bäuerin im Gebiet Tullnerfeld	27

Lebensqualität Bauernhof



**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.

Programm auf Bezirksebene



Scanne mich!

Einfach mit der
Handykamera
scannen und
anmelden.



Dialog mit der Gesellschaft

Eltern programmieren ihre Kinder

**Kursinhalt:**

Unbewusste Muster (Programme) prägen unser Leben. Viele dieser „Programme“ werden schon in den ersten Lebensjahren von den Eltern auf Söhne und Töchter weitergegeben. Einerseits programmieren Eltern – mit mehr oder weniger großem Erfolg – ihre Kinder ganz bewusst: Wir nennen das dann Erziehung! Die meisten „Programmierungen“ erfolgen jedoch unbewusst. Erfahren Sie in diesem Workshop mehr über:

- die Programme und Muster, die wir von unseren Eltern erhalten haben, die unser Leben prägen und die wir unbewusst an unsere Kinder weitergeben,
- die „Speichertasten“ (wann und wo wir abspeichern)
- und wie wir „ungeliebte“ Speicherungen verändern können.

Dieser Workshop passt nicht nur für junge Mütter, die ihre Kinder gerade neu „programmieren“, sondern ist auch für Großeltern und jene interessant, die sich mit ihren eigenen Glaubenssätzen und „Programmen“ gerne auseinandersetzen möchten. Dieser Workshop ist kein "Erziehungsratgeber", sondern soll auch eine Plattform für Gedanken- und Erfahrungsaustausch sein.

Anzahl:

mind. 14 Personen, max. 35 Personen

Anmeldeschluss: 4. November 2026

Kursnummer: 3-0095714

Datum:

Mi, 18. November 2026
18.30 bis 20.30 Uhr

Kursort:

BBK Tullnerfeld
Frauentorgasse 76
3430 Tulln an der Donau

Referentin:

Grete Stanek

Kosten:

23 Euro pro Person

Kursverantwortlich:

Karin Schnitzer
T 0676 9292331

**Der Kursbeitrag
wird BAR vor
Ort kassiert.**

Bäuerinnenturnen - Kirchberg am Wagram

**Zielgruppe:**

Alle, die Bewegung machen möchten

Kursinhalt:

Bewegung für den ganzen Körper (Rücken, Bauch, Bein, Po) mit Musik
Eine Schnupperstunde gratis!

Mitzubringen:

Turnmatte

Anzahl:

mind. 20 Personen, max. 40 Personen

Anmeldung:

Anmeldung beim ersten Treffen
Einstieg jederzeit möglich!

Kursnummer: 3-0095656

Datum:

Mo, 7. September 2026 bis
Mo, 28. Juni 2027
Jeweils Montag 19 bis 20 Uhr

Kursort:

MS Kirchberg am Wagram
Auf der Schanz 5
3470 Kirchberg am Wagram

Referentin:

Petra Alt

Kosten:

60 Euro pro Person
(Jahresbeitrag)

Kursverantwortlich:

Marianne Direder
T 0680 1293534

Der Kursbeitrag
wird BAR vor
Ort kassiert.

Klangreise - Entspannen & Auftanken

**Kursinhalt:**

Gönn dir eine kleine Auszeit vom Alltag und lass dich mitnehmen auf eine entspannte Klangreise. Mit sanften Klängen der Klangschalen geht es gedanklich an einen schönen Ort. Vielleicht in die Natur, an einen Platz, an dem du dich einfach wohlfühlst und zur Ruhe kommst. Beim Klangbad darf dein Körper abschalten, neue Kraft sammeln und einfach mal durchatmen. Eine wohltuende Stunde zum Entspannen und Auftanken, ganz ohne Vorkenntnisse.

Mitzubringen:

Decke (optional)

Anzahl:

mind. 5 Personen, max. 10 Personen

Kursort:

Wohlfühlraum am Wagram
Rathausplatz 13
3465 Königsbrunn am Wagram

Referentin:

Daniela Dederichs

Kosten:

20 Euro pro Person

Kursverantwortlich:

Karin Bauer
T 0676 4804604

Der Kursbeitrag
wird BAR vor
Ort kassiert.

Datum	Uhrzeit	Anmeldeschluss	Kursnummer
Mi, 4. November 2026	19.30 bis 20.30 Uhr	28. Oktober 2026	3-0095646
Di, 12. Jänner 2027	9 bis 10 Uhr	5. Jänner 2027	3-0095654

Beckenboden und Faszientraining



Zielgruppe:

Alle Frauen, die mit gezielten Beckenboden- und faszialen Übungen ihren Körper kräftigen, aber auch entspannen wollen.

Kursinhalt:

Stärke deine Mitte und erlebe Wahrnehmung, Kräftigung sowie Entspannung deines Beckenbodens durch funktionales Training, das Freude macht. Erlange mehr Bewegung und Stabilität, löse Verspannungen durch fasziale Übungen. Powerhouse ist ein Ganzkörpertraining mit Fokus auf Beckenboden, Rumpf-, Bauch-, Rücken- und Beinmuskulatur - ein Mix aus Kräftigung und Entspannung.

Mitzubringen:

Gymnastikmatte (optional)

Anzahl:

mind. 3 Personen, max. 15 Personen

Anmeldeschluss: 24. Oktober 2026

Kursnummer: 3-0095645

Datum:

Sa, 7. November 2026
Sa, 21. November 2026
Sa, 28. November 2026
Sa, 5. Dezember 2026
Sa, 12. Dezember 2026
9 bis 10.15 Uhr

Kursort:

Turnsaal VS-Langenrohr
Schulstraße 5
3442 Langenrohr

Referentin:

DI Birgit Strenn

Kosten:

70 Euro pro Person

Kursverantwortlich:

Sabine Reisner
T 0664 4217010

Der Kursbeitrag
wird BAR vor
Ort kassiert.

ABBA Tanzworkshop für alle Generationen



Kursinhalt:

Du wolltest schon immer zu ABBA tanzen und eine echte Choreografie lernen? Dann ist dieser Workshop genau das Richtige für dich! Tauche ein in die Welt von ABBA und spüre, wie Musik und Bewegung sofort gute Laune machen. Gemeinsam erarbeiten wir eine mitreißende Choreografie zu den größten Hits - Schritt für Schritt, mit viel Freude und Spaß. Dieser Kurs verbindet Generationen und ist für alle gedacht - egal ob Anfänger:innen oder mit Tanzerfahrung. Hier zählt nicht Können, sondern die Lust sich zu bewegen, Musik zu fühlen und gemeinsam etwas Besonderes zu erleben.

Mitzubringen:

Trinkflasche, bequemes Outfit, Sportschuhe oder Socken

Anzahl:

mind. 5 Personen, max. 15 Personen

Anmeldeschluss: 6. November 2026

Kursnummer: 3-0095702

Datum:

Fr, 20. November 2026
Fr, 27. November 2026
Fr, 4. Dezember 2026
18 bis 19 Uhr

Kursort:

BEYOU
Werthfeldstraße 65
3441 Baumgarten am Tullnerfeld

Referentin:

Claudia Rosenkranz

Kosten:

45 Euro pro Person

Kursverantwortlich:

Karin Schnitzer
T 0676 9292331

Der Kursbeitrag
wird BAR vor
Ort kassiert.

Krav Maga für Frauen / Grundlagen der Selbstverteidigung



Kursinhalt:

Krav Maga wurde für Menschen entwickelt, die im Ernstfall handlungsfähig sein wollen - unabhängig von Größe, Kraft oder sportlichem Hintergrund. Das macht es zur effektivsten Selbstverteidigung für Frauen.

"Ich will nicht hilflos sein." Im Alltag sicherer fühlen - beim Joggen, auf dem Nachhauseweg, in unübersichtlichen Situationen.

- 24. Oktober 2026: Grundlagen der Selbstverteidigung (Schlagen und Treten samt Abwehr)
- 28. November 2026: Wiederholung der Grundlagen der Selbstverteidigung und Abwehr
- 23. März 2027: Wiederholung der Grundlagen der Selbstverteidigung und Abwehr von Angriffen im Liegen samt Szenarientraining

Mitzubringen:

- bequeme Kleidung
- Trinkflasche

Anzahl:

mind. 10 Personen, max. 20 Personen

Kursnummer: 3-0095878

Datum:

Sa, 24. Oktober 2026
Sa, 28. November 2026
Di, 23. März 2027
14 bis 18 Uhr

Kursort:

Volksschule Grafenwörth
Seebärner Straße 1
3484 Grafenwörth

Referent:

Obmann Markus Oberndorfer

Kosten:

105 Euro pro Person
(35 Euro je Einheit)

Kursverantwortlich:

Gudrun Grill-Gnauer
T 0664 4211022

Anmeldeschluss: 17. Oktober 2026

Der Kursbeitrag
wird BAR vor
Ort kassiert.

Train your brain II: Gedächtnistraining und Bewegung



Kursinhalt:

- Welche Funktionen hat unser Gehirn?
- Was steckt hinter unserer Merkfähigkeit?
- Mit welchen Merktechniken steigern wir die geistige Fitness in jedem Alter?
- Warum ist das Merken von Zahlen oft eine Herausforderung für unser Gehirn?
- Praktische Beispiele und Übungen

Anzahl:

mind. 7 Personen, max. 25 Personen

Anmeldeschluss: 7. Jänner 2027

Kursnummer: 3-0095693

Datum:

Do, 21. Jänner 2027
17 bis 19 Uhr

Kursort:

BBK Tullnerfeld
Frauentorgasse 76
3430 Tulln an der Donau

Referentin:

Christina Gradwohl BA

Kosten:

5 Euro pro Person

Kursverantwortlich:

Andrea Schmuckenschlager
T 0650 9380070



Waldbewirtschaftung in Zeiten des Klimawandels Waldspaziergang für Frauen

**Zielgruppe:**

Waldbesitzerinnen und Mitbesitzerinnen,
Hofübernehmerinnen, alle Frauen, die sich für
den Wald und seine Bewirtschaftung
interessieren

Kursinhalt:

Die heutigen Waldbewirtschaftnerinnen stehen
aktuell vor großen Herausforderungen.
Langanhaltende Trockenperioden,
Schadereignisse wie Sturm oder Schadinsekten
und in weiterer Folge zukunftsgerichteter
Waldbau verlangen angepasste Strategien und
vorausschauendes Handeln.

Beim Waldspaziergang sehen wir uns
unterschiedliche Waldbestände mit
verschiedenen Baumarten an und besprechen,
welche praktischen Maßnahmen notwendig sind,
um diese klimafit in die Zukunft zu führen. Neben
waldbaulichen Themen wird auch auf Bereiche
wie Forstschutz, Biodiversität und
Holzausformung eingegangen und informativ
vermittelt.

Mitzubringen:

wetterfeste Kleidung und geeignetes Schuhwerk

Anzahl:

mind. 6 Personen, max. 20 Personen

Anmeldeschluss: 1. Oktober 2026

Kursnummer: 3-0095906

Datum:

Fr, 9. Oktober 2026
14 bis 16.30 Uhr

Treffpunkt:

Terrassenheuriger Weinzigartig
Sonngasse
3483 Feuersbrunn

Referenten:

DI Jeanine Jägersberger
DI Raphael Katzenschlager BSc

Kosten:

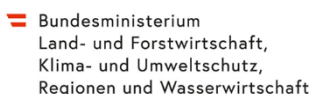
kostenlos
(gefördert über das Projekt "Wald in
Frauenhänden")

Kursverantwortlich:

DI Jeanine Jägersberger
T 0664 6025924316



Mit Unterstützung von Bund, Ländern und Europäischer Union



Winterschnitt bei Obstbäumen und Beerensträuchern



Zielgruppe:

Landwirt:innen und andere Interessierte, die Fragen zur Behandlung ihrer Obstbäume haben und fachkundige sowie praxisnahe Informationen wünschen

Kursinhalt:

Dieser Kurs vermittelt in Theorie und Praxis das richtige Schneiden von diversen Obst- und Beerengehölzen. Pflanzenphysiologie, Wuchsgesetze, Schneidetechnik, Standort und Sorten werden ein Thema sein. Ziel ist es, einfache Obstbaumschnitte selber durchführen zu können, um schöne und ertragreiche Bäume und Beerensträucher zu erhalten.

Mitzubringen:

Warme Arbeitskleidung, Gartenschere - und nur wenn vorhanden eine Baumsäge (bitte keine Säge kaufen) - Infos über das richtige Werkzeug gibt es auch beim Kurs

Anzahl:

mind. 12 Personen, max. 15 Personen

Anmeldeschluss: 20. Februar 2027

Kursnummer: 3-0095559

Datum:

Sa, 6. März 2027
9 bis 18 Uhr



Kursort:

Gasthaus Bonka
Oberkirchbacherstraße 61
3413 Kirchbach

Referent:

Ing. Herbert Ritzberger

Kosten:

55 Euro pro Person (gefördert)
95 Euro pro Person (ungefördert)

Kursverantwortlich:

Dipl.- Päd. Ing. Irene Blasge
T 05 0259 26108
Monika Eckhart
T 0664 1381533

Mit Unterstützung von Bund, Land und Europäischer Union



Kräuter-Heilweine selbst gemacht



Kursinhalt:

Tauche ein in die alte Kunst der Heilkräuter und lerne, wie du wohltuende Kräuter-Weine ganz einfach selbst herstellen kannst. In diesem praxisnahen Workshop erfährst du, welche Kräuter sich eignen, wie du sie richtig ansetzt und welche gesundheitlichen Wirkungen sie entfalten können.

- Einführung in Heilkräuter und ihre Wirkung
- Auswahl und Kombination geeigneter Pflanzen
- Herstellung von Kräuter-Weinen (Ansatz & Reifung)
- Tipps zur Anwendung und Haltbarkeit

Mitzubringen:

4 Flaschen á 250ml

Anzahl:

mind. 4 Personen, max. 8 Personen

Anmeldeschluss: 5. März 2027

Kursnummer: 3-0095657

Datum:

Fr, 19. März 2027
16 bis 18.30 Uhr

Kursort:

Brentenmaisstraße 55
3013 Pressbaum

Referentin:

Mag. Michaela Köttler

Kosten:

69 Euro pro Person

Kursverantwortlich:

Katja Breithut
T 0664 1416639

Naturkosmetik-Workshop "Sommeredition"



Kursinhalt:

Tauche ein in die Welt der selbstgemachten Naturkosmetik und stelle an einem kreativen Abend deine eigenen sommerlichen Pflegeprodukte her. In diesem Workshop lernst du die Grundlagen der Naturkosmetik kennen, erfährst Wissenswertes über hochwertige pflanzliche Rohstoffe, ätherische Öle und Hydrolate und bekommst praktische Tipps zur Herstellung, Haltbarkeit und Anwendung natürlicher Pflegeprodukte.

Gemeinsam rühren, mischen und experimentieren wir mit ausgewählten Zutaten wie Sheabutter, Kakaobutter, Jojobaöl, Kräuterauszügen und ätherischen Ölen. Dabei entstehen wohltuende Sommerprodukte für Haut und Sinne.

Der Kurs eignet sich sowohl für Anfänger:innen als auch für kreative Selbermacher:innen, die nachhaltige und individuelle Pflegeprodukte herstellen möchten. Alle Rezepte können zu Hause nachgemacht und an persönliche Vorlieben angepasst werden. Neben dem praktischen Arbeiten stehen auch Nachhaltigkeit, bewusster Umgang mit Rohstoffen und die Freude am Selbermachen im Mittelpunkt.

Mitzubringen:

Materialkosten von ca. 20 Euro pro Person sind vor Ort bar zu bezahlen!

Kursnummer: 3-0095760

Datum:

Do, 15. April 2027
17 bis 19.30 Uhr

Kursort:

LFS Hollabrunn
Sonnleitenweg 2
2020 Hollabrunn

Referentin:

Mag. Christina Bauer

Kosten:

74 Euro pro Person

Kursverantwortlich:

Karin Schellenberger
T 0664 9235401

Anzahl:

mind. 8 Personen, max. 15 Personen

Anmeldeschluss: 31. März 2027

Intensiv-Workshop "Kräuterkosmetik"



Kursinhalt:

Pflege aus der Natur!

Lerne in diesem Workshop die Grundlagen der Kräuterkosmetik kennen. Erfahre welche Öle, Pflanzen und natürliche Rohstoffe du für deine Hautpflege nutzen kannst. Außerdem wie natürliche Deos und Zahnpflege wirken.

Gemeinsam stellen wir Kräuterkosmetik, wie:

- Lippenpflege
- Lotion
- Deodorant
- Zahnpflege

her. Nimm deine erste selbstgemachte Kosmetik gleich mit nach Hause und überzeuge dich selbst von ihrer Wirkung.

Anzahl:

mind. 12 Personen, max. 15 Personen

Anmeldeschluss: 4. März 2027

Kursnummer: 3-0095691

Datum:

Fr, 12. März 2027
15 bis 19 Uhr

Kursort:

BBK Tullnerfeld
Frauentorgasse 76
3430 Tulln an der Donau

Referentin:

Angela Heher MSc

Kosten:

80 Euro pro Person
(Materialkosten inklusive)

Kursverantwortlich:

Hedwig Kainzbauer
T 0650 3048440

Der Kursbeitrag
wird BAR vor
Ort kassiert.

Hausgartl II - Das Nutzgartenjahr für Fortgeschrittene

**Zielgruppe:**

Mitglieder des Vereins "Die Bäuerinnen" sowie interessierte Personen, die fortführende Kenntnisse zum Hausgarten erlernen möchten.

Kursinhalt:

In diesem Seminar lernen Sie verschiedene Anbausysteme wie Schläge, Fruchtwechselgarten, Modulgarten und Mischkultur kennen. Merkmale eines typischen Bauerngartens, sowie die Anlage eines Hoch- und Hügelbeetes bringen Abwechslung in Ihren Hausgarten. Biologischer Pflanzenschutz ist in allen Bereichen ein Thema.

Anzahl:

mind. 12 Personen, max. 30 Personen

Anmeldeschluss: 10. Februar 2027

Kursnummer: 3-0095672

Datum:

Mi, 17. Februar 2027
17.30 bis 20.30 Uhr

Kursort:

BBK Tullnerfeld
Frauentorgasse 76
3430 Tulln an der Donau

Referent:

Dipl.-Päd. Wolfgang Funder BEd

Kosten:

15 Euro pro Person

Kursverantwortlich:

Ing. Maria Dam-Schrattenholzer
T 0664 2233884

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 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



Unsere Lebensmittel – Essen & Trinken

1 x 1 des Weinverkostens

**Zielgruppe:**

Mitglieder, Konsumentinnen und Konsumenten

Kursinhalt:

1 x 1 des Weinverkostens - Verkostungstraining für Anfänger:innen
Trocken oder süß? Frucht oder Würze? Schlank, körperreich, jung oder gereift?
In diesem praxisnahen Einsteigerkurs entdecken Sie Schritt für Schritt die Grundlagen der Weinverkostung. Anhand typischer Weinbeispiele lernen Sie, Aromen zu erkennen, Weinstile zu unterscheiden und Wein bewusst zu beschreiben. Der Kurs vermittelt auf einfache und genussvolle Weise das kleine 1 x 1 des Weinverkostens - Von Duft und Geschmack bis hin zu Struktur, Reife und Balance. Ideal für alle, die Wein besser verstehen und sicherer verkosten möchten.

Anzahl:

mind. 12 Personen, max. 25 Personen

Anmeldeschluss: 24. Februar 2027

Kursnummer: 3-0095752

Datum:

Mi, 10. März 2027
17 bis 20 Uhr

**Kursort:**

Weinkompetenzzentrum Krems
Sigleithenstraße 60
3500 Krems an der Donau

Referent:in:

Referent:in der Weinakademie Krems

Kosten:

93 Euro pro Person
(im Kursbeitrag enthalten: Kosten für Referent:in, Seminarunterlagen, 10 Weine, Brot und Wasser)

Kursverantwortlich:

Jessica Köckeis
T 0676 5042789

Dein Einstieg ins Mixen - Cocktails mit regionalem Charakter

**Kursinhalt:**

Tauche ein in die Welt der Mixkunst und entdecke, wie viel Freude, Technik und Regionalität in einem perfekt gemixten Cocktail steckt. In unserem regionalen Cocktailkurs lernst du die wichtigsten Arbeitsschritte kennen - vom Aufbau des Shakers über effizientes Shaken bis zu den zentralen Zubereitungsmethoden. Du erfährst, welche Gläser und Garnituren, Drinks perfekt abrunden, welche Eisarten Profis verwenden und erhältst ausgewählte Rezepte mit hochwertigen regionalen Produkten. Ergänzt wird der Kurs durch praktische Hinweise zu Hygiene und Veranstaltungsorganisation. Ideal für alle, die Cocktails lieben und ihr Können kompakt und praxisnah erweitern möchten.

Anzahl:

mind. 12 Personen, max. 18 Personen

Anmeldeschluss: 3. Juni 2027

Kursnummer: 3-0095649

Datum:

Do, 17. Juni 2027
18 bis 21 Uhr

Kursort:

Heuriger Baumgartner
Bergstraße 31
3451 Spital

Referent:in:

DI Brigitte Wohlmuth

Kosten:

25 Euro pro Person

Kursverantwortlich:

DI (FH) Karin Baumgartner
T 0699 11165285

Wir backen duftende Brote und Weckerl mit Sauerteig!



Zielgruppe:

Alle am Thema Interessierten im ländlichen Raum und Mitglieder

Kursinhalt:

In diesem praxisnahen Backkurs lernen Sie, wie Sie aus besten Zutaten köstliche Brote und Weckerl selbst herstellen - ganz ohne Zusatzstoffe, aber mit viel Geschmack! Im Mittelpunkt stehen traditioneller Sauerteig und auch verschiedene Mehle, wie Dinkel, Weizen oder Roggenmehl. Schritt für Schritt zeige ich Ihnen, wie ein lebendiger Sauerteig angesetzt wird, worauf es bei der Teigführung ankommt und wie Sie knusprige, aromatische Backwaren aus dem eigenen Ofen zaubern. Ideal für Einsteiger und Hobbybäcker, die auf Natürlichkeit und Qualität setzen und mit dem Duft von frischem Brot ihre Familie begeistern möchten. Mit neuen Rezepten!

Mitzubringen:

- Schürze
- Schraubglas für Sauerteig

Kursort:

Hagl-Hof Brot & Feines
Wehrgasse 2
3441 Judenau-
Baumgarten

Referentin:

Eva Hagl-Lechner
Brotsommeliere

Kosten:

75 Euro pro Person

Kursverantwortlich:

Kerstin
Nimmervoll-Groschopf
T 0664 5516873

Anzahl:

mind. 12 Personen,
max. 15 Personen



Der Kursbeitrag
wird BAR vor
Ort kassiert.

Datum	Uhrzeit	Anmeldeschluss	Kursnummer
Sa, 16. Jänner 2027	13.30 bis 17.30 Uhr	4. Jänner 2027	3-0095757
Sa, 23. Jänner 2027	13.30 bis 17.30 Uhr	4. Jänner 2027	3-0095758
Sa, 30. Jänner 2027	13.30 bis 17.30 Uhr	4. Jänner 2027	3-0095759



© Eva Hagl-Lechner

Grillworkshop mit Grillstaatsmeisterin Christa Eppensteiner



Zielgruppe:

Neugierige, grillbegeisterte Frauen und Männer

Kursinhalt:

Gemeinsam mit Grillstaatsmeisterin Christa Eppensteiner werden auf verschiedenen Grillern Vor-, Haupt- und Nachspeisen inklusive Beilagen zubereitet. Von Fleisch über Gemüse und Brot zeigt sie, wie es geht. Viele Tipps und Tricks sowie neue Rezepte warten auf euch.

Im Anschluss verkosten alle gemeinsam das Grill-Menü. Jeder Teilnehmende darf einen Gast zum gemeinsamen Genießen der Speisen einladen. Gäste bezahlen nur den Lebensmittelbeitrag in Höhe von ca. 20 Euro.

Der Grillkurs ist ein tolles Geschenk - egal ob Geburtstag, Hochzeitstag oder Weihnachten - für Frauen und Männer, die schon jetzt gerne am Griller stehen und vielleicht noch etwas Neues probieren und dazulernen möchten.

Mit Spaß und in Gesellschaft Neues erlernen - das ist unser Motto!

Mitzubringen:

- Kochschürze (wenn vorhanden)
- je Teilnehmer:in bitte 2 Geschirrtücher
- Die Lebensmittelkosten von ca. 20 Euro pro Person werden vor Ort bar einkassiert

Referentin:

Christa Eppensteiner

Kosten:

90 Euro pro Person

Uhrzeit:

14 bis 18 Uhr

Anzahl:

mind. 17 Personen,
max. 30 Personen

Datum	Kursverantwortlich	Kursort	Anmeldeschluss	Kursnummer
Sa, 17. April 2027	Manuela Renner T 0676 4947688	Wagramhalle Auf der Schanz 5 3470 Kirchberg am Wagram	3. April 2027	3-0095684
Fr, 21. Mai 2027	DI (FH) Karin Baumgartner T 0699 11165285	Heuriger Baumgartner Bergstraße 31 3451 Spital	7. Mai 2027	3-0095686

Unsere Lebensmittel – Komm & Koch mit der Bäuerin



Komm & koch – So einfach is! Joghurt, Topfen & Co

**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)
- je Teilnehmer:in bitte 2 Geschirrtücher
- Die Lebensmittel- und Materialkosten von ca. 25 Euro werden vor Ort bar einkassiert

Anzahl:

mind. 12 Personen, max. 16 Personen

Kursort:

BBK Tullnerfeld
Frauentorgasse 76
3430 Tulln an der Donau

Referentin:

Alexandra Mattes

Kosten:

70 Euro pro Person

Die anfallenden Lebensmittel- und Materialkosten werden beim Kurstag bar einkassiert.

(Bei Nichterscheinen werden die Kosten per Erlagschein nachverrechnet)

Kursverantwortlich:

Hedwig Kainzbauer
T 0650 3048440

Datum	Uhrzeit	Anmeldeschluss	Kursnummer
Mi, 4. November 2026	8.30 bis 13.30 Uhr	21. Oktober 2026	3-0095800
Do, 5. November 2026	16 bis 21 Uhr	22. Oktober 2026	3-0095801



Komm & koch – Aufkocht is! 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)
- je Teilnehmer:in bitte 2 Geschirrtücher
- Die Lebensmittelkosten von ca. 16 Euro werden vor Ort bar eingekassiert
- Zusätzlich werden ca. 10 Euro für die Küchenmiete in der Wagramhalle verrechnet (16. und 17. November 2026)

Anzahl:

mind. 12 Personen, max. 16 Personen

Referentin:

Anna Dommaier

Kosten:

35 Euro pro Person

Die anfallenden Lebensmittelkosten werden beim Kurstag bar eingekassiert.

(Bei Nichterscheinen werden die Lebensmittelkosten per Erlagschein nachverrechnet)

Kursverantwortlich:

Alexandra Bauer
T 0677 61241279

Datum	Uhrzeit	Kursort	Anmeldeschluss	Kursnummer
Do, 12. November 2026	8.30 bis 12.30 Uhr	BBK Tullnerfeld Frauentorgasse 76 3430 Tulln an der Donau	2. November 2026	3-0095675
Do, 12. November 2026	17 bis 21 Uhr	BBK Tullnerfeld Frauentorgasse 76 3430 Tulln an der Donau	2. November 2026	3-0095676
Mo, 16. November 2026	17 bis 21 Uhr	Wagramhalle Auf der Schanz 5 3470 Kirchberg am Wagram	6. November 2026	3-0095677
Di, 17. November 2026	17 bis 21 Uhr	Wagramhalle Auf der Schanz 5 3470 Kirchberg am Wagram	7. November 2026	3-0095678



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)
- je Teilnehmer:in bitte 2 Geschirrtücher
- Die Lebensmittelkosten von ca. 35 Euro werden vor Ort bar einkassiert

Anzahl:

mind. 12 Personen, max. 16 Personen

Anmeldeschluss: 12. Jänner 2027

Kursnummer: 3-0095794

Datum:

Di, 26. Jänner 2027
17 bis 21 Uhr

Kursort:

BBK Tullnerfeld
Frauentorgasse 76
3430 Tulln an der Donau

Referentin:

Kathrin Zöchmann

Kosten:

35 Euro pro Person

Die anfallenden Lebensmittelkosten werden beim Kurstag bar einkassiert.

(Bei Nichterscheinen werden die Lebensmittelkosten per Erlagschein nachverrechnet)

Kursverantwortlich:

Hedwig Kainzbauer
T 0650 3048440



Komm & Koch mit der Bäuerin: Männer unter sich!



Zielgruppe:

Alle Männer, die gerne kochen!

Kursinhalt:

Männer sind Star-Köche oder gar keine Köche: Dieses Vorurteil erweist sich in diesem vierstündigen Männer-Kochseminar – als Vorurteil. Für Stimmung in der Küche sorgen Hausmannskost, dann wieder Pfannengerichte, Pizzen und Suppen, oder es wird mit Hochprozentigem experimentiert. Versprochen: Hier wird mit der Seminarbäuerin auf Männerart gekocht und genossen!

Ein Kochvergnügen mit wichtigen Tipps und Tricks aus NÖ tischt auf. Dich erwartet ein kurzweiliger Kochkurs vom richtigen Zuschnitt des Flat-Iron-Steaks bis zum perfekten Gargrad, raffinierte Beilagen und ein köstliches Dessert. Mit anschließendem gemeinsamem, gemütlichem Essen mit deiner Liebsten.

Mitzubringen:

- Kochschürze (wenn vorhanden)
- 2 Geschirrtücher
- Die Lebensmittelkosten von 30 Euro pro Paar werden vor Ort bar einkassiert

Anzahl:

mind. 12 Personen, max. 16 Personen

Kursort:

BBK Tullnerfeld
Frauentorgasse 76
3430 Tulln an der Donau

Referentin:

Christa Eppensteiner

Kosten:

35 Euro pro Person

Die anfallenden Lebensmittelkosten werden beim Kurstag bar einkassiert.

(Bei Nichterscheinen werden die Lebensmittelkosten per Erlagschein nachverrechnet)

Kursverantwortlich:

Daniela Gößnitzer
T 0660 4722733

Datum	Uhrzeit	Anmeldeschluss	Kursnummer
Fr, 12. Februar 2027	17 bis 21 Uhr	29. Jänner 2027	3-0095588
Fr, 19. Februar 2027	17 bis 21 Uhr	5. Februar 2027	3-0095589



Traditionelle Keramikmalerei



In diesen Workshops führe ich dich in die kreative Welt der Keramikmalerei und bringe dir ein traditionelles Kunsthandwerk näher oder zeige dir, wenn du bereits einen Kurs besucht hast, wie es weiter geht.

Im Anfänger:innen-Workshop lernst du die Grundlagen der Keramikmalerei, erhältst eine Einführung in die Farben- & Pinselkunde sowie die richtige Pinselführung und das Randln. Nach einigen praktischen Übungen auf Papier bemalst du dann deinen ersten Teller (Ø 18 cm) nach traditioneller Vorlage.

Im Workshop für Fortgeschrittene üben wir dann das bereits Gelernte auf Gefäßen und auch hier zeige ich dir Tipps & Tricks aus meinem langjährigen Erfahrungsschatz.

Im Etageren Workshop bemalst du als Fortgeschrittene eine Etagere – für dich oder als Geschenk für einen lieben Menschen.

Nach dem jeweiligen Workshop werden die Stücke glasiert und gebrannt. Nach ca. 3 Wochen können diese dann nach Vereinbarung im Atelier abgeholt werden.

Ich freue mich auf eine schöne und kreative Zeit mit dir.

- Verena Elisabeth Lauterböck

Kursort:

Atelier VEL-Keramikmalerei Lauterböck
Hauptstraße 112A
3441 Baumgarten am Tullnerfeld

Uhrzeit:

14 bis 18 Uhr

Referentin:

Verena Elisabeth Lauterböck

Kosten:

83 Euro pro Person

**Der Kursbeitrag
wird BAR vor
Ort kassiert.**

Kursverantwortlich:

Angelika Buchinger
T 0664 75052936

Anzahl:

mind. 4 Personen, max. 8 Personen



© Verena Elisabeth Lauterböck

Thema	Datum	Anmeldeschluss	Kursnummer
Fortsetzung Vorjahr (2025)	5. Oktober 2026	21. September 2026	3-0095748
Anfänger:innen	19. Oktober 2026	5. Oktober 2026	3-0095695
Fortgeschrittene	16. November 2026	2. November 2026	3-0095749
Etageren-Kurs	11. Jänner 2027	28. Dezember 2026	3-0095761

INFOABEND: Ich baue meine eigene Krippe



Kursinhalt:

In diesem Kurs, der von Jänner bis März 2027 an zwei Nachmittagen pro Woche stattfinden wird, lernen Sie Schritt für Schritt, unter fachkundiger Anleitung eines Krippenbaumeisters Ihre eigene, einzigartige Weihnachtskrippe zu bauen. Lassen Sie Ihrer Kreativität freien Lauf und erleben Sie die Freude am handwerklichen Gestalten in gemütlicher Atmosphäre. Am Ende des ca. 100-stündigen Kurses, halten Sie Ihr ganz persönliches Kunstwerk in den Händen. Bei einem Infoabend wird besprochen an welchen Wochentagen der Kurs stattfindet und die Teilnehmer suchen sich Ihr Krippenmodell aus.

Anzahl (Kurs):

mind. 3 Personen,
max. 8 Personen

Anmeldeschluss:

25. November 2026

© Angelika Buchinger



Kursnummer: 3-0095700

Datum:

Mi, 2. Dezember 2026
17 bis 18 Uhr

Kursort:

Rathaus Zwentendorf
Rathausplatz 4
3435 Zwentendorf an der Donau

Referent:

Alfred Schachinger

Kosten:

105 Euro pro Person

Kursverantwortlich:

Birgit Mittenhuber
T 0664 73716832

Der Kursbeitrag
wird BAR vor
Ort kassiert.

Nähen für Anfänger:innen – Mit der Nackenkatze kreativ in die Welt des Nähens einsteigen!



Zielgruppe:

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

Kursinhalt:

Schritt für Schritt nähen wir gemeinsam eine Nackenkatze – ein gemütliches Kissen in Katzenform, das mit Dinkelkernen gefüllt wird. Dabei erlernen Sie die wesentlichen Grundlagen des Nähens:

- Einführung in die Nähmaschine
- Wichtige Nähzubehörteile & Hilfsmittel
- Stoff zuschneiden und richtig vernähen
- Nähte versäubern und Werkstücke wenden
- Reißverschluss einnähen

Das fertige Kissen eignet sich nicht nur als tolles Geschenk, sondern auch als Begleiter bei langen Autoreisen!

Anzahl:

mind. 7 Personen, max. 10 Personen

Anmeldeschluss: 20. November 2026

Kursnummer: 3-0095671

Datum:

Fr, 4. Dezember 2026
15 bis 20 Uhr

Kursort:

LFS Hollabrunn
Sonnleitenweg 2
2020 Hollabrunn

Referentin:

Ing. Christina Liebhart-Bauer BEd

Kosten:

23 Euro pro Person

Kursverantwortlich:

Claudia Bauer
T 0664 73832088

Blumenstrauß binden



Kursinhalt:

Blumenstrauß binden.

Alle Materialien sind im Preis inbegriffen!
Für Verpflegung ist auch bestens gesorgt!

Anzahl:

mind. 4 Personen, max. 8 Personen



Kursort:

KUStall
Mühlberg 3
3441 Absetten

Referentin:

Anneliese Mahl

Kosten:

73 Euro pro Person

Kursverantwortlich:

Sonja Buxbaum
T 0676 4160405

Der Kursbeitrag
wird BAR vor
Ort kassiert.

Datum	Uhrzeit	Anmeldeschluss	Kursnummer
Mi, 27. Jänner 2027	16 bis 19 Uhr	13. Jänner 2027	3-0095792
Mi, 24. Februar 2027	16 bis 19 Uhr	10. Februar 2027	3-0095793

Frühlingserwachen



Kursinhalt:

In diesem Workshop lernst du die Techniken zum Binden und Winden eines Türkranzes und die Gestaltung der Gefäßbepflanzung. Schöpfe aus dem Wissen der selbstständigen Floristin Barbara Gegenbauer und der Vielzahl an Pflanzen aus der Gärtnerei. Die 2-3 gestalteten Werkstücke werden dein Zuhause zum Blühen bringen.

- Techniken
- Auswahl und Kombination geeigneter Pflanzen
- Herstellung der Werkstücke
- Tipps und Tricks für Langlebigkeit

Mitzubringen:

Baumschere, optional Gartenhandschuhe.

Anzahl:

mind. 4 Personen, max. 6 Personen

Anmeldeschluss: 19. Februar 2027

Kursnummer: 3-0095655

Datum:

Fr, 5. März 2027
13 bis 17 Uhr

Kursort:

Gärtnerei Gegenbauer
Forsthausstraße 8
3012 Wolfsgraben

Referentin:

Barbara Gegenbauer

Kosten:

90 Euro pro Person

Kursverantwortlich:

Katja Breithut
T 0664 1416639

Modeldruck

**Zielgruppe:**

Alle, am Thema interessierte Frauen im ländlichen Raum und Mitglieder

Kursinhalt:

Es werden unter fachkundiger Anleitung Deckerl, Pölster, T-Shirts, ... mit Holzmodel bedruckt.

Mitzubringen:

Bitte vorgewaschene Leinen- oder Baumwollstoffe und eine alte Decke als Tischunterlage mitbringen.

Anzahl:

mind. 8 Personen,
max. 12 Personen

Anmeldeschluss:

28. Oktober 2026



© Martina Pfneisl

Kursnummer: 3-0095755

Datum:

Di, 10. November 2026
13 bis 16 Uhr

Kursort:

BBK Tullnerfeld
Frauentorgasse 76
3430 Tulln an der Donau

Referentin:

Martina Pfneisl

Kosten:

55 Euro pro Person

Kursverantwortlich:

Eva Hagl-Lechner
T 0676 5922005

Der Kursbeitrag
wird BAR vor
Ort kassiert.

Plasma schneiden & schweißen

**Kursinhalt:**

Herstellung einfacher Dekorationsgegenstände aus Metall.

Gestalte mit Hilfe eines Plasmaschneiders und Schweißgerät deinen eigenen Gartenstecker.

Wir fahren in die LFS Pyhra und lernen die Arbeitsgeräte und ihre Bedienung, unter Anleitung von Herrn DI Reinhard Hinterhofer, kennen.

Mitzubringen:

- Arbeitskleidung
- Arbeitshandschuhe

Anzahl:

mind. 5 Personen, max. 10 Personen

Anmeldeschluss: 19. März 2027

Kursnummer: 3-0095742

Datum:

Fr, 2. April 2027
18 bis 22 Uhr

Kursort:

LFS Pyhra
Kyrnbergstraße 4
3143 Pyhra

Referent:

DI Reinhard Hinterhofer

Kosten:

55 Euro pro Person

Kursverantwortlich:

Hedwig Kainzbauer
T 0650 3048440

Der Kursbeitrag
wird BAR vor
Ort kassiert.

"Simperl" - Körbchen aus Gras und Kräutern nähen



Zielgruppe:

Naturvermittler:innen, Seminarbauer:innen,
Landwirt:innen mit UaB, Kräuterpädagog:innen,
SaB

Kursinhalt:

Topfuntersetzer, kleine Schalen, Körbchen mit
Henkel oder Deckel nähen!
Seit Jahrtausenden werden aus Gras und Stroh
Körbe gefertigt. In diesem Kurs lernen die
Teilnehmenden die einfache Technik des Gras-
und Strohbindens kennen und verarbeiten
Materialien, die direkt vor der Haustür wachsen,
zu praktischen Werkstücken.
Vermittelt werden Grundlagen zu Pflanzenfasern,
zum Sammeln und Lagern sowie deren
Verwendungsmöglichkeiten. Im praktischen Teil
entsteht ein eigenes Körbchen aus Gräsern und
Kräutern unserer Heimat. Wiederholende können
anspruchsvollere Simperl mit Henkel oder Deckel
herstellen.

Mitzubringen:

- gut schneidende Gartenschere und
Haushaltsschere
- Messer
- eventuell Gräser, Kräuter oder
Birkenzweige zum Ausprobieren (optional
– Material ist vorhanden)

Anzahl:

mind. 10 Personen, max. 25 Personen

Kursort:

BBK Tullnerfeld
Frauentorgasse 76
3430 Tulln an der Donau

Referentin:

Marion Müllauer-Amstötter

Kosten:

65 Euro pro Person (gefördert)
140 Euro pro Person (ungefördert)

Kursverantwortlich:

Dipl.-Päd. Ing. Irene Blasge
T 05 0259 26108

Eva Hagl-Lechner
T 0676 5922005



© Marion Müllauer-Amstötter

Datum	Uhrzeit	Anmeldeschluss	Kursnummer
Sa, 13. Februar 2027	9 bis 17 Uhr	30. Jänner 2027	3-0095872
Sa, 27. Februar 2027	9 bis 17 Uhr	13. Februar 2027	3-0095873

Mit Unterstützung von Bund, Land und Europäischer Union



Singen - Bäuerinnenchor Atzenbrugg

Termin: ab Fr, 11. September 2026
jeweils 19.30 bis 21 Uhr, 14-tägig

Chorleiterin und Kursverantwortlich: Veronika Herzog, T 0680 1452245

Singgemeinschaft Wagramland – Bäuerinnenchor

Termin: Chorproben von Anfang September 2026 bis Ende Juni 2027
14-tägig, jeweils Dienstag
Sommerzeit: 19 bis 20.30 Uhr
Winterzeit: 18 bis 19.30 Uhr

Kursort: Pfarrheim Kirchberg, Kirchenplatz 2, 3470 Kirchberg am Wagram

Chorleiter: Christian Zehetner

Kursverantwortlich: Maria Mann, T 0676 7923145

Schulaktionstage der Bäuerinnen

Dabei besuchen Bäuerinnen 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, ...) und die österreichischen Jausen aus regionalen und saisonalen Produkten.

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>.

Veranstaltungen

Tag der Bäuerin im Gebiet Kirchberg am Wagram

Die Bäuerinnen.

... im Gebiet Kirchberg/Wagram

Datum: Mittwoch, 20. Jänner 2027, 8.30 Uhr

Veranstaltungsort: Landgasthof zum goldenen Hirschen – Familie Solich
Landstraße 51, 3462 Bierbaum

- **„Aus sich heraus wachsen – mit der Kraft heimischer Kräuter zu mehr Wohlbefinden“**
Referentin: Kräuterpädagogin Jennifer Gruber
- **„Ich mach mal Pause! – Selbstfürsorge für Bäuerinnen“**
Referentin: Mag. (FH) Martina Schubert
- **Kuchenbuffet der Bäuerinnen**
- **„Die Wechseljahrberaterin“ – Wechseljahre, Hormone und Gewichtszunahme**
Referentin: Mag. Elisabeth Mayer
- **Tombola**

Umrahmt wird der Tag der Bäuerin von der Singgemeinschaft Wagramland unter der Leitung von Christian Zehetner.

Tag der Bäuerin im Gebiet Tullnerfeld

Die Bäuerinnen.

... im Gebiet Tullnerfeld

Datum: Dienstag, 23. Februar 2027, 8.30 Uhr

Veranstaltungsort: Gasthaus Schreiblehner,
Hauptstraße 62, 3451 Atzelsdorf

- **Frauengesundheit auf den Teller gebracht – Ernährung in allen Lebensphasen**
Referentin: Katrin Fischer,
MSc, BSc Ernährungswissenschaftlerin
- **Die Kraft der Leichtigkeit**
Referentin: Katharina Mühl, Glückstrainerin und Autorin

Lebensqualität
Bauernhof 

Ländliches
Fortbildungsinstitut **LFI** 

Mit Unterstützung von Bund, Land und Europäischer Union

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

WIR leben Land
Gemeinsame Agrarpolitik Österreich




Kofinanziert von der
Europäischen Union

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