

Bildungsprogramm 2026/2027

für die Bäuerinnenorganisation im Bezirk Neunkirchen
in Zusammenarbeit mit dem LFI NÖ und der Landwirtschaftlichen Fachschule Warth



Find us on
Facebook



Vorwort des Kammerobmannes



**Kammerobmann:
Thomas Handler**

BBK Neunkirchen
Triesterstraße 14
2620 Neunkirchen
T 05 0259 41400
F 05 0259 41499
M 0664/4517396
thomashandler@yahoo.de

Gemeinsam wachsen: 50 Jahre Gemeinschaft, Vielfalt und Zukunft

Liebe Bäuerinnen, geschätzte Kursteilnehmer,

dieses Arbeitsprogramm ist ein ganz besonderes. Wir blicken stolz auf 50 Jahre Arbeitsgemeinschaft der Bäuerinnen zurück. Ein halbes Jahrhundert, in dem die Bäuerinnen das Leben im ländlichen Raum entscheidend mitgestaltet haben. Passend dazu rufen wir dieses Jahr offiziell als „Internationales Jahr der Bäuerinnen und Landwirtinnen“ aus.

Wurzeln und Stärke

Vor 50 Jahren wurde das Fundament für ein starkes Netzwerk von und für Frauen in der Landwirtschaft gelegt. Aus den Anfängen ist eine lebendige Gemeinschaft gewachsen. Heute sind die Bäuerinnen die Stimme für Lebensqualität, Bildung und Zusammenhalt in unseren Regionen. Sie bewahren Traditionen und gehen gleichzeitig mutig neue Wege.

Das „Jahr der Bäuerinnen“

Das Jubiläumsjahr stellt die Leistung der Bäuerinnen ins Rampenlicht. Sie zeigen die Vielfalt auf den Betrieben. Ihr macht die Schlüsselrolle der Frau auf den Höfen sichtbar. Bäuerinnen sind Unternehmerinnen, Managerinnen, Pädagoginnen und Gestalterinnen der Zukunft. Das vorliegende Arbeitsprogramm spiegelt diese Vielfalt wider.

Mit Zuversicht nach vorne

Ein Jubiläum ist kein Schlusspunkt, sondern ein Startsignal. Die Herausforderungen für die Landwirtschaft ändern sich rasant. Mit eurer Erfahrung aus 50 Jahren und der Kraft dieser Gemeinschaft seid ihr bestens gerüstet.

Seminarbäuerinnen Kurs 2027/28

Wir wollen an die Erfolge der Vergangenheit anknüpfen und einen Kurs für Seminarbäuerinnen in Neunkirchen wieder möglich machen. Hierfür benötigen wir mind. 12 Teilnehmer. Bei Interesse einfach in der Bezirksbauernkammer voranmelden.

Ich wünsche uns allen ein inspirierendes Jubiläumsjahr und viel Freude beim Umsetzen von diesem Arbeitsprogramm!

Euer Kammerobmann, Thomas Handler

Impressum:

Eigentümer, Herausgeber und Verleger: Bezirksbauernkammer Neunkirchen, Triester Straße 14, 2620 Neunkirchen, T 05 0259 41400, F 05 0259 41499, E-Mail: office@neunkirchen.lk-noe.at

Homepage: www.noelko.at/neunkirchen, www.baewerinnen-noe.at/neunkirchen

Für den Inhalt verantwortlich: Kammersekretär Christoph Edelhofer, Redaktion und Gestaltung: Iris Kaghofer

Redaktionsschluss: August 2026, Druck: Druckerei der NÖ Landes-Landwirtschaftskammer in St. Pölten

Wünsche und Anregungen für das Bildungsprogramm 2027/2028 bitte bis April 2027 an Ihre Ortsbäuerin weitergeben! **Termin-, Orts- und Programmänderungen vorbehalten!** Bildnutzungsrechte: Es wird darauf hingewiesen, dass bei Veranstaltungen und Kursen Fotos & Filme angefertigt werden und zum Zweck der Nachberichterstattung veröffentlicht werden können.

Aspang:
Gebietsbäuerin
Maria Gremel



Wieden 75
2842 Edlitz
M 0664/73842092
hochrainerhof@rdimail.at

Gloggnitz:
Gebietsbäuerin
Regina Huber



Graben 101
2661 Nasswald
M 0676/5078665
regina.huber@icloud.com

Neunkirchen:
Gebietsbäuerin
Cornelia Eisenkölbl



Maierhöfenstraße 1
2831 Warth
M 0650/4012511
lindenhof@eisenkoelbl.at

Liebe Bäuerinnen im Bezirk Neunkirchen,
Das Internationale Jahr der Bäuerin und 50 Jahre
Verein „Die Bäuerinnen“

2026 ist für uns Bäuerinnen ein ganz besonderes Jahr. Mit dem Internationalen Jahr der Bäuerin wird unsere Arbeit und unser Engagement verstärkt in den Mittelpunkt gerückt. Gleichzeitig feiern wir 50 Jahre Verein „Die Bäuerinnen“, ein Jubiläum, auf das wir mit Stolz zurückblicken können.

Bei unseren „Tagen für die Bäuerin“ konnten wir dieses besondere Jahr gebührend feiern und die Bedeutung von Gemeinschaft, Zusammenhalt und Tradition hervorheben. Ein besonderes Jubiläum durfte auch Erna Punkl begehen: Beim Tag der älteren Generationen in der LFS Warth wurde sie für 55 Jahre Vereinszugehörigkeit und ihr ehrenamtliches Engagement für die Bäuerinnen geehrt. Wir wünschen Erna für ihre wohlverdiente Pension weiterhin viel Gesundheit, Glück und Freude.

Am Weltmilchtag präsentierten wir zusammen mit den Bäuerinnen aus Wiener Neustadt unsere Wanderausstellung und zeigten, wie sich Tradition, Gemeinschaft und Freude miteinander verbinden. Die Ausstellung machte sichtbar, welchen wichtigen Beitrag Bäuerinnen für die Landwirtschaft und das gesellschaftliche Leben leisten.

Beim gemeinsamen Wandern mit den Bäuerinnen aus dem Bezirk Bruck-Mürz zuschlag konnten wir uns über Bezirksgrenzen hinweg vernetzen. Dabei entstanden neue Freundschaften, und wir erhielten spannende Einblicke in die Vielfalt unserer Betriebe. Besonders interessant war es, die unterschiedlichen Aktivitäten und Schwerpunkte der Vereine kennenzulernen und Erfahrungen auszutauschen.

Auch für das Bildungsprogramm 2026/27 gibt es wieder ein abwechslungsreiches Angebot mit zahlreichen Kursen und Workshops, gestaltet von den Seminarbäuerinnen und Referentinnen der Landwirtschaftskammer Niederösterreich. Damit schaffen wir wertvolle Möglichkeiten zur Weiterbildung und zum gegenseitigen Austausch.

Ich freue mich schon darauf, unser 50-jähriges Jubiläum beim gemütlichen „Abend der Bäuerin“ im November mit euch zu feiern. Seid gespannt auf einen besonderen Abend voller Erinnerungen, Begegnungen und Überraschungen.

Ein herzliches Dankeschön für eure Unterstützung bei der Bewerbung und Verteilung des neuen Bildungsprogramms 2026/27. Mit eurem Einsatz trägt jede Einzelne dazu bei, unsere Gemeinschaft zu stärken und das Bildungsangebot erfolgreich zu den Mitgliedern zu bringen.

Bezirksbäuerin
Maria Tomek eh

Saloder 8
2640 Gloggnitz
M 0664/5205080
mary.nierer@gmail.com



Inhaltsverzeichnis

Programm auf Bezirksebene Bezirk Neunkirchen	9
Abend der Bäuerin - 50 Jahre Bäuerinnen - ein Jubiläum	9
Tag der jungen Frau am Bauernhof Landlady Treff	9
Tag der Bäuerin und alle Frauen im ländlichen Raum im Bezirk Neunkirchen	10
Vorankündigung: Tag der älteren Generation Neunkirchen	10
Komm & koch mit der Bäuerin:.....	11
Komm & koch mit der Bäuerin: Fermentieren - Gemüse haltbar gemacht!	11
Komm & koch mit der Bäuerin: Joghurt, Topfen & Co - einfach selbstgemacht	11
Komm & Koch - Für Kids! Palatschinken, Waffeln & Co - kinderleicht selbstgemacht	12
Komm & koch mit der Bäuerin: Fische aus heimischen Gewässern - schnell & kreativ gekocht	12
Komm & koch mit der Bäuerin: Tortenwerkstatt - Klassiker einfach backen, füllen & verzieren	13
Komm & koch mit der Bäuerin: Schnitzel-Variationen	13
Pflanzenbasar der Bäuerinnen im Bezirk Neunkirchen	14
Regionale Cocktails - Gäste mit innovativen Getränken begeistern	14
Komm & koch mit der Bäuerin: Kreative Brotideen!	15
Komm & Koch - Für Kids! Pfanne frei fürs Schnitzel	15
Programm auf Gebietsebene Gebiet Aspang	16
Kreatives aus Maislieschen - Maissterne & Maispupperl gestalten	16
Komm & koch mit der Bäuerin: Joghurt, Topfen & Co - einfach selbstgemacht	16
Komm & koch mit der Bäuerin: Lerne selbst Brot zu backen	17
Komm & koch mit der Bäuerin: Strudelfreuden	17
Information Lebensmittelhygiene und Allergene für Bäuerinnenvereine	18
Komm & koch mit der Bäuerin: Regionale Hülsenfrüchte - klein, knackig & ganz viel Power	18
Komm & koch mit der Bäuerin: Fische aus heimischen Gewässern - schnell & kreativ gekocht	19
Wildes Werkeln - Osterkranz, Kreativworkshop	19
Josefi-Tortenschnapsen der Bäuerinnen im Gebiet Aspang	20
Zopf- und Haarflechkurs für Anfänger	20
Komm & Koch - Für Kids! Pizafritzer für Kids!	21
Programm auf Gebietsebene Gebiet Gloggnitz	22
Komm & koch mit der Bäuerin: Eintopfküche - alles aus einen Topf!	22
Komm & koch mit der Bäuerin: Lerne selbst Brot zu backen	22
Familien-Fußwallfahrt von der Rams auf die Raach Gloggnitz	23
Stoffdruck - altes Handwerk neu interpretiert	23
Herbergsuche Gebiet Gloggnitz	24
Komm & koch mit der Bäuerin: Regionale Hülsenfrüchte - klein, knackig & ganz viel Power	24
Komm & koch mit der Bäuerin: Joghurt, Topfen & Co - einfach selbstgemacht	25
Komm & koch mit der Bäuerin: Fische aus heimischen Gewässern - schnell & kreativ gekocht	25

Programm auf Gebietsebene Gebiet Neunkirchen	26
Komm & koch mit der Bäuerin: Regionale Hülsenfrüchte - klein, knackig & ganz viel Power	26
Komm & koch mit der Bäuerin: Vegetarisch is(s)t Vielfalt!	26
Komm & koch mit der Bäuerin: Phantasievolle Desserts	27
Komm & koch mit der Bäuerin: Lust auf Palatschinken, Waffeln & Co	27
Komm & koch mit der Bäuerin: Brauchtumsgebäck 2 - Krapfen & Beugel	28
Komm & koch mit der Bäuerin: Langzeitführung - Brot & Gebäck für Fortgeschrittene	28
Komm & koch mit der Bäuerin: Pizza, Gnocchi & Co	29
Komm & koch mit der Bäuerin: Osterbackstube - was hoppelt & raschelt da?	29
Komm & koch mit der Bäuerin: Nudelküche - handgemacht & kreativ	30
Komm & koch mit der Bäuerin: Bowls - Die bunte Vielfalt in der Schüssel	30
Blumenwiesen - Wiesenwissen, die Pflanzen unserer Wiesen und Wiesensäume	31
Allgemeine Geschäftsbedingungen für Die Bäuerinnen NÖ und deren Mitgliedsvereine	32

BLEIBEN WIR IN KONTAKT



Bäuerinnen-Facebook-Seiten

Auf unserer Seite findet ihr nicht nur Aktuelles aus der Bäuerinnenorganisation, sondern auch Informationen und Fakten über Lebensmittel, ihre Produktionsweisen und die Leistungen der Landwirtschaft.

Um jeden Bäuerinnen-Post im eigenen News-Feed angezeigt zu bekommen, kann man unter „Einstellungen für Abonnieren“ die Auswahl „Favoriten“ treffen. Somit erhaltet ihr jedenfalls immer die aktuellsten Informationen von unserer Facebook-Seite.

Über ein Teilen, Kommentieren oder Liken unserer Posts freuen wir uns sehr!

Gleich jetzt Seite abonnieren!

www.facebook.com/diebaeuerinnenimbezirkneunkirchen

www.facebook.com/diebaeuerinnennoe/



Homepage der Bäuerinnen

Die Bäuerinnen im Bezirk Neunkirchen:

www.baeuerinnen-noe.at/neunkirchen

- Aktuelles aus den Bäuerinnenvereinen
- Alle Termine im Überblick
- Bildungsprogramm jederzeit online abrufbar
- Fotogalerie



Homepage der Bäuerinnen NÖ

www.baeuerinnen-noe.at

Halte dich auch auf Landesebene am Laufenden!



Wir freuen uns auf deinen Besuch auf der Homepage!

Newsletter der Bäuerinnen NÖ

Erhalte monatlich die aktuellsten Informationen der Landes- und Bezirksebene automatisch in deinem E-Mail-Postfach!

Jetzt gleich mit dem QR-Code zum kostenlosen Newsletter anmelden!



Unterlagen auf der Lernplattform e.lfi

Um die Bäuerinnenvereine zu unterstützen, werden laufend Unterlagen vom Bäuerinnenreferat erstellt. Damit die Funktionärinnen immer auf die aktuellen Versionen zugreifen können, haben alle Bezirks- und Gebietsbäuerinnen Zugangsdaten zur Internetplattform <https://e.lfi.at> erhalten. Weitere aktive Funktionärinnen können auf Wunsch ebenfalls einen Zugang erhalten. Ansprechperson: Sandra Bieder, sandra.bieder@lk-noe.at

Erlebnis Bauernhof

www.erlebnisbauernhof-noe.at

Zertifizierte Exkursions- und Unterrichtsangebote für Schulen und Kindergärten



Schule am Bauernhof:

203 Betriebe können besucht werden



Landwirtschaft in der Schule:

Seminarbäuerinnen bringen den Bauernhof ins Klassenzimmer



Agrar- und Waldwerkstatt:

Themen rund um Landwirtschaft, Wald, Jagd und Imkerei werden an einer Landwirtschaftlichen Fachschule erforscht

LAND
WIRTSCHAFT
verstehen

Alles für die Schule

die neue interaktive Möglichkeit
Landwirtschaft zu verstehen



Hier kann man sich in Lückentexten üben, Baumarten erkennen oder sein Wissen über die tierische Anatomie unter Beweis stellen.

Jetzt direkt bestellen:



Das Kinder- und Jugend-Magazin

der Landwirtschaftskammer NÖ

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!

Programm auf Bezirksebene

Bezirk Neunkirchen

Abend der Bäuerin - 50 Jahre Bäuerinnen - ein Jubiläum

Gemeinsam feiern wir 50 Jahre Bäuerinnen!

Die Bäuerinnen des Bezirks Neunkirchen laden herzlich zum Abend der Bäuerin am Donnerstag, 05. November 2026 in den Mehrzwecksaal der LFS Warth ein.
Freut euch auf einen unterhaltsamen und geselligen Abend. Anlässlich unseres Jubiläums "50 Jahre Bäuerinnen" erwartet euch mit Evelin Pichler eine bekannte Kabarettistin, die mit ihrem Programm "Best of Evelin" für beste Unterhaltung sorgt.

Einlass: ab 18.30 Uhr
Beginn: 19.00 Uhr
Ende: 21.30 Uhr

Die Teilnahme ist exklusiv für Bäuerinnenmitglieder aus dem Bezirk Neunkirchen möglich.

Anmeldung bei der jeweiligen Gebietsbäuerin oder online.

Wir freuen uns auf einen gemeinsamen Jubiläumsabend mit vielen schönen Begegnungen, herzlichem Lachen und guter Stimmung.

Anmeldung: www.baeuerinnen-noe.at/nr/3-0096453

Kursnummer: 3-0096453

Datum: Do, 05.11.2026, 18:30 - 21:30 Uhr

Kursort:

LFS Warth
Aichhof 1
2831 Warth

Referent:in:

Kabarettistin Evelin Pichler

Kursverantwortlich:

Bezirksbäuerin Maria Tomek



Tag der jungen Frau am Bauernhof Landlady Treff

Zielgruppe:

für alle interessierten jungen Frauen im ländlichen Raum, Mitglieder in Bäuerinnenvereinen, junge Mütter

Kursinhalt:

- Begrüßung durch die Bezirksbäuerin Maria Tomek
- Grußworte des Kammerobmanns Thomas Handler
- „**Kindersicherheit am Bauernhof**“ Seien es die eigenen Kinder, die Enkel, die Kinder von Familienangehörigen oder Freunden, oder auch UrlauberKinder und sonstige fremde Kinder am Hof - für deren Sicherheit sollte vorgesorgt werden. Im Vortrag wird auf mögliche Gefahren und dazu passende Lösungen zur Verbesserung der Kindersicherheit eingegangen. Ziel ist, nach dem Vortrag einen Überblick zu haben, welche Maßnahmen man zu Hause praktisch umsetzen kann.
- Kaffee und Mehlspreise nach dem Vortrag
- Veranstaltungsende 16.00 Uhr

Die Kinderbetreuung übernehmen die Schülerinnen der Fachrichtung Betriebs- und Haushaltsmanagement und Soziales.

Anzahl:

mind. 20 Personen, max. 70 Personen

Anmeldung: www.baeuerinnen-noe.at/nr/3-0096971

Anmeldeschluss: 12.11.2026

Kursnummer: 3-0096971

Datum: Do, 19.11.2026, 14:00 - 16:00 Uhr

Kursort:

LFS Warth
Aichhof 1
2831 Warth

Referent:in:

Katharina Teuschl

Kosten: kostenfrei

Kursverantwortlich:

Bezirksbäuerin Maria Tomek



Tag der Bäuerin und alle Frauen im ländlichen Raum im Bezirk Neunkirchen

Vortrag Recht: Aktuelle sozialrechtliche Themen für die Bäuerin

Zielgruppe:

alle Bäuerinnen-Mitglieder, alle Frauen im ländlichen Raum, die ländliche Jugend, sowie Interessierte

Programm:

kleiner Frühstücksbrunch von den Bäuerinnen aus dem Gebiet Gloggnitz

Vortrag:

Aktuelle sozialrechtliche Themen für die Bäuerin
Mag. Anna Maria Hirsch informiert über aktuelle sozialrechtliche Themen der SVS für Bäuerinnen, Pensionsvorsorge und Antragsmöglichkeiten

ca. 13 Uhr Mittagessen

gemütlicher Ausklang bei Kaffee und Kuchen

Veranstaltungsende ca. 15.30 Uhr

Anmeldung: www.baeuerinnen-noe.at/nr/3-0096981

Kursnummer: 3-0096981**Datum:** Do, 14.01.2027, 10:00 - 11:00 Uhr**Kursort:**

LFS Warth
Aichhof 1
2831 Warth

Referent:in:

Mag. Anna Maria Hirsch

Kosten:

16 € werden beim Eintreffen einkassiert

Kursverantwortlich:

Bezirksbäuerin Maria Tomek



Vorankündigung: Tag der älteren Generation Neunkirchen

Zielgruppe:

alle junggebliebenen Bäuerinnen und Bauern

Programm:

wird noch bekannt gegeben

Kursnummer: 3-0096261**Datum:** Di, 09.03.2027, 09:00 - 13:00 Uhr**Kursort:**

LFS Warth
Aichhof 1
2831 Warth

Kursverantwortlich:

ÖkRin Anna Brandstetter

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

Zielgruppe:

Alle, die gerne kochen!

Kursinhalt:

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

Mitzubringen:

- Kochschürze (wenn vorhanden)
- Die Lebensmittel- und Materialkosten von ca. 35€ 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/3-0095630

Anmeldeschluss: 03.10.2026

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

Zielgruppe:

Alle, die gerne kochen!

Kursinhalt:

Milch ist ein echtes Allround-Talent! Aus ihr lassen sich mit wenig Aufwand viele leckere Produkte zu Hause herstellen - zum Beispiel Joghurt, Topfen, Grillkäse oder Mozzarella. In diesem Kurs zeigen dir unsere Seminarbäuerinnen Schritt für Schritt, wie du diese Köstlichkeiten selbst zubereiten kannst. Mit einfachen Rezepten und vielen praktischen Tipps gelingt das auch Anfängern mühelos. Das Beste: Du brauchst kein spezielles Equipment - ein Topf, ein Sieb und ein Thermometer reichen meist völlig aus. Ganz nebenbei erfährst du auch, was es mit Lab und Milchsäurebakterien auf sich hat und warum sie so wichtig für die Milchverarbeitung sind.

Mitzubringen:

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

Anzahl:

mind. 12 Personen, max. 16 Personen

Anmeldung: www.baeuerinnen-noe.at/nr/3-0095845

Anmeldeschluss: 01.01.2027

Kursnummer: 3-0095630

Datum: Sa, 10.10.2026, 17:00 - 21:00 Uhr

Kursort:

ehem. BBK Aspang (Bezirk Neunkirchen)
Hauptplatz 5
2870 Aspang-Markt

Referent:in:

Seminarbäuerin Annette Glatzl

Kosten:

€ 35,00 Teilnahmebeitrag Kochkurs - Die anfallenden Lebensmittel- und Materialkosten werden beim Kurstag bar einkassiert.

Kursverantwortlich:

Iris Kaghofer

Tel.: 05 0259 42002



Kursnummer: 3-0095845

Datum: Fr, 08.01.2027, 14:00 - 19:00 Uhr

Kursort:

BBK Neunkirchen LK NÖ
Triester Straße 14
2620 Neunkirchen

Referent:in:

Seminarbäuerin Monika Pfarrer

Kosten:

€ 70,00 Teilnahmebeitrag Kochkurs - Die anfallenden Lebensmittel- und Materialkosten werden beim Kurstag bar einkassiert. (Bei Nichterscheinen werden die Kosten per Erlagschein nachverrechnet)

Kursverantwortlich:

Iris Kaghofer

Tel.: 05 0259 42002



Komm & koch – Für Kids!:

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€ 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/3-0095849

Anmeldeschluss: 31.01.2027

Kursnummer: 3-0095849

Datum: Sa, 06.02.2027, 09:00 - 11:30 Uhr

Kursort:

BBK Neunkirchen LK NÖ
Triester Straße 14
2620 Neunkirchen

Referent:in:

Seminarbäuerinnen
Christina Scheiwein und Monika Pfarrer

Kosten:

€ 30,00 Teilnahmebeitrag Kochkurs - Die anfallenden Lebensmittelkosten werden beim Kurstag bar einkassiert. (Bei Nichterscheinen werden die Lebensmittelkosten per Erlagschein nachverrechnet)

Kursverantwortlich:

Iris Kaghofer
Tel.: 05 0259 42002



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/3-0095633

www.baeuerinnen-noe.at/nr/3-0095634

Anmeldeschluss: 12.02.2027

Kursnummer: 3-0095633

Kursnummer: 3-0095634

Datum: Fr, 19.02.2027, 14:00 - 18:00 Uhr

Datum: Sa, 20.02.2027, 10:00 - 14:00 Uhr

Kursort:

BBK Neunkirchen LK NÖ
Triester Straße 14
2620 Neunkirchen

Referent:in:

Seminarbäuerin Waltraud Strobl

Kosten:

€ 35,00 Teilnahmebeitrag Kochkurs - Die anfallenden Lebensmittelkosten werden beim Kurstag bar einkassiert. (Bei Nichterscheinen werden die Lebensmittelkosten per Erlagschein nachverrechnet)

Kursverantwortlich:

Iris Kaghofer
Tel.: 05 0259 42002



Komm & koch mit der Bäuerin:

Tortenwerkstatt - Klassiker einfach backen, füllen & verzieren

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-, Kirsch-, Topfen- und Esterhazytorte zubereitet werden. Dieses Seminar ist perfekt für alle, die Schritt für Schritt die Grundlagen des Tortenbackens kennenlernen möchten. Es werden nicht nur die Böden gebacken, sondern auch verschiedene Füllungen zubereitet sowie das Schichten und Verzieren der Torten anschaulich erklärt und vorgeführt.

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/3-0095855

www.baeuerinnen-noe.at/nr/3-0095856

Anmeldeschluss: 26.02.2027

Kursnummer: 3-0095855

Kursnummer: 3-0095856

Datum: Fr, 05.03.2027, 15:00 - 19:00 Uhr

Datum: Sa, 06.03.2027, 09:00 - 13:00 Uhr

Kursort:

BBK Neunkirchen LK NÖ

Triester Straße 14

2620 Neunkirchen

Referent:in:

Seminarbäuerin Christine Berthold

Kosten:

€ 35,00 Teilnahmebeitrag Kochkurs - Die anfallenden Lebensmittelkosten werden beim Kurstag bar einkassiert. (Bei Nichterscheinen werden die Lebensmittelkosten per Erlagschein nachverrechnet)

Kursverantwortlich:

Iris Kaghofer

Tel.: 05 0259 42002



Komm & koch mit der Bäuerin:

Schnitzel-Variationen

Zielgruppe:

Alle, die gerne kochen!

Kursinhalt:

Knusprig, goldbraun und in unzähligen Variationen ein Genuss – das Schnitzel ist ein echter Klassiker der österreichischen Küche. Ob traditionell paniert mit Kalbfleisch oder als kreative Variante mit Schwein, Huhn, Pute oder sogar vegetarisch – für jeden Geschmack gibt es die passende Interpretation. In diesem Kochkurs dreht sich alles um das Geheimnis des perfekten Schnitzels: von der Wahl des richtigen Fleisches über die Kunst des Klopfens bis hin zu raffinierten Panier-Alternativen mit Kräutern, Käse, Nüssen oder Cornflakes. Doch nicht nur die knusprige Hülle macht das Schnitzel zum Highlight – auch gefüllte Variationen mit Schinken, Käse oder Gemüse und köstliche Beilagen sorgen für Geschmackserlebnisse.

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/3-0095858

Anmeldeschluss: 02.04.2027

Kursnummer: 3-0095858

Datum: Fr, 09.04.2027, 18:30 - 22:30 Uhr

Kursort:

BBK Neunkirchen LK NÖ

Triester Straße 14

2620 Neunkirchen

Referent:in:

Seminarbäuerin Annette Glatzl

Kosten:

€ 35,00 Teilnahmebeitrag Kochkurs - Die anfallenden Lebensmittelkosten werden beim Kurstag bar einkassiert. (Bei Nichterscheinen werden die Lebensmittelkosten per Erlagschein nachverrechnet)

Kursverantwortlich:

Iris Kaghofer

Tel.: 05 0259 42002



Pflanzenbasar der Bäuerinnen im Bezirk Neunkirchen

Zielgruppe:

Für alle Gartenliebhaberinnen und Gartenliebhaber, die Pflanzen erwerben oder weitergeben wollen.

Kursinhalt:

Sind Ihre Rabatten zu dicht verwachsen oder Ihre Topfpflanzen zu üppig - wir freuen uns im Frühjahr über jede Pflanzenspende. Beim Pflanzenbasar können Sie um 2 € diverse Blumen, Kräuter, Knollen,... erwerben.

Weiters Verkauf von verschiedenen Gartendekorationen, Schafwollpellets und viele andere nützliche Sachen für den Garten.

Für Kaffee und Kuchen sorgen die Bäuerinnen aus dem Gebiet Neunkirchen.

Der Verkauf beginnt ausnahmslos um 14 Uhr!

Kursnummer: 3-0096267**Datum:** Sa, 17.04.2027, 14:00 - 15:30 Uhr**Kursort:**

LFS Warth
Aichhof 1
2831 Warth

Kosten:

kostenfrei

Kursverantwortlich:

Bezirksbäuerin Maria Tomek

Regionale Cocktails - Gäste mit innovativen Getränken begeistern

Zielgruppe:

Alle, die ihre Gäste mit kreativen Cocktails verwöhnen möchten

Kursinhalt:

Während der/die Trainer:in aromatische Cocktails mit regionalen Zutaten mixt, könnt ihr über die Ziele eures Vereins beraten! Dabei lernt ihr, wie ihr Wodka, Gin, Edelbrände, Rum und verschiedene Obstsaften zu klassischen Drinks und neuen Spezialitäten kombiniert. Die perfekte Mischung aus Regionalität und exotischem Genuss sorgt für unvergessliche Geschmackserlebnisse – und versetzt beim Nachmachen zu Hause auch eure Gäste in echtes Urlaubsflair. Lasst euch inspirieren und bringt Schwung in die Getränkekarte!

Anzahl:

mind. 12 Personen, max. 18 Personen

Anmeldung:

www.baeuerinnen-noe.at/nr/3-0096855

Anmeldeschluss: 07.05.2027

Kursnummer: 3-0096855**Datum:** Fr, 14.05.2027, 19:00 - 22:00 Uhr**Kursort:**

LFS Warth
Aichhof 1
2831 Warth

Referent:in:

Katharina Aschenbrenner

Kosten:

€ 25,00 Teilnahmebeitrag

Kursverantwortlich:

Iris Kaghofer
Tel.: 05 0259 42002



Komm & koch mit der Bäuerin: Kreative Brotideen!

Zielgruppe:

Alle, die gerne backen!

Kursinhalt:

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

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/3-0096035

Anmeldeschluss: 15.05.2027

Komm & koch Kids!: Pfanne frei fürs Schnitzel

Zielgruppe:

Alle Kinder, die gerne kochen!

Kursinhalt:

Knusprig, köstlich und kinderleicht – im Schnitzel-Kochkurs für Kinder dreht sich alles um eines der beliebtesten Gerichte der österreichischen Küche! Gemeinsam wird geklopft, paniert und gebrutzelt, was das Zeug hält. Ob klassisch mit knuspriger Panier, gefüllt mit Käse oder ganz bunt als Gemüseschnitzel – hier können kleine Köchinnen und Köche ihrer Fantasie freien Lauf lassen und das Schnitzel ganz neu entdecken. Ein Kurs voller Spaß, Geschmack und kreativer Ideen!

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/3-0096026

Anmeldeschluss: 15.07.2027

Kursnummer: 3-0096035

Datum: Fr, 21.05.2027, 17:00 – 22:00 Uhr

Kursort:

BBK Neunkirchen LK NÖ
Triester Straße 14
2620 Neunkirchen

Referent:in:

Seminarbäuerin Christina Scheiwein

Kosten:

€ 70,00 Teilnahmebeitrag Kochkurs - Die anfallenden Lebensmittelkosten werden beim Kurstag bar einkassiert. (Bei Nichterscheinen werden die Lebensmittelkosten per Erlagschein nachverrechnet)

Kursverantwortlich:

Iris Kaghofner

Tel.: 05 0259 42002



Kursnummer: 3-0096026

Datum: Do, 22.07.2027, 09:00 - 11:30 Uhr

Kursort:

BBK Neunkirchen LK NÖ
Triester Straße 14
2620 Neunkirchen

Referent:in:

Seminarbäuerinnen

Christina Scheiwein und Monika Pfarrer

Kosten:

€ 30,00 Teilnahmebeitrag Kochkurs - Die anfallenden Lebensmittelkosten werden beim Kurstag bar einkassiert. (Bei Nichterscheinen werden die Lebensmittelkosten per Erlagschein nachverrechnet)

Kursverantwortlich:

Iris Kaghofner

Tel.: 05 0259 42002



Programm auf Gebietsebene

Gebiet Aspang

Kreatives aus Maislieschen - Maissterne & Maispupperl gestalten

Zielgruppe:

Alle, die Freude am Basteln, an Tradition und an regionaler Handarbeit haben - Vorkenntnisse sind nicht erforderlich.

Kursinhalt:

Die Bäuerinnen aus dem Gebiet Aspang laden zu einem kreativen Kurs rund um traditionelles Handwerk mit Mais ein. Aus getrockneten Maislieschen (Blätter von Maiskolben) entstehen mit geschickten Handgriffen liebevolle Dekorationen wie kunstvolle Maissterne und charmante Maispupperl. Unter fachkundiger Anleitung werden verschiedene Techniken gezeigt und gemeinsam umgesetzt - vom Vorbereiten des Materials bis hin zum fertigen Werkstück. Der Kurs vermittelt nicht nur kreative Fertigkeiten, sondern auch altes Wissen rund um die Verwendung natürlicher Materialien.

Mitzubringen:

Geschirrtuch, Schere

Anzahl:

mind. 8 Personen, max. 15 Personen

Anmeldung: www.baeuerinnen-noe.at/nr/3-0096295

Anmeldeschluss: 13.10.2026

Kursnummer: 3-0096295

Datum: Di, 20.10.2026, 09:00 - 17:00 Uhr

Kursort:

ehem. BBK Aspang (Bezirk Neunkirchen)
Hauptplatz 5
2870 Aspang-Markt

Referent:in:

Thomas Pöchtrager

Kosten:

€ 60,00 Teilnahmebeitrag

Kursverantwortlich:

Gebietsbäuerin Maria Gremel



Komm & koch mit der Bäuerin:

Joghurt, Topfen & Co - einfach selbstgemacht

Zielgruppe:

Alle, die gerne kochen!

Kursinhalt:

Milch ist ein echtes Allround-Talent! Aus ihr lassen sich mit wenig Aufwand viele leckere Produkte zu Hause herstellen - zum Beispiel Joghurt, Topfen, Grillkäse oder Mozzarella. In diesem Kurs zeigen dir unsere Seminarbäuerinnen Schritt für Schritt, wie du diese Köstlichkeiten selbst zubereiten kannst. Mit einfachen Rezepten und vielen praktischen Tipps gelingt das auch Anfängern mühelos. Das Beste: Du brauchst kein spezielles Equipment - ein Topf, ein Sieb und ein Thermometer reichen meist völlig aus. Ganz nebenbei erfährst du auch, was es mit Lab und Milchsäurebakterien auf sich hat und warum sie so wichtig für die Milchverarbeitung sind.

Mitzubringen:

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

Anzahl:

mind. 12 Personen, max. 16 Personen

Anmeldung: www.baeuerinnen-noe.at/nr/3-0095908

Anmeldeschluss: 15.10.2026



Kursnummer: 3-0095908

Datum: Do, 22.10.2026, 14:00 - 20:00 Uhr

Kursort:

ehem. BBK Aspang
Hauptplatz 5
2870 Aspang-Markt

Referent:in:

Seminarbäuerin Annette Glatzl

Kosten:

€ 70,00 Teilnahmebeitrag Kochkurs - Die anfallenden Lebensmittel- und Materialkosten werden beim Kurstag bar einkassiert. (Bei Nichterscheinen werden die Kosten per Erlagschein nachverrechnet)

Kursverantwortlich:

Iris Kaghofer
Tel.: 05 0259 42002



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

Zielgruppe:

Alle, die gerne backen!

Kursinhalt:

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

Mitzubringen:

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

Anzahl:

mind. 12 Personen, max. 14 Personen

Anmeldung: www.baeuerinnen-noe.at/nr/3-0096215

Anmeldeschluss: 06.11.2026

Komm & koch mit der Bäuerin: Strudelfreuden

Zielgruppe:

Alle, die gerne kochen!

Kursinhalt:

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

Mitzubringen:

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

Anzahl:

mind. 12 Personen, max. 14 Personen

Anmeldung: www.baeuerinnen-noe.at/nr/3-0095910

Anmeldeschluss: 12.11.2026

Kursnummer: 3-0096215

Datum: Fr, 13.11.2026, 16:00 - 21:00 Uhr

Kursort:

ehem. BBK Aspang (Bezirk Neunkirchen)
Hauptplatz 5
2870 Aspang-Markt

Referent:in:

Seminarbäuerin Waltraud Riegler

Kosten:

€ 70,00 Teilnahmebeitrag Kochkurs - Die anfallenden Lebensmittelkosten werden beim Kurstag bar einkassiert. (Bei Nichterscheinen werden die Lebensmittelkosten per Erlagschein nachverrechnet)

Kursverantwortlich:

Iris Kaghofer
Tel.: 05 0259 42002



Kursnummer: 3-0095910

Datum: Do, 19.11.2026, 17:00 - 21:00 Uhr

Kursort:

ehem. BBK Aspang (Bezirk Neunkirchen)
Hauptplatz 5
2870 Aspang-Markt

Referent:in:

Seminarbäuerin Andrea Igel

Kosten:

€ 35,00 Teilnahmebeitrag Kochkurs - Die anfallenden Lebensmittelkosten werden beim Kurstag bar einkassiert. (Bei Nichterscheinen werden die Lebensmittelkosten per Erlagschein nachverrechnet)

Kursverantwortlich:

Iris Kaghofer
Tel.: 05 0259 42002



Information Lebensmittelhygiene und Allergene für Bäuerinnenvereine

Zielgruppe:

Funktionärinnen und Mitglieder der Bäuerinnenvereine, die im Rahmen von Veranstaltungen mit Lebensmitteln arbeiten.

Kursinhalt:

Diese Schulung vermittelt die wichtigsten lebensmittelrechtlichen Grundlagen für die Verpflegung bei Festen, Bällen oder Aktionstagen durch die Bäuerinnen - von Hygiene und Dokumentation bis zur Allergieerkennung. Die Schwerpunkte werden individuell abgestimmt.

Anzahl:

mind. 8 Personen, max. 30 Personen

Anmeldung: www.baeuerinnen-noe.at/nr/3-0096305

Anmeldeschluss: 19.01.2027

Kursnummer: 3-0096305

Datum: Di, 26.01.2027, 19:00 - 22:00 Uhr

Kursort:

LFS Warth
Aichhof 1
2831 Warth

Referent:in:

Katharina Aschenbrenner

Kursverantwortlich:

Gebietsbäuerin Maria Gremel



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. 14 Personen

Anmeldung:

www.baeuerinnen-noe.at/nr/3-0095950
www.baeuerinnen-noe.at/nr/3-0095951
www.baeuerinnen-noe.at/nr/3-0095952

Anmeldeschluss: 21.01.2027

Ländliches
Fortbildungsinstitut

LFF

Komm
& koch
mit der Bäuerin



Kursnummer: 3-0095950

Kursnummer: 3-0095951

Kursnummer: 3-0095952

Datum: Do, 28.01.2027, 17:00 - 21:00 Uhr

Datum: Fr, 29.01.2027, 09:00 - 13:00 Uhr

Datum: Fr, 29.01.2027, 17:00 - 21:00 Uhr

Kursort:

ehem. BBK Aspang (Bezirk Neunkirchen)
Hauptplatz 5
2870 Aspang-Markt

Referent:in:

Seminarbäuerin Andrea Igel

Kosten:

€ 35,00 Teilnahmebeitrag Kochkurs - Die anfallenden Lebensmittelkosten werden beim Kurstag bar einkassiert. (Bei Nichterscheinen werden die Lebensmittelkosten per Erlagschein nachverrechnet)

Kursverantwortlich:

Iris Kaghofer
Tel.: 05 0259 42002

SEMINAR
BÄUER
INNEN



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

Anzahl:

mind. 12 Personen, max. 14 Personen

Anmeldung:

www.baeuerinnen-noe.at/nr/3-0095953
www.baeuerinnen-noe.at/nr/3-0095954

Anmeldeschluss: 18.02.2027

Kursnummer: 3-0095953

Kursnummer: 3-0095954

Datum: Do, 25.02.2027, 14:00 - 18:00 Uhr

Datum: Fr, 26.02.2027, 17:00 - 21:00 Uhr

Kursort:

ehem. BBK Aspang (Bezirk Neunkirchen)
Hauptplatz 5
2870 Aspang-Markt

Referent:in:

Seminarbäuerin Waltraud Strobl

Kosten:

€ 35,00 Teilnahmebeitrag Kochkurs - Die anfallenden Lebensmittelkosten werden beim Kurstag bar einkassiert. (Bei Nichterscheinen werden die Lebensmittelkosten per Erlagschein nachverrechnet)

Kursverantwortlich:

Iris Kaghofer

Tel.: 05 0259 42002



Wildes Werkeln - Osterkranz, Kreativworkshop

Kursinhalt:

In diesem Workshop kreiert jeder seinen eigenen Kranz. Aus Naturmaterialien entsteht Stück für Stück dein ganz persönliches Werk. Zusätzlich zum Kranz gestalten wir eine kleine saisonale Dekoration. Eine kleine Jause und Getränke sind im Seminarpreis inkludiert.

Mitzubringen:

Baumschere und Heißklebepistole, wenn möglich (beschriftet)

Anzahl:

mind. 10 Personen, max. 15 Personen

Anmeldung: www.baeuerinnen-noe.at/nr/3-0096296

Anmeldeschluss: 10.03.2027



Kursnummer: 3-0096296

Datum: Mi, 17.03.2027, 14:00 - 16:30 Uhr

Kursort:

ehem. BBK Aspang (Bezirk Neunkirchen)
Hauptplatz 5
2870 Aspang-Markt

Referent:in:

Floristin Bettina Schruf

Kosten:

€ 69,00 Teilnahmebeitrag

Kursverantwortlich:

Gebietsbäuerin Maria Gremel



Josefi-Tortenschnapsen der Bäuerinnen im Gebiet Aspang

Zielgruppe:

Alle Bäuerinnen und Bauern sowie Schnapserefreunde sind herzlich eingeladen!

Kursinhalt:

Karten sind bei allen Gemeinde- und Ortsbäuerinnen im Gebiet Aspang sowie an der Abendkassa erhältlich.

Der Kartenumtausch ist bis 21.00 Uhr möglich.

Anmeldung:

www.baeuerinnen-noe.at/nr/3-0096258

Kursnummer: 3-0096258**Datum:** Sa, 20.03.2027, 18:00 - 22:30 Uhr**Kursort:**

Gasthaus Pichler
Wechselbundesstraße 2
2840 Petersbaumgarten

Kartenpreis:

€ 10,00

Kursverantwortlich:

Gebietsbäuerin Maria Gremel



Zopf- und Haarflechkurs für Anfänger

Zielgruppe:

Für modebewusste Frauen im ländlichen Raum

Kursinhalt:

Vom einfachen Zopf bis zur stylischen Flechtfrisur für Junge und Junggebliebene. Einfache Tipps und Tricks, sich selbst und anderen coole Zöpfe und tolle Flechtfrisuren für verschiedene Anlässe zu machen.

Mitzubringen:

Haarbürste ist von jeder Teilnehmerin selbst mitzubringen

Anzahl:

mind. 8 Personen, max. 14 Personen

Anmeldung: www.baeuerinnen-noe.at/nr/3-0096587

Anmeldeschluss: 26.03.2027

Kursnummer: 3-0096587**Datum:** Fr, 02.04.2027, 17:00 - 19:30 Uhr**Kursort:**

ehem. BBK Aspang (Bezirk Neunkirchen)
Hauptplatz 5
2870 Aspang-Markt

Referent:in:

Friseurin
Eva Haidbauer

Kosten:

€ 30,00

Kursverantwortlich:

Waltraud Strobl



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€ 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/3-0095955

Anmeldeschluss: 01.07.2027

Kursnummer: 3-0095955

Datum: Do, 08.07.2027, 09:00 - 11:30 Uhr

Kursort:

ehem. BBK Aspang (Bezirk Neunkirchen)
Hauptplatz 5
2870 Aspang-Markt

Referent:in:

Seminarbäuerinnen
Monika Pfarrer und Christina Scheiwein

Kosten:

€ 30,00 Teilnahmebeitrag Kochkurs - Die anfallenden Lebensmittelkosten werden beim Kurstag bar einkassiert. (Bei Nichterscheinen werden die Lebensmittelkosten per Erlagschein nachverrechnet)

Kursverantwortlich:

Iris Kaghofer
Tel.: 05 0259 42002



SEMINAR
BAUER
INNEN

Die Bäuerinnen.

... und Frauen im ländlichen Raum

*Du kennst ein sehenswertes Exkursionsziel oder
ihr hattet eine tolle Referentin / einen tollen Referenten bei einer
eurer Veranstaltungen?*

Dann trage deine Empfehlung hier ein:



SCAN HERE

Daraus entsteht
dann eine
Sammlung aller
Empfehlungen!

Empfehlungen
Gastreferentin od. Exkursionsziel

Programm auf Gebietsebene Gebiet Gloggnitz

Komm & koch mit der Bäuerin: Eintopfküche - alles aus einen Topf!

Zielgruppe:

Alle, die gerne kochen!

Kursinhalt:

Eintöpfe bieten eine schier unbegrenzte Möglichkeit unterschiedlichste Zutaten zu aromatisch-herzhaften Gerichten zu verkochen. Sie sind der neue innovative Küchentrend aus Omas Zeiten. Das Beste daran: Alles kommt in einem Topf und die Küchenarbeit hält sich in überschaubaren Grenzen. Das Ergebnis sind herrlich aromatische Gerichte mit unzähligen Kombinationsmöglichkeiten, die sich perfekt für das Mittag- oder Abendessen eignen. Von Suppen-, Getreide-, Nudel-, Gemüsetopf bis hin zur herzhaften Version mit Fleisch ist alles dabei. Also ran an die Töpfe und fertig, los!

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/3-0096023

Anmeldeschluss: 01.10.2026

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

Zielgruppe:

Alle, die gerne backen!

Kursinhalt:

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

Mitzubringen:

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

Anzahl:

mind. 12 Personen, max. 14 Personen

Anmeldung: www.baeuerinnen-noe.at/nr/3-0095902

Anmeldeschluss: 17.10.2026



Kursnummer: 3-0096023

Datum: Mi, 07.10.2026, 17:00 - 21:00 Uhr

Kursort:

ehem. BBK Gloggnitz (Bezirk Neunkirchen)
Wiener Straße 2
2640 Gloggnitz

Referent:in:

Seminarbäuerin Ingrid Jägersberger

Kosten:

€ 35,00 Teilnahmebeitrag Kochkurs - Die anfallenden Lebensmittelkosten werden beim Kurstag bar einkassiert. (Bei Nichterscheinen werden die Lebensmittelkosten per Erlagschein nachverrechnet)

Kursverantwortlich:

Iris Kaghofer

Tel.: 05 0259 42002



Kursnummer: 3-0095902

Datum: Sa, 24.10.2026, 09:00 - 14:00 Uhr

Kursort:

ehem. BBK Gloggnitz (Bezirk Neunkirchen)
Wiener Straße 2
2640 Gloggnitz

Referent:in:

Seminarbäuerin Christina Scheiwein

Kosten:

€ 70,00 Teilnahmebeitrag Kochkurs - Die anfallenden Lebensmittelkosten werden beim Kurstag bar einkassiert. (Bei Nichterscheinen werden die Lebensmittelkosten per Erlagschein nachverrechnet)

Kursverantwortlich:

Iris Kaghofer

Tel.: 05 0259 42002



Familien-Fußwallfahrt von der Rams auf die Raach Gloggnitz

Zielgruppe:

für alle, die sich mit dem Motto verbunden fühlen

Kursinhalt:

Auf Initiative der damaligen Bezirksbäuerin von Gloggnitz Elisabeth Niederl beschloss die Kammervollversammlung mit ihrem Obmann NR Jakob Brandstetter im Jahr 1978 eine Dankwallfahrt am 26. Oktober zu machen. An diesem Tag ist ja bekanntlich der letzte Soldat aus dem besetzten Österreich abgezogen. Das Motto der Wallfahrt "Dank für Frieden, das täglich Brot und gute Heimkehr" hat bis zum heutigen Tag nichts von seiner Aktualität und Wichtigkeit verloren.

08:15 Uhr Zusammenkunft beim Friedenskreuz auf der Rams

08:30 Uhr Abmarsch

10:00 Uhr Dankgottesdienst in der Pfarrkirche Raach
danach gemütliches Beisammensein im GH Diewald

Kursnummer: 3-0096598**Datum:** Mo, 26.10.2026, 08:15 - 17:00 Uhr**Kursverantwortlich:**

Gebietsbäuerin
Regina Huber

Stoffdruck - altes Handwerk neu interpretiert

Zielgruppe:

alle Kreativen, die gerne mit Farbe und Stoff arbeiten.

Kursinhalt:

Ein altes Handwerk wieder neu erlernen - von traditionellen bis hin zu modernen Designs.

Es können Stoffe aus Baumwolle, Leinen, aber auch Schals und T-Shirts bedruckt werden. Die mitgebrachten Materialien bitte vorher waschen, helle Stoffe sind von Vorteil.

Es gibt aber auch fertig genähte Tischwäsche sowie Pölster und Schals vor Ort zu kaufen.

Mit Stoffdruck kann man sich seine persönliche Tischwäsche, aber auch Deko, Vorhänge und Geschenke selbst fertigen.

Mitzubringen:

Material, das bedruckt werden soll, eine alte Decke als Unterlage, Pinsel, Moosgummi, Schere, Maßband oder Lineal, Bleistift und Zeitungspapier

Anzahl:

mind. 8 Personen, max. 13 Personen

Anmeldung: www.baeuerinnen-noe.at/nr/3-0096592**Anmeldeschluss:** 28.10.2026**Kursnummer:** 3-0096592**Datum:** Di, 03.11.2026, 18:00 - 22:00 Uhr**Kursort:**

ehem. BBK Gloggnitz (Bezirk Neunkirchen)
Wiener Straße 2
2640 Gloggnitz

Referent:in:

Martina Pfneisl

Kosten:

€ 45,00 Teilnahmebeitrag

Kursverantwortlich:

Iris Kaghofer
Tel.: 05 0259 41400



Herbergsuche Gebiet Gloggnitz

Kursinhalt:

Gemeinsame Einstimmung auf die Adventszeit.

in der stillen und besonderen Zeit des Advents laden wir euch herzlich ein zur Herbergsuche - einer besinnlichen und bewegendenden Tradition, die uns gemeinsam auf Weihnachten einstimmen soll.

Wie Maria und Josef damals auf der Suche nach einer Herberge waren, machen wir uns auf den Weg - mit Liedern, Gebeten, Lichtern und Geschichten.

19:00 Uhr Treffpunkt ehem. BBK Gloggnitz

Kursnummer: 3-0096603

Datum: Fr, 11.12.2026, 19:00 - 22:00 Uhr

Kursort:

ehem. BBK Gloggnitz (Bezirk Neunkirchen)
Wiener Straße 2
2640 Gloggnitz

Kursverantwortlich:

Gebietsbäuerin
Regina Huber



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. 14 Personen

Anmeldung:

www.baeuerinnen-noe.at/nr/3-0095903
www.baeuerinnen-noe.at/nr/3-0095949
www.baeuerinnen-noe.at/nr/3-0095904

Anmeldeschluss: 13.01.2027



Kursnummer: 3-0095903, 3-0095949,
3-0095904

Datum: Mi, 20.01.2027, 18:00 - 22:00 Uhr
Do, 21.01.2027, 09:00 - 13:00 Uhr
Do, 21.01.2027, 18:00 - 22:00 Uhr

Kursort:

ehem. BBK Gloggnitz (Bezirk Neunkirchen)
Wiener Straße 2
2640 Gloggnitz

Referent:in:

Seminarbäuerin Andrea Igel

Kosten:

€ 35,00 Teilnahmebeitrag Kochkurs - Die anfallenden Lebensmittelkosten werden beim Kurstag bar einkassiert. (Bei Nichterscheinen werden die Lebensmittelkosten per Erlagschein nachverrechnet)

Kursverantwortlich:

Iris Kaghofer
Tel.: 05 0259 42002

SEMINAR
BÄUER
INNEN



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

Zielgruppe:

Alle, die gerne kochen!

Kursinhalt:

Milch ist ein echtes Allround-Talent! Aus ihr lassen sich mit wenig Aufwand viele leckere Produkte zu Hause herstellen - zum Beispiel Joghurt, Topfen, Grillkäse oder Mozzarella. In diesem Kurs zeigen dir unsere Seminarbäuerinnen Schritt für Schritt, wie du diese Köstlichkeiten selbst zubereiten kannst. Mit einfachen Rezepten und vielen praktischen Tipps gelingt das auch Anfängern mühelos. Das Beste: Du brauchst kein spezielles Equipment - ein Topf, ein Sieb und ein Thermometer reichen meist völlig aus. Ganz nebenbei erfährst du auch, was es mit Lab und Milchsäurebakterien auf sich hat und warum sie so wichtig für die Milchverarbeitung sind.

Mitzubringen:

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

Anzahl:

mind. 12 Personen, max. 16 Personen

Anmeldung: www.baeuerinnen-noe.at/nr/3-0095905

Anmeldeschluss: 08.03.2027

Kursnummer: 3-0095905

Datum: Sa, 13.03.2027, 09:00 - 14:00 Uhr

Kursort:

ehem. BBK Gloggnitz (Bezirk Neunkirchen)
Wiener Straße 2
2640 Gloggnitz

Referent:in:

Seminarbäuerin Annette Glatzl

Kosten:

€ 70,00 Teilnahmebeitrag Kochkurs - Die anfallenden Lebensmittel- und Materialkosten werden beim Kurstag bar einkassiert. (Bei Nichterscheinen werden die Kosten per Erlagschein nachverrechnet)

Kursverantwortlich:

Iris Kaghofer

Tel.: 05 0259 42002



Ländliches
Fortbildungsinstitut

LFI

Komm
& koch
mit der Bäuerin



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/3-0096042

Anmeldeschluss: 09.07.2027

Kursnummer: 3-0096042

Datum: Fr, 16.07.2027, 16:00 - 20:00 Uhr

Kursort:

ehem. BBK Gloggnitz (Bezirk Neunkirchen)
Wiener Straße 2
2640 Gloggnitz

Referent:in:

Seminarbäuerin Monika Pfarrer

Kosten:

€ 35,00 Teilnahmebeitrag Kochkurs - Die anfallenden Lebensmittelkosten werden beim Kurstag bar einkassiert. (Bei Nichterscheinen werden die Lebensmittelkosten per Erlagschein nachverrechnet)

Kursverantwortlich:

Iris Kaghofer

Tel.: 05 0259 42002



Programm auf Gebietsebene Gebiet Neunkirchen

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/3-0095859
www.baeuerinnen-noe.at/nr/3-0095863

Anmeldeschluss: 13.11.2026

Komm & koch mit der Bäuerin:

Vegetarisch is(s)t Vielfalt!

Zielgruppe:

Alle, die gerne kochen!

Kursinhalt:

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

Mitzubringen:

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

Anzahl:

mind. 12 Personen, max. 16 Personen

Anmeldung: www.baeuerinnen-noe.at/nr/3-0095865

Anmeldeschluss: 21.11.2026



Kursnummer: 3-0095859, 3-0095863

Datum: Fr, 20.11.2026, 17:00 - 21:00 Uhr

Sa, 21.11.2026, 09:00 - 13:00 Uhr

Kursort:

BBK Neunkirchen LK NÖ
Triester Straße 14
2620 Neunkirchen

Referent:in:

Seminarbäuerin Christina Scheiwein

Kosten:

€ 35,00 Teilnahmebeitrag Kochkurs - Die anfallenden Lebensmittelkosten werden beim Kurstag bar einkassiert. (Bei Nichterscheinen werden die Lebensmittelkosten per Erlagschein nachverrechnet)

Kursverantwortlich:

Iris Kaghofer
Tel.: 05 0259 42002



Kursnummer: 3-0095865

Datum: Sa, 28.11.2026, 09:00 - 13:00 Uhr

Kursort:

BBK Neunkirchen LK NÖ
Triester Straße 14
2620 Neunkirchen

Referent:in:

Seminarbäuerin Ingrid Jägersberger

Kosten:

€ 35,00 Teilnahmebeitrag Kochkurs - Die anfallenden Lebensmittelkosten werden beim Kurstag bar einkassiert. (Bei Nichterscheinen werden die Lebensmittelkosten per Erlagschein nachverrechnet)

Kursverantwortlich:

Iris Kaghofer
Tel.: 05 0259 42002



Komm & koch mit der Bäuerin: Phantasievolle Desserts

Zielgruppe:

Alle, die gerne kochen!

Kursinhalt:

„Naschkatzen vereinigt euch“ heißt es bei diesem phantasievollen Kochseminar. Von Cremes über Parfaits bis hin zu den Klassikern der österreichischen Mehlspeisenküche wie Salzburger Nockerl oder die heiß geliebte Kardinalschnitte ist alles mit dabei. Kreative Rezeptideen kombiniert mit traditionellem Küchenwissen sorgen für Highlights bei den süßen Köstlichkeiten für jeden Anlass. Tipps und Tricks lernen Sie von der Seminarbäuerin direkt aus erster Hand. Also was wäre das Leben, wenn wir uns nicht hin und wieder ein köstliches Dessert gönnen würden?

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. 14 Personen

Anmeldung:

www.baeuerinnen-noe.at/nr/3-0095885

www.baeuerinnen-noe.at/nr/3-0095886

Anmeldeschluss: 27.11.2026

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

Zielgruppe:

Alle, die gerne kochen

Kursinhalt:

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

Mitzubringen:

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

Anzahl:

mind. 12 Personen, max. 14 Personen

Anmeldung:

www.baeuerinnen-noe.at/nr/3-0095887

Anmeldeschluss: 08.01.2027

Kursnummer: 3-0095885, 3-0095886

Datum: Fr, 04.12.2026, 15:00 - 19:00 Uhr
Sa, 05.12.2026, 10:00 - 14:00 Uhr

Kursort:

BBK Neunkirchen LK NÖ
Triester Straße 14
2620 Neunkirchen

Referent:in:

Seminarbäuerin Monika Pfarrer

Kosten:

€ 35,00 Teilnahmebeitrag Kochkurs - Die anfallenden Lebensmittelkosten werden beim Kurstag bar einkassiert. (Bei Nichterscheinen werden die Lebensmittelkosten per Erlagschein nachverrechnet)

Kursverantwortlich:

Iris Kaghofer
Tel.: 05 0259 42002



SEMINAR
BAUER
INNEN

Kursnummer: 3-0095887

Datum: Fr, 15.01.2027, 15:00 - 19:00 Uhr

Kursort:

BBK Neunkirchen LK NÖ
Triester Straße 14
2620 Neunkirchen

Referent:in:

Seminarbäuerin Monika Pfarrer

Kosten:

€ 35,00 Teilnahmebeitrag Kochkurs - Die anfallenden Lebensmittelkosten werden beim Kurstag bar einkassiert. (Bei Nichterscheinen werden die Lebensmittelkosten per Erlagschein nachverrechnet)

Kursverantwortlich:

Iris Kaghofer
Tel.: 05 0259 42002



SEMINAR
BAUER
INNEN

Komm & koch mit der Bäuerin: Brauchtumsgebäck 2 - Krapfen & Beugel

Zielgruppe:

Alle, die gerne backen!

Kursinhalt:

Krapfen- und Beugel backen, das lernt man nicht aus dem Back- bzw. Kochbuch!
Viele traditionelle "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! Im Kurs Brauchtumsgebäck II wird geformt was der Teig hält!
Zudem erhalten sie wertvolle backtechnische Hinweise und Tipps zum richtigen Umgang mit Frittierfett.
Geeignet für Anfänger und Geübte.

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. 14 Personen

Anmeldung: www.baeuerinnen-noe.at/nr/3-0095888

Anmeldeschluss: 16.01.2027

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

Zielgruppe:

Alle, die gerne backen!

Kursinhalt:

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

Mitzubringen:

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

Anzahl:

mind. 12 Personen, max. 16 Personen

Anmeldung: www.baeuerinnen-noe.at/nr/3-0095890

Anmeldeschluss: 06.02.2027

Kursnummer: 3-0095888

Datum: Sa, 23.01.2027, 09:00 - 13:00 Uhr

Kursort:

BBK Neunkirchen LK NÖ
Triester Straße 14
2620 Neunkirchen

Referent:in:

Seminarbäuerin Ingrid Jägersberger

Kosten:

€ 35,00 Teilnahmebeitrag Kochkurs - Die anfallenden Lebensmittelkosten werden beim Kurstag bar einkassiert. (Bei Nichterscheinen werden die Lebensmittelkosten per Erlagschein nachverrechnet)

Kursverantwortlich:

Iris Kaghofer
Tel.: 05 0259 42002



Kursnummer: 3-0095890

Datum: Sa, 13.02.2027, 09:00 - 14:00 Uhr

Kursort:

BBK Neunkirchen LK NÖ
Triester Straße 14
2620 Neunkirchen

Referent:in:

Seminarbäuerin Christina Scheiwein

Kosten:

€ 70,00 Teilnahmebeitrag Kochkurs - Die anfallenden Lebensmittelkosten werden beim Kurstag bar einkassiert. (Bei Nichterscheinen werden die Lebensmittelkosten per Erlagschein nachverrechnet)

Kursverantwortlich:

Iris Kaghofer
Tel.: 05 0259 42002



Komm & koch mit der Bäuerin: Pizza, Gnocchi & Co

Zielgruppe:

Alle, die gerne kochen!

Kursinhalt:

Knuspriger Teig, reife Paradeiser und dann noch die milde Würze von Basilikum es ist Pizza-Zeit! In diesem Kochseminar lernen Sie die italienischen Klassiker mit allem kennen, was dazu gehört: von selbst gemachten Pizzateigen über mürbe Pizzastangerl bis zur gschmackigen Pizzaiola (Pizza-Tomatensoße).

Wie wär's als Abwechslung mit selbst gewuzelten Erdäpfelgnocchi auf Blattsalat, einem Flammkuchen oder italienischen Süßspeisen wie einer Zabaione oder einer Panna-Cotta zum Dessert? Buon appetito!

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. 14 Personen

Anmeldung: www.baeuerinnen-noe.at/nr/3-0095891

Anmeldeschluss: 13.03.2027

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

Zielgruppe:

Alle Kinder, die gerne backen!

Kursinhalt:

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

Mitzubringen:

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

Anzahl:

mind. 8 Personen, max. 12 Personen

Anmeldung: www.baeuerinnen-noe.at/nr/3-0095893

Anmeldeschluss: 18.03.2027

Kursnummer: 3-0095891

Datum: Sa, 20.03.2027, 09:00 - 13:00 Uhr

Kursort:

BBK Neunkirchen LK NÖ
Triester Straße 14
2620 Neunkirchen

Referent:in:

Seminarbäuerin Ingrid Jägersberger

Kosten:

€ 35,00 Teilnahmebeitrag Kochkurs - Die anfallenden Lebensmittelkosten werden beim Kurstag bar einkassiert. (Bei Nichterscheinen werden die Lebensmittelkosten per Erlagschein nachverrechnet)

Kursverantwortlich:

Iris Kaghofer
Tel.: 05 0259 42002



Kursnummer: 3-0095893

Datum: Do, 25.03.2027, 09:00 - 11:30 Uhr

Kursort:

BBK Neunkirchen LK NÖ
Triester Straße 14
2620 Neunkirchen

Referent:in:

Seminarbäuerinnen
Monika Pfarrer und Christina Scheiwein

Kosten:

€ 30,00 Teilnahmebeitrag Kochkurs - Die anfallenden Lebensmittelkosten werden beim Kurstag bar einkassiert. (Bei Nichterscheinen werden die Lebensmittelkosten per Erlagschein nachverrechnet)

Kursverantwortlich:

Iris Kaghofer
Tel.: 05 0259 42002



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

Zielgruppe:

Alle, die gerne kochen!

Kursinhalt:

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

Mitzubringen:

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

Anzahl:

mind. 12 Personen, max. 16 Personen

Anmeldung: www.baeuerinnen-noe.at/nr/3-0095897

Anmeldeschluss: 27.03.2027

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

Zielgruppe:

Alle, die gerne kochen!

Kursinhalt:

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

Mitzubringen:

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

Anzahl:

mind. 12 Personen, max. 16 Personen

Anmeldung: www.baeuerinnen-noe.at/nr/3-0095899

Anmeldeschluss: 17.04.2027

Kursnummer: 3-0095897

Datum: Sa, 03.04.2027, 09:00 - 13:00 Uhr

Kursort:

BBK Neunkirchen LK NÖ
Triester Straße 14
2620 Neunkirchen

Referent:in:

Seminarbäuerin Ingrid Jägersberger

Kosten:

€ 35,00 Teilnahmebeitrag Kochkurse - Die anfallenden Lebensmittelkosten werden beim Kurstag bar einkassiert. (Bei Nichterscheinen werden die Lebensmittelkosten per Erlagschein nachverrechnet)

Kursverantwortlich:

Iris Kaghofer
Tel.: 05 0259 42002



Kursnummer: 3-0095899

Datum: Sa, 24.04.2027, 09:00 - 13:00 Uhr

Kursort:

BBK Neunkirchen LK NÖ
Triester Straße 14
2620 Neunkirchen

Referent:in:

Seminarbäuerin Ingrid Jägersberger

Kosten:

€ 35,00 Teilnahmebeitrag Kochkurs - Die anfallenden Lebensmittelkosten werden beim Kurstag bar einkassiert (Bei Nichterscheinen werden die Lebensmittelkosten per Erlagschein nachverrechnet)

Kursverantwortlich:

Iris Kaghofer
Tel.: 05 0259 42002



Blumenwiesen - Wiesenwissen, die Pflanzen unserer Wiesen und Wiesen-säume

Zielgruppe:

Naturvermittler:innen, Seminarbäuerinnen und Bauern, Landwirt:innen mit UaB, Kräuterpädagog:innen, SaB

Kursinhalt:

Eine Freilandnachschauf der Ortswiese
Was kennzeichnet die Artenvielfalt unserer Wiesen?
Wie hängt Artenvielfalt und Artenvorkommen unserer Wiesen mit der Nutzung zusammen?
Die verschiedenen Wiesentypen unterscheiden lernen.
Die wichtigsten Pflanzen unserer Wiese kennenlernen und erfahren wie man sie noch nutzen kann.
(Heilkräuter, Fressbotanik, alte Gebrauchspflanzen...)

Mitzubringen:

gutes Schuhwerk, Regenschutz oder Sonnenschutz

Anzahl:

mind. 12 Personen, max. 18 Personen

Anmeldung: www.baeuerinnen-noe.at/nr/3-0096165

Anmeldeschluss: 20.04.2027

Kursnummer: 3-0096165

Datum: Di, 27.04.2027, 09:00 - 13:00 Uhr

Kursort:

Weinberg 2
2823 Pitten

Referent:in:

Petra Paszkiewicz

Kosten:

€ 35,00 Teilnahmebeitrag gefördert

€ 80,00 Teilnahmebeitrag ungefordert

Kursverantwortlich:

Irene Blasge

Tel.: 05 0259 26108



INTERNATIONALES JAHR DER
BÄUERIN & LANDWIRTIN
2026

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 Teilnehmerbeitrages als Stornogebühr vor. Die Nominierung und Entsendung einer Ersatzperson ist möglich. Die ursprünglich angemeldete Person bleibt jedoch für den Teilnahmebeitrag haftbar. Ist eine Teilnahme an live durchgeführten digitalen Weiterbildungen aufgrund technischer Probleme nicht möglich, muss dies dem Veranstalter vor

Veranstaltungsende nachvollziehbar mitgeteilt werden.

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 TeilnehmerInnen 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 KursleiterInnen) 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.