

Arbeitsprogramm 2026/2027

Bezirksprogramm
Gebiet Allentsteig
Gebiet Groß Gerungs
Gebiet Ottenschlag
Gebiet Zwettl



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.

Bildungssekretärin Heidi Fichtinger
05 0259 42106, heidi.fichtinger@lk-noe.at

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

Stornobedingungen: Jede Anmeldung ist verbindlich. Bei Nichtteilnahme wird das **Kursgeld nicht rückerstattet**. Die Entsendung eines Ersatzteilnehmers ist aber natürlich jederzeit möglich.

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

Impressum:

Eigentümerin, Herausgeberin und Verlegerin:

Die Bäuerinnen im Bezirk Zwettl in Zusammenarbeit mit der Bezirksbauernkammer Zwettl

Pater Werner Deibl-Straße 8, 3910 Zwettl, Tel.: 05 0259-42106,

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

Für den Inhalt verantwortlich:

Bezirksbäuerin: Renate Braunsteiner

Redaktion und Gestaltung: Heidi Fichtinger, Redaktionsschluss 21. August 2026

Fotos: privat/Die Bäuerinnen NÖ, LFI NÖ

Druck: Hauseigene Druckerei der LK NÖ

Termin- Orts- und Programmänderungen vorbehalten.

BLEIBEN WIR IN KONTAKT





Bezirksbäuerin
Renate Braunsteiner
Loschberg 5, 3914 Waldhausen
[0664 75067546, renate.braunsteiner@gmx.net](mailto:0664_75067546_renate.braunsteiner@gmx.net)

Liebe Funktionärinnen, Bäuerinnen und Frauen im ländlichen Raum!

Heuer ist ein besonderes Jahr für uns Bäuerinnen:
Wir feiern „50 Jahre Bäuerinnen NÖ“ – ein halbes Jahrhundert, in dem Frauen für den ländlichen Raum und die Landwirtschaft Verantwortung übernommen, Wissen weitergeben und unsere Gemeinschaft geprägt haben.

Für mich persönlich ist es ein Jahr voller Dankbarkeit und Stolz.
Stolz auf die vielen Frauen, die über Generationen hinweg unsere Familienbetriebe, unsere Dorfgemeinschaften und unsere Organisation getragen haben.

Ich lade alle ein, dieses besondere Jahr mit uns zu feiern und die Kraft und Vielfalt der Frauen am Land zu leben.
Die vergangene Bildungssaison ist gerade mal beendet und ihr haltet schon wieder das neue Bildungsprogramm in euren Händen. Ein breites Angebot und eine gute Mischung aus Bewährtem und Neuem.
Ich hoffe, dass für jeden von euch etwas dabei ist, um euch weiterzubilden, euch zu vernetzen und gegenseitig auszutauschen.

Ich möchte mich bei Allen, die für die Erstellung des Kursprogrammes beigetragen haben, ganz herzlich für die Mitarbeit bedanken.
Viel Freude bei der Auswahl und Durchführung der Kurse.

Eure Bezirksbäuerin
Renate Braunsteiner

Inhaltsverzeichnis

ONLINE – ANMELDUNG – Erklärungen, Informationen, Anlaufstelle, Impressum

Programm auf BEZIRKSEBENE 2026/2027

Herbstwanderung	5
Die starke Mitte: „Alles rund um den Beckenboden“	5
Komm & koch mit der Bäuerin – „Regionale Hülsenfrüchte“	6
Komm & koch mit der Bäuerin – „Fische aus heimischen Gewässern“	6
Vortrag Recht „Aktuelle sozialrechtliche Themen“	7
Nähen für Anfänger – Nackenkatze	7

Programm auf Gebietsebene – Gebiet ALLENTSTEIG 2026/2027

Komm & koch mit der Bäuerin – „Palatschinken“	10
Pampered Chef trifft Thermomix	10
Betriebsbesichtigung Imkerei Stögerer	11
Piloxing	11
Weidenkugeln winden	12

Programm auf Gebietsebene - Gebiet GROSS GERUNGS 2026/2027

Mann-/Frau Themenabend mit Sigi Fink	14
Yoga	15
Nähen für Anfänger – Nackenkatze	15
Erntefrisch ins Glas – Gemüseverarbeitung	16
Keramiktasse bemalen	16
Adventausflug Gmunden	17
Einstieg ins Mixen – Cocktails	17
Wirbelsäulengymnastik	18
Komm & koch mit der Bäuerin – „Lerne selbst Brot zu backen“	18
Ätherische Öle	19
Beckenbodengymnastik	19
Effektive Mikroorganismen	10
3tägige Thermenfahrt nach Blumau	20
Betriebsbesichtigung Waldviertler Pilzgarten	21
Permakultur – Basis- bzw. Aufbaukurs	21

Programm auf Gebietsebene - Gebiet OTTENSCHLAG 2026/2027

Familienfahrt auch die Bürgeralpe Mariazell	25
Komm & koch mit der Bäuerin – „Thermomix“	25
Keramikmalen	26
Komm & koch mit der Bäuerin – „Joghurt, Topfen & Co“	26
Thermenfahrt Asia Linsberg	27
Vortrag „Letzte Hilfe“	27
Knospenwanderung	28
Terminvorschau – Sockenball, 2tägiger Ausflug	28

Programm auf Gebietsebene - GEBIET ZWETTL 2026/2027

Spinnen für Anfänger	29
Yoga by Yogamina	30
Komm & koch mit der Bäuerin – „Brauchtumsgebäck“	30
Halbtagesexkursion Kläranlage, Bogenzentrum, Wurmhof Thaller	31
Vortrag Homöopathie	31
Bewegungstraining nach Liebscher und Bracht	32
Sanftes Yoga	32
Komm & koch mit der Bäuerin – Einstiegskurs „Dampfgaren“	33
Vortrag Zuckerkrankheit – Diabetes	33
Dampfgaren für Fortgeschrittene	34
Adventfahrt Schloss Hof	34
Komm & koch mit der Bäuerin – „Lerne selbst Brot zu backen“	35
Komm & koch mit der Bäuerin – „Langzeitführung Brot“	35
Online-Vortrag „Aktuelles zum Kinderbetreuungs- und Wochengeld“	36
1tägige Thermenfahrt – Therme Oberlaa	36
Komm & koch mit der Bäuerin – „Kreative Brotideen“	37
Komm & koch mit der Bäuerin – „Weckerl knusprig & frisch“	37
Räucher- & Yogaabend	38
Fleischzerlege- und Fleischverarbeitungskurs	38
Fußyoga & Kräuter Entspannungsabend	39
Malkurs Stilleben	39
Online-Vortrag „Handys und deren Gefahren“	40
Trauer, Patientenverfügung und Sterbebegleitung	40
Schmuckpapier	40
2tägige Thermenfahrt Bad Tatzmannsdorf	41
Komm & koch mit der Bäuerin – Nudelspaß	41

Den Rechnungsbetrag bitte sofort nach Erhalt der Rechnung (per email) auf das Bäuerinnenkonto einzahlen.

IBAN: AT51 3299 0000 0003 1948, BIC: RLNWATWWZWE

Ausnahme: die Teilnahmebeträge/Lebensmittelkosten werden vor Ort einkassiert.

!!! Sollte nach einer Anmeldung eine Teilnahme nicht möglich sein, ist selbstständig um einen Ersatz zu suchen bzw. bei der Kursverantwortlichen nachzufragen ob es eine Warteliste gibt. Wird kein Ersatz gefunden, sind Buskosten und Teilnahmebeiträge jedenfalls zu bezahlen!!!

Sollte es noch Fragen (Anmeldung, Bezahlung....) zu den einzelnen Kursen geben, gerne bei der jeweiligen Kursverantwortlichen oder Heidi Fichtinger, BBK Zwettl unter 05 0259 42106 melden.

Herbstwanderung



Programm:

Mit unserem "Wanderführer" Hans Graf bestreiten wir gemeinsam diese wunderschöne Runde mit einer Länge von ca. 6 km und 165 Höhenmetern.

Lembach - Burgleiten - Gletschermühle - steinerne Torbogen.....



Mitzubringen:

schönes Wetter, gutes Schuhwerk und was zum Trinken

Anzahl: mind. 5, max. 40 Personen

Anmeldung: online unter

www.baeuerinnen-noe.at/nr/3-97555

oder mittels QR Code



Anmeldeschluss: 13.10.2026

Kursnummer: 3-0097555

Datum: Fr, 16.10.2026

13 Uhr Treffpunkt in Lembach bei Rappottenstein

Kosten:

€ 8 pro Person

Kursverantwortliche:

Renate Braunsteiner, 0664 75067546

Die starke Mitte: "Alles rund um den Beckenboden"

Kursinhalt:

- Allgemeinde Infos rund um das Thema Beckenboden
- Beckenboden im Laufe des Lebens (Schwangerschaft, Geburt, Rückbildung, Wechsel...)
- Does' & Dont's im Alltag

Im Anschluss an den Vortrag gerne Zeit für Fragen und Diskussion.

Anzahl: mind. 10, max. 100 Personen

Anmeldung: online unter

www.baeuerinnen-noe.at/nr/3-96340

oder mittels QR Code



Anmeldeschluss: 8.11.2026

Kursnummer: 3-0096340

Datum: Mi, 11.11.2026

19:30 - 20:30 Uhr

Kursort:

Bezirksbauernkammer Zwettl, Sitzungssaal
Pater Werner-Deibl-Straße 8, 3910 Zwettl

Referentin:

Katrin Wimmer



Kosten:

€ 5 pro Person

Kursverantwortliche:

Renate Braunsteiner, 0664 75067546

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)

Anzahl: mind. 12, max. 16 Personen

Anmeldung: online unter

www.baeuerinnen-noe.at/nr/3-0096191
oder mittels QR Code

Anmeldeschluss: 3.11.2026



Kursnummer: 3-0096191

Datum: Fr, 13.11.2026

13:30 - 17:30 Uhr

Kursort:

Bezirksbauernkammer Zwettl, Kursküche
Pater Werner-Deibl-Straße 8, 3910 Zwettl

Referentin:

Seminarbäuerin Marion Kuben



Kosten:

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

Kursverantwortliche:

Renate Braunsteiner, 0664 75067546

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)

Anzahl: mind. 12, max. 16 Personen

Anmeldung: online unter

www.baeuerinnen-noe.at/nr/3-0095935
www.baeuerinnen-noe.at/nr/3-0095938
oder mittels QR Code



Anmeldeschluss: 10.11.2026



• **Kursnummer:** 3-0095935

Datum: Fr, 20.11.2026

13:30 - 17:30 Uhr

• **Kursnummer:** 3-0095938

Datum: Sa, 21.11.2026

9:00 - 13:00 Uhr

Kursort:

Bezirksbauernkammer Zwettl, Kursküche
Pater Werner-Deibl-Straße 8, 3910 Zwettl

Referentin:

Seminarbäuerin Marion Kuben



Kosten:

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

Kursverantwortliche:

Renate Braunsteiner, 0664 75067546

Vortrag Recht: Aktuelle sozialrechtliche Themen

Zielgruppe:

Bäuerinnen und Interessierte im ländlichen Raum.
Auch Männer sind herzlich willkommen

Kursinhalt:

Sozialrechtliche Themen für die bäuerliche Familie:

- Angebote der Sozialversicherungsanstalt der Selbstständigen
- Aktuelles zum Pensions- und Ausgleichszulagenrecht
- Wichtiges zum Übergabevertrag
- Pflegefall in der Familie: Informationen für pflegende Angehörige; rechtliche Hinweise
- Beitragsgrundlagenoption: Möglichkeit, die Beitragslast den tatsächlichen Einkommensverhältnissen anzupassen.

Anzahl: mind. 30 Personen

Anmeldung: online unter

www.baeuerinnen-noe.at/nr/3-0096626

oder mittels QR Code



Anmeldeschluss: 15.12.2026

Kursnummer: 3-0096626

Datum: Mo, 11.1.2027

19:30 - 20:30 Uhr

Kursort:

Raiffeisen-Lagerhaus Taverne Zwettl
Pater Werner Deibl-Str. 1, 3910 Zwettl

Referentin:

Mag. Anna Maria Hirsch
von der Rechtsabteilung
der LK NÖ



Kosten:

€ 10 pro Person



Kursverantwortliche:

Erika Hofstetter, 0664 9740996



Nähen für Anfänger

- mit der Nackenkatze kreativ in die Welt des Nähens einsteigen

Kursinhalt:

Schritt für Schritt nähen wir gemeinsam eine Nackenkatze – ein gemütliches Kissen in Katzenform das mit Dinkelkernen gefüllt wird.

Dabei erlernst du 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 Autofahrten!

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

Mitzubringen:

NICHTS – Nähmaschinen, Materialien und Stoffe sind im Nähsaal der LFS Edelhof vorhanden.

Anzahl: mind. 7, max. 10 Personen

Anmeldung: online unter

www.baeuerinnen-noe.at/nr/3-0096253

oder mittel QR Code



Anmeldeschluss: 12.2.2027

Kursnummer: 3-0096253

Datum: Fr, 19.2.2027

8:00 - 13:00 Uhr

Kursort:

Landwirtschaftliches Bildungszentrum Edelhof
Edelhof 1, 3910 Zwettl

Referentin:

Ing. Margarete Greßl

Kosten:

€ 20 pro Person

Kursverantwortliche:

Margarete Gressl, 0699 18107616



Allgemeine Geschäftsbedingungen für Die Bäuerinnen NÖ und deren Mitgliedsvereine

Anmeldung

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

Teilnahmebeitrag

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

Stornobedingungen

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

Veranstaltungsabsage

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

Haftung

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

Datenschutz

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

Schulungsunterlagen, Bild- und Tonaufnahmen

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

Bildaufnahmen und Veröffentlichung

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

Ausschluss von Bildungsveranstaltungen

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

Teilnehmende mit besonderen Bedürfnissen

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

Kooperation mit dem LFI NÖ

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

Gerichtsstand

Gerichtsstand ist das sachlich zuständige Gericht in St. Pölten.

www.baeuerinnen-noe.at/agb

Die Bäuerinnen im Gebiet Allentsteig



Die zuständige Gebietsbäuerin mit ihren Stellvertreterinnen:

Gebietsbäuerin Kerstin Biegl, 0664 4116004, baeuerinnen@biegl.at

Stellvertreterin: Andrea Neuteufl, 0664 5883023, andrea.neuteufel@gmx.at

Stellvertreterin: Maria Böhm, 0677 62905715, boehm.8483@gmail.com



**Den Rechnungsbetrag bitte sofort nach Erhalt der Rechnung
(per email) auf das Bäuerinnenkonto einzahlen.**

IBAN: AT60 3290 4000 0110 7051

BIC: RLNWTW1589

**Ausnahme: die Teilnahmebeträge/Lebensmittelkosten werden vor Ort
einkassiert.**

**!!! Sollte nach einer Anmeldung eine Teilnahme nicht möglich sein, ist
selbstständig um einen Ersatz zu suchen bzw. bei der Kursverantwortlichen
nachzufragen ob es eine Warteliste gibt.**

**Wird kein Ersatz gefunden, sind Buskosten und Teilnahmebeiträge jedenfalls zu
bezahlen!!!**

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)

Anzahl: mind. 12, max. 16 Personen

Anmeldung: online unter

www.baeuerinnen-noe.at/nr/3-0095940

www.baeuerinnen-noe.at/nr/3-0095942

oder mittels QR Code



Anmeldeschluss: 11.10.2026



- **Kursnummer:** 3-0095940
Datum: Fr, 23.10.2026
9:00 - 13:00 Uhr

- **Kursnummer:** 3-0095942
Datum: Fr, 23.10.2026
14:00 - 18:00 Uhr

Kursort:

Bäuerinnenkursküche Allentsteig
Hauptplatz 23, 3804 Allentsteig

Referentin:

Seminarbäuerin Marion Kuben



Kosten:

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

Kursverantwortliche:

Ingrid Troll, 0664 9493927

Pampered Chef trifft Thermomix

Zielgruppe: ALLE Interessierten

Vom Anfänger bis zum Profikoch!

Kursinhalt:

Erlebe perfekte Kombination aus cleveren Küchenhelfern und moderner Technik.
Egal ob du Thermomix oder Pampered Chef Fan bist oder beides kennenlernen möchtest - dieser Kochkurs ist für alle geeignet.

Anzahl: mind. 5, max. 12 Personen

Anmeldung: online unter

www.baeuerinnen-noe.at/nr/3-0096596

www.baeuerinnen-noe.at/nr/3-0096596

oder mittels QR Code



Anmeldeschluss: 5.11.2026

- **Kursnummer:** 3-0096596
Datum: Do, 12.11.2026
9:00 - 13:00 Uhr

- **Kursnummer:** 3-0096604
Datum: Do, 12.11.2026
14:00 - 18:00 Uhr

Kursort:

Bäuerinnenkursküche Allentsteig
Hauptplatz 23, 3804 Allentsteig

Referentin:

Silvia Poindl

Kosten:

€ 19 pro Person

Kursverantwortliche:

Kerstin Biegl, 0664 4116004

Betriebsbesichtigung Imkerei Stögerer

honig
stögerer

Programm:

Gemeinsam besuchen wir die **Imkerei Stögerer in Willings bei Windigsteig** und erhalten spannende Einblicke in die Welt der Bienen und der Imkerei.

Bei der Führung besichtigen wir den Bienengarten sowie die Keller- und Verarbeitungsräume und erfahren Wissenswertes über die Honiggewinnung und die Verarbeitung der Bienenprodukte. Im Anschluss erwartet uns eine Verkostung regionaler Honig- und Bienenprodukte. Den gemütlichen Ausklang bildet ein gemeinsames Heurigenbuffet.

“Mitten im Waldviertel führen wir unsere Bio Imkerei als Familienbetrieb mit Begeisterung für die Honigbiene und großem Respekt vor der Natur. Seit 1984 entsteht bei uns Honig in Handarbeit. Was mit zwei Bienenvölkern begonnen hat, ist heute eine Imkerei mit rund 150 Wirtschaftsbienenvölkern. Als Bio-Betrieb arbeiten wir nach klaren Richtlinien und aus Überzeugung. Imkern heißt für uns, sorgsam mit unseren Bienen und ihrer Umgebung umzugehen. Wir begleiten den Weg von der Blüte bis ins fertige Honigglas selbst”.

Anzahl: mind.15, max. 60 Personen

Anmeldung: online unter
www.baeuerinnen-noe.at/nr/3-0097046
oder mittel QR Code

Anmeldeschluss: 18.11.2026



Kursnummer: 3-0097046

Datum: Mi, 25.11.2026

16:00 – ca. 20:00 Uhr

Kosten:

€ 26 pro Person

Kursverantwortliche:

Kerstin Biegl, 0664 4116004



Piloxing

Zielgruppe: An alle Frauen die Lust haben sich auszuupern.

Kursinhalt:

Piloxing ist ein Mix aus Boxen, Pilates und Tanzen. Es verbessert Kraft, Ausdauer, Balance und Koordination. Im Vordergrund stehen mitreißende Musik, fließende Bewegungen und allen voran Spaß an der Bewegung.

Mitzubringen:

Handtuch, Getränk, ev., Rutschsocken oder Sportschuhe und ganz vieeeeel Spaß!! :)

Anzahl: mind. 8, max. 20 Personen

Anmeldung: online unter
www.baeuerinnen-noe.at/nr/3-0096605
oder mittel QR Code

Anmeldeschluss: 21.12.2026



Kursnummer: 3-0096605

Datum: Mo, 11.1.2027

jeweils 18:30 - 19:30 Uhr
(für insgesamt 7 Termine!)

Kursort:

Feuerwehrrhalle/Verschönerungsverein
Heinreichs 67, 3902 Vitis

Referentin:

Anne Schäfer

Kosten:

€ 56 pro Person für alle 7 Einheiten

Kursverantwortliche:

Kerstin Biegl, 0664 4116004

Weidenkugeln winden

Kursinhalt:

Selbst eine Weidenkugel winden.

Das Erlernen der Fähigkeit, wie eine Kugel aus Weiden gewunden wird und man lange eine Freude damit hat.

Weiters kann sie nach den eigenen Wünschen dekoriert werden.

Mitzubringen:

Gartenschere, Kombizange, wenn möglich Weide, Hartriegel, Dekomaterialien...

Anzahl: mind. 7, max. 12 Personen

Anmeldung: online unter

www.baeuerinnen-noe.at/nr/3-0096789

www.baeuerinnen-noe.at/nr/3-0096790

oder mittel QR Code



Anmeldeschluss: 3.3.2027

- **Kursnummer:** 3-0096789

Datum: Sa, 13.3.2027

8:30 - 12:30 Uhr

- **Kursnummer:** 3-0096790

Datum: Sa, 20.3.2027

8:30 - 12:30 Uhr

Kursort:

Landwirtschaftliche Fachschule Edelhof
Edelhof 1a, 3910 Zwettl

Referentin: FL Maria Hahn

Kosten: € 45 pro Person

Material wird vor Ort in bar verrechnet

Kursverantwortliche:

Claudia Schmid, 0664 9164920

Die Bäuerinnen im Gebiet Groß Gerungs

Die Bäuerinnen.

... im Gebiet Groß Gerungs

Die zuständige Gebietsbäuerin mit ihrer Stellvertreterin

Gisela Paulnsteiner, 0664 3246873, gisela.paulnsteiner@gmx.at

Adriana Tüchler, 0676 5912359, adriana.tuechler@gmx.at

Die zuständigen Gemeindebäuerinnen und ihre Stellvertreterinnen

• Gemeinde Arbesbach und Altmelon

Silvia Bauer, 0664 5318450, bauer.silvia1@gmx.at

Adriana Tüchler, 0676 5912359, adriana.tuechler@gmx.at

Andrea Jank, 0664 2511656, andrea.jank@gmx.at

• Gemeinde Groß Gerungs

Gisela Paulnsteiner, 0664 3246873, gisela.paulnsteiner@gmx.at

Andrea Prinz, 0664 1857933, andrea-98@gmx.at

Silvia Hörmann, 0664 4043448, silvia.hoermann@gmail.com

Monika Lair, 0680 3320657, moni.lair@gmx.at

• Gemeinde Langschlag

Elisabeth Schübl, 0664 2836868, siegfried.schuebl@wvnet.at

Sandra Gundacker, 0676 9371104, sandrasch4@gmx.at

Michaela Wagner, 0664 1618456, michi.wagner94@gmx.at

• Gemeinde Rappottenstein

Claudia Auer, 0676 4830688, hubertauer@gmx.at

Alexandra Kienmeier, 0676 9352327, a.kienmeier@a1.net

Michaela Böhm-Gundacker, 0664 73653369, boehm.michaela@aon.at



Die Bäuerinnen.

... im Gebiet Groß Gerungs

**Die Bäuerinnen im Gebiet Groß Gerungs
laden ALLE herzlich ein:**



Meteorologe und Wettermoderator
bekannt aus Ö3 und ORF

Sigi Fink: Vortrag/Lesung “Wettervorhersage”

Wettervorhersage, Naturregeln,
Bauernregeln, Wolkenvorhersage...
Buchvorstellung und Bücherverkauf

**Freitag, 9. Oktober 2026, 19.30 Uhr
Gasthaus Mayerhofer/Waldviertler-Hof
in Langschlag**

Kosten:

€ 12 pro Person/€ 20 pro Paar mit Voranmeldung

€ 15 pro Person/€ 25 pro Paar an der Abendkassa

Anmeldung:

online unter

www.baeuerinnen-noe.at/nr/3-0096898

oder per QR Code bis 8.10.2026



Kursverantwortliche: Brigitte Rametsteiner, 0680 3172435

Energievoll in den Alltag mit Yoga!

Kursinhalt:

Wir kräftigen die Muskulatur, lockern unsere Faszien durch Dehnung und halten unsere Wirbelsäule stabil und flexibel. Bewegung zu Flows in Verbindung mit Musik und Atmung schaffen Energie im Wechselspiel zur Entspannung. Es sind keine Vorkenntnisse notwendig.

Mitzubringen: Komme bitte in bequemer Kleidung.

Yogamatte, Decke und weitere Hilfsmittel stelle ich zur Verfügung.

Anzahl: mind. 3, max. 5 Personen

Anmeldung: online unter

www.baeuerinnen-noe.at/nr/3-0096254

www.baeuerinnen-noe.at/nr/3-0096255

oder mittel QR Code



Anmeldeschluss: 9.10.2026

- **Kursnummer:** 3-0096254

Datum: Di, 13.10.2026

17:00 - 18:15 Uhr

- **Kursnummer:** 3-0096255

Datum: Di, 13.10.2026

19:30 - 20:45 Uhr

Kursort: bei Renate Föger
in 3925 Arbesbach 88



Referentin:

Renate Föger, Yogalehrerin

Kosten:

€ 108 für alle 10 Einheiten

(€ 12 pro Einheit, 9 Einheiten + 1 Einheit gratis)

Bezahlung des Kursbeitrages bar vor Ort

Kursverantwortliche:

Michaela Böhm-Gundacker, 0664 73653369

Nähen für Anfänger – mit der Nackenkatze kreativ in die Welt des Nähens einsteigen

Kursinhalt:

Schritt für Schritt nähen wir gemeinsam eine Nackenkatze - ein gemütliches Kissen in Katzenform das mit Dinkelnkernen gefüllt wird.

Dabei erlernst du 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 Autofahrten!

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

Mitzubringen:

NICHTS – Nähmaschinen, Materialien und Stoffe sind im Nähsaal der LFS Edelhof vorhanden.

Anzahl: mind. 7, max. 10 Personen

Anmeldung: online unter

www.baeuerinnen-noe.at/nr/3-0096268

oder mittel QR Code



Anmeldeschluss: 1.10.2026

Kursnummer: 3-0096268

Datum: Fr, 16.10.2026

8:00 – 13:00 Uhr

Kursort:

Landwirtschaftliches Bildungszentrum Edelhof
Edelhof 1, 3910 Zwettl

Referentin:

Ing. Margarete Gressl

Kosten:

€ 20 pro Person

Kursverantwortliche:

Margarete Gressl, 0699 18107616



Erntefrisch ins Glas

Gemüseverarbeitung in Theorie und Praxis

Zielgruppe:

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

Kursinhalt:

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

Die Teilnehmenden bekommen jeweils ein Glas von den hergestellten Produkten mit nach Hause.

Anzahl: mind. 10, max. 15 Personen

Anmeldung: online unter
www.baeuerinnen-noe.at/nr/3-0096269
oder mittel QR Code

Anmeldeschluss: 10.10.2026



Kursnummer: 3-0096269

Datum: Sa, 17.10.2026

9:00 - 15:00 Uhr

Kursort:

Bäuerinnenkursküche Groß Gerungs
Hauptplatz 18, 3920 Groß Gerungs

Referentin:

Cordula Klaffner

Kosten:

€ 27 pro Person

Kursverantwortliche:

Claudia Auer, 0676 4830688

Keramiktasse bemalen

Kursinhalt:

In der Kleckerei sind der Kreativität keine Grenzen gesetzt! Nach einer Einführung in verschiedene Maltechniken und die richtige Verwendung von Glasuren wird aus verschiedenen Tassen eine ausgewählt.

Im Kreativcafé gibt es dazu kühle Getränke und leckere Mehlspeisen.

Nach 1-2 Wochen können die Kunstwerke fertig gebrannt abgeholt werden.

!Für diesen Kurs sind keine Vorkenntnisse nötig und man muss auch nicht malen können!

Anzahl: mind. 15, max. 20 Personen

Anmeldung: online unter
www.baeuerinnen-noe.at/nr/3-0096537
oder mittel QR Code

Anmeldeschluss: 1.11.2026



Kursnummer: 3-0096537

Datum: Fr, 20.11.2026

14:00 - 16:30 Uhr

Kursort:

Kreativcafé
Am Kogl 66, 3920 Groß Gerungs

Referentin:

Nadine Damberger
www.kleckerei.at

Die Kleckerei

Kosten:

€ 25 pro Person

Kursverantwortliche:

Anna Maurer, 0650 9429447

Adventausflug Gmunden

Ein kleiner, feiner Standmarkt in der Gmundner Innenstadt lädt zum Flanieren und Bummeln ein. Dort werden kulinarische Köstlichkeiten, feine Punschvariationen und regionale Produkte sowie Handwerkskunst angeboten.

Programm:

Abfahrt von Groß Gerungs mit den diversen Zustiegsstellen:

9.15 Uhr in Rappottenstein

9.30 Uhr in Arbesbach

9.40 Uhr in Griesbach

9.50 Uhr in Groß Gerungs

10.00 Uhr in Langschlag

12.45 Uhr Ankunft in Gmunden

13.00 Uhr Besuch des Adventmarktes in der Innenstadt

15.00 Uhr Panoramaschiffahrt auf dem Traunsee

(mit 1 Heißgetränk) bis zur Grünbergseilbahn

16.15 Uhr Auffahrt mit der Seilbahn auf den Grünberg

- dort Zeit zur freien Verfügung beim Lichterpfad und

Abendessen in der Grünberg Alm

Talfahrt

19.30 Uhr direkte Heimreise nach Hause

Rückkunft in Langschlag ca. 21.45 Uhr, Rappottenstein ca.

22.30 Uhr

Anzahl: mind. 50, max. 70 Personen

Anmeldung:

direkt bei Waldviertel Reisen unter 02812 51208 oder

office@waldviertelreisen.at

Anmeldeschluss: 20.11.2026

• **Kursnummer:** 3-0096271
Datum: Fr, 27.11.2026
9:00 – ca. 22:00 Uhr

• **Kursnummer:** 3-0096273
Datum: Fr, 4.12.2026
9:00 – ca. 22:00 Uhr



Kosten:

€ 103 pro Person ab 50 Personen

€ 97 pro Person ab 70 Personen

(Schiffahrt, Seilbahn und Lichterpfad sind im Preis inkludiert)

Kursverantwortliche:

Claudia Auer, 0676 4830688



<https://www.gmunden.at/wp-content/uploads/2023/08/titel-advent-1024x536.jpg>

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, max. 18 Personen

Anmeldung: online unter

www.baeuerinnen-noe.at/nr/3-0096280

oder mittel QR Code



Anmeldeschluss: 2.12.2026

Kursnummer: 3-0096280
Datum: Mi, 9.12.2026
19:30 - 22:30 Uhr

Kursort:

Bäuerinnenkursküche Groß Gerungs
Hauptplatz 18, 3920 Groß Gerungs

Referentin:

Susanne PoissBEd

Kosten:

€ 27 pro Person

Kursverantwortliche:

Monika Lair, 0680 3320657

Wirbelsäulengymnastik

Zielgruppe: Frauen und Männer

Kursinhalt:

Als Physiotherapeutin ist es mir wichtig, euch ein grundlegendes Wissen über die Wirbelsäule, verbunden mit praktischen, alltagstauglichen Übungen zu vermitteln.

Ziel ist es, die Rücken-, Bauch- und Beckenbodenmuskulatur zu kräftigen und verspannte oder schmerzhaftes Areale durch Mobilisations- und Entspannungstechniken zu entlasten.

Ich freue mich auf Euer Kommen :)

Mitzubringen:

Matte, bequeme Kleidung

Anzahl: mind. 10, max. 12 Personen

Anmeldung: online unter

www.baeuerinnen-noe.at/nr/3-0096311

www.baeuerinnen-noe.at/nr3-0096312

oder mittel QR Code



Anmeldeschluss: 4.1.2027

- **Kursnummer:** 3-0096311
Datum: ab Mo, 11.01.2027
18:15 - 19:15 Uhr

- **Kursnummer:** 3-0096312
Datum: Mo, 11.01.2027
19:30 - 20:30 Uhr

Insgesamt 8 Montage zu je 60 Minuten
pro Einheit

Kursort:

Mittelschule Rappottenstein
3911 Rappottenstein 10

Referentin:

Verena BergerBSc

Kosten:

€ 72 pro Person für alle 8 Einheiten

Kursverantwortliche:

Claudia Auer, 0676 4830688

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)

Anzahl: mind. 12, max. 16 Personen

Anmeldung: online unter

www.baeuerinnen-noe.at/nr/3-0095944

oder mittel QR Code



Anmeldeschluss: 22.1.2027

Kursnummer: 3-0095944
Datum: Sa, 30.01.2027
9:00 - 14:00 Uhr

Kursort:

Bäuerinnenkursküche Groß Gerungs
Hauptplatz 18
3920 Groß Gerungs

Referentin:

Seminarbäuerin Marion Kuben



Kosten:

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

Kursverantwortliche:

Sissi Schübl, 0664 2836868

Ätherische Öle im Stall Grundlagen für den landwirtschaftlichen Alltag

Kursinhalt:

Praxisnahe Einblicke in die Grundlagen der Anwendung ätherischer Öle im Stall.

- Qualität ätherischer Öle
- Sicherheitsaspekte
- mögliche Einsatzbereiche bei Kühen, Kälbern, Hühnern....

Ergänzt wird der Vortrag durch Erfahrungen aus der landwirtschaftlichen Praxis.
Zum Abschluss gibt es natürlich gerne die Möglichkeit für Fragen.

Anzahl: mind. 15, max. 50 Personen

Anmeldung: online unter
www.baeuerinnen-noe.at/nr/3-0096565
oder mittel QR Code

Anmeldeschluss: 2.2.2027



Kursnummer: 3-0096565

Datum: Di, 9.2.2027

20:00 – ca. 21:30 Uhr

Kursort:

ONLINE! zu Hause am PC

Die Zugangsdaten/der Link zum Vortrag werden rechtzeitig und nach Bezahlung des Kursbeitrages per e-mail zugesandt.

Referentin:

Anita Gubelmann



Kosten:

€ 35 pro Person

Kursverantwortliche:

Gisela Paulnsteiner, 0664 3246873

Beckenbodengymnastik

Kursinhalt:

Die Themen rund um den Beckenboden bei Männern und Frauen sollten schon lange kein Tabuthema mehr sein. Und trotzdem haben viele Menschen Scheu darüber zu sprechen oder Probleme, die im Zusammenhang mit dem Beckenboden stehen können, zu thematisieren. Dabei ist diese Muskelgruppe so wichtig in Bezug auf viele Alltagsaktivitäten. In dem Kurs Beckenbodentraining werden viele Strukturen und Bereiche mit einbezogen, die in ständigem Wechselspiel mit dem Beckenboden stehen. Sei es die Hüftmuskulatur, die Haltung, die Bauch- oder Beinmuskulatur und noch vieles mehr - es wird die Wahrnehmung geschult, gekräftigt, mobilisiert, gedehnt.
Ein umfassendes Programm, um seine Körpermitte bewusst und aktiv zu machen.

Mitzubringen:

Matte und bequeme Kleidung

Anzahl: mind. 10, max. 13 Personen

Anmeldung: online unter
www.baeuerinnen-noe.at/nr/3-0096413
oder mittel QR Code

Anmeldeschluss: 31.1.2027



Kursnummer: 3-0096413

Datum: ab Do, 11.2.2027

19:00 - 20:00 Uhr

weitere Termine: 18.2., 25.2., 4.3.,
11.3., 18.3., 1.4. 2027

Kursort:

Volksschule Altmelon
3925 Altmelon 49

Referentin:

Theresa Höchtl



Kosten:

€ 77 pro Person für alle 7 Einheiten

Kursverantwortliche:

Silvia Bauer, 0664 5318450

Effektive Mikroorganismen

Kursinhalt:

Was sind effektive Mikroorganismen?

Anwendungsgebiete (Pflanze, Tier, Umwelt und Haushalt) werden besprochen sowie praktische Tipps und im Anschluss einen Erfahrungsaustausch

Anzahl: mind. 15, max. 35 Personen

Anmeldung: online unter

www.baeuerinnen-noe.at/nr/3-0096281

oder mittel QR Code



Anmeldeschluss: 15.2.2027

Kursnummer: 3-0096281

Datum: Fr, 19.2.2027

19:30 - 21:00 Uhr

Kursort:

Bäuerinnenkursküche Groß Gerungs
Hauptplatz 18, 3920 Groß Gerungs

Referent:

Andreas Pirker



Kosten:

€ 8 pro Person

Kursverantwortliche:

Alexandra Kienmeier, 0676 9352327

3tägige Thermenfahrt in die Therme Blumau



Abfahrtszeiten:

4.00 Uhr in Groß Gerungs

4.20 Uhr in Arbesbach

4.40 Uhr in Rappottenstein

5.00 Uhr in Zwettl

Programm:

1. Tag - ca. 9.30 Uhr Ankunft in der Rogner Therme Bad Blumau, dort freier Aufenthalt in der Thermal- und Saunalandschaft, Abendessen im Restaurant Lebensfroh & Nächtigung im Thermenhotel

2. Tag – Frühstücksbuffet, ganztägig freier Aufenthalt in der Thermal- und Saunalandschaft, Abendessen im Restaurant Lebensfroh, Nächtigung im Thermenhotel

3. Tag - Frühstücksbuffet
check out der Zimmer und freier Aufenthalt in der Thermal- und Saunalandschaft

Anzahl: mind. 35, max. 45 Personen

Anmeldung:

bitte direkt bei Waldviertelreisen unter 02845 243
oder office@waldviertelreisen.at

Anmeldeschluss: 15.12.2026

Kursnummer: 3-0096288

Datum: Mo, 1.3. bis Mi, 3.3.2027

Preis: pro Person € 529 im Doppelzimmer

Einzelzimmerzuschuss € 60/Person

inkludierte Leistungen im Preis:

Fahrt mit dem Komfortbus von Waldviertelreisen inkl. Steuern und Abgaben, 2 Nächtigungen im Thermenhotel Rogner in Bad Blumau inkl. Halbpension, 3 Tage Thermen- und Saunaeintritt, Badetasche inkl. Badetücher und Bademantel

Kursverantwortliche:

Adriana Tüchler, 0676 5912359



Selbstversorgung mit gezüchteten Pilzen aus dem eigenen Garten!

Kursinhalt:

Das Team vom Waldviertler Pilzgarten zeigt im Halbtageskurs in Großschönau wie mit unterschiedlichsten Rohstoffen/ Materialien ein eigener kleiner Pilzgarten angelegt werden kann. Egal ob auf Baumstämmen, Stroh oder Strohpellets die Pilzzucht im Garten und Haus ist unkompliziert und bringt viele Jahre Erträge mit köstlichen Speisepilzen wie Seitlingen, Shiitake oder auch dem heimischen Stockschwämmchen. Du hast die Möglichkeit eigene beimpfte Baumstämme und eine Pilzkultur im Kübel mit nach Hause zu nehmen.

Mitzubringen:

Bitte nicht allzu schöne Kleidung anziehen!

Anzahl: mind. 15, max. 20 Personen

Anmeldung: online unter

www.baeuerinnen-noe.at/nr/3-0096417
oder mittel QR Code



Anmeldeschluss: 25.3.2027

Kursnummer: 3-0096417

Datum: Mi, 31.3.2027

9:00 - 13:00 Uhr

Kursort:

Waldviertler Pilzgarten
Mistelbach 28
3922 Großschönau

Referentin:

DI Magdalena Wurth
Moritz Wildenauer



Kosten:

€ 64 pro Person
inkl. Pilzkübel im Wert von € 22
2 selbst beimpfte Stämme können im Wert von € 10 je Stamm vor Ort erworben werden!

Kursverantwortliche:

Claudia Auer, 0676 4830688

- **Permakultur im Hausgarten - Basiswissen & Praxisteil**
- **Permakultur im Hausgarten - aufbauend zum Basiswissen**

Kursinhalt:

Im **Einführungskurs** erfährst du von Permakulturspezialistin und Naturgärtnerin Birgit Hofer alles von den Grundlagen der Permakultur.

Du nimmst wertvolles Wissen rund um die Geschichte, die Idee, die Selbstversorgung und Umsetzung im Garten mit.

Im anschließenden Praxisteil lernst du, wie du die Permakultur für dein Zuhause umsetzen kannst.

Aufbaukurs Permakulturspezialistin und Naturgärtnerin Birgit Hofer gibt hilfreiche Tipps und umfangreiches Wissen mit, wie Permakultur in deinem Hausgarten funktioniert und wie wichtig dabei die Bodenverhältnisse sind.

Konkrete Umsetzungsideen, Beispiele und Bilder werden dich zum Nachahmen anregen und in der Frage-/Antwortrunde bekommst du sicher viele Antworten für deinen Hausgarten

Mitzubringen: gutes Schuhwerk, wetterbedingte Kleidung

Anzahl: mind. 10, max. 25 Personen

Anmeldung: online unter

www.baeuerinnen-noe.at/nr/3-0096421
www.baeuerinnen-noe.at/nr/3-0096422
oder mittel QR Code



Anmeldeschluss: 20.3.2027

- **EINFÜHRUNGSKURS**

Kursnummer: 3-0096421

Datum: Sa, 3.4.2027

14:00 - 18:00 Uhr

- **AUFBAUKURS**

Kursnummer: 3-0096422

Datum: Sa, 10.4.2027

14:00 - 18:00 Uhr

Kursort:

bei Birgit Hofer in Mannshalm 15,
3931 Schweiggeners

Referentin:

Birgit Hofer



Kosten:

€ 38 pro Person

Kursverantwortliche:

Andrea Jank, 0664 2511656

**Den Rechnungsbetrag bitte sofort nach Erhalt der Rechnung
(per email) auf das Bäuerinnenkonto einzahlen.**

IBAN: AT60-3258-9000-0002-3606

BIC: RLNWA TW1589

**Ausnahme: die Teilnahmebeträge/Lebensmittelkosten werden vor Ort
einkassiert.**

**!!! Sollte nach einer Anmeldung eine Teilnahme nicht möglich sein, ist
selbstständig um einen Ersatz zu suchen bzw. bei der Kursverantwortlichen
nachzufragen ob es eine Warteliste gibt.**

**Wird kein Ersatz gefunden, sind Buskosten und Teilnahmebeiträge jedenfalls zu
bezahlen!!!**

VORSCHAU/TERMINE:

Nachmittag der Bäuerin, Donnerstag, 14. Jänner 2027



Die Bäuerinnen im Gebiet Ottenschlag

Die Bäuerinnen.

... im Gebiet Ottenschlag



“Im Grunde sind es doch die Verbindungen mit Menschen,
die dem Leben seinen Wert geben.”



Die zuständige GEBIETSBÄUERIN mit Ihren Stellvertreterinnen

- Beatrix MENEDER 3912 Grafenschlag 21 0664 1689707
- Andrea RAMEDER 3664 Reitzendorf 7 0664 1632354
- Edith GAISWINKLER 3633 Saggraben 82 0664 7652207

Die zuständigen GEMEINDEBÄUERINNEN im Gebiet Ottenschlag:

- | | | |
|---------------------------|-------------------|---------------|
| • Gemeinde Grafenschlag | Gertrude Huber | 0650 3550266 |
| • Gemeinde Sallingberg | Ulrike Steindl | 0664 4026509 |
| • Gemeinde Ottenschlag | Nicole Rosenmayr | 0664 73170607 |
| • Gemeinde Kirchschatz | Katharina Praher | 0664 9928488 |
| • Gemeinde Kottes-Purk | Martina Glasner | 0680 2121129 |
| • Gemeinde Martinsberg | Andrea Rameder | 0664 1632354 |
| • Gemeinde Schönbach | Edith Gaiswinkler | 0664 7652207 |
| • Gemeinde Bad Traunstein | Sabine Göllß | 0664 73720327 |

Die Bäuerinnen.

... im Gebiet Ottenschlag

REGIONALES GENUSSFRÜHSTÜCK

Die Bäuerinnen aus dem
Gebiet Ottenschlag laden
ein.

18
OKT
2026

SONNTAG
AB 8:30 UHR

Mehrzweckraum der NMS
Schönbach

Ende der Veranstaltung 12:00 Uhr

Kloster-Schul-
Werkstätten und
Museum Schönbach
geöffnet

Mit jungen
Lämmern



Wanderung oder mit
dem Auto zur Fam.
Wagner
"Fiachtabauer"
Milchschafbetrieb
möglich (ca. 1,5 km)

50
Jahre
1976-2026

Die Bäuerinnen
Niederösterreich
Wo Gemeinschaft wurzelt & Zukunft wächst

Familienfahrt - Gruppenausflug Mariazeller Bürgeralpe

Ein Ausflug auf die Bürgeralpe ist ein Erlebnis für die ganze Familie. Mit dem „Bürgeralpe Express“ gleitet man in modernen 8er-Kabinen vom Zentrum Mariazells auf 1.267 Meter.

Programm:

Berg- und Talfahrt mit der Seilbahn
Besuch Holzknechtland & Biberwasser, Aussichtswarte
und Fahrt mit der Waldeisenbahn

Buskosten: € 35 für Erwachsene, € 25 für Kinder

Bürgeralpe Express Ticket - Gruppenpackage

Preis: Erwachsene € 30, Kinder von 4 bis 15 Jahre € 19,-
Kinder unter 4 Jahre frei
mit Menü: 2gängig € 44,50 für Erwachsene, € 34,50 für Kind
mit Menü: 3gängig € 48 für Erwachsene, € 38 für Kind

!!! Für NÖ Card Besitzer ist die Berg- und Talfahrt mit der Seilbahn gratis !!!

Die Kosten für die Fahrt mit der Waldeisenbahn sind zum
Aufzahlen; Erwachsene € 5/Kinder € 3

Auch hier kann auf das Menü aufgezahlt werden.

2gängig € 19

3gängig € 22,50

Anzahl: mind. 35, max. 55 Personen

Anmeldung: direkt bei Andrea Rameder, 0664 1632354

Auch per WhatsApp möglich!

Anmeldeschluss: 15.10.2026

Kursnummer: 3-0097561

Datum: Di, 27.10.2026

Abfahrt: 6:45 Uhr Bad Traunstein
7:00 Uhr Ottenschlag (FF Haus)

Reiseleitung/Kursverantwortliche:

Andrea Rameder, 0664 1632354

Bezahlung: vor Ort im Bus!!!



Komm & koch mit der Bäuerin: Thermomix - Kochen für Einsteiger:innen



Zielgruppe: Alle, die gerne kochen!

Kursinhalt:

Der Einstieg in die Welt des Thermomix® gelingt ganz einfach! Seminarbäuerin Andrea Nagelhofer zeigt, wie vertraute Alltagsrezepte mit Unterstützung dieses Gerätes schnell und mühelos gelingen. Dieses Kochseminar richtet sich an Anfänger:innen, Neugierige und alle, die den Thermomix® besser kennenlernen möchten.

Schritt für Schritt werden die grundlegenden Funktionen sowie praktische Tipps für die Modelle TM6 und TM7 vermittelt. Gemeinsam kochen, genießen und Freude am Ausprobieren erleben.

Mitzubringen: Kochschürze (wenn vorhanden)

Anzahl: mind. 10, max. 12 Personen

Anmeldung: online unter

www.baeuerinnen-noe.at/nr/3-0096126

oder mittels QR Code

Anmeldeschluss: 23.10.2026



Kursnummer: 3-0096126

Datum: Sa, 7.11.2026

10:00 - 14:00 Uhr

Kursort:

Neue Mittelschule Schönbach
Schönbach 73, 3633 Schönbach

Referentin:

Seminarbäuerin Andrea Nagelhofer



Kosten:

€ 35 Teilnahmebeitrag Kochkurs

Die anfallenden Lebensmittelkosten werden beim Kurstag bar einkassiert. (Bei Nichterscheinen werden die Lebensmittelkosten per Erlagschein nachverrechnet)

Kursverantwortliche:

Edith Gaiswinkler, 0664 7652207

Keramikmalen nach alten überlieferten Motiven

Kursinhalt:

In diesem Kurs dreht sich alles um das Bemalen von Rohkeramik mit überlieferten Motiven in Unterglasurtechnik.

Rohkeramik kann beim Kurs gekauft werden, genug Auswahl vorhanden. Die Farben sind im Kursbeitrag inkludiert.

Mitzubringen:

wenn vorhanden Marderhaar- oder Kunstmarderpinself

Anzahl: mind. 8, max. 12 Personen

Anmeldung: online unter

www.baeuerinnen-noe.at/nr/3-0096334

oder mittels QR Code



Anmeldeschluss: 20.2.2027

Kursnummer: 3-0096334

Datum: Sa, 27.2.2027

8:00 - 12:00 Uhr

Kursort:

Waldviertler Mohnhof Gressl
Haiden 11, 3631 Ottenschlag

Referentin:

Ing. Margarete Greßl

Kosten:

€ 20 Teilnahmebeitrag

Kursverantwortliche:

Katharina Praher, 0664 9928488

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 zeigt dir unsere Seminarbäuerin 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)

Anzahl: mind. 10, max. 12 Personen

Anmeldung: online unter

www.baeuerinnen-noe.at/nr/3-0096117

oder mittel QR Code



Anmeldeschluss: 25.2.2027

Kursnummer: 3-0096117

Datum: Sa, 6.03.2027

9:00 - 14:00 Uhr

Kursort:

Mittelschule Ottenschlag
Michael Jank-Gasse 6, 3631 Ottenschlag

Referentin:

Seminarbäuerin Ingrid Ochsenbauer



Kosten:

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

Kursverantwortliche:

Martina Gläßner, 0680 2121129

Thermenfahrt Asia Linsberg

Programm:

Abfahrt: 6.30 Uhr

pünktlich von Ottenschlag beim Feuerwehrhaus.

"Sagen Sie dem Alltag leise "Servus!" - im Thermenresort Linsberg Asia in Bad Erlach in NÖ, dem besonderen Ort für Tiefenentspannung und Erholung.

Anzahl: mind. 40, max. 50 Personen

Anmeldung: online unter
www.baeuerinnen-noe.at/nr/3-0096407
oder mittels QR Code



Anmeldeschluss: 1.3.2027

Kursnummer: 3-0096407

Datum: Do, 18.3.2027

6:30 - 21:30 Uhr

Kosten:

€ 75 pro Person

inkl. Bus, Eintritt und Sauna

Kursverantwortliche:

Maria Holzinger, 0664 4521706



„Letzte Hilfe“

Kursinhalt:

Umsorgen von schwer erkrankten und sterbenden Menschen am Lebensende.

Die TeilnehmerInnen lernen Letzte Hilfe, also die Begleitung Schwerkranker und Sterbender am Lebensende.

- Was kann ich tun?
- Welche Hilfsangebote gibt es?
- Wie kann ich Angehörige begleiten?

Der Kurs umfasst **vier Module**, die kompakt an einem Nachmittag durchgeführt werden.

- Modul 1 **Sterben ist ein Teil des Lebens**
- Modul 2 **Vorsorgen und Entscheiden**
- Modul 3 **Leiden lindern**
- Modul 4 **Abschied nehmen**

Anzahl: mind. 8, max. 20 Personen

Anmeldung: online unter
www.baeuerinnen-noe.at/nr/3-0096764
oder mittels QR Code



Anmeldeschluss: 1.3.2027

Kursnummer: 3-0096764

Datum: Sa, 27.3.2027

13:30 - 17:30 Uhr

Kursort:

Landwirtschaftliche Fachschule Edelhof
Eingang im Innenhof
Edelhof 1a, 3910 Zwettl

Referenten:

Erfahrene Hospiz- und PalliativmitarbeiterInnen leiten diesen Workshop.

Kosten:

€ 10 Teilnahmebeitrag

Kursverantwortliche:

Martina Glaßner, 0680 2121129



Knospenwanderung

Kursinhalt:

Entdecke die verborgene Kraft der Frühlingsknospen und lerne die Welt der Gemmotherapie kennen.

- lerne Knospen sicher zu bestimmen und erfahre alles über ihre Wirkungskräfte
- kleine Wanderung von ca. 1 km
- Herstellung eines Knospenmazerates

Anzahl: mind. 5, max. 15 Personen

Anmeldung: online unter

www.baeuerinnen-noe.at/nr/3-0096408

oder mittel QR Code



Anmeldeschluss: 30.3.2027

Kursnummer: 3-0096408

Datum: Sa, 3.4.2027

13:30 - 16:30 Uhr

Kursort:

Pferdehof Rauch

Pernthon 5/1, 3633 Schönbach

Referentin:

Julia Rauch

Akademie der Lebens(t)räume
für Mensch & Tier

Kosten:

€ 25 Teilnahmebeitrag

Kursverantwortliche:

Julia Rauch, 0664 3374416

VORSCHAU/TERMINE:

Sockenball – Freitag, 22. Jänner 2027
im Gasthaus Adam, Kirchschatz



2tägiger Ausflug – 23. und 24. April 2027

!! Wichtige Information !!

Den Rechnungsbetrag bitte sofort nach Erhalt der Rechnung (kommt per email) auf das Bäuerinnenkonto einzahlen.

IBAN: AT41 3299 0000 0631 0841, BIC: RLNWATWWZWE

Ausnahme: die Teilnahmebeträge/Lebensmittelkosten werden vor Ort einkassiert.

!!! Sollte nach einer Anmeldung eine Teilnahme nicht möglich sein, ist selbstständig um einen Ersatz zu suchen bzw. bei der Kursverantwortlichen nachzufragen ob es eine Warteliste gibt. Wird kein Ersatz gefunden, sind Buskosten und Teilnahmebeiträge jedenfalls zu bezahlen!!!

Sollte es noch Fragen (zur Anmeldung, Bezahlung,) geben, bitte bei der jeweiligen Kursverantwortlichen oder Heidi Fichtinger, 05 0259 42106 melden.

Die Bäuerinnen im Gebiet Zwettl

Die Bäuerinnen.

... im Gebiet Zwettl

Gebietsbäuerin Romana Weber

0650 5166623, romanaweber.kurs@gmail.com

Gebietsbäuerin-Stv. Erna Heider, 0664 1820069, erna.heider@wvnet.at

Gebietsbäuerin-Stv. Simone Pichler, 0664 2264806, s.wolschlager@gmx.at

Gemeinde Großgöttfritz

Gemeindebäuerin Silvia Zeininger, 0676 840678875, silvia.zeininger@icloud.com

Gemeinde Scheiggers

Gemeindebäuerin Silvia Koppensteiner, 0664 5897614, info@bio-milchhof.at

Gemeinde Waldhausen

Gemeindebäuerin Katharina Ebner, 0664 2132317, fichti_1991@gmx.net

Gemeinde Zwettl

Gemeindebäuerin Erna Heider, 0664 1820069, erna.heider@wvnet.at



**Den Rechnungsbetrag bitte sofort nach Erhalt der Rechnung (per email)
auf das Bäuerinnenkonto einzahlen.**

IBAN: AT69 3299 0000 00002 9975; BIC: RLNWATWWZWE

Ausnahme: die Teilnahmebeiträge/Lebensmittelkosten werden vor Ort einkassiert.

**Sollte nach einer Anmeldung eine Teilnahme nicht möglich sein, ist selbstständig um einen Ersatz
zu suchen bzw. bei der Kursverantwortlichen nachzufragen ob es eine Warteliste gibt.**

Wird kein Ersatz gefunden, sind Buskosten und Teilnahmebeiträge jedenfalls zu bezahlen.

**Sollte es noch offene Fragen (Anmeldung, Bezahlung, usw.) geben, gerne bei der jeweiligen
Kursverantworten bzw. bei Heidi Fchtiger, BBK Zwettl unter 05 0259 42106 melden.**

Spinnen für Anfänger

Kursinhalt:

Vom Schaf zum Garn.

Wir verarbeiten gekaufte Schafwolle und beginnen mit der Handspindel aus Wollvlies Garn zu spinnen.

Mitzubringen:

Neugier am Ausprobieren

Anzahl: mind. 2, max. 8 Personen

Anmeldung: online unter

www.baeuerinnen-noe.at/nr/3-0096364

oder mittels QR Code



Kursnummer: 3-0096364

Datum: Termin noch offen.

**Wird dann mit allen Interessierten
ausgemacht! Der Workshop wird 2 Tage dauern.
Uhrzeit jeweils von 9 bis 17 Uhr**

Kursort:

Bei Romana Weber in
Oberstrahlbach 26, 3910 Zwettl

Referentin:

Romana Weber

Kosten:

€ 250 Teilnahmebeitrag für ein Wochenende
inkl. Wolle, eine Spindel, Getränke und Raummiete

Kursverantwortliche:

Romana Weber, 0650 5166623

Yoga by Yogamina

Kursinhalt:

YOGA for HAPPINESS!!

Yoga für einen starken Körper

Yoga für einen klaren Geist

Yoga für eine gesunde Seele



Mitzubringen:

Matte, Decke, Wasserflasche

Anzahl: mind. 10, max. 13 Personen

Anmeldung: online unter

www.baeuerinnen-noe.at/nr/3-0096365

oder mittels QR Code



Anmeldeschluss: 2.10.2026

Kursnummer: 3-0096365

Datum: ab Mo, 5.10.2026

18:30 - 19:45 Uhr

(weitere Termine: 12.10. & 19.10.2026
sowie 11.1. & 18.1 & 25.1.2027)

Kursort:

Volksschule Friedersbach

Friedersbach 86, 3533 Friedersbach

Referentin:

Martina Weiss

Kosten:

€ 90 für alle 6 Einheiten

Kursverantwortliche:

Michaela Grassinger, 0677 61178405

Komm & koch mit der Bäuerin: Brauchtumsgebäck 1 - Striezel & Co



Zielgruppe: Alle, die gerne backen!

Kursinhalt:

Können Sie noch 6er Striezel flechten? Und kennen Sie schon die moderne Art der Germteigbereitung?

Viele „Backkünste“ verlieren sich in der heutigen Gesellschaft immer mehr, denn es gibt nahezu alles fertig zu kaufen. Doch mal ehrlich, Selbstgemacht schmeckt immer noch besser! Ob Striezel, Osterkranz, Osterbrot, Vollkorn-Kipferl, Krampus, Nikolaus, oder Osterhasen... im Backkurs wird mit der Seminarbäuerin geflochten und geformt was der Teig hält! Geeignet für Backwissbegierige mit und ohne Vorkenntnissen.

Mitzubringen:

Kochschürze

Anzahl: mind. 12, max. 16 Personen

Anmeldung: online unter

www.baeuerinnen-noe.at/nr/3-0096131

www.baeuerinnen-noe.at/nr/3-0096135

oder mittels QR Code



Anmeldeschluss: 7.10.2026

• **Kursnummer:** 3-0096131

Datum: Mi, 21.10.2026

13:30 - 17:30 Uhr

• **Kursnummer:** 3-0096135

Datum: Sa, 24.10.2026

8:30 - 12:30 Uhr

Kursort:

Bezirksbauernkammer Zwettl, Kursküche
Pater Werner-Deibl-Straße 8, 3910 Zwettl

Referentin:

Seminarbäuerin Romana Weber



Kosten:

€ 35 pro Person Teilnahmebeitrag Kochkurs
Die anfallenden Lebensmittelkosten werden
beim Kurstag in bar einkassiert.
(Bei Nichterscheinen werden die
Lebensmittelkosten per Erlagschein
nachverrechnet)

Kursverantwortliche:

Romana Weber, 0650 5166623

Halbtagesexkursion Kläranlage Zwettl/Bogenschießzentrum/Wurmhof Thaller

Programm:

12.50 Uhr Treffpunkt
am Wurmhof Thaller in 3910 Oberhof

An beiden Tagen:

• **Besichtigung der Kläranlage Zwettl**

In den Kläranlagen der Stadtgemeinde Zwettl werden pro Jahr insgesamt ca. 1,5 Mio. m³ Rohabwasser gereinigt, wobei auf Zwettl alleine 1,3 Mio. m³ entfallen.

• **Bogenszentrum Zwettl**

"Wir sind einer der Ersten und renommiertesten Bogensport Vereine im Waldviertel" sagt Obmann Georg Fessler

Gerne kann vor Ort mit Pfeil und Bogen probiert werden.

• **Kaffee und Kuchen am Wurmhof Thaller**

(von 14.30 bis 17 Uhr möglich)

!!! NUR am 22.10.2026 besteht auch die Möglichkeit für eine Führung am Wurmhof Thaller. Dadurch kann an diesem Tag dann nur mehr eines der beiden anderen Exkursionsziele zusätzlich gebucht werden.

(!!Hier bitte den höheren Teilnehmerbeitrag einzahlen!!)

!! Bitte bei der Anmeldung bekanntgeben an welchen Programmpunkten Ihr gerne teilnehmen möchtet !!

Anzahl: mind. 15, max. 30 Personen

Anmeldeschluss: 7.10.2026



Kursnummer: 3-0096905

Datum: Do, 22.10.2026
13:00 - 17:00 Uhr

Kursnummer: 3-0097073

Datum: Do, 27.10.2026
13:00 bis 17:00 Uhr

Exkursionsbetriebe:

- Kläranlage Zwettl
- Bogenschießzentrum Zwettl
- Wurmhof Thaller

Kosten:

€ 30 pro Person ohne Führung am Wurmhof
€ 40 pro Person mit Führung am Wurmhof

Kursverantwortliche/bei Fragen:

Erna Heider, 0664 1820069 oder
Romana Weber, 0650 5166623

Anmeldung: online unter

www.baeuerinnen-noe.at/nr/3-0096905

www.baeuerinnen-noe.at/nr/3-0097073

oder mittels QR Code



Vortrag Homöopathie

Kursinhalt:

- Was bedeutet Homöopathie?
- Wie oder was kann ich bei den verschiedensten Symptomen/Krankheitsbildern anwenden?
- Auf was muss ich aufpassen?

Anzahl: mind. 10, max. 40 Personen

Anmeldung: online unter

www.baeuerinnen-noe.at/nr/3-0096367

oder mittels QR Code

Anmeldeschluss: 21.10.2026



Kursnummer: 3-0096367

Datum: Mi, 4.11.2026
19:30 – ca. 21:30 Uhr

Kursort:

Raiffeisen-Lagerhaus Taverne Zwettl
Pater Werner Deibl-Str. 1, 3910 Zwettl

Referent:

Dr. Norbert Wißgott

Kosten:

€ 15 pro Person

Kursverantwortliche:

Monika Wagner, 0676 4455093



Bewegungstraining nach Liebscher und Bracht

Kursinhalt:

Das Bewegungstraining nach Liebscher & Bracht zielt darauf ab, Schmerzen zu lindern, die Beweglichkeit zu verbessern und somit die Gelenkgesundheit zu fördern und den Muskelabbau zu stoppen.

Mitzubringen:

Trinkflasche, Turnmatte

Anzahl: mind. 10, max. 20 Personen

Anmeldung: online unter

www.baeuerinnen-noe.at/nr/3-0096370
oder mittels QR Code

Anmeldeschluss: 21.10.2026



Kursnummer: 3-0096370

Datum: ab Mo, 9.11.2026

19:00 - 20:30 Uhr

(weitere Termine: 16.11., 23.11., 30.11., 7.12.2026)

Kursort:

Raiffeisen-Lagerhaus Taverne Zwettl
Pater Werner Deibl-Str. 1, 3910 Zwettl

Referentin:

Elfriede Böhm
„Verein Oase Mensch sein“



Kosten:

€ 50 pro Person für alle 5 Einheiten

Kursverantwortliche:

Katharina Ebner, 0664 2132317

Sanftes Yoga

Zielgruppe: ALLE, die "neugierig" sind.

!!Keine Vorerfahrungen notwendig!!

Kursinhalt:

Hatha Yoga für Körper, Geist und Seele



Hatha-Yoga ist eine ganzheitliche Praxis die Körper, Geist und Seele in Einklang bringt.

Im Mittelpunkt stehen körperliche Übungen (Asanas), Atemtechniken (Pranayama) und Achtsamkeit.

Durch die bewusste Verbindung von Bewegung und Atmung wird die Muskulatur gestärkt, der Geist beruhigt und die innere Ausgeglichenheit unterstützt.

Im Hatha-Yoga geht es weniger um Leistung, sondern vielmehr um das bewusste Spüren des eigenen Körpers und das Erleben des gegenwärtigen Moments. Die Übungen werden achtsam und oft in ruhigeren Abfolgen ausgeführt, wodurch sie für Einsteiger genauso geeignet sind wie für Fortgeschrittene. Diese Praxis wirkt sich positiv auf das Nervensystem aus, fördert Entspannung und kann helfen Stress abzubauen, gleichzeitig stärkt sie das Körperbewusstsein und unterstützt eine gesunde Haltung sowie mehr Energie im Alltag.

Mitzubringen:

bequeme Kleidung, rutschfeste Matte, Wasserflasche

Anzahl: mind. 8, max. 12 Personen

Anmeldung: online unter

www.baeuerinnen-noe.at/nr/3-0096375
oder mittels QR Code



Anmeldeschluss: 21.10.2026

Kursnummer: 3-0096375

Datum: ab Mi, 11.11.2026

18:00 - 19:15 Uhr

(weitere Termine: 18.11, 25.11., 2.12.2026)

Kursort:

Eichenstube
Unterrabenthan 7, 3910 Zwettl

Referentin:

Zert. Yogalehrerin Zsuzsanna Eichinger

Kosten:

€ 60 pro Person für alle 4 Einheiten

Der Teilnehmerbetrag ist bitte am 1. Kurstag **VOR ORT** zu bezahlen.

Zusätzlich: Raummiete von € 2,-/Abend.

Kursverantwortliche:

Romana Weber, 0650 5166623

Komm & koch mit der Bäuerin: Das 1x1 des Dampfgarens für Beginner



Zielgruppe:

Alle, die gerne kochen!

Kursinhalt:

Dieser Kurs ist die perfekte Gelegenheit, die Grundlagen des Dampfgarens zu entdecken und zu erlernen. Gabriele Thaller erklärt leicht verständlich wie einfach und schmackhaft diese Kochmethode ist und führt dich durch die Zubereitung moderner und kreativer Gerichte.

Auf die Plätze - fertig – Volldampf!

Mitzubringen:

Kochschürze (wenn vorhanden)

Anzahl: mind. 10, max. 12 Personen

Anmeldung: online unter

www.baeuerinnen-noe.at/nr/3-0096742

www.baeuerinnen-noe.at/nr/3-0096742

oder mittels QR Code



Anmeldeschluss: 21.10.2026

Kursnummer: 3-0096742

Datum: Mo, 16.11.2026

9:00 - 13:00 Uhr

Kursnummer: 3-0096387

Datum: Di, 17.11.2026

9:00 - 13:00 Uhr

Kursort:

Wurmhof Familie Thaller

Oberhof 28, 3910 Zwettl

Referentin:

Gabriele Thaller

Kosten:

€ 35 Teilnahmebeitrag Kochkurs

Die anfallenden Lebensmittelkosten von ca.

€ 25 werden beim Kurstag in bar einkassiert.

(Bei Nichterscheinen werden die Lebensmittelkosten per Erlagschein nachverrechnet)

Kursverantwortliche:

Romana Weber, 0650 5166623

Vortrag "Zuckerkrankheit - Diabetes - dein Körper im Ungleichgewicht"

Kursinhalt:

- Was ist Diabetes und kann es wirklich Jeden/Jede von uns treffen?
- Wie gefährlich ist Diabetes wirklich?

Anzahl: mind. 10, max. 40 Personen

Anmeldung: online unter

www.baeuerinnen-noe.at/nr/3-0096376

oder mittels QR Code



Anmeldeschluss: 21.10.2026

Kursnummer: 3-0096376

Datum: Di, 17.11.2026

19:30 – ca. 21:30 Uhr

Kursort:

Raiffeisen-Lagerhaus Taverne Zwettl

Pater Werner Deibl-Str. 1, 3910 Zwettl

Referentin:

Andrea Reinhold

Kosten:

€ 15 pro Person

Kursverantwortliche:

Monika Wagner, 0676 4455093

Dampfgaren und Kombigaren für Fortgeschrittene

Kursinhalt:

- Einrexen
- Vorratshaltung
- Suppen
- Gans/Ente
- Schnitzel
- Fisch
- interessante Süßspeisen wie der Kaiserschmarrn uvm.

Anzahl: mind. 10, max. 12 Personen

Anmeldung: online unter

www.baeuerinnen-noe.at/nr/3-0096388

www.baeuerinnen-noe.at/nr/3-0096390

oder mittels QR Code



Anmeldeschluss: 21.10.2026

- **Kursnummer:** 3-0096388
Datum: Mi, 18.11.2026
9:00 - 13:00 Uhr

- **Kursnummer:** 3-0096390
Datum: Do, 19.11.2026
9:00 - 13:00 Uhr

Kursort:

Wurmhof Familie Thaller
Oberhof 28, 3910 Zwettl

Referentin:

Gabriele Thaller



Kosten:

€ 95 pro Person ohne Kursunterlage

!! Die Kursunterlage wird vor dem Kurs per e-mail zugesendet. Bitte ausgedruckt zum Kurs mitbringen!!

Kursverantwortliche:

Romana Weber, 0650 5166623

Adventfahrt Schloss Hof



Programm:

Abfahrt: 11 Uhr beim Feuerwehrhaus in Zwettl

Eingebettet in eine prächtige historische Kulisse bietet der traditionelle Weihnachtsmarkt ein besonderes (vor)-weihnachtliches Erlebnis für die ganze Familie!

Genießen Sie den stimmungsvollen Markt mit rund 80 Ausstellern, Kunsthandwerk und Lichterzauber.

Rückkunft: ca. 21.30 Uhr

Anzahl: mind. 30, max. 50 Personen

Anmeldung: online unter

www.baeuerinnen-noe.at/nr/3-0096911

www.baeuerinnen-noe.at/nr/3-0096913

oder mittels QR Code



Anmeldeschluss: 3.11.2026

- **Kursnummer:** 3-0096911
Datum: Sa, 21.11.2026

- **Kursnummer:** 3-0096913
Datum: Sa, 28.11.2026

Kosten:

€ 41 pro Person für Bus und Eintritt

Kursverantwortliche:

Erna Heider, 0664 1820069



Lizenziert unter [Heute.at](https://www.heute.at) · Urheberrecht: Österreich Werbung

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)

Anzahl: mind. 12, max. 16 Personen

Anmeldung: online unter
www.baeuerinnen-noe.at/nr/3-0095992
oder mittels QR Code

Anmeldeschluss: 11.11.2026



Kursnummer: 3-0095992

Datum: Mo, 23.11.2026

9:00 - 13:00 Uhr

Kursort:

Wurmhof Familie Thaller
Oberhof 28, 3910 Zwettl

Referentin:

Gabriele Thaller



Kosten:

€ 70 Teilnahmebeitrag Kochkurs
Die anfallenden Lebensmittelkosten von ca. € 16 werden beim Kurstag bar einkassiert.
(Bei Nichterscheinen werden die Lebensmittelkosten per Erlagschein nachverrechnet)

Kursverantwortliche:

Romana Weber, 0650 5166623

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)

Anzahl: mind. 12, max. 16 Personen

Anmeldung: online unter
www.baeuerinnen-noe.at/nr/3-0096003
oder mittels QR Code

Anmeldeschluss: 11.11.2026



Kursnummer: 3-0096003

Datum: Di, 24.11.2026

9:00 - 13:00 Uhr

Kursort:

Wurmhof Familie Thaller
Oberhof 28, 3910 Zwettl

Referentin:

Gabriele Thaller



Kosten:

€ 70 Teilnahmebeitrag Kochkurs - Die anfallenden Lebensmittelkosten von ca. € 16 werden beim Kurstag in bar einkassiert.
(Bei Nichterscheinen werden die Lebensmittelkosten per Erlagschein nachverrechnet)

Kursverantwortliche:

Romana Weber, 0650 5166623

ONLINE Vortrag - Aktuelles zum Kinderbetreuungsgeld und Wochengeld

Zielgruppe:

Bäuerinnen und Frauen im ländlichen Raum, bei denen diese Themen in Zukunft relevant werden könnten.

Kursinhalt:

Aktuelles Kindergeld Du möchtest dich darüber informieren:

- * wie es bei der SVS mit dem Wochengeld aussieht
- * welche Kinderbetreuungsgeldvariante für dich am besten ist
- * wie es mit der Zuverdienstgrenze aussieht,
- * was du beachten musst, wenn du neben deiner Tätigkeit in der Landwirtschaft einer weiteren Erwerbstätigkeit nachgehen willst,
- * welche Vorteile es gibt, wenn beide Elternteile Kinderbetreuungsgeld beziehen.

Anzahl: mind. 12 Personen

Anmeldung: online unter
www.baeuerinnen-noe.at/nr/3-0096633
oder mittels QR Code



Anmeldeschluss: 18.11.2026

Kursnummer: 3-0096633

Datum: Di, 24.11.2026
19:00 Uhr

Kursort:

ONLINE, zu Hause am PC

Die Zugangsdaten/der Link zum Vortrag werden rechtzeitig und nach Bezahlung der Kurskosten per e-mail zugesendet!

Referentin:

Mag. Christine Habertheuer 

Kosten:

€ 20 Teilnahmebeitrag gefördert
€ 40 Teilnahmebeitrag ungefordert

Kursverantwortliche:

Erika Hofstetter, 0664 9740996



Mit Unterstützung von Bund, Land und Europäischer Union

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

WIRleben Land
Gemeinsame Agrarpolitik Österreich



Kofinanziert von der
Europäischen Union

Thermenfahrt eintägig - Therme Wien/Oberlaa

Programm:

Abfahrt um 7.00 Uhr beim Feuerwehrhaus in Zwettl

Schon bei den Römern waren die Schwefel-Heilquellen in Wien beliebt. Um sie nutzen zu können, entstand 1974 im Süden Wiens die Therme Oberlaa. 2010 wurde diese zur Therme Wien umgebaut. 26 Wasserbecken, 25 Sauna- und Dampfkabinen, 2.500 Liegen und ein 6.000 m² großer Gesundheitsbereich machen sie zur größten Therme Österreichs

Antritt der Heimreise um 19 Uhr

Anzahl:

mind. 40, max. 50 Personen

Anmeldung: online unter
www.baeuerinnen-noe.at/nr/3-0096391
oder mittels QR Code



Anmeldeschluss: 4.11.2026

Kursnummer: 3-0096391

Datum: Mi, 25.11.2026

Kosten:

€ 74 ohne Sauna
€ 88 mit Sauna

Kursverantwortliche:

Michaela Grassinger, 0677 61178405



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 Brotlasagne. Lassen Sie sich vom Brotduft verführen.

Mitzubringen:

Kochschürze (wenn vorhanden)

Anzahl: mind. 12, max. 16 Personen

Anmeldung: online unter
www.baeuerinnen-noe.at/nr/3-0096129
oder mittels QR Code



Anmeldeschluss: 11.11.2026

Kursnummer: 3-0096129

Datum: Mi, 25.11.2026

9:00 - 13:00 Uhr

Kursort:

Wurmhof Familie Thaller
Oberhof 28, 3910 Zwettl

Referentin:

Gabriele Thaller



Kosten:

€ 70,00 Teilnahmebeitrag Kochkurs - Die anfallenden Lebensmittelkosten von ca. € 16 werden beim Kurstag bar einkassiert. (Bei Nichterscheinen werden die Lebensmittelkosten per Erlagschein nachverrechnet)

Kursverantwortliche:

Romana Weber, 0650 5166623

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



Zielgruppe:

Alle, die gerne backen!

Kursinhalt:

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

Mitzubringen:

Kochschürze (wenn vorhanden)

Anzahl: mind. 12, max. 16 Personen

Anmeldung: online unter
www.baeuerinnen-noe.at/nr/3-0096137
oder mittels QR Code



Anmeldeschluss: 11.11.2026

Kursnummer: 3-0096137

Datum: Do, 26.11.2026

9:00 - 13:00 Uhr

Kursort:

Wurmhof Familie Thaller
Oberhof 28, 3910 Zwettl

Referentin:

Gabriele Thaller



Kosten:

€ 70,00 Teilnahmebeitrag Kochkurs - Die anfallenden Lebensmittelkosten von ca. € 16 werden beim Kurstag bar einkassiert. (Bei Nichterscheinen werden die Lebensmittelkosten per Erlagschein nachverrechnet)

Kursverantwortliche:

Romana Weber, 0650 5166623

Räucher- & Yogaabend

Kursinhalt:

Gemeinsam tauchen wir ein in die alte Tradition des Räucherns.
Das Verräuchern von heimischen Kräutern reinigt und entspannt die Atmosphäre, Körper und Geist.
Erstelle deine eigene Räuchermischung.
Danach erden wir uns bei einer Yoga-Stunde und lassen die Kraft der Räucherkräuter auf uns wirken.
Durch Klangschalen finden wir Ruhe und Entspannung.

Anzahl: mind. 8, max. 10 Personen

Anmeldung: online unter
www.baeuerinnen-noe.at/nr/3-0096447
oder mittels QR Code

Anmeldeschluss: 2.12.2026



Kursnummer: 3-0096447

Datum: Fr, 11.12.2026

18:00 - 21:00 Uhr

Kursort:

Eichenstube
Unterrabenthan 7, 3910 Zwettl

Referentin:

Christa Hübl



Christa Hübl

Kräuterpädagogin, Wildkräuter-Guide

Kosten:

€ 30 Teilnahmebeitrag

Kursverantwortliche:

Romana Weber, 0650 5166623

Fleischzerlege- und Fleischverarbeitungskurs

Kursinhalt:

- Zerlegen vom Schwein
- halbes Schwein auslösen und zerkleinern bis Gefrierschrankfertig.
- Was mache ich mit den verschiedenen Fleischstücken uvm.

Mitzubringen:

ev. eine Schürze

Anzahl: mind. 5, max. 8 Personen

Anmeldung: online unter
www.baeuerinnen-noe.at/nr/3-0096903
www.baeuerinnen-noe.at/nr/3-0096904
oder mittels QR Code

Anmeldeschluss: 22.12.2026



- **Kursnummer:** 3-0096903

Datum: Mi, 13.01.2027

8:00 - 11:30 Uhr

- **Kursnummer:** 3-0096904

Datum: Mi, 13.01.2027

13:00 - 16:30 Uhr

Kursort:

Landwirtschaftliche Fachschule Edelhof
Edelhof 1, 3910 Zwettl

Referent:

Fleischermeister
Josef Blauensteiner



Kosten:

€ 10 pro Person

Kursverantwortliche:

Erna Heider, 0664 1820069

Fußyoga & Kräuter Entspannungsabend

Kursinhalt:

Darauf kannst du dich freuen:

- Yogaeinheit mit gezielten Übungen für unsere Füße
- Herstellung eines Fußbalsams
- Verkostung und Infos über Abendtees zur Entspannung

Anzahl: mind. 8, max. 10 Personen

Anmeldung: online unter
www.baeuerinnen-noe.at/nr/3-0096449
oder mittels QR Code



Anmeldeschluss: 13.1.2026

Kursnummer: 3-0096449

Datum: Fr, 22.1.2027

18:00 - 21:00 Uhr

Kursort:

Eichenstube

Unterrabenthan 7, 3910 Zwettl

Referentin:

Zert. Yogalehrerin Christa Hübl

Kräuterpädagogin Zsuzsanna Eichinger

Kosten:

€ 30 pro Person

Kursverantwortliche:

Romana Weber, 0650 5166623

Malkurs Stilleben

Zielgruppe: ALLE Interessierten ab 16 Jahren

Kursinhalt:

Mit verschiedenen Bleistifthärten (B, HB, H) Stilleben zaubern.

Schattierungen, Muster und Formen erarbeiten.

Mitzubringen:

Bleistifte verschiedener Stärken, Radiergummi, Spitzer, Papier

Anzahl: mind. 5, max. 8 Personen

Anmeldung: online unter
www.baeuerinnen-noe.at/nr/3-0096900
oder mittels QR Code



Anmeldeschluss: 13.1.2027

Kursnummer: 3-0096900

Datum: Fr, 22.1.2027, 17:00 – 20:00 Uhr

UND Sa, 23.1.2027, 9:00 - 17:00 Uhr

Kursort:

Bezirksbauernkammer Zwettl

Pater Werner-Deibl-Straße 8, 3910 Zwettl

Referentin:

Elisabeth Alscher-Bassenheid

Kosten:

€ 92 pro Person

Kursverantwortliche:

Romana Weber, 0650 5166623

ONLINE Vortrag "Handys und deren Gefahren"

Kursinhalt:

Digitale Medien für ALLE!

- Suchtpotenzial sozialer Netzwerke
- Ist das Handy überhaupt sicher?
- Welche Folgen gibt es?
- Welche Themen stehen in sozialen Netzwerken im Vordergrund?
- Richtige Nutzung des Handys.

Die Zugangsdaten/der Link zum Vortrag werden rechtzeitig und nach Bezahlung der Kurskosten per e-mail zugesendet.

Anzahl: mind. 10, max. 40 Personen

Anmeldung: online unter
www.baeuerinnen-noe.at/nr/3-0096452
oder mittels QR Code

Anmeldeschluss: 20.1.2027



Kursnummer: 3-0096452

Datum: Mi, 27.1.2027

19:00 – ca. 21:00 Uhr

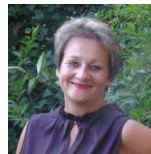
Kursort:

ONLINE, zu Hause am PC

Die Zugangsdaten/der Link zum Vortrag werden rechtzeitig und nach Bezahlung der Kurskosten per e-mail zugesendet!

Referent:

Martina Kainz



Kosten:

€ 15 pro Person

Kursverantwortliche:

Monika Wagner, 0676 5519658

Trauer, Patientenverfügung und Sterbebegleitung

Kursinhalt:

Wie gehe ich mit der Trauer um?

Was bedeutet Patientenverfügung und kann das ein jeder in Anspruch nehmen?

Was genau versteht man unter Sterbebegleitung wirklich?

Anzahl:

mind. 10 Personen, max. 40 Personen

Anmeldung: online unter
www.baeuerinnen-noe.at/nr/3-0096455
oder mittels QR Code

Anmeldeschluss: 10.2.2027



Kursnummer: 3-0096455

Datum: Do, 18.2.2027

19:30 - 21:30 Uhr

Kursort:

Raiffeisen-Lagerhaus Taverne Zwettl
Pater Werner Deibl-Str. 1, 3910 Zwettl

Referentin:

Dr. Norbert Wißgott

Kosten:

€ 15 pro Person

Kursverantwortliche:

Monika Wagner, 0676 4455093

Schmuckpapier - 2tägiger Kurs

Zielgruppe: ALLE Interessierten ab 16 Jahren

Kursinhalt:

Farbe, Papier, Terpentin und Kleister.

Die Grundmaterialien für Schmuckpapier sind einfach und doch lassen sich damit außergewöhnliche Kreationen erschaffen.

Mitzubringen: Schürze, eventuell Handschuhe

Anzahl: mind. 5, max. 8 Personen

Anmeldung: online unter
www.baeuerinnen-noe.at/nr/3-0096901
oder mittels QR Code

Anmeldeschluss: 10.2.2027



- **Kursnummer:** 3-0096901
Datum: Sa, 20.2.2027 UND
Sa, 27.2.2027
jeweils 9:00 - 13:00 Uhr

Kursort:

Bezirksbauernkammer Zwettl
Pater Werner-Deibl-Straße 8, 3910 Zwettl

Referentin: Elisabeth Alscher-Bassenheid

Kosten: € 97 pro Person

Kursverantwortliche:

Romana Weber, 0650 5166623

2tägige Thermenfahrt Bad Tatzmannsdorf

Programm:

Abfahrt: 6.00 Uhr beim Feuerwehrhaus Zwettl

AVITA Therme • Resort: Alles, was mein Herz begehrt. Entspannung und Erholung pur erwarten Sie im AVITA Resort & Therme Bad Tatzmannsdorf, einem der schönsten Wellness Resorts in Österreich. Dreimal zur Wellnesstherme des Jahres gewählt tut sich für Sie eine ausgezeichnete Wohlfühllandschaft auf, die zum Urlaub oder Tagesausflug einlädt: 2.000 m² Wasserflächen und 24 Wohlfühlsaunen.

Im Preis inkludiert sind 1 x Mittagssnack, 1 x Abendessen und 1 x Frühstück.

Um 18 Uhr treten wir die Heimreise an.

Anzahl: mind. 40, max. 50 Personen

Anmeldung: online unter www.baeuerinnen-noe.at/nr/3-0096456 oder mittels QR Code

Anmeldeschluss: 14.10.2026



Komm & koch mit der Bäuerin: Nudelspaß für Kids



Zielgruppe:

Alle Kinder von 7 bis 11 Jahre, die gerne kochen!

Kursinhalt:

In unserem Nudelkochkurs für Kids dreht sich alles um den beliebten Pasta-Klassiker – Nudeln selbst gemacht! Gemeinsam kneten, rollen und formen wir unseren eigenen frischen Nudelteig und zaubern daraus köstliche Pasta-Kreationen.

Mitzubringen:

Kochschürze (wenn vorhanden)

Anzahl: mind. 8, max. 12 Personen

Anmeldung: online unter www.baeuerinnen-noe.at/nr/3-0096197 oder mittels QR Code

Anmeldeschluss: 3.3.2027



Kursnummer: 3-0096456

Datum: Do, 11. und Fr, 12.3.2027

Kosten:

€ 306 pro Person **im Doppelzimmer**
Bei Wunsch eines Einzelzimmers gibt es KEINEN Preiszuschlag.
Die Zimmer sind allerdings ohne Balkon.

Kursverantwortliche:

Michaela Grassinger, 0677 611 78405



Kursnummer: 3-0096197

Datum: Sa, 13.3.2027

9:00 - 11:30 Uhr

Kursort:

Bezirksbauernkammer Zwettl, Kursküche
Pater Werner-Deibl-Straße 8, 3910 Zwettl

Referentinnen:

Seminarbäuerin Marion Kuben und
Seminarbäuerin Kathrin Zöchman



Kosten:

€ 30 Teilnahmebeitrag Kochkurs - Die anfallenden Lebensmittelkosten von ca. € 12 werden beim Kurstag in bar einkassiert. (Bei Nichterscheinen werden die Lebensmittelkosten per Erlagschein nachverrechnet)

Kursverantwortliche:

Romana Weber, 0650 5166623

VORSCHAU/TERMINE:

Abend der Bäuerin – 20. Jänner 2027

Thema: „Energie um uns“ (Änderungen vorbehalten)

Die Bäuerinnen.

... im Bezirk Zwettl