

Bildungsprogramm 2026/2027



Vorwort

Liebe Bäuerinnen und Frauen im ländlichen Raum!

Ich freue mich, euch das neue Bildungsprogramm präsentieren zu dürfen. Ich lade euch herzlich ein, an den Kursen, Workshops und Vorträgen teilzunehmen. Diese sind nicht nur eine gute Gelegenheit sich weiterzubilden und weiterzuentwickeln, sondern auch den (beruflichen) Alltag zu unterbrechen und unsere Gemeinschaft zu pflegen. Dabei kommt der Austausch mit anderen Teilnehmerinnen nicht zu kurz und inspiriert durch unterschiedliche Erfahrungen und Ansichten.

Danke an alle Funktionärinnen, die mit ihren Ideen und ihrem Engagement dazu beigetragen haben, dieses interessante und abwechslungsreiche Angebot für euch zusammenzustellen.

Ihr könnt euch zu bestimmten Kursen jederzeit online (baeuerinnen-noe.at) anmelden. Die altbewährte telefonische Anmeldung bei eurer Gemeindebäuerin oder in der Bezirksbauernkammer (05 0259 41900) ist natürlich weiterhin möglich.

Eure Bezirksbäuerin
Monika Fuchsluger



BLEIBEN WIR IN KONTAKT



Inhaltsverzeichnis

Herbstkranzbinden	4
Komm & koch mit der Bäuerin: Strudelfreuden	4
Komm & koch mit der Bäuerin: Lust auf Wild 1 - Hase & Reh	5
Komm & koch mit der Bäuerin: Regionale Hülsenfrüchte - klein, knackig & ganz viel Power	5
Komm & koch mit der Bäuerin: Gut, Besser, Burger! - Patties, Buns & Co	6
Komm & koch mit der Bäuerin: Thermomix - Kochen für Einsteiger:innen	6
Handlettering mit einer Prise Aquarellmalerei	7
Komm & koch mit der Bäuerin: Fermentieren - Gemüse haltbar gemacht!	8
Komm & koch mit der Bäuerin: Erdäpfelkreationen	8
PSA Pflanzenschutz-Sachkundeweiterbildung: Grünland und Wald 5 h	9
Rodentizid-Sachkundekurs	9
Komm & koch mit der Bäuerin: Fische aus heimischen Gewässern - schnell & kreativ gekocht	10
Hofübergabe leicht gemacht	10
Komm & koch mit der Bäuerin: Joghurt, Topfen & Co - einfach selbstgemacht	11
Modeldruckkurs	11
Wir haben einen Pflegefall in der Familie	12
Komm & koch mit der Bäuerin: Mund.Werk - Fingerfood & kleine Köstlichkeiten für jeden Anlass	12
Töpferworkshop - Dekoration für Haus & Hof	13
Komm & koch mit der Bäuerin: Lust auf Palatschinken, Waffeln & Co	13
Rechtlich abgesichert in die gemeinsame Zukunft	14
Komm & koch mit der Bäuerin: Nudelküche - handgemacht & kreativ	14
Tag der Bäuerin im Bezirk Waidhofen an der Ybbs	15
Bessere Fruchtbarkeit im Kuhstall	15
Dein Einstieg ins Mixen: Cocktails mit regionalem Charakter	16
Komm & koch mit der Bäuerin: Bowls - Die bunte Vielfalt in der Schüssel	16
Komm & koch mit der Bäuerin: Vegetarisch is(s)t Vielfalt!	17
Rechtliche Absicherung der Frau in der Landwirtschaft gibt auch Sicherheit für eure Familie und den Betrieb	17

Impressum:

Eigentümer, Herausgeber und Verleger: Bezirksbauernkammer Waidhofen an der Ybbs in Zusammenarbeit mit "Die Bäuerinnen im Bezirk Waidhofen an der Ybbs", Kapuzinergasse 9, 3340 Waidhofen an der Ybbs;
Tel. 05 0259 41900, E-Mail: gerlinde.schneckenleitner@lk-noe.at.
Für den Inhalt verantwortlich: Bezirksbäuerin Monika Fuchsluger.
Redaktion und Gestaltung: Gerlinde Schneckenleitner
Fotocredit: Die Bäuerinnen im Bezirk Waidhofen an der Ybbs_Monika Fuchsluger
Druck: Hauseigene Druckerei Termin-, Orts- und Programmänderungen vorbehalten

Herbstkranzbinden

Die Bäuerinnen.

... im Bezirk Waidhofen/Ybbs

Mitzubringen:

- ❖ Baumschere, ev. Drahtzwickler,
- ❖ Naturmaterialien,
- ❖ Hortensien,
- ❖ Kräuter,
- ❖ Moos,
- ❖ Hagebutten,...

Anzahl:

mind. 8 Personen, max. 12 Personen

Anmeldung:

BBK Waidhofen an der Ybbs Tel: 05 0259 41900

Anmeldeschluss:

7.10.2026

Kursnummer: 3-0097843

Datum: Mittwoch, 14. Oktober 2026,
14 bis 17 Uhr

Kursort:

LFS Unterleiten
Dornleiten 1
3343 Hollenstein an der Ybbs

Referentin:

Michaela Zeiringer

Kursbeitrag:

15 Euro pro Person inkl. einer Kaffeejause
Materialkosten werden nach Verbrauch
abgerechnet



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)

Anzahl:

mind. 12 Personen, max. 16 Personen

Anmeldung:

BBK Waidhofen/Ybbs Tel: 05 0259 41900

Anmeldeschluss: 9.10.2026

Kursnummer: 3-0096087

Datum: Samstag, 17. Oktober 2026,
10 bis 14 Uhr

Kursort:

BBK Waidhofen an der Ybbs
Kapuzinergasse 9
3340 Waidhofen an der Ybbs

Referentin:

Julia Zechberger

Kursbeitrag:

35 Euro pro Person
ca. 16 Euro Lebensmittelkosten pro Person
(werden vor Ort einkassiert)



Komm & koch mit der Bäuerin: Lust auf Wild 1 - Hase & Reh

Zielgruppe:

Alle, die gerne kochen!

Kursinhalt:

Nicht nur während der Maibockzeit ist Reh ein Genuss - auch als traditionelles Herbstschmankerl macht das Reh eine gute Figur am Teller.
Der Hase punktet mit seinem einzigartigen Geschmack.
Welche Beilagen, Soßen und Salate die Reh- und Hasengerichte umschmeicheln verraten wir im Kurs. Auf zum kulinarischen Streifzug durch die wilde Küche mit Reh und Hase!

Mitzubringen:

Kochschürze (wenn vorhanden)

Anzahl:

mind. 12 Personen, max. 16 Personen

Anmeldung:

BBK Waidhofen/Ybbs Tel: 05 0259 41900

Anmeldeschluss: 15.10.2026

Kursnummer: 3-0096098

Datum: Donnerstag, 22.10.2026,
9 bis 13 Uhr

Kursort:

BBK Waidhofen an der Ybbs
Kapuzinergasse 9
3340 Waidhofen an der Ybbs

Referentin:

Karin Kronschnacher

Kursbeitrag:

35 Euro pro Person
ca. 35 Euro Lebensmittelkosten pro Person
(werden vor Ort einkassiert)



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 Personen, max. 16 Personen

Anmeldung:

BBK Waidhofen/Ybbs Tel: 05 0259 41900

Anmeldeschluss: 30.10.2026

Kursnummer: 3-0096089

Datum: Samstag, 7. November 2026,
10 bis 14 Uhr

Kursort:

BBK Waidhofen an der Ybbs
Kapuzinergasse 9
3340 Waidhofen an der Ybbs

Referentin:

Julia Zechberger

Kursbeitrag:

35 Euro pro Person
ca. 16 Euro Lebensmittelkosten pro Person
(werden vor Ort einkassiert)



Komm & koch mit der Bäuerin: Gut, Besser, Burger! - Patties, Buns & Co



Zielgruppe:

Alle, die gerne kochen!

Kursinhalt:

Lernen Sie in diesem Kochkurs den Burger von seiner kreativen Seite kennen. Im Kochseminar stehen frisch gebackene Burger-Brötchen (Buns) und das Zubereiten und Formen der variantenreichen Burger- Füllungen (Patties) am Programm. Mit köstlichem Käse oder knusprigem Speck zusammengebaut werden Sie zum „Burgermeister“! Für die Würze sorgen frische Salate und kreative Beilagen. Mit der richtigen Grilltechnik wird der Burger zum „kulinarischen Gesamterlebnis“! In diesem Sinne: Gut, besser, BURGER!

Mitzubringen:

Kochschürze

Anzahl:

mind. 12 Personen, max. 16 Personen

Anmeldung:

BBK Waidhofen/Ybbs Tel: 05 0259 41900

Anmeldeschluss: 3.11.2026

Kursnummer: 3-0096141

Datum: Dienstag, 10. November
13 bis 17 Uhr

Kursort:

BBK Waidhofen an der Ybbs
Kapuzinergasse 9
3340 Waidhofen an der Ybbs

Referentin:

Helga Kölbl

Kursbeitrag:

35 Euro pro Person
ca. 16 Euro Lebensmittelkosten pro Person
(werden vor Ort einkassiert)



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. 12 Personen, max. 16 Personen

Anmeldung:

BBK Waidhofen/Ybbs Tel: 05 0259 41900

Anmeldeschluss: 4.11.2026

Kursnummer: 3-0096090

Datum: Mittwoch, 11. November 2026,
13 - 17 Uhr

Kursort:

BBK Waidhofen an der Ybbs
Kapuzinergasse 9
3340 Waidhofen an der Ybbs

Referentin:

Andrea Nagelhofer

Kursbeitrag:

35 Euro pro Person
ca. 16 Euro Lebensmittelkosten pro Person
(werden vor Ort einkassiert)



Handlettering mit einer Prise Aquarellmalerei

Zielgruppe:

interessierte Frauen und Männer

Kursinhalt:

Neus lernen, verschiedenste Stifte ausprobieren, Techniken versuchen und gemeinsam kreativ sein - was kann es Schöneres geben.

Bei diesem weihnachtlich angehauchten Workshop, werden Stifte und Pinsel geschwungen. Verschiedenste Tipps und Tricks wie du deine Handschrift verfeinern kannst, werden wir gemeinsam ausprobieren. Höhe, Breite und Dicke der Buchstaben überlassen wir nicht mehr dem Zufall, sondern kreieren dadurch den einzigartigen Handlettering-Effekt. Die Kombination von Aquarell und Handlettering begeistert oft, daher werden auch im Workshop beide Dinge vereint. Einfache Blümchen, geniale Hintergründe und schöne Farbverläufe werden wir mit den Aquarellfarben zaubern und dann mit unserer Schrift kombinieren. Man braucht nicht zwingend einen Aquarell-Farbkasten, um super Effekte zu erzielen - meist reichen auch Stifte, die man schon besitzt.

Du fragst dich wie? Dann sei dabei! Neben Skills, die Du daheim dann weiterverwenden kannst, wirst du auch wunderschöne selbst gestaltete Werke mit nachhause nehmen können (ob Karte, Lesezeichen,...das bleibt dann vor Ort, dir überlassen)

Anzahl:

mind. 8 Personen, max. 18 Personen

Anmeldung:

BBK Waidhofen an der Ybbs Tel: 05 0259 41900

Anmeldeschluss: 6.11.2026

Kursnummer: 3-0097060

Datum: Samstag, 14. November 2026,
9 - 12 Uhr

Kursort:

BBK Waidhofen an der Ybbs
Kapuzinergasse 9
3340 Waidhofen an der Ybbs

Referentin:

Kerstin Wagner

Kursbeitrag:

60 Euro pro Person

Mitzubringen:

kartierter Block,
einen Stift deiner Wahl (Fineliner,
Kugelschreiber, Bleistift) &
ganz viel Motivation



© Kerstin Wagner



© Kerstin Wagner

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)

Anzahl:

mind. 12 Personen, max. 16 Personen

Anmeldung:

BBK Waidhofen/Ybbs Tel: 05 0259 41900

Anmeldeschluss: 10.11.2026

Kursnummer: 3-0096097

Datum: Dienstag, 17. November 2026,
9 - 13 Uhr

Kursort:

BBK Waidhofen an der Ybbs
Kapuzinergasse 9
3340 Waidhofen an der Ybbs

Referentin:

Christa Eppensteiner

Kursbeitrag:

35 Euro pro Person
ca. 35 Euro Lebensmittelkosten und
Materialkosten pro Person (werden vor Ort
einkassiert)



Komm & koch mit der Bäuerin: Erdäpfelkreationen



Zielgruppe:

Alle, die gerne kochen!

Kursinhalt:

Er gehört zum G'schmackigsten, Vielseitigsten und Beständigsten, was der heimische Boden hervorbringt: der Erdäpfel. In diesem Seminar lassen wir ihn alle Stückerl spielen: als Knabberei in Form von Erdäpfelstangerl, als würzigen „Erdäpfelkas“ zum Aufstreichen, als Erdäpfelpuffer für den Mittags- oder Abendtisch – und sogar als süßes Dessert.

Mitzubringen:

Kochschürze (wenn vorhanden)

Anzahl:

mind. 12 Personen, max. 16 Personen

Anmeldung:

BBK Waidhofen/Ybbs Tel: 05 0259 41900

Anmeldeschluss: 11.11.2026

Kursnummer: 3-0096142

Datum: Mittwoch, 18. November 2026,
13 – 17 Uhr

Kursort:

BBK Waidhofen an der Ybbs
Kapuzinergasse 9
3340 Waidhofen an der Ybbs

Referentin:

Helga Kölbl

Kursbeitrag:

35 Euro pro Person
ca. 16 Euro Lebensmittelkosten pro Person
(werden vor Ort einkassiert)



Zielgruppe:

NÖ Pflanzenschutz-Sachkundenausweisinhaber:innen, welche eine Weiterbildung zur Verlängerung ihres Ausweises benötigen.

Kursinhalt:

Mit diesem Kurs können Sie Ihre gesamte Weiterbildungsverpflichtung auf einmal erfüllen.

3 UE Pflanzenschutzmaßnahmen im Wald: Pilzkrankungen, Unkrautmanagement bei Aufforstungen, Schädlinge (Borkenkäfer!), Schutz vor Wildverbiss
2 UE Unkrautmanagement im Grünland: Unkräuter auf Futterwiesen, Herbizide im Grünland

Anrechenbarkeiten:

5 Stunden für Sachkunde PS Weiterbildung

Mitzubringen:

Pflanzenschutz-Sachkundenausweis unbedingt mitnehmen!

Anzahl:

mind. 25 Personen, max. 35 Personen

Anmeldung:

BBK Waidhofen an der Ybbs Tel: 05 0259 41900

Anmeldeschluss: 11.11.2026

Kursnummer: 3-0097313

Datum: Mittwoch, 18. November 2026,
9 - 14 Uhr

Kursort:

Gasthaus Kerschbaumer
Unterzellerstraße 85
3340 Waidhofen/Ybbs

Referentinnen:

DI Martina Löffler LK NÖ
Ing. Susanna Teufl, LK NÖ

Kursbeitrag:

30 Euro pro Person gefördert
80 Euro pro Person ungefordert



Rodentizid-Sachkundekurs

Zielgruppe:

Berufsmäßige Verwender:innen, Landwirtinnen und Landwirte

Kursinhalt:

Personen, die im Rahmen ihrer beruflichen Tätigkeit Biozidprodukte mit antikoagulant, rodentiziden Wirkstoffen zur Bekämpfung von Ratten und Mäusen verwenden, müssen mit 1.1.2026 über eine Sachkundebildung verfügen. In dieser Veranstaltung lernen Sie alle wichtigen Inhalte für den sicheren Umgang mit diesen Produkten kennen.

Nur für Landwirt:innen mit Betriebsnummer

Anzahl:

mind. 12 Personen, max. 50 Personen

Anmeldung:

BBK Amstetten Tel: 05 0259 40100

Anmeldeschluss: 17.11.2026

Kursnummer: 3-0095734

Datum: Dienstag, 24. November 2026,
14:30 - 17 Uhr

Kursort:

BBK Amstetten LK NÖ
Kaspar-Brunner-Straße 18
3300 Amstetten

Referent:

Hans-Peter Hummer

Kursbeitrag:

35 Euro pro Person gefördert
80 Euro pro Person ungefordert



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)

Anzahl:

mind. 12 Personen, max. 16 Personen

Anmeldung:

BBK Waidhofen/Ybbs Tel: 05 0259 41900

Anmeldeschluss: 23.11.2026

Kursnummer: 3-0096132

Datum: Mo, 30. November 2026,
13 - 17 Uhr

Kursort:

BBK Waidhofen an der Ybbs
Kapuzinergasse 9
3340 Waidhofen an der Ybbs

Referentin:

Helga Kölbl

Kursbeitrag:

35 Euro pro Person
ca. 35 Euro Lebensmittelkosten pro Person
(werden vor Ort einkassiert)



Hofübergabe leicht gemacht

Zielgruppe:

Hofübergeber:innen und Hofübernehmer:innen

Kursinhalt:

Zivilrechtliche (Ausgedinge, Scheidungsklausel, Pflege, Pflichtteil,...), sozialrechtliche und steuerrechtliche Fragen, Hofübernehmer- und Investitionsförderung, Finanzierungsmöglichkeiten bzw. Optimierung von Kreditzinsen

Referenten:

Mag. Roman Prein,
Mag. Wolfgang Dobritzhofer,
DI David Losbichler BEd,
Mag. Michael Maschl LL.M.,
Dr. Martin Karner

Anzahl:

mind. 12 Personen, max. 80 Personen

Anmeldung:

BBK Waidhofen an der Ybbs Tel: 05 0259 41900

Anmeldeschluss: 26.11.2026

Kursnummer: 3-0096539

Datum: Donnerstag, 3. Dezember 2026,
8:30 - 16 Uhr

Kursort:

Gasthaus Kerschbaumer
Unterzellerstraße 85
3340 Waidhofen/Ybbs

Kursbeitrag:

45 Euro pro Betrieb, gefördert
120 Euro pro Person ungefordert



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)

Anzahl:

mind. 12 Personen, max. 16 Personen

Anmeldung:

BBK Waidhofen/Ybbs Tel: 05 0259 41900

Anmeldeschluss: 26.11.2026

Kursnummer: 3-0096094

Datum:

Donnerstag, 3. Dezember 2026,
12 - 17 Uhr UND

Freitag, 4. Dezember 2026,
8.30 - 13.30 Uhr

Kursort:

BBK Waidhofen an der Ybbs
Kapuzinergasse 9
3340 Waidhofen an der Ybbs

Referentin:

Birgit Plank

Kursbeitrag:

70 Euro pro Person
ca. 25 Euro Lebensmittelkosten und
Materialkosten pro Person
(werden vor Ort einkassiert)



Die Bäuerinnen.

... im Bezirk Waidhofen/Ybbs

Modeldruckkurs

Zielgruppe:

Alle die kreativ sein möchten

Kursinhalt:

Mit Holzmodellen Stoffdruck nach eigenen kreativen Vorstellungen auf Stoff bereits genähter Textilien (Vorhängen, Tischwäsche, Polster, ...) und Bekleidung (T-Shirts, Blusen, Dirndlschürzen, ...) oder Papiersackerl erstellen

Mitzubringen:

Stoffe, Textilien, alte (weiße) Bettwäsche oder Leintücher zum Probedruck, Maßband.

Anzahl:

mind. 6 Personen, max. 8 Personen

Anmeldung:

BBK Waidhofen an der Ybbs Tel: 05 0259 41900

Anmeldeschluss: 27.11.2026

Kursnummer: 3-0097893

Datum: Freitag, 4. Dezember 2026,
13:30 - 17 Uhr

Kursort:

LFS Unterleiten
Dornleiten 1
3343 Hollenstein an der Ybbs

Referentin:

Katharina Heim

Kursbeitrag:

13 Euro pro Person



Wir haben einen Pflegefall in der Familie

Zielgruppe:

Landwirt:innen, die Angehörige zu Hause zu pflegen bzw. sich grundsätzlich informieren wollen

Kursinhalt:

Was steht Pflegebedürftigen und betreuenden Angehörigen zu? Was dürfen bäuerliche Familien im Pflegefall nicht übersehen? Wir klären über die kostenlose Selbstversicherung für pflegende Angehörige auf und zeigen, wie die spätere Pension dadurch erhöht wird.

Behandelt werden insbesondere nachstehende Themen: korrekte PflegegeldEinstufung, kostenlose Vertretung vor dem Arbeits- und Sozialgericht; 24-Stunden-Betreuung, Vorsorgevollmacht und Patientenverfügung; Unterbringung in Pflegeheimen, Pflegeregress und der neue Pflegebonus

Anzahl:

mind. 12 Personen, max. 70 Personen

Anmeldung:

BBK Waidhofen an der Ybbs Tel: 05 0259 41900

Anmeldeschluss: 3.12.2026

Kursnummer: 3-0096540

Datum: Donnerstag, 10. Dezember 2026,
9 - 13 Uhr

Kursort:

BBK Waidhofen an der Ybbs
Kapuzinergasse 9
3340 Waidhofen an der Ybbs

Referent:in:

Mag. Wolfgang Dobritzhofer,
Mag. Anna Maria Hirsch

Kursbeitrag:

40 Euro pro Person, gefördert
105 Euro pro Person, ungefordert



Komm & koch mit der Bäuerin:

Mund.Werk - Fingerfood & kleine Köstlichkeiten für jeden Anlass

Zielgruppe:

Alle, die gerne kochen!

Kursinhalt:

Partysnacks, die begeistern! Egal ob Geburtstagsfeier, Silvester, Weihnachten oder die gemütliche Jause – köstliches Fingerfood machen jede Feier noch besser. In diesem Kurs gibt's köstliches Fingerfood für Partys, Feste und gesellige Anlässe. Von herzhaft bis süß, von klassisch bis kreativ. Wie Sie die kleinen Häppchen richtig in Szene setzen können sagen Ihnen die Seminarbäuerinnen. Zum Schluss gibt's eine gemeinsame Verkostung! Gegessen wird natürlich mit den Fingern.

Mitzubringen:

Kochschürze (wenn vorhanden)

Anzahl:

mind. 12 Personen, max. 16 Personen

Anmeldung:

BBK Waidhofen/Ybbs Tel: 05 0259 41900

Anmeldeschluss: 4.11.2026

Kursnummer: 3-0096140

Datum: Freitag, 11. Dezember 2026,
13 - 17 Uhr

Kursort:

BBK Waidhofen an der Ybbs
Kapuzinergasse 9
3340 Waidhofen an der Ybbs

Referentin:

Helga Kölbl

Kursbeitrag:

35 Euro pro Person
ca. 16 Euro Lebensmittelkosten pro Person
(werden vor Ort einkassiert)



Töpferworkshop - Dekoration für Haus & Hof

Die Bäuerinnen.

... im Bezirk Waidhofen/Ybbs

Zielgruppe:

alle, die Interesse am kreativen Gestalten haben und individuelle Kunstwerke selbst herstellen möchten

Kursinhalt:

Lassen Sie sich vom Naturmaterial Ton verzaubern. In diesem Kurs haben Sie die Möglichkeit eigene Ideen zu verwirklichen und individuelle Werkstücke aus Ton in der Aufbau- und Plattentechnik herzustellen.

1. Kurstag: Werkstücke anfertigen Dauer 3 Stunden

2. Kurstag zum Glasieren: 11.2.2027 von 8.30-11.30
Werkstücke glasieren 2 Stunden

Mitzubringen:

Teigroller, Schürze, Messer, eigene Ideen,

Anzahl:

mind. 6 Personen, max. 8 Personen

Anmeldung:

BBK Waidhofen an der Ybbs Tel: 05 0259 41900

Anmeldeschluss: 22.12.2026

Kursnummer: 3-0097833

Datum: Montag, 11. Jänner 2027,
16 - 19 Uhr

Kursort:

Fachschule Unterleiten
Dornleiten 1
3343 Hollenstein an der Ybbs

Referentin:

Barbara Hobiger

Kursbeitrag:

35 Euro pro Person, exkl. Materialkosten



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 Personen, max. 16 Personen

Anmeldung:

BBK Waidhofen/Ybbs Tel: 05 0259 41900

Anmeldeschluss: 5.1.2027

Kursnummer: 3-0096136

Datum: Dienstag, 12. Jänner 2027,
13 - 17 Uhr

Kursort:

BBK Waidhofen an der Ybbs LK NÖ
Kapuzinergasse 9
3340 Waidhofen an der Ybbs

Referentin:

Helga Kölbl

Kursbeitrag:

35 Euro pro Person
ca. 16 Euro Lebensmittelkosten pro Person
(werden vor Ort einkassiert)



Ehe, Partnerschaft und Hof: Rechtlich abgesichert in die gemeinsame Zukunft

Zielgruppe:

Landwirt:innen

Kursinhalt:

Sie möchten sich zum Ehe- und Partnerschaftsrecht informieren. Welche Regelungen gibt es zur Vermögensaufteilung und was gilt bei einer Lebensgemeinschaft. Wie werden Unterhaltsansprüche berechnet?

Anzahl:

mind. 12 Personen, max. 35 Personen

Anmeldung:

BBK Waidhofen an der Ybbs Tel: 05 0259 41900

Anmeldeschluss: 7.1.2027

Kursnummer: 3-0096541

Datum: Donnerstag, 14. Jänner 2027,
9 - 11 Uhr

Kursort:

BBK Waidhofen an der Ybbs
Kapuzinergasse 9
3340 Waidhofen an der Ybbs

Referentin:

Mag. Cornelia Leitner

Kursbeitrag:

25 Euro pro Person, gefördert
70 Euro pro Person, ungefordert



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 Nudelmachine. 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)

Anzahl:

mind. 12 Personen, max. 16 Personen

Anmeldung:

BBK Waidhofen/Ybbs Tel: 05 0259 41900

Anmeldeschluss: 14.1.2027

Kursnummer: 3-0096112

Datum: Donnerstag, 21. Jänner 2027,
9 - 13 Uhr

Kursort:

BBK Waidhofen an der Ybbs
Kapuzinergasse 9
3340 Waidhofen an der Ybbs

Referentin:

Karin Kronschnachner

Kursbeitrag:

35 Euro pro Person
ca. 16 Euro Lebensmittelkosten pro Person
(werden vor Ort einkassiert)



Zielgruppe:

Alle Bäuerinnen-Mitglieder im Verein Waidhofen an der Ybbs

Kursinhalt:

Das Leben ist oft turbulent - ob durch Familie, Arbeit, Beziehungen oder unvorhergesehene Herausforderungen. Immer wieder geraten Menschen im Alltag an ihre Grenzen: Die Energie lässt nach, der Kopf ist voll, die Stimmung schwankt. Alles wird zu viel. Wie gelingt es in diesen Momenten, innerlich stark und handlungsfähig zu bleiben? In diesem Vortrag erfahren Sie, wie Sie Ihre Resilienz im Alltag trainieren können, wie Sie Ihrer mentale Widerstandskraft stärken, mit Stress besser umgehen, Ihr Nervensystem nähren und welche Strategien es gibt, um in schwierigen Momenten ruhig zu bleiben.

Rahmenprogramm

Kursnummer: 3-0097912

Datum: Freitag, 29. Jänner 2027,
8:30 - 12:30 Uhr

Kursort:

Gasthaus Kerschbaumer
Unterzellerstraße 85
3340 Waidhofen/Ybbs

Referentin:

Mag. Gabriele Lichtenegger
Praxis für Familie + mentale Gesundheit

Kosten: kostenlos

Keine Anmeldung erforderlich!



Bessere Fruchtbarkeit im Kuhstall

Zielgruppe:

Alle, die einfach mehr über „Das richtige Füttern der Milchkuh“ wissen wollen, werden zu diesem Kurs herzlich eingeladen

Kursinhalt:

Viele MilchviehhalterInnen meinen, dass Fruchtbarkeitsprobleme bei Milchkühen auf Grund hoher Milchleistung resultieren. Jedoch: Wenn eine Kuh in ihrer Laktation gesund gefüttert wird, gibt sie automatisch mehr Milch und ist dabei auch fruchtbarer !!

Bei diesem Kurs erfahren Sie, auf was es dabei ankommt. Neben der richtigen Fütterungsstrategie zur Kuh mit hoher Lebensleistung wird auch ein Milchtest besprochen. Er beurteilt den Progesterongehalt der Milch und gibt Auskunft über Brunstzyklus und Trächtigkeit der Milchkuh. Dieser Test kann in Kleingruppen ausprobiert werden! Es können (sollen!) Milchproben, ca. 1/16 l, (von Zystenkühen, von Kühen in Brunst bzw. die 21 Tage nach einer Besamung sind oder von trächtigen Kühen) zu diesem Kurs mitgebracht werden. Wichtig: Milch soll vom Nachgemelk der Kuh sein!

Anrechenbarkeiten:

1 Stunde für TGD Weiterbildung
1 Stunde für Qplus-Kuh

Anzahl:

mind. 21 Personen, max. 30 Personen

Anmeldung:

LK NÖ Tel: 05 0259 23202

Anmeldeschluss: 17.02.2027

Kursnummer: 3-0097270

Datum: Mittwoch, 24. Februar 2027,
9 – 12 Uhr

Kursort:

Gasthaus Kerschbaumer
Unterzellerstraße 85
3340 Waidhofen/Ybbs

Referent:

Dipl.-Päd. Ing. Helmut Riegler-Zauner

Kursbeitrag:

30 Euro pro Person, gefördert
77 Euro pro Person ungefordert



Dein Einstieg ins Mixen: Cocktails mit regionalem Charakter

Die Bäuerinnen.

... im Bezirk Waidhofen/Ybbs

Zielgruppe:

Alle, die ihre Gäste mit kreativen Cocktails verwöhnen möchten

Kursinhalt:

Tauche ein in die Welt der Mixkunst und entdecke, wie viel Freude, Technik und Regionalität in einem perfekt gemixten Cocktail steckt. In unserem regionalen Cocktailkurs lernst du die wichtigsten Arbeitsschritte kennen – vom Aufbau des Shakers über effizientes Shaken bis zu den zentralen Zubereitungsmethoden.

Du erfährst, welche Gläser und Garnituren Drinks perfekt abrunden, welche Eisarten Profis verwenden und erhältst ausgewählte Rezepte mit hochwertigen regionalen Produkten. Ergänzt wird der Kurs durch praktische Hinweise zu Hygiene und Veranstaltungsorganisation. Ideal für alle, die Cocktails lieben und ihr Können kompakt und praxisnah erweitern möchten.

Anzahl:

mind. 12 Personen, max. 18 Personen

Anmeldung:

BBK Waidhofen an der Ybbs Tel: 05 0259 41900

Anmeldeschluss: 8. April 2027

Kursnummer: 3-0097894

Datum: Donnerstag, 15. April 2027,
18:30 - 21 Uhr

Kursort:

LFS Unterleiten
Dornleiten 1
3343 Hollenstein an der Ybbs

Referentin:

Katharina Heim

Kursbeitrag:

20 Euro pro Person



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)

Anzahl:

mind. 12 Personen, max. 16 Personen

Anmeldung:

BBK Waidhofen/Ybbs Tel: 05 0259 41900

Anmeldeschluss: 13.4.2027

Kursnummer: 3-0096138

Datum: Dienstag, 20. April 2027,
9 - 13 Uhr

Kursort:

BBK Waidhofen an der Ybbs
Kapuzinergasse 9
3340 Waidhofen an der Ybbs

Referentin:

Helga Kölbl

Kursbeitrag:

35 Euro pro Person
ca. 16 Euro Lebensmittelkosten pro Person
(werden vor Ort einkassiert)



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))

Anzahl:

mind. 12 Personen, max. 16 Personen

Anmeldung:

BBK Waidhofen an der Ybbs Tel: 05 0259 41900

Anmeldeschluss: 21.4.2027

Kursnummer: 3-0096103

Datum: Mittwoch, 28. April 2027,
9 - 13 Uhr

Kursort:

BBK Waidhofen an der Ybbs
Kapuzinergasse 9
3340 Waidhofen an der Ybbs

Referentin:

Karin Kronschnager

Kursbeitrag:

35 Euro pro Person
ca. 16 Euro Lebensmittelkosten pro Person
(werden vor Ort einkassiert)



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

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

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

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



mit



Mit Unterstützung von Bund, Land und Europäischer Union

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

WIR leben Land
Gemeinsame Agrarpolitik Österreich



Kofinanziert von der
Europäischen Union

Erlebnis Bauernhof

www.erlebnisaubauernhof-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