

ZVR-Nr.: 241536136

Bildungsprogramm 2026/2027 des Vereins „Die Bäuerinnen im Gebiet Melk“



Hinweise zu Fotos von Veranstaltungen:

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

Impressum:

Eigentümer, Herausgeber und Verlegerin:

Bezirksbauernkammer Melk in Zusammenarbeit mit „Die Bäuerinnen im Bezirk Melk“

Abt-Karl-Straße 19, 3390 Melk

Tel.: 05-0259/41103, Fax: 05-0259/41199

E-Mail: baeuerinnen.melk@lk-noe.at

Für den Inhalt verantwortlich: Bezirksbäuerin LAbg. Silke Dammerer

Redaktion und Gestaltung: Bildungssekretärinnen Sylvia Edletzberger und Sandra Muhr

Redaktionsschluss: September 2026

Fotocredit: Landjugend NÖ

Druck: Hauseigene Druckerei der Landwirtschaftskammer NÖ, Wiener Str. 64, 3100 St. Pölten

Termin-, Orts- und Programmänderungen vorbehalten!

Vorwort

Liebe Bäuerinnen und Mitglieder unserer großen Gemeinschaft!

Mit großer Freude präsentieren wir euch unser neues Bildungsprogramm. Es soll euch auch im kommenden Jahr wieder die Möglichkeit bieten, euer Wissen zu erweitern, neue Impulse zu gewinnen und euch ermutigen, Herausforderungen anzunehmen sowie Neues auszuprobieren. Gleichzeitig schaffen unsere Kurse und Veranstaltungen wertvolle Gelegenheiten für Begegnung und Austausch – untereinander, mit Menschen außerhalb der Landwirtschaft und auch mit jungen Frauen, die unsere Organisation vielleicht noch nicht kennen.



Das vergangene Jahr stand ganz im Zeichen unseres 50-jährigen Jubiläums „Die Bäuerinnen Niederösterreich“. Der Blick zurück hat eindrucksvoll gezeigt, welch hohen Stellenwert die Bildungsarbeit von Bäuerinnen für Bäuerinnen seit einem halben Jahrhundert in unserer Gemeinschaft einnimmt. Dieses langjährige Engagement bildet bis heute eine tragende Säule unserer Arbeit.

Darüber hinaus bringen wir uns in den unterschiedlichsten Gremien ein und sind dort eine starke Stimme für die Frauen im ländlichen Raum. Gleichzeitig gewinnt der Dialog mit der Gesellschaft zunehmend an Bedeutung. Diesen leben wir aktiv – bei zahlreichen Veranstaltungen ebenso wie auf digitaler Ebene. Darauf können wir mit Recht stolz sein: In den vergangenen 50 Jahren ist ein starkes Netzwerk entstanden. Ein Netzwerk, in dem Ideen wachsen, Unterstützung gelebt wird, Freundschaften entstehen und Innovationen möglich werden. Wir sind überzeugt, viele Herausforderungen lassen sich leichter bewältigen, wenn man sich austauschen und gegenseitig stärken kann. Genau diesen Raum bietet unsere Organisation seit fünf Jahrzehnten und dieser wird in Zukunft noch wertvoller sein.

Ein herzliches Dankeschön gilt allen Funktionärinnen, Bäuerinnen und Mitgliedern in den Gebieten, die sich mit großem Engagement bei Schulaktionstagen, Ferienspielen und unserem Projekt LANDe Platzl sowie mit zahlreichen weiteren Initiativen in den Gemeinden einbringen. Ebenso danke ich den vielen fleißigen Helferinnen, die unsere Veranstaltungen tatkräftig unterstützen. Mit eurem Einsatz leistet ihr einen wertvollen Beitrag für unsere Organisation und zur Bewusstseinsbildung für die heimische Landwirtschaft, ihr gestaltet das Leben im ländlichen Raum dadurch aktiv und nachhaltig mit.

Ein besonderes Highlight war in diesem Jahr unsere erstmalige gemeinsame Veranstaltung mit der Landjugend Mostviertel auf der Schallaburg, unser Most4ler Kirtag. Der große Erfolg und ein neuer Besucherrekord haben eindrucksvoll gezeigt, wie viel wir gemeinsam bewegen können. Auch bei unserer bereits 7. Land Lady Night durften wir uns über einen neuen Besucherrekord freuen – ein schönes Zeichen für das große Interesse und den starken Zusammenhalt in unserer Gemeinschaft.

Wir freuen uns, wenn wir auch im kommenden Jahr wieder euer Interesse an unseren vielfältigen Angeboten wecken können. Schon jetzt wünschen wir euch viel Freude beim Schmökern in unserem Bildungsprogramm, viele bereichernde Begegnungen und interessante Kurse. Vor allem aber freuen wir uns darauf, euch bei unseren Veranstaltungen persönlich wiederzusehen.

Eure Bezirksbäuerin:

LAbg. Silke Dammerer eh & das Team der Bäuerinnen im Bezirk Melk

Kursanmeldungen

Online-Anmeldung:

Die Mitglieder erhalten das Bildungsprogramm und alle Informationen über die zuständige Ortsbäuerin. Die Anmeldung für alle Kurse erfolgt online und ist wie folgt zu finden:

www.baeuerinnen-noe.at/melk unter der Rubrik „Veranstaltungen und Termine“ bzw. unter den jeweils angeführten Link bzw. QR-Code.

Inkasso

erfolgt zeitnah vor der Veranstaltung mittels direkter Zahlungsaufforderung. Teilnehmerinnen erhalten die Zahlungsaufforderung per E-Mail inkl. Info, welcher Teilnehmerbetrag bis wann auf welches Konto zu überweisen ist.

Die Bäuerinnen.

6 Schritte
für eine erfolgreiche Anmeldung!

- 1 Homepage der Bäuerinnen aufrufen
www.baeuerinnen-noe.at
- 2 Gewünschte Bezirksseite auswählen
- 3 "Veranstaltungen und Termine" aufrufen
- 4 Gewünschte Veranstaltung suchen und auswählen
- 5 Anmelden **Wichtig!**
Füllt das Anmeldeblatt mit euren persönlichen Daten vollständig aus!
Keine E-Mail-Adresse? Frage ein Familienmitglied um Hilfe!
- 6 E-Mail Postfach im Auge behalten!

Video-Anleitung dazu:

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 Fehlen von der Veranstaltung behält sich der Bäuerinnenverein die Vorschreibung des gesamten Teilnahmebeitrag als Stornogebühr vor. Die Nominierung und Entsendung einer Ersatzperson ist möglich. Die ursprünglich angemeldete Person bleibt jedoch für den Teilnahmebeitrag haftbar. Ist eine Teilnahme an live durchgeführten digitalen Weiterbildungen aufgrund technischer Probleme nicht möglich, muss dies dem Veranstalter vor Veranstaltungsende nachvollziehbar mitgeteilt werden.

Veranstaltungsabsage

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

Haftung

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

Datenschutz

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

Schulungsunterlagen, Bild- und Tonaufnahmen

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

Bildaufnahmen und Veröffentlichung

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

Ausschluss von Bildungsveranstaltungen

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

Teilnehmende mit besonderen Bedürfnissen

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

Kooperation mit dem LFI NÖ

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

Gerichtsstand

Gerichtsstand ist das sachlich zuständige Gericht in St. Pölten.

www.baeuerinnen-noe.at/agb

Inhaltsverzeichnis

Programm des Vereins „Die Bäuerinnen im Bezirk Melk“	7
Erntefrisch ins Glas – Gemüseverarbeitung in Theorie und Praxis	7
Komm & koch mit der Bäuerin: Regionale Hülsenfrüchte – klein, knackig & ganz viel Power	7
Komm & koch mit der Bäuerin: Männer unter sich! Rindfleisch	8
Webinar: Brennpunkt Bauernhof – Pensionsvorsorge für Bäuerinnen	8
„Afterwork am Bauernhof“ LQB-Vortrag: Gesund durch Krisenzeiten	9
Brandprävention	10
Programm des Vereins „Die Bäuerinnen im Gebiet Melk“	11
Walk & Talk	11
Keramik bemalen – Servierplatte/Keksteller Erwachsene	12
Komm & koch mit der Bäuerin: Strudelfreuden	12
Vorschau: Tag der Bäuerin	13
FKK – Fremde Keks kosten	13
Frauengesundheit in jeder Lebensphase!	14
Das Glück wohnt im Kopf	14
Komm & koch mit der Bäuerin: Fische aus heimischen Gewässern – schnell & kreativ gekocht ..	15
Depression kann jede/n treffen	16
Komm & koch mit der Bäuerin: Lust auf Palatschinken, Waffeln & Co	16
Fit und gesund bis ins hohe Alter	17
Komm & koch mit der Bäuerin: Regionale Hülsenfrüchte - klein, knackig & ganz viel Power	17
Zeit mit uns Bäuerinnen – Bäuerinnennachmittag 50+	18
Sommerliche Dekorationen für Haus & Hof	18
Keramik bemalen – Müslischale Kinderkurs	19
Gartenzauber – Gartenkultur Oberleitner	19



www.baeuerinnen-noc.at/melk



„Die Bäuerinnen im Bezirk Melk“

BLEIBEN WIR IN KONTAKT



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 und vermarkten 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. 8 Personen, max. 15 Personen

Anmeldung: unter www.baeuerinnen-noe.at/melk,
Rubrik Veranstaltungen und Termine, via Link:
www.baeuerinnen-noe.at/nr/3-0096241

Anmeldeschluss: 08.10.2026

Kursnummer: 3-0096241

Datum: Fr, 16.10.2026

13.00 – 19.00 Uhr

Kursort:

BBK Melk

Abt-Karl-Str. 19, 3390 Melk



Referent:in:

Cordula Klaffner



Kosten:

25 Euro Teilnahmebeitrag

Kursverantwortlich:

BBK Bildungssekretärin,
Tel.: 05 0259 41103



Komm & koch mit der Bäuerin:

Regionale Hülsenfrüchte – klein, knackig & ganz viel Power

Zielgruppe: Alle, die gerne kochen!

Kursinhalt:

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

Mitzubringen:

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

Anzahl: mind. 12 Personen, max. 16 Personen

Anmeldung: unter www.baeuerinnen-noe.at/melk,
Rubrik Veranstaltungen und Termine, via Link:
www.baeuerinnen-noe.at/nr/3-0095770

Anmeldeschluss: 12.11.2026



Kursnummer: 3-0095770

Datum: Fr, 20.11.2026

09.00 – 13.00 Uhr

Kursort:

BBK Melk

Abt-Karl-Str. 19, 3390 Melk



Referent:in: Katrin Samadinger

Kosten:

35 Euro Teilnahmebeitrag Kochkurs

Kursverantwortlich:

Katrin Samadinger,
Tel.: 0650/5633827



Komm & koch mit der Bäuerin: Männer unter sich! Rindfleisch

Zielgruppe:

Alle Männer, die gerne kochen!



Kursinhalt:

Heute kochen die Männer und überraschen ihre Liebsten.
Das geniale Geschenk zum Valentinstag.
Ein lustiger Abend mit lehrreichem Kochvergnügen.
Köstliche und raffinierte Gerichte unter der fachkundigen Anleitung, die sicher gelingen.
Von der raffinierten Vorspeise, zum perfekten Steak, bis hin zum unwiderstehlichen Dessert.
Mit anschließendem gemeinsamen, gemütlichen Essen mit deiner Liebsten.

Mitzubringen:

- Kochschürze (wenn vorhanden)
- Die Lebensmittelkosten von ca.36 Euro/Paar werden vor Ort bar einkassiert (Bei Nichterscheinen werden die Lebensmittelkosten per Erlagschein nachverrechnet)

Anzahl: mind. 12 Personen, max. 15 Personen

Anmeldung: unter www.baeuerinnen-noe.at/melk,
Rubrik Veranstaltungen und Termine, via Link:
www.baeuerinnen-noe.at/nr/3-0096256

Anmeldeschluss: 04.02.2027

Kursnummer: 3-0096256

Datum: Sa, 13.02.2027

18.00 – 22.00 Uhr

Kursort:

BBK Melk
Abt-Karl-Straße 19
3390 Melk

Referent:in:

Christa Eppensteiner



Kosten:

35 Euro Teilnahmebeitrag Kochkurs

Kursverantwortlich:

BBK Bildungssekretärin,
Tel.: 05 0259 41103



Webinar: Brennpunkt Bauernhof – Pensionsvorsorge für Bäuerinnen

Zielgruppe:

Bäuerinnen, die Interesse an ihrer finanziellen Vorsorge für die Pension haben.

Kursinhalt:

Anhand von Praxis-Beispielen werden:

- Unklarheiten beseitigt - z.B. wie die gesetzliche Pensionsregelung für Bäuerinnen funktioniert
- Interessante Situationen erörtert - z.B. warum Frauen oft stärker von der Pensionslücke und Altersarmut betroffen sind und welche Faktoren am Hof dazu beitragen.
- Wissenswertes besprochen - z.B. wie Pensionssplitting funktioniert und in welchen Fällen es für Familien eine Entlastung bringen kann und wie auch eine passende Pensionsversicherung Bäuerinnen vor finanziellen Lücken schützen und langfristige Sicherheit schaffen kann

Anmeldung:

unter www.baeuerinnen-noe.at/melk,
Rubrik Veranstaltungen und Termine, via Link:
www.baeuerinnen-noe.at/nr/3-0096759

Anmeldeschluss: 11.02.2027

Kursnummer: 3-0096759

Datum: Mo, 15.02.2027

19.30 – 21.00 Uhr

Kursort:

zu Hause am PC



Referent:in:

Daniela Aigelsreiter MA

Kosten:

kostenlos

Kursverantwortlich:

BBK Bildungssekretärin,
Tel.: 05 0259 41103

Anzahl: mind. 12 Personen,
max. 100 Personen



„Afterwork am Bauernhof“ LQB-Vortrag: Gesund durch Krisenzeiten Krise? Kann passieren. Was uns stark macht, wenn's schwierig wird!

Zielgruppe:

Bäuerinnen und Bauern aus dem Bezirk Melk. Ob einzeln oder als Paar, Hofübergeber:innen, Hofübernehmer:innen, interessierte Personen im ländlichen Raum und speziell für alle die am Hof viel stemmen!

Kursinhalt:

Herausfordernde Lebensphasen, Veränderungen am Hof oder persönliche Schicksalsschläge können uns ganz schön aus der Bahn werfen. Eine Krise lässt sich nicht immer verhindern, aber wir können lernen, sie aktiv mitzugestalten und gestärkt daraus hervorzugehen.

In diesem LQB-Vortrag werfen wir einen Blick darauf, was hilft, wenn plötzlich nichts mehr so läuft wie geplant und wie wir aktiv gegensteuern können, um auch in turbulenten Zeiten den Boden unter den Füßen zu behalten.

Ein Abend mit Impulsen, neuen Perspektiven und praktischen Gedanken für mehr Stärke, Zuversicht und Krisenfestigkeit im Alltag.

Anzahl:

mind. 25 Personen, max. 100 Personen

Anmeldung:

unter www.baeuerinnen-noe.at/melk,
Rubrik Veranstaltungen und Termine, via Link:
www.baeuerinnen-noe.at/nr/3-0096664

Anmeldeschluss: 18.02.2027

Kursnummer: 3-0096664

Datum: Fr, 26.02.2027

19.30 – 21.00 Uhr

Kursort:

Gasthaus Gramel, GmbH
Anton Schlecker Straße 1
3380 Pöchlarn

Referent:in:

Mag. Christine Hackl, MSc

Kosten:

27 Euro Teilnahmebeitrag gefördert
65 Euro Teilnahmebeitrag ungef.

Kursverantwortlich:

BBK Bildungssekretärin,
Tel.: 05 0259 41103



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

BRANDPRÄVENTION

Brände zählen zu den größten Risiken auf landwirtschaftlichen Betrieben. Umso wichtiger sind wirksame Vorsorgemaßnahmen, der richtige Versicherungsschutz und eine gute Vorbereitung auf den Ernstfall. Bei dieser Veranstaltung erhalten Sie praxisnahe Informationen zu Brandprävention, den häufigsten Risikofaktoren am Hof, zur Tierrettung im Einsatzfall sowie zu Unterstützungsangeboten von Kammer und Land nach einem Schadensereignis.

Mittwoch, 18. November 2026, 19.30 - 21.30 Uhr
GH Birgl, Inning 34, 3383 Hürm

THEMEN

Brandpräventions- & Versicherungs-Tipps

Risikolöcher im Überblick – welche Risiken können durch eine passende Versicherung abgedeckt werden?

Referent:in: Niederösterreichische Versicherung

Praxisbeispiele der Risikofaktoren

Klassische Risikofaktoren am landwirtschaftlichen Betrieb, anschaulich mit Fotos präsentiert. Ergänzend: Fakten & Zahlen zu den häufigsten Brandursachen.

Referent:in: NÖ Landesstelle für Brandverhütung

Tierrettung in der Praxis

Was können die Bäuerinnen und Bauern unmittelbar zur Tierrettung beitragen?
Was muss man bei der Rettung von Rindern, Schweinen, Geflügel besonders beachten?
Welche Vorkehrungen müssen am Hof vorab getroffen werden, damit die Feuerwehr im Einsatzfalloptimal arbeiten kann?

Referent:in: NÖ Landesfeuerwehrverband

Unterstützung in der Krise

Welche Unterstützung wird im Schadensfall angeboten?
Wo und wie helfen Kammer und Land?

Referent:in: BBK Sekretär:in, LK Hof.Leben Beratungsteam



Anmeldung unter:

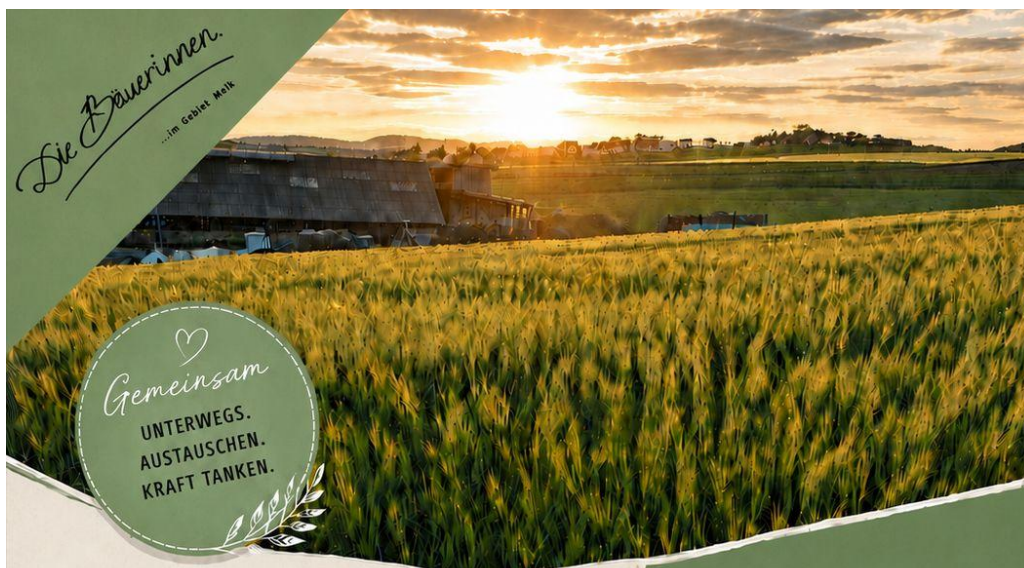


Die Bäuerinnen.

... im Gebiet Melk



Ländliches
Fortbildungs
Institut **LFI**



Die Bäuerinnen.
... im Gebiet Melk

Gemeinsam
UNTERWEGS.
AUSTAUSCHEN.
KRAFT TANKEN.

WALK & TALK WALKINGTREFF

JEDEN ZWEITEN MITTWOCH
IM MONAT

ABMARSCH 8.30 UHR

*Bewegung tut gut.
Austausch noch besser.*

 Wir gehen gemeinsam
ein Stück, kommen ins
Gespräch und genießen
die Natur.

 **KONTAKT:**
DANIELA GRATZ
0664 8981302

Wir freuen uns auf dich. ♥

TERMINE: ♥

-  **15. OKTOBER 2026**
DORFSTADL SCHOLLACH,
SMOVEY RINGE ZUM PROBIEREN
MIT HRN. LUKSE SVS
**ACHTUNG AUSNAHMSWEISE
DONNERSTAG!**
-  **11. NOVEMBER 2026**
IN LEIBEN
-  **9. DEZEMBER 2026**
IN ZELKING
-  **13. JÄNNER 2027**
IN PIELACH
-  **10. FEBRUAR 2027**
IN ANZENDORF
-  **10. MÄRZ 2027**
IN LEIBEN,
SMOVEY RINGE ZUM AUSPROBIEREN

Sei dabei! ♥

Anmeldung zu folgenden Terminen erforderlich:

Termin: Donnerstag, 15.10.2026

mit Hubert Lukse im Dorfstadl Schollach

Link: www.baeuerinnen-noe.at/nr/3-0097588

Termin: Mittwoch, 10.03.2027

mit Christina Gradwohl, Weinzierl 19, 3652 Leiben

Link: www.baeuerinnen-noe.at/nr/3-0097589



Keramik bemalen – Servierplatte/Keksteller Erwachsene

Zielgruppe: Alle die gerne Keramik bemalen.

Kursinhalt:

Gestalte eine Servierplatte, die sich auch wunderbar als Keksteller eignet, ganz individuell mit Farben, Mustern und verschiedenen Gestaltungstechniken.

Zu Beginn erklärt und zeigt uns Sabine vom TESANA Töpferstudio die beliebtesten Techniken und Tipps. Ob als liebevolles Geschenk oder als individuelles Lieblingsstück für dein Zuhause - mit Farben, Mustern und verschiedenen Verziertechniken entstehen einzigartige Unikate.

Nach dem Kurs werden alle Stücke transparent glasiert und gebrannt. Nach etwa zwei Wochen werden die fertigen Stücke an eine Adresse in Melk oder in der näheren Umgebung geliefert. Die Verteilung an die einzelnen Teilnehmerinnen erfolgt durch die Organisatoren.

Weitere Keramikrohlinge können vor Ort erworben werden (zwischen 12 und 25 Euro).

Anzahl: mind. 8 Personen, max. 14 Personen

Anmeldung: unter www.baeuerinnen-noe.at/melk,
Rubrik Veranstaltungen und Termine,
via Link: www.baeuerinnen-noe.at/nr/3-0096879

Anmeldeschluss: 8.10.2026

Kursnummer: 3-0096879

Datum: Do, 15.10.2026
18.00 – 20.30 Uhr

Kursort:

BBK Melk
Abt-Karl-Straße 19
3390 Melk

Referent:in: Sabine Schmidt

Kosten:

58 Euro Teilnahmebeitrag
inkl. Servierplatte/Keksteller, Farben,
Glasur, Brennen

Kursverantwortlich:

Daniela Gratz,
Tel.: 0664/8981302



Komm & koch mit der Bäuerin: Strudelfreuden



Zielgruppe: Alle, die gerne kochen!

Kursinhalt:

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

Mitzubringen:

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

Anzahl: mind. 12 Personen, max. 16 Personen

Anmeldung: unter www.baeuerinnen-noe.at/melk,
Rubrik Veranstaltungen und Termine,
via Link: www.baeuerinnen-noe.at/nr/3-0096130

Anmeldeschluss: 09.10.2026



Kursnummer: 3-0096130

Datum: Sa, 17.10.2026
09.00 – 13.00 Uhr

Kursort:

BBK Melk
Abt-Karl-Straße 19
3390 Melk



Referent:in:

Katrin Samadinger



Kosten:

35 Euro Teilnahmebeitrag

Die anfallenden
Lebensmittelkosten werden
beim Kurstag bar einkassiert.

Kursverantwortlich:

Katrin Samadinger,
Tel.: 0650/5633827

Vorschau: Tag der Bäuerin



Zielgruppe:

Bäuerinnen, Jungbäuerinnen sowie alle Interessierten

SAFE THE DATE! – ZEIT MIT UNS BÄUERINNEN

- Eintreffen ab 07.15 Uhr möglich
- Wir starten ab 7.30 Uhr mit einem hervorragenden Frühstücksbuffet in den Tag und lassen es uns gut gehen
- Offizielles Programm ab 09.15 Uhr
- Um 10.15 Uhr freuen wir uns auf unsere Keynote:
Michaela Sandmayr – Kommunikation die Landwirtschaft bewegt
- Abschließend folgt unsere Bäuerinnen Modenschau

Einladung folgt zeitgerecht.



Kursnummer: 3-0097600

Datum: Fr, 06.11.2026
07.15 – 13.00 Uhr

Kursort:

Gasthof Hirschenwirt
Nödling 6, 3392 Nödling

Referent:in:

Michaela Sandmayr, BSc

Unkostenbeitrag:

fürs Buffet 14 Euro
wird vor Ort in bar einkassiert.

Kursverantwortlich:

Bettina Schuster,
Tel.: 0664/88705564

Mit Unterstützung von Bund, Land und Europäischer Union

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


Gemeinsame Agrarpolitik Österreich



Kofinanziert von der
Europäischen Union

FKK – Fremde Keks kosten

Zielgruppe:

Alle Interessierten

Kursinhalt:

Komm vorbei und starte mit uns in die Vorweihnachtszeit.

Mitzubringen:

Mitzunehmen ist 1 Kekssorte und das dazugehörige Rezept
(vervielfältigt - ca. 30x oder du schickst uns vorab das Rezept und wir kopieren es)

Anmeldung: unter www.baeuerinnen-noe.at/melk,
Rubrik Veranstaltungen und Termine,
via Link: www.baeuerinnen-noe.at/nr/3-0097593

Anmeldeschluss: 02.11.2026



Kursnummer: 3-0097593

Datum: Di, 10.11.2026
19.00 – 21.00 Uhr

Kursort:

GH Jäger
Anzendorf 18
3382 Loosdorf

Kosten: kostenlos

Kursverantwortlich:

Bettina Schuster,
Tel.: 0664/88705564

Frauengesundheit in jeder Lebensphase!

Zielgruppe:

Frauen in jeder Lebensphase

Kursinhalt:

Vom jungen Mädchen bis zu den Wechseljahren hinaus.
Ein Einblick in die Welt der weiblichen Hormone und ihren Einfluss auf Gesundheit und Wohlbefinden.

Anzahl:

mind. 10 Personen, max. 20 Personen

Anmeldung: unter www.baeuerinnen-noe.at/melk,
Rubrik Veranstaltungen und Termine,
via Link: www.baeuerinnen-noe.at/nr/3-0096872

Anmeldeschluss: 11.11.2026



Kursnummer: 3-0096872

Datum: Di, 17.11.2026
18.30 – 21.00 Uhr

Kursort:

BBK Melk,
Abt-Karl-Straße 19
3390 Melk

Referent:in:

Michaela Wiesenhofer

Kosten:

14 Euro Teilnahmebeitrag
Wird vor Ort in bar einkassiert.

Kursverantwortlich:

Agnes Asch
Tel.: 0664/2059338

Das Glück wohnt im Kopf

Zielgruppe:

Frauen in jeder Lebensphase

Kursinhalt:

Erfahre, wie du dich selbst manipulierst und mit einfachen
Möglichkeiten die Gedanken verändern kannst umso, glücklicher zu
sein – denn das Glück wohnt im Kopf.

Anzahl:

mind. 10 Personen, max. 20 Personen

Anmeldung: unter www.baeuerinnen-noe.at/melk,
Rubrik Veranstaltungen und Termine,
via Link: www.baeuerinnen-noe.at/nr/3-0097759

Anmeldeschluss: 20.11.2026



Kursnummer: 3-0097759

Datum: Mi, 25.11.2026
18.30 – 21.00 Uhr

Kursort:

BBK Melk
Abt-Karl-Straße 19
3390 Melk

Referent:in:

Michaela Wiesenhofer

Kosten:

14 Euro Teilnahmebeitrag
Wird vor Ort in bar einkassiert

Kursverantwortlich:

Agnes Asch
Tel.: 0664/2059338

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

Zielgruppe: Alle, die gerne kochen!

Kursinhalt:

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

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

Mitzubringen:

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

Anzahl:

mind. 12 Personen, max. 16 Personen

Anmeldung: unter www.baeuerinnen-noe.at/melk,
Rubrik Veranstaltungen und Termine,
via Link: www.baeuerinnen-noe.at/nr/3-0096127



Anmeldeschluss: 4.12.2026

Kursnummer: 3-0096127

Datum: Fr, 11.12.2026

14.00 – 18.00 Uhr

Kursort:

BBK Melk
Abt-Karl-Straße 19
3390 Melk

Referent:in:

Katrin Samadinger

SEMINAR
BÄUER
INNEN

Kosten:

35 Euro Teilnahmebeitrag

Die anfallenden Lebensmittelkosten werden beim Kurstag bar einkassiert.

Kursverantwortlich:

Katrin Samadinger,
Tel.: 0650/5633827



Depression kann jede/n treffen

Zielgruppe:

Alle, die an psychischer Gesundheit interessiert sind, mehr über psychische Erkrankungen erfahren möchten und über mögliche Unterstützungsangebote mehr wissen wollen.

Kursinhalt:

- Information und Aufklärung zum Thema Depression und dem Umgang damit
- Entstigmatisierung und mehr Bewusstsein für das Thema und für Betroffene
- Information, Vernetzung und Unterstützung für Betroffene und Angehörige
- Prävention und Stärkung der psychischen Gesundheit

Anmeldung erwünscht. Kurzzentschlossene sind auch gern so zum Vortrag herzlich Willkommen.

Anzahl: mind. 12 Personen, max. 60 Personen

Anmeldung: unter www.baeuerinnen-noe.at/melk,
Rubrik Veranstaltungen und Termine,
via Link: www.baeuerinnen-noe.at/nr/3-0097590

Anmeldeschluss: 08.10.2026



Kursnummer: 3-0097590

Datum: Fr, 15.01.2027

08.30 – 10.00 Uhr

Kursort:

GH Jäger
Anzendorf 18
3382 Loosdorf



Referent:in: Caritas St. Pölten

Kosten: kostenlos

Kursverantwortlich:

Bettina Schuster,
Tel.: 0664/88705564



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

Zielgruppe: Alle, die gerne kochen

Kursinhalt:

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

Mitzubringen:

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

Anzahl: mind. 12 Personen, max. 16 Personen

Anmeldung: unter www.baeuerinnen-noe.at/melk,
Rubrik Veranstaltungen und Termine,
via Link: www.baeuerinnen-noe.at/nr/3-0096120

Anmeldeschluss: 15.01.2027



Kursnummer: 3-0096120

Datum: Fr, 22.01.2027

14.00 – 18.00 Uhr



Kursort:

BBK Melk
Abt-Karl-Straße 19
3390 Melk

Referent:in:

Katrin Samadinger



Kosten:

35 Euro Teilnahmebeitrag

Die anfallenden Lebensmittelkosten werden beim Kurstag bar einkassiert.

Kursverantwortlich:

Katrin Samadinger,
Tel.: 0650/5633827



Fit und gesund bis ins hohe Alter

Zielgruppe:

Frauen in jeder Lebensphase

Kursinhalt:

Erfahre, welche Faktoren in deiner Gesundheit eine wichtige Rolle spielen. Welcher Faktor dabei deine Durchblutung spielt, sehen wir uns bei einer Durchblutungsanalyse an.

Mitzubringen:

Gemütliches, lockeres Gewand

Anzahl:

mind. 5 Personen, max. 20 Personen

Anmeldung: unter www.baeuerinnen-noe.at/melk,

Rubrik Veranstaltungen und Termine,

via Link: www.baeuerinnen-noe.at/nr/3-0097760

Anmeldeschluss: 20.01.2027



Kursnummer: 3-0097760

Datum: Di, 26.01.2027

18.30 – 21.00 Uhr

Kursort:

BBK Melk

Abt-Karl-Straße 19

3390 Melk

Referent:in:

Agnes Asch

Kosten:

5 Euro Teilnahmebeitrag

Betrag wird vor Ort einkassiert

Kursverantwortlich:

Agnes Asch,

Tel. 0664/2059338

Komm & koch mit der Bäuerin:

Regionale Hülsenfrüchte - klein, knackig & ganz viel Power

**Zielgruppe:**

Alle, die gerne kochen!

Kursinhalt:

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

Mitzubringen:

- Kochschürze (wenn vorhanden)

- Die Lebensmittelkosten von ca. 16 Euro werden vor Ort einkassiert

(Achtung: Bei Nichterscheinen werden die Lebensmittelkosten per Erlagschein nachverrechnet)

Anzahl: mind. 12 Personen, max. 16 Personen

Anmeldung: unter www.baeuerinnen-noe.at/melk,

Rubrik Veranstaltungen und Termine,

via Link: www.baeuerinnen-noe.at/nr/3-0096115

Anmeldeschluss: 22.01.2027



Kursnummer: 3-0096115

Datum: Fr, 29.01.2027

14.00 – 18.00 Uhr

Kursort:

BBK Melk

Abt-Karl-Straße 19

3390 Melk

**Referent:in:**

Katrin Samadinger

**Kosten:**

35 Euro Teilnahmebeitrag

Die anfallenden Lebensmittelkosten werden beim Kurstag bar einkassiert.

Kursverantwortlich:

Katrin Samadinger,

Tel.: 0650/5633827

Zeit mit uns Bäuerinnen – Bäuerinnennachmittag 50+



Zielgruppe: Alle Interessierten

Kursinhalt:

Eröffnung und Begrüßung durch Gebietsbäuerin Bettina Schuster

„Alles geregelt – selbstbestimmt für den Ernstfall vorsorgen“,
Informationen zu Vorsorgevollmacht, Patientenverfügung und
Testament vom Experten Dr. Hofmann, öffentlicher Notar

Gemütlicher Ausklang

Die Bäuerinnen im Gebiet Melk laden alle Interessierten zu diesem
Nachmittag herzlich ein.

Nehmen Sie Ihre Freunde zu dieser Veranstaltung mit.

Kursnummer: 3-0096883

Datum: Fr, 05.03.2027

14.00 Uhr

Kursort:

Gasthaus Gramel, GmbH
Anton Schlecker Straße 1
3380 Pöchlarn

Referent:in:

Dr. Robert Hofmann, Notariat Melk

Kosten: kostenlos

Kursverantwortlich:

Andrea Hohenegg,
Tel.: 0676/3009684

Sommerliche Dekorationen für Haus & Hof

Zielgruppe:

Alle Interessierte und kreative Menschen.

Kursinhalt:

Ein kreativer Nachmittag voller Freude am Gestalten, damit es zu
Hause auch zwischen Ostern und Weihnachten liebevoll dekoriert
ist.

Mitzubringen:

Baumschere, Schere, Drahtschere, Messer, Heißklebepistole
(wenn vorhanden), Gefäße, Naturmaterialien, ...

Anzahl: mind. 11 Personen, max. 20 Personen

Anmeldung: unter www.baeuerinnen-noe.at/melk,
Rubrik Veranstaltungen und Termine,
via Link: www.baeuerinnen-noe.at/nr/3-0096873

Anmeldeschluss: 31.03.2027



Kursnummer: 3-0096873

Datum: Fr, 16.04.2027

16.00 – 19.00 Uhr

Kursort:

Fam. Koller
Anzendorf 50
3382 Schollach

Referent:in:

Petra Honauer

Kosten:

45 Euro Teilnahmebeitrag

Kursverantwortlich:

Christa Koller
Tel.: 0676/7605240

Keramik bemalen – Müslischale Kinderkurs

Zielgruppe: 8 bis 14 Jährige

Kursinhalt:

Keramik bemalen - Kinderkurs
Gestalte deine eigene Müslischale und mache sie mit bunten Farben, fröhlichen Mustern und kreativen Motiven zu einem ganz besonderen Einzelstück. Ob als neue Lieblingsschale für das Frühstück oder als liebevolles Geschenk zum Muttertag - nach dem Glasieren und Brennen entsteht ein einzigartiges Unikat. Zu Beginn zeigt Sabine vom TESANA Töpferstudio einfache Mal- und Gestaltungstechniken und gibt viele hilfreiche Tipps. Danach kannst du deiner Fantasie freien Lauf lassen und deine Schale ganz nach deinen eigenen Ideen gestalten. Nach dem Kurs werden alle Stücke transparent glasiert und gebrannt. Nach etwa zwei Wochen werden die fertigen Stücke an eine Adresse in Melk oder in der näheren Umgebung geliefert. Die Verteilung erfolgt durch die Organisatoren.

Jeder weitere Rohling - Tasse mit Henkel (15 Euro), Becher (12 Euro), kleine Schale (15 Euro) - kann dazu erworben werden. Bei der Anmeldung bitte angeben, wie viele bzw. welche Keramikstücke das Kind bemalen darf.

Anzahl: mind. 6 Personen, max. 8 Personen

Anmeldung: unter www.baeuerinnen-noe.at/melk,
Rubrik Veranstaltungen und Termine,
via Link: www.baeuerinnen-noe.at/nr/3-0096875
Anmeldeschluss: 14.04.2027



Kursnummer: 3-0096875

Datum: Mi, 21.04.2027

15.00 – 17.00 Uhr

Kursort:

BBK Melk
Abt-Karl-Straße 19
3390 Melk

Referent:in:

Sabine Schmidt

Kosten:

46 Euro Teilnahmebeitrag pro Kind inkl.
1 Müslischale, Farben, Glasur, Brennen

Kursverantwortlich:

Daniela Gratz,
Tel.: 0664/8981302

Gartenzauber – Gartenkultur Oberleitner

Zielgruppe:

Alle Interessierten

Kursinhalt:

- Führung im eindrucksvollen Schaugarten
- gemütlicher Ausklang bei Kaffee + Kuchen
- Einkaufsmöglichkeit

Anzahl:

mind. 12 Personen, max. 25 Personen

Anmeldung: unter www.baeuerinnen-noe.at/melk,
Rubrik Veranstaltungen und Termine,
via Link: www.baeuerinnen-noe.at/nr/3-0096884
Anmeldeschluss: 30.04.2027



Kursnummer: 3-0096884

Datum: Fr, 14.05.2027

14.00 – 16.00 Uhr

Kursort:

Oberleitner Gartenkultur
Hauptstraße 31
3380 Pöchlarn

Referent:in:

Oberleitner Gartenkultur

Kosten:

18 Euro Teilnahmebeitrag

Kursverantwortlich:

Andrea Hohenegg,
Tel.: 0676/3009684