Die Bäuerinnen. ... im Gebiet Persenbeug

Ländliches Fortbildungs Institut LFI

Landwirtschaftskammer Niederösterreich

ZVR-Nr.: 121384591

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



Hinweise zu Fotos von Veranstaltungen:

Wird im Rahmen von Seminaren oder sonstigen Veranstaltungen des LFIs 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.



Allgemeine Geschäftsbedingungen für Die Bäuerinnen NÖ und deren Mitgliedsvereine

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Gerichtsstand
Gerichtsstand ist das sachlich zuständige Gericht in St. Pölten.

www.baeuerinnen-noe.at/agb

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 Persenbeug“ 11
Nähen für Anfänger – Mit der Nackenkatze kreativ in die Welt des Nähens einsteigen! 11
Komm & koch mit der Bäuerin: Phantasievolle Desserts 12
Depression kann jede/n treffen 12
Komm & koch mit der Bäuerin: Mund.Werk–Fingerfood & kleine Köstlichkeiten für jeden Anlass 13
Komm & koch mit der Bäuerin: Fische aus heimischen Gewässern – schnell & kreativ gekocht . 14
Komm & koch mit der Bäuerin: Kulinarische Mitbringsel 15
Komm & koch mit der Bäuerin: Nudelspaß für Kids 16
Komm & koch mit der Bäuerin: Regionale Hülsenfrüchte – klein, knackig & ganz viel Power 17
Vorschau: Tag der Bäuerin 17
Pflanzenkraft neu erleben 18
Komm & koch mit der Bäuerin: Joghurt, Topfen & Co – einfach selbstgemacht 18
Nützling – Fleißige Helfer im Garten 19
Gärten klimafit machen 19
Komm & koch mit der Bäuerin: Joghurt, Topfen & Co – einfach selbstgemacht 20
Loop binden mit Trockenblumen für das ganze Jahr 20
Komm & koch mit der Bäuerin: Strudelfreuden 21
Komm & koch mit der Bäuerin: Fische aus heimischen Gewässern – schnell & kreativ gekocht . 22
Hausgartl IV – Das Nutzgartenjahr speziell mit Kräuterwissen 22

www.baeuerinnen-noe.at/melk „Die Bäuerinnen im Bezirk Melk“



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

Ländliches Fortbildungs Institut LFI

Lebensqualität Bauernhof

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

NV

Landwirtschaftskammer Niederösterreich

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
Risikolöscher 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:

NÖ Bauernbund

Die Bäuerinnen ... im Gebiet Melk

Ländliches Fortbildungs Institut LFI

Foto: NOVIK my stock/adobe.stock.com

Veranstalter: Landwirtschaftskammer Niederösterreich, Wiener Straße 64, 3100 St. Pölten

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

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

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

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

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

Mitzubringen:
Gut funktionierende Nähmaschine!

Anzahl: mind. 7 Personen, max. 10 Personen

Anmeldung: unter www.baeuerinnen-noe.at/melk, Rubrik Veranstaltungen und Termine
via Link: www.baeuerinnen-noe.at/nr/3-0096729
Anmeldeschluss: 24.09.2026

Kursnummer: 3-0096729
Datum: Fr, 02.10.2026
14.00 – 19.00 Uhr

Kursort:
Gemeindezentrum Hofamt Priel
Dorfplatz 1
3681 Hofamt Priel

Referent:in:
Ing. Gabriele Roitner-Blamauer BEd.

Kosten:
20 Euro Teilnahmebeitrag,
exkl. Materialkosten
Bezahlung vor Ort am Kurstag

Kursverantwortlich:
Susann Wagner,
Tel.: 0699/19011238

Komm & koch mit der Bäuerin: Phantasievolle Desserts

Zielgruppe: Alle, die gerne kochen!

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

Mitzubringen:
- Kochschürze (wenn vorhanden)
- Die Lebensmittelkosten von ca. 16 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/3-0096044
Anmeldeschluss: 10.10.2026

Kursnummer: 3-0096044
Datum: Sa, 17.10.2026
08.30 – 12.30 Uhr

Kursort:
NMS Yspertal
Schulstraße 11
3683 Yspertal

Referent:in:
Christa Eppensteiner

Kosten:
35 Euro Teilnahmebeitrag

5 Euro Küchenbenützungsgebühr wird vor Ort einkassiert (für Mitglieder des Vereins "Die Bäuerinnen im Gebiet Persenbeug" wird dieser übernommen).
Die anfallenden Lebensmittelkosten werden beim Kurstag bar einkassiert.

Kursverantwortlich:
Simone Kernstock,
Tel.: 0676/5205102

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. Kurzentschlossene sind auch gern am Vortragsabend 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/3-0096723
Anmeldeschluss: 28.10.2026

Kursnummer: 3-0096723
Datum: Mi, 04.11.2026
19.00 – 21.00 Uhr

Kursort:
Gemeindezentrum Hofamt Priel
Dorfplatz 1
3681 Hofamt Priel

Referent:in: Caritas St. Pölten

Kosten:
5 Euro Teilnahmebeitrag
Wird vor Ort in bar einkassiert.

Kursverantwortlich:
Regina Elser,
Tel.: 0676/7249210

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)
- 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/3-0096049
Anmeldeschluss: 30.10.2026

Kursnummer: 3-0096049
Datum: Sa, 07.11.2026
08.30 – 12.30 Uhr

Kursort:
NMS Yspertal
Schulstraße 11
3683 Yspertal

Referent:in:
Christa Eppensteiner

Kosten:
35 Euro Teilnahmebeitrag

5 Euro Küchenbenützungsgebühr wird vor Ort einkassiert (für Mitglieder des Vereins "Die Bäuerinnen im Gebiet Persenbeug" wird dieser übernommen).
Die anfallenden Lebensmittelkosten werden beim Kurstag bar einkassiert.

Kursverantwortlich:
Simone Kernstock,
Tel.: 0676/5205102

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/3-0096027
Anmeldeschluss: 19.11.2026

Kursnummer: 3-0096027
Datum: Do, 26.11.2026
18.30 – 22.30 Uhr

Kursort:
Volksschule Nöchling
Nöchling 18
3691 Nöchling

Referent:in:
Katrin Samadinger

Kosten:
35 Euro Teilnahmebeitrag

Die anfallenden Lebensmittelkosten werden beim Kurstag bar einkassiert.

Kursverantwortlich:
Margit Strasser,
Tel. 0676/9714037

Komm & koch mit der Bäuerin: Kulinarische Mitbringsel

Zielgruppe: Alle, die gerne kochen!

Kursinhalt:
Kräutersalz, das „Glück ins neue Haus bringt“. Schokolikör, der Weihnachten oder einem besonderen Anlass die Süße gibt. Marillensenf oder ein köstliches Chutney, das einem „Dankeschön“ die köstliche Würze verleiht: Selbstgefertigte kulinarische Mitbringsel lassen daneben jedes Präsent „von der Stange“ verblassen. Holen Sie sich in diesem Kochseminar von der Seminarbäuerin Ideen, die Ihrer „Kreativität Flügel“ und Ihren kleinen Geschenken das „besondere Etwas“ verleihen!

Mitzubringen:
- Kochschürze (wenn vorhanden)
- Die Lebensmittel- und Materialkosten von ca. 25 Euro werden vor Ort einkassiert (Achtung: Bei Nichterscheinen werden die Kosten 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/3-0096021
Anmeldeschluss: 21.11.2026

Kursnummer: 3-0096021
Datum: Sa, 28.11.2026
08.30 – 12.30 Uhr

Kursort:
NMS Yspertal
Schulstraße 11
3683 Yspertal

Referent:in:
Christa Eppensteiner

Kosten:
35 Euro Teilnahmebeitrag

5 Euro Küchenbenützungsgebühr wird vor Ort einkassiert (für Mitglieder des Vereins "Die Bäuerinnen im Gebiet Persenbeug" wird dieser übernommen).
Die anfallenden Lebensmittel- und Materialkosten werden beim Kurstag bar einkassiert.

Kursverantwortlich:
Simone Kernstock,
Tel.: 0676/5205102

Komm & koch mit der Bäuerin: Nudelspaß für Kids

Zielgruppe: Alle Kinder, die gerne kochen von 7 bis 11 Jahren.

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

Anzahl: mind. 8 Personen, max. 12 Personen

Anmeldung:
unter www.baeuerinnen-noe.at/melk,
Rubrik Veranstaltungen und Termine
via Link: www.baeuerinnen-noe.at/nr/3-0096015
Anmeldeschluss: 05.12.2026

Kursnummer: 3-0096015
Datum: Sa, 12.12.2026
10.00 – 12.30 Uhr

Kursort:
NÖMS Persenbeug-Gottsdorf
Schulstraße 32
3680 Persenbeug-Gottsdorf

Referent:in:
Christa Eppensteiner,
Silvia Zulehner

Kosten:
30 Euro Teilnahmebeitrag

Küchenbenützungsgebühr übernimmt der Bäuerinnenverein. Die anfallenden Lebensmittelkosten werden beim Kurstag bar einkassiert.

Kursverantwortlich:
Elser Regina,
Tel.: 0676/7249210

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/3-0096034
Anmeldeschluss: 07.01.2027

Kursnummer: 3-0096034
Datum: Sa, 16.01.2027
08.30 – 12.30 Uhr

Kursort:
NMS Yspertal
Schulstraße 11
3683 Yspertal

Referent:in:
Katrin Samadinger

Kosten:
35 Euro Teilnahmebeitrag

5 Euro Küchenbenützungsgebühr wird vor Ort einkassiert (für Mitglieder des Vereins "Im Gebiet Persenbeug" wird dieser übernommen).

Kursverantwortlich:
Kerstin Reutner,
Tel.: 0676/9193770

Vorschau: Tag der Bäuerin

Zielgruppe:
Bäuerinnen und Bauern sowie interessierte Personen

Kursinhalt:
8.30 Hl. Messe in Maria Taferl

LQB-Vortrag: Humor und Lachen: Wellness für die Seele-Elisabeth Rennhofer, Dipl. Lebens- und Sozialberaterin
Lachen setzt "Glückshormone" frei, die unsere Stimmung heben und uns helfen, Herausforderungen positiv zu meistern. Zudem stärkt Humor soziale Bindungen und fördert Resilienz. In unserer stressigen Welt sollten wir bewusst Zeit zum Lachen nehmen – es schafft Verbindung und tut gut. Also lachen wir – die beste Wellnessoase!

Einladung folgt zeitgerecht.

Kursnummer: 3-0096991
Datum: Di, 19.01.2027
08.30 – 12.30 Uhr

Kursort:
Hotel Restaurant Rose
Maria Taferl 20
3672 Maria Taferl

Referent:in:
Elisabeth Rennhofer,
Dipl. Lebens- und Sozialberaterin

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

Pflanzenkraft neu erleben

Zielgruppe: Alle Interessierten, die ihr Wissen über Knospenauszüge und Destillate erweitern möchten.

Kursinhalt:
Entdecke die Wirkungsweise der Gemmo Mazerate und Hydrolate.

Anmeldung erwünscht. Kurzentschlossene sind auch gern am Vortragsabend herzlich Willkommen.

Anzahl: mind. 12 Personen, max. 100 Personen

Anmeldung:
unter www.baeuerinnen-noe.at/melk,
Rubrik Veranstaltungen und Termine
via Link: www.baeuerinnen-noe.at/nr/3-0096726
Anmeldeschluss: 14.01.2027

Kursnummer: 3-0096726
Datum: Fr, 22.01.2027
19.00 – 20.30 Uhr

Kursort:
Gemeindezentrum Hofamt Priel
Dorfplatz 1
3681 Hofamt Priel

Referent:in: Christa Haselberger

Kosten:
kostenlos

Kursverantwortlich:
Regina Elser,
Tel.: 0676/7249210

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

Zielgruppe: Alle, die gerne kochen!

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

Mitzubringen:
- Kochschürze (wenn vorhanden)
- Die Lebensmittel- und Materialkosten von ca. 25 Euro werden vor Ort einkassiert (Achtung: Bei Nichterscheinen werden die Kosten 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/3-0096039
Anmeldeschluss: 24.01.2027

Kursnummer: 3-0096039
Datum: Sa, 23.01.2027
08.30 – 13.30 Uhr

Kursort:
Volksschule Nöchling
Nöchling 18
3691 Nöchling

Referent:in:
Birgit Plank Bed, MA

Kosten:
70 Euro Teilnahmebeitrag

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

Kursverantwortlich:
Margit Strasser,
Tel.: 0676/9714037

Nützling – Fleißige Helfer im Garten

Zielgruppe: Gartenbesitzer:innen

Kursinhalt:
Zahlreiche Tiere in unseren Gärten sind für uns von großem Nutzen, weil sie Blattläuse, Schnecken und viele andere Tiere fressen. Im Rahmen des Vortrages stellen wir Ihnen die wichtigsten Nützlinge vor und informieren Sie darüber, welche potenzielle Schädlinge diese Nützlinge in Ihrem Garten dezimieren. Wir geben Ihnen Einblick in die Lebensweise dieser faszinierenden Tiere und Sie erhalten viele praktische Tipps wie diese fleißigen Helfer unterstützt und vermehrt werden können. Damit gelingt es Ihnen persönlichen Grünraum gesund und lebenswert zu gestalten.

Anzahl: mind. 12 Personen, max. 50 Personen

Anmeldung:
unter www.baeuerinnen-noe.at/melk,
Rubrik Veranstaltungen und Termine
via Link: www.baeuerinnen-noe.at/nr/3-0096722
Anmeldeschluss: 28.01.2027

Kursnummer: 3-0096722
Datum: Fr, 05.02.2027
17.00 – 18.00 Uhr

Kursort:
Gemeindezentrum Hofamt Priel
Dorfplatz 1
3681 Hofamt Priel

Referent:in:
Mag. Bernhard Haidler

Kosten:
5 Euro Teilnahmebeitrag

Kursverantwortlich:
Regina Elser,
Tel.: 0676/7249210

Gärten klimafit machen

Zielgruppe: Gartenbesitzer:innen

Kursinhalt:
Extreme Trockenheit, langanhaltende Hitze, heftige Starkregen: Unser Klima ändert sich und solche Wetterextreme fordern ein Umdenken in der Gestaltung und Pflege unserer Gärten.
Im Vortrag berichten wir über einfache und sinnvolle Wege zur Anpassung unserer Gärten an den Klimawandel. Dabei stellen wir trockenheitsverträgliche Bepflanzungen vor, zeigen wie wichtig die Rückhaltung von Wasser ist und wie Sie in Ihrem Garten dem Klimawandel entgegenwirken können. So wird Ihr persönlicher Grünraum zu einer klimafitten Wohlfühloase.

Anzahl: mind. 12 Personen, max. 50 Personen

Anmeldung:
unter www.baeuerinnen-noe.at/melk,
Rubrik Veranstaltungen und Termine
via Link: www.baeuerinnen-noe.at/nr/3-0096719
Anmeldeschluss: 28.01.2027

Kursnummer: 3-0096719
Datum: Fr, 05.02.2027
18.30 – 19.30 Uhr

Kursort:
Gemeindezentrum Hofamt Priel
Dorfplatz 1
3681 Hofamt Priel

Referent:in:
Mag. Bernhard Haidler

Kosten:
5 Euro Teilnahmebeitrag

Kursverantwortlich:
Regina Elser,
Tel.: 0676/7249210

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

Zielgruppe: Alle, die gerne kochen!

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

Mitzubringen:
- Kochschürze (wenn vorhanden)
- Die Lebensmittel- und Materialkosten von ca. 25 Euro werden vor Ort einkassiert (Achtung: Bei Nichterscheinen werden die Kosten 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/3-0096029
Anmeldeschluss: 13.02.2027

Kursnummer: 3-0096029
Datum: Sa, 20.02.2027
08.30 – 13.30 Uhr

Kursort:
NMS Yspertal
Schulstraße 11
3683 Yspertal

Referent:in: Birgit Plank, Bed, MA

Kosten:
70 Euro Teilnahmebeitrag

5 Euro Küchenbenützungsgebühr wird vor Ort einkassiert (für Mitglieder des Vereins "Die Bäuerinnen im Gebiet Persenbeug" wird dieser übernommen).
Die anfallenden Lebensmittel- und Materialkosten werden beim Kurstag bar einkassiert.

Kursverantwortlich:
Kerstin Reutner,
Tel.: 0676/9193770

Loop binden mit Trockenblumen für das ganze Jahr

Zielgruppe: Mitglieder des Vereins "Die Bäuerinnen" sowie interessierte Personen.

Kursinhalt:
Gestalte dir einen Trockenblumenloop für das ganze Jahr.
Es sind die verschiedenen Arten möglich: zum Hängen, Stellen oder auch individuell mit Familiennamen oder Spruch - alles ist möglich!

Anzahl: mind. 5 Personen, max. 9 Personen

Anmeldung:
unter www.baeuerinnen-noe.at/melk,
Rubrik Veranstaltungen und Termine
via Link: www.baeuerinnen-noe.at/nr/3-009725
Anmeldeschluss: 16.02.2027

Kursnummer: 3-0096725
Datum: Di, 23.02.2027
19.00 – 21.30 Uhr

Kursort:
bei Michaela Hahn
Zwerbach 11
3244 Ruprechtshofen

Referent:in: Michaela Hahn

Kosten:
20 Euro Teilnahmebeitrag
Material wird dann nach Bedarf extra verrechnet.

Kursverantwortlich:
Susann Wagner,
Tel.: 0699/19011238

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/3-0096020
Anmeldeschluss: 18.02.2027

Kursnummer: 3-0096020
Datum: Do, 25.02.2027
18.30 – 22.30 Uhr

Kursort:
Volksschule Nöchling
Nöchling 18
3691 Nöchling

Referent:in:
Christa Eppensteiner

Kosten:
35 Euro Teilnahmebeitrag

Die anfallenden Lebensmittelkosten werden beim Kurstag bar einkassiert.

Kursverantwortlich:
Margit Strasser,
Tel.: 0676/9714037

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/3-0096024
Anmeldeschluss: 20.02.2027

Kursnummer: 3-0096024
Datum: Sa, 27.02.2027
08.30 – 12.30 Uhr

Kursort:
NMS Yspertal
Schulstraße 11
3683 Yspertal

Referent:in: Katrin Samadinger

Kosten:
35 Euro Teilnahmebeitrag

5 Euro Küchenbenützungsgebühr wird vor Ort einkassiert (für Mitglieder des Vereins "Die Bäuerinnen im Gebiet Persenbeug" wird dieser übernommen)
Die anfallenden Lebensmittelkosten werden beim Kurstag bar einkassiert.

Kursverantwortlich:
Simone Kernstock
Tel.: 0676/5205102

Hausgartl IV – Das Nutzgartenjahr speziell mit Kräuterwissen

Zielgruppe: Mitglieder des Vereins "Die Bäuerinnen" sowie interessierte Personen.

Kursinhalt:
Herkunft und Geschichte, sowie Informationen über Botanik und Sorten verschiedener Kräuter werden in diesem Seminar behandelt. Die Auswahl des richtigen Standortes, der Anbau und die fachgerechten Pflegemaßnahmen sind für die Entwicklung der Inhaltstoffe von Bedeutung. Die Ernte zum richtigen Zeitpunkt, deren Verwendungszweck und passende Konservierungsmethoden vollenden Ihr Kräuterwissen. Der Kräuteranbau kann auch eine zusätzliche Einkommensquelle für Ihren Betrieb darstellen.

Anzahl: mind. 12 Personen, max. 20 Personen

Anmeldung: unter www.baeuerinnen-noe.at/melk, Rubrik Veranstaltungen und Termine
via Link: www.baeuerinnen-noe.at/nr/3-0096728
Anmeldeschluss: 20.02.2027!!!

Kursnummer: 3-0096728
Datum: Sa, 06.03.2027
09.00 – 12.30 Uhr

Kursort:
Gemeindezentrum Hofamt Priel
Dorfplatz 1
3681 Hofamt Priel

Referent:in:
Birgit Selinger BEd

Kosten:
15 Euro Teilnahmebeitrag

Kursverantwortlich:
Susann Wagner,
Tel.: 0699/19011238