Bildungsprogramm 2026/2027

Liebe Bäuerinnen, liebe Frauen im ländlichen Raum!

Heuer fällt zweierlei zusammen: Die Bäuerinnen Niederösterreich feiern ihr 50-jähriges Jubiläum und zugleich steht 2026 als Internationales Jahr der Bäuerinnen ganz im Zeichen unserer Arbeit.
Ein schöner Anlass, mit Stolz auf das Erreichte zu blicken.

Die Zeiten in der Landwirtschaft sind herausfordernd geworden, umso wertvoller ist es, füreinander da zu sein.

Unser Leitgedanke **gemeinsam.vielseitig.engagiert** zeigt, was uns stark macht.

Unser Bildungsprogramm 2026/27 lädt dich herzlich ein: zu Bildung, Ausflügen und Begegnungen, die gut tun. Feiere mit uns dieses besondere Jahr!

Herzlichst, Claudia Klampfer

Der Kranz mit 4 Kerzen

In diesem Kurs widmen wir uns dem klassisch gebundenen Adventkranz – ursprünglich mit Reisig von der Tanne oder auch mit gemischtem immergrünen Pflanzenmaterial.

Freitag, 27. November, 14 bis 17.30 Uhr
Kursort: LFS Pyhra, Kyrnbergstraße 4, 3143 Pyhra
Kosten: 25 € pro Person inkl. Material - Kerzen bitte selbst mitbringen, sowie Gartenschere und verschiedene Koniferen, falls vorhanden.
Referentin: Birgit Selinger **Teilnehmer:innen**: mind. 10, max. 16
Anmeldung bis 20. November bei Sabine Stelzhammer unter 0664 1561152

Adventfahrt - Gläserne Burg Weigelsdorf und Johannesbachklamm

Die heurige Adventfahrt führt zunächst in das Glasmuseum „Die gläserne Burg“, danach geht es weiter zum stimmungsvollen Advent in die Johannesbachklamm in Würflach.

- **Samstag, 5. Dezember,** 8.30 bis ca. 20 Uhr **oder**
- **Montag, 7. Dezember**, 8.30 bis ca. 20 Uhr

Kosten: 52 € pro Person - (5 € Ermäßigung mit NÖ Card)
Anmeldung bis 12. November bei Fa. Mitterbauer, Fr. Hofbauer unter 02742/88 11 10-52 oder per Mail an claudia.hofbauer@mitterbauer.co.at. Folgende Angaben sind für die Anmeldung erforderlich: Name, Adresse, Telefonnummer und Email-Adresse.

Wohltuende Wickel für die ganze Familie

Bei diesem Workshop erfahren Sie wie man mit Zwiebel, Topfen oder Kartoffel schnell Linderung für Wehwehchen von Kopf bis Fuß verschafft.

Freitag, 8. Jänner, 14 bis 17 Uhr
Kursort: Veredelungszentrum Herzogenburg, Schillerring 13, 3130 Herzogenburg
Kosten: 45 € pro Person inkl. Skript
Referentin: DGKS Gertrud Völkl **Teilnehmer:innen**: mind. 10, max. 18
Anmeldung bis 2. Jänner bei Barbara Kaiblinger unter 0650 9215801

3-tägige Thermenfahrt nach Bad Ischl

Gönne dir eine wohltuende Auszeit bei einer dreitägigen Badefahrt in die Therme Bad Ischl. Genieße erholsame Stunden in der Therme und entspanne dich während des Aufenthalts im komfortablen Hotel.

Abfahrt: Montag 11. Jänner, 7 Uhr Stiftsparkplatz **Rückkunft:** Mittwoch, 13. Jänner
Kosten: 450 Euro pro Person (60 Euro EZ Zuschlag) **Reiseversicherung**: 41 € im DZ, 46 € im EZ
Anmeldung bis 12. November bei Herta Denk per WhatsApp oder telefonisch unter 0664 3011443 mit diesen Angaben: Vor- und Nachname, Adresse, Mailadresse, Tel.-Nr., Reiseversicherung ja/nein, EZ/DZ

Stornobedingungen: ▪Ohne Kosten: 8 Wochen vor Ankunft ▪25% der Summe: bei Storno von 56 bis 14 Tage vor Ankunft ▪50% der Summe:bei Storno von 14 bis 7 Tage vor Ankunft ▪100% der Summe:bei Storno ab 7 Tage bis Anreisetag der Gruppe

Komm & Koch mit der Bäuerin: Regionale Hülsenfrüchte - klein, knackig & viel Power

Ob Linsen, Erbsen oder Bohnen - Hülsenfrüchte sind genussvolle Kraftpakete! Erfahre wie vielfältig und köstlich die heimischen Eiweißpflanzen in der Küche eingesetzt werden können.

Freitag, 22. Jänner, 17 bis 21 Uhr
Kursort: LK NÖ, Wienerstraße 64, 3100 St. Pölten
Kosten: 35 € pro Person - Lebensmittelkosten von ca. 16 Euro werden vor Ort einkassiert
Referentin: Maria Theresa Resch
Anmeldung bis 15. Jänner in der BBK St. Pölten unter 05 0259 41600 oder online unter www.baeuerinnen-noe.at/nr/3-0095971 oder direkt hier →

Komm & Koch mit der Bäuerin: Fische aus heimischen Gewässern - schnell gekocht

Ob Forelle, Karpfen, Saibling, Wels & Co - entdecken Sie die Vielfalt heimischer Fische. Sie werden herausfinden, wie Fisch eine ausgewogene Ernährung bereichert. Erfahren Sie außerdem, wo Sie heimische Fischspezialitäten beziehen können.

Samstag, 13. Februar, 14 bis 18 Uhr
Kursort: LK NÖ, Wienerstraße 64, 3100 St. Pölten
Kosten: 35 € pro Person - Lebensmittelkosten von ca. 35 Euro werden vor Ort einkassiert
Referentin: Maria Theresa Resch
Anmeldung bis 4. Februar in der BBK St. Pölten unter 05 0259 41600 oder online unter www.baeuerinnen-noe.at/nr/3-0095948 oder direkt hier →

Tag der Bäuerin

- Frühstücksbuffet mit Losverkauf
- „Ressourcenflohmarkt“ mit Hans-Peter Arzberger
- Impulsvortrag: „Dein Hof, deine Zukunft“, mit Theresa Sterkl, MA

Mitzubringen: Jeder Gast soll ein Ding/eine Sache mitnehmen, die nicht mehr benötigt wird und die man an jemand anderen weitergeben möchte.

Dienstag, 23. Februar, 8 bis 13.30 Uhr
Kursort: GH Wurlitzer, Hauptstraße 20, 3142 Perschling
Anmeldung bis 16. Februar in der BBK St. Pölten unter 05 0259 41600 oder online unter www.baeuerinnen-noe.at/nr/3-0097200 oder direkt hier →

Jungbäuerinnenabend

„Ehepickerl“, Seminar-Kabarett mit Eleonore Neiss.

Mittwoch, 10. März, 18.30 bis 21.30 Uhr
Kursort: Brauhof Dunkelstein OG, Schaubing 2, 3121 Karlstetten
Kosten: etwa 25 € pro Person inkl. Empfang mit Aperitif und Brötchen und Kabaretteintritt
Anmeldung bis 1. März in der BBK St. Pölten unter 05 0259 41600 oder online unter www.baeuerinnen-noe.at/nr/3-0097234 oder direkt hier →

Ankündigung Bezirkskurs:

Hausgartl III - Das Nutzgartenjahr für Expertinnen

Termin: Do, 4. März von 19 bis 22 Uhr
Ort: LFS Pyhra **Referentin:** Birgit Selinger
Anmeldung in der BBK St. Pölten unter 05 0259 41600 oder direkt hier →

Impressum:
Eigentümer, Herausgeber und Verleger: Bezirksbauernkammer St.Pölten in Zusammenarbeit mit „Die Bäuerinnen im Bezirk St. Pölten“ Linzer Str. 76, 3100 St. Pölten, Tel.: 05 0259 41600, Mail: office@poe.lk-noe.at
Für den Inhalt verantwortlich: Die Bäuerinnen im Bezirk St .Pölten
Redaktion und Gestaltung: Sarah Vogl
Redaktionsschluss: 1. September 2026
Fotos: Bäuerinnen im Gebiet Herzogenburg
Druck: Hauseigene Druckerei
Termin-, Orts- und Programmänderungen vorbehalten!



Kochseminare
für alle Genießer:innen!

Unsere Kochseminare sind für alle Genießer:innen, die gerne kochen & backen, Freude an regionalen Lebensmitteln haben und Neues ausprobieren möchten. Vorkenntnisse sind nicht erforderlich – ob Anfänger:in oder geübter Hobbykoch bei uns sind alle herzlich willkommen. Im Mittelpunkt stehen dabei regionale Zutaten, gemeinsames Kochen, der Austausch und vor allem die Freude am Selberkochen – ein Gemeinschaftserlebnis vom ersten Handgriff bis zur sauberen Küche. Für junge Kochbegeisterte bieten wir zudem eigene Kochkurse für Kinder von 7 bis 11 Jahren an.

Für Informationen und zur Anmeldung zu einem Kochseminar wenden Sie sich an das Referat Gesellschaftsdialog der Landwirtschaftskammer NÖ, Tel. 05 0259 28200, E-Mail: gesellschaftsdialog@lk-noe.at

SEMINAR BÄUERINNEN · Die Bäuerinnen. · Ländliches Fortbildungs Institut LFI · KOMM & KOCH MIT DER BÄUERIN Verkoss di drauf! · lk Landwirtschaftskammer Niederösterreich

Veranstaltungsort:

Landwirtschaftskammer NÖ
Wiener Straße 64, 3100 St. Pölten

Alle Termine und Online-Anmeldung sowie Kurskosten unter
www.kommundkoch.at bzw. www.noe.lfi.at



KURSNR.	DATUM	ZEIT	TITEL	SEMINARBÄUERIN
ST. PÖLTEN: Online-Anmeldung unter **www.kommundkoch.at,** Auskunft unter Tel. 05 0259 28200 oder 41600				
2026				
3-0096155	01.10.2026	13:00-17:00	**Mund.Werk - Fingerfood & kleine Köstlichkeiten für jeden Anlass**	Waltraud Strobl
3-0096337	16.10.2026	10:00-14:00	**Fermentieren - Gemüse haltbar gemacht!**	Annette Glatzl
3-0096157	30.10.2026	14:00-18:00	**Brauchtumsgebäck 1 - Striezel & Co**	Marion Kuben
3-0096158	03.11.2026	17:00-21:00	**Fermentieren - Gemüse haltbar gemacht!**	Kathrin Zöchmann
3-0095979	05.11.2026	17:00-21:00	**Regionale Hülsenfrüchte - klein, knackig & ganz viel Power**	Ing. Maria Theresa Resch, BEd
3-0096159	06.11.2026	14:00-18:00	**Fische aus heimischen Gewässern - schnell & kreativ gekocht**	Marion Kuben
3-0096160	20.11.2026	14:00-18:00	**Phantasievolle Desserts**	Christine Berthold
3-0096162	04.12.2026	16:00-20:00	**Thermomix - Kochen für Einsteiger:innen**	Andrea Nagelhofer
2027				
3-0096184	15.01.2027	16:00-20:00	**Bäuerliche Knödelküche!**	Anna Dommaier
3-0095980	19.01.2027	17:00-21:00	**Fische aus heimischen Gewässern - schnell & kreativ gekocht**	Ing. Maria Theresa Resch, BEd
3-0096185	21.01.2027	16:00-20:00	**Tortenwerkstatt - Klassiker einfach backen, füllen & verzieren**	Christine Berthold
3-0095971	22.01.2027	17:00-21:00	**Regionale Hülsenfrüchte - klein, knackig & ganz viel Power**	Ing. Maria Theresa Resch, BEd
3-0096189	12.02.2027	14:00-18:00	**Schnitzel-Variationen**	Annette Glatzl
3-0095948	13.02.2027	14:00-18:00	**Fische aus heimischen Gewässern - schnell & kreativ gekocht**	Ing. Maria Theresa Resch, BEd
3-0096226	17.02.2027	14:00-18:00	**Genussvoll durch die Fastenzeit**	Monika Pfarrer
3-0096235	19.02.2027	17:00-21:00	**Bowls - Die bunte Vielfalt in der Schüssel**	Ing. Maria Theresa Resch, BEd
3-0095986	23.02.2027	17:00-21:00	**Thermomix - Kochen für Einsteiger:innen**	Andrea Nagelhofer
3-0096257	26.02.2027	13:00-18:00	**Joghurt, Topfen & Co - einfach selbstgemacht**	Birgit Plank, Bed, MA
3-0096259	27.02.2027	09:00-14:00	**Joghurt, Topfen & Co - einfach selbstgemacht**	Birgit Plank, Bed, MA
3-0096260	02.03.2027	17:00-21:00	**Strudelfreuden**	Kathrin Zöchmann
3-0096262	04.03.2027	16:00-20:00	**Erdäpfelkreationen**	Anna Dommaier
3-0096263	08.03.2027	13:00-18:00	**Lerne selbst Brot zu backen**	Gabriele Thaller
3-0096264	09.03.2027	13:00-18:00	**Weckerl - knusprig & frisch selbst gebacken!**	Gabriele Thaller
3-0096265	10.03.2027	13:00-18:00	**Kreative Brotideen!**	Gabriele Thaller
3-0096266	11.03.2027	13:00-18:00	**Langzeitführung - Brot & Gebäck für Fortgeschrittene**	Gabriele Thaller
3-0096274	19.03.2027	14:00-18:00	**Regionale Hülsenfrüchte - klein, knackig & ganz viel Power**	Marion Kuben
3-0096275	26.03.2027	14:00-18:00	**Vegetarisch is(s)t Vielfalt!**	Marion Kuben
3-0096276	02.04.2027	17:00-21:00	**Nudelküche - handgemacht & kreativ**	Ing. Maria Theresa Resch, BEd
3-0095983	15.04.2027	14:00-18:00	**Joghurt, Topfen & Co - einfach selbstgemacht**	Ing. Maria Theresa Resch, BEd
3-0096277	21.05.2027	14:00-18:00	**Lust auf Palatschinken, Waffeln & Co**	Marion Kuben
3-0096278	11.06.2027	16:00-20:00	**Spargelgenuss - einfach himmlische Gerichte**	Christine Berthold
3-0096279	05.07.2027	16:00-20:00	**Marille mag man eben!**	Anna Dommaier

Komm & koch mit der Bäuerin

Kochseminare finden auch in den Bezirksbauernkammern (BBK) in ganz Niederösterreich statt.