Die Bäuerinnen.
... und Frauen im ländlichen Raum

Ländliches Fortbildungs Institut LFI

Landwirtschaftskammer Niederösterreich

Bildungsprogramm 2026/2027

Die Bäuerinnen im Gebiet St.Pölten







Liebe Bäuerinnen!

Das Jahr 2026 ist für uns eigentlich ein Jahr des Feierns, des Innehaltens und des gemeinsamen Blickes nach vorne. Die Vereinten Nationen haben dieses Jahr zum „Internationalen Jahr der Bäuerin“ erklärt. Damit rückt die weltweite Gemeinschaft genau das in den Mittelpunkt, was wir in Niederösterreich seit fünf Jahrzehnten leben und gestalten – nämlich die unschätzbare Leistung der Frauen auf den landwirtschaftlichen Betrieben, in den Regionen und in unseren Familien.

Dieses Doppeljubiläum fällt in eine Zeit, die uns allen viel abverlangt. Durch die langanhaltende Trockenheit sind die klimatischen Herausforderungen für die Landwirtschaft spürbar gewachsen. Die Natur gibt den Takt vor und wir müssen Wege finden, um trotz schwieriger Bedingungen unsere Betriebe krisenfest und zukunftsfähig aufzustellen, sofern dies möglich ist.

Genau in solch besonderen Zeiten soll auch der Verein der Bäuerinnen eine wichtige Kraftquelle sein. Er ist ein Raum für Austausch, gegenseitige Unterstützung und gemeinsame Weiterbildung. Außerdem darf auch der gemeinsame Spaß und die Unterhaltung nicht zu kurz kommen.

Das neue Arbeitsprogramm 2026/2027 wurde sehr vielfältig und abwechslungsreich gestaltet und bietet zahlreiche Bildungsangebote sowie einige Gelegenheiten zum Kraft tanken und Vernetzen.

Ein „Highlight“ anlässlich unseres 50-Jahr Jubiläums wird unsere Ladies Night am 13. November 2026 mit Dinner und Crime sein.

Nutzen wir dieses Jubiläumsjahr, um stolz auf das Erreichte zurückzublicken und ich lade euch alle ein, auch in Zukunft unsere Gemeinschaft mitzugestalten:

Ich wünsche euch viel Freude mit dem neuen Programm, ein erfolgreiches Jahr 2027 und vor allem die nötige Kraft, Ausdauer und den Zusammenhalt für die tägliche Arbeit auf euren Betrieben, in euren Familien, aber auch in euren Bäuerinnen Vereinen.

Eure Gebietsbäuerin

Petra Bracher

Inhalt

Komm & koch mit der Bäuerin: Regionale Hülsenfrüchte - klein, knackig & ganz viel Power 4
Ladies Night - Crime Dinner 4
Adventfahrt Ruster Adventmeile und Winterwunder Mörbisch 5
Bäuerinnenbrunch 5
Komm & koch mit der Bäuerin: Fische aus heimischen Gewässern - schnell & kreativ gekocht 6
Stoffdruck 6
Komm & koch mit der Bäuerin: Thermomix - Kochen für Einsteigerinnen 7
Trockenblumen - Kreatives für Haus und Hof 7
Jungbäuerinnenabend 8
Komm & koch mit der Bäuerin: Joghurt, Topfen & co 8
Hausgartl III - Das Nutzgartenjahr für Expertinnen 8

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, Fax: 05 0259 41699
E-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: Die Bäuerinnen im Gebiet St. Pölten
Druck: Hauseigene Druckerei

Termin-, Orts- und Programmänderungen vorbehalten!

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

Zielgruppe:
Für 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)

Anmeldung bis 28. Oktober 2026 in der BBK St. Pölten unter 05 0259 41600 oder online unter www.baeuerinnen-noe.at/nr/3-0095979 oder direkt hier →

Kursnummer: 3-0095979
Datum: Do, 5. Nov. 2026, 17 - 21 Uhr

Kursort:
LK NÖ, Wiener Straße 64, 3100 St. Pölten

Referentin:
Maria Theresa Resch

Kosten:
35 € pro Person

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

Ladies Night - Crime Dinner

Zielgruppe:
Für alle, die einen Abend voller Genuss und Spannung erleben wollen.

Beschreibung:
Ein Abend nur für uns Bäuerinnen anlässlich des 50 Jahr Jubiläums!

Erlebe ein 3-Gänge-Menü mit einer Krimi-Show.

Anmeldung bis 5. November 2026 in der BBK St. Pölten unter 05 0259 41600 oder online unter www.baeuerinnen-noe.at/nr/3-0097741 oder direkt hier →

Kursnummer: 3-0097741
Datum: Fr, 13.Nov. 2026, 19 – 23 Uhr

Kursort:
Gasthaus Geppl, Fahrafeld 10, 3071 Fahrafeld

Kosten:
60 € pro Person

Adventfahrt Ruster Adventmeile und Winterwunder Mörbisch

Zielgruppe:
Für alle, die den vorweihnachtlichen Zauber erleben wollen.

Beschreibung:
Aufenthalt bei der Ruster Adventmeile mit exquisiten und feinen Weihnachtsmärkten in den malerischen Bürgerhäusern. Adventhütten am Rathausplatz laden zum Verweilen bei Speis und Trank ein. Danach Weiterfahrt nach Mörbisch. Das Winterwunder erstrahlt in einem neuen Glanz über den Lichterpfad im Seebad zur größten Weihnachtskrippe der Welt.

Details:
Abfahrtszeit wird noch bekannt gegeben.

Anmeldung bis 27. November 2026 in der BBK St. Pölten unter 05 0259 41600 oder online unter www.baeuerinnen-noe.at/nr/3-0097236 oder direkt hier →

Kursnummer: 3-0097236
Datum: Sa, 5. Dez. 2026, 9 - 22 Uhr

Kursort:
Seebühne Mörbisch,
7072 Mörbisch am See

Kosten:
35 € pro Person inkl. Busfahrt und Eintritt.

Bäuerinnenbrunch

Zielgruppe:
Alle Bäuerinnen-Mitglieder.

Kursinhalt:
- "Mit mir durch´s Jahr." - Elisabeth Lust-Sauberer
- Modeschau mit Lagerhaus St. Pölten

Anmeldung bis 7. Jänner 2027 in der BBK St. Pölten unter 05 0259 41600 oder online unter www.baeuerinnen-noe.at/nr/3-0097231 oder direkt hier →

Kursnummer: 3-0097231
Datum: Mo, 11. Jän. 2027, 8.30 – 12.30 Uhr

Kursort:
Gasthof Hotel Seeland,
Goldegger Straße 114,
3100 St. Pölten

Referentin:
Elisabeth Lust-Sauberer

Kosten:
Voraussichtlich 25 € pro Person.

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

Zielgruppe:
Für alle, die gerne kochen.

Kursinhalt:
Ob Forelle, Karpfen, Saibling, Wels & Co - entdecken Sie die Vielfalt heimischer Fische. Die Seminarbäuerin vermittelt 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)

Anmeldung bis 11. Jänner 2027 in BBK St. Pölten unter 05 0259 41600 oder online unter www.baeuerinnen-noe.at/nr/3-0095980 oder direkt hier →

Kursnummer: 3-0095980
Datum: Di, 19. Jän. 2027, 17 - 21 Uhr

Kursort:
LK NÖ, Wiener Straße 64, 3100 St. Pölten

Referentin:
Maria Theresa Resch

Kosten:
35 € pro Person

Die anfallenden Lebensmittelkosten von ca. **35 €** werden beim Kurstag bar einkassiert. (Bei Nichterscheinen werden die Lebensmittelkosten per Erlagschein nachverrechnet).

Stoffdruck

Zielgruppe:
Für alle, die gerne selber kreativ werden.

Kursinhalt: Modeldruck - Altes Handwerk neu interpretiert.

Mitzubringen:
▪Material, das bedruckt werden soll ▪eine weiche Decke als Unterlage ▪Moosgummi ▪Schere ▪Borstenpinsel ▪Lineal ▪Bleistift ▪Zeitungspapier ▪Küchenrolle ▪Probefleckerl

Material - Info:
Leinen-, Baumwoll- oder Viskosestoff, fertig genähte Tischdecken, Läufer oder Schals, Damastservietten, Kochschürzen, T-Shirts.
ACHTUNG: das Material muss unbedingt gewaschen sein!

Es besteht auch die Möglichkeit, vor Ort Pölster, Tischwäsche und Schals käuflich zu erwerben.

Anmeldung bis 5. Februar 2027 in der BBK St. Pölten unter 05 0259 41600 oder online unter www.baeuerinnen-noe.at/nr/3-0097243 oder direkt hier →

Kursnummer: 3-0097243
Datum: Sa, 13. Feb. 2027, 9 - 13 Uhr

Kursort:
Köhlerei Hochecker, Kleindurlas 13, 3074 Michelbach

Referentin:
Martina Pfneisl

Kosten:
55 € pro Person inkl. Farbe

Komm & koch mit der Bäuerin:
Thermomix - Kochen für Einsteigerinnen

Zielgruppe:
Für 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)

Anmeldung bis 15. Februar 2027 in BBK St. Pölten unter 05 0259 41600 oder online unter www.baeuerinnen-noe.at/nr/3-0095986 oder direkt hier →

Kursnummer: 3-0095986
Datum: Di, 23. Feb. 2027, 17 – 21 Uhr

Kursort:
LK NÖ, Wiener Straße 64, 3100 St. Pölten

Referentin:
Andrea Nagelhofer

Kosten:
35 € pro Person

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

Trockenblumen - Kreatives für Haus und Hof

Zielgruppe:
Für alle, die ihre Deko gerne selber gestalten.

Kursinhalt:
Egal ob in der Direktvermarktung oder Urlaub am Bauernhof, man erfreut sich über einladende Dekorationen im Haus & Hof. In diesem Kurs erlernen die Teilnehmerinnen wie dauerhafte Dekorationen aus Trockenblumen der Region fachlich korrekt verarbeitet werden und lange Freude machen.

Mitzubringen:
Gartenschere, Naturmaterialien falls vorhanden.

Anmeldung bis 22. Februar 2027 in der BBK St. Pölten unter 05 0259 41600 oder online www.baeuerinnen-noe.at/nr/3-0097525 oder direkt hier →

Kursnummer: 3-0097525
Datum: Fr, 26. Feb. 2027, 13.30 - 17 Uhr

Kursort:
LFS Pyhra, Kyrnbergstraße 4 3143 Pyhra

Referentin:
Birgit Selinger

Kosten:
25 € Grundpaket inkl. Raummiete

Jungbäuerinnenabend

Zielgruppe:
Alle Bäuerinnen-Mitglieder der Vereine St. Pölten und Herzogenburg.

Kursinhalt:
„Ehepickerl“, Seminar-Kabarett mit Eleonore Neiss.

Anmeldung bis 1. März 2027 in der BBK St. Pölten unter 05 0259 41600 oder online unter www.baeuerinnen-noe.at/nr/3-0097234 oder direkt hier →

Kursnummer: 3-0097234
Datum: Mi, 10. März 2027, 18.30 – 21.30 Uhr

Kursort:
Brauhof Dunkelstein,
Schaubing 2,
3121 Karlstetten

Referentin: Eleonore Neiss

Kosten:
25 € pro Person für Kabaretteintritt und Empfang

Komm & koch mit der Bäuerin: Joghurt, Topfen & co

Zielgruppe:
Für alle, die gerne kochen.

Kursinhalt:
Aus Milch lassen sich mit wenig Aufwand viele leckere Produkte zu Hause herstellen. Mit einfachen Rezepten und vielen praktischen Tipps gelingt das auch Anfänger:innen mühelos. Das Beste: Du brauchst kein spezielles Equipment - ein Topf, ein Sieb und ein Therometer 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 Milchverabeitung sind.

Mitzubringen: Kochschürze (wenn vorhanden)

Anmeldung bis 7. April 2027 in der BBK St. Pölten unter 05 0259 41600 oder online unter www.baeuerinnen-noe.at/nr/3-0095983 oder direkt hier →

Kursnummer: 3-0095983
Datum: Do, 15. April 2027, 14 - 19 Uhr

Kursort:
LK NÖ, Wiener Straße 64,
3100 St. Pölten

Referentin:
Maria Theresa Resch

Kosten: 70 € pro Person

Die anfallenden Lebensmittel- und Materialkosten von ca. **25 €** werden beim Kurstag bar einkassiert. (Bei Nichterscheinen werden die Kosten per Erlagschein nachverrechnet).

Hausgartl III - Das Nutzgartenjahr für Expertinnen

Kursinhalt: Wissen Sie noch, dass… ein lästiger Maulwurf durch Einstecken eines Holunderzweiges in den neuesten Hügel ihn postwendend zur Flucht veranlasst? „Altes Gartenwissen wieder entdeckt“. Sie erfahren Tipps und Tricks von der Saat bis zum Umzug in den Garten, über das Düngen und Pflegen, bis hin zum Vorbeugen und Schützen, sowie zum Ernten und Lagern.

Anmeldung bis 25. Februar 2027 in der BBK St. Pölten unter 05 0259 41600 oder online unter www.baeuerinnen-noe.at/nr/3-0097327 oder direkt hier →

Kursnummer: 3-0097327
Datum: Do, 4. März 2027, 19- 22.20 Uhr

Kursort: LFS Pyhra
Kyrnbergstraße 4, 3143

Referentin: Birgit Selinger

Kosten: 20 € pro Person



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 Verlass 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.

Datenschutzmitteilung
der Bäuerinnenorganisation in NÖ für Vereinsmitglieder



Allgemeine Informationen

1. Verantwortlicher ist der Verein „Die Bäuerinnen Niederösterreich" (ZVR-Nr: 782513532, Sitz: Wiener Straße 64, 3100 St.Pölten, Tel: 05 0259 26000, E-Mail: baeuerinnen@lk-noe.at; Homepage: www.baeuerinnen-noe.at) und seine Mitgliedsvereine auf Bezirks-, Gebiets- und Gemeindeebene.

2. Der Zweck des Vereins ist in den Vereinsstatuten festgelegt, die auch die vertragsrechtliche Grundlage für die Verarbeitung von Mitgliederdaten durch den Verein bilden. Sämtliche Datenverarbeitungen richten sich nach dem Zweck des Vereins:

- die Weiterbildung von Frauen im ländlichen Raum,
- die Förderung des allgemeinen Verständnisses für die Land- und Forstwirtschaft, sowie deren Produkte und Leistungen,
- die Förderung des Engagements von Frauen in allen Entscheidungsgremien des ländlichen Raums,
- die Erhöhung der Wertschätzung der familiären Strukturen in der Land- und Forstwirtschaft,
- die Förderung der Gesundheit und der sozialen Lage der Bäuerinnen und der bäuerlichen Familien,
- die Förderung des Gemeinschaftslebens und Gemeinschaftsdenkens im ländlichen Raum,
- die Förderung der Kultur und der bäuerlichen Brauchtumspflege sowie
- die Unterstützung von materiell oder persönlich hilfsbedürftigen Personen.

Datenverarbeitungen, die nicht zur Erfüllung des Vereinszwecks erfolgen, bedürfen ebenfalls einer eigenen rechtlichen Grundlage, die jeweils anzugeben ist.

3. Der Verein verarbeitet zum Zwecke der Mitgliederverwaltung und –information die im Beitrittsformular bekannt gegebenen Daten seiner Mitglieder. Konkret sind das: Vor- und Nachname, Adresse, Telefon Festnetz und Mobil, E-Mail, Geburtsdatum, Sozialversicherungsnummer (vor Eintritt am 25. Mai 2018), Betriebsnummer. Außerdem werden auch Datum des Beitritts zum Mitgliedsverein und Datum des Austritts sowie der zugehörige Wahlsprengel verarbeitet.

4. Wenn sich Mitglieder zu Vereinsveranstaltungen anmelden, verarbeitet der Verein Name und Datum der Veranstaltung sowie die personenbezogenen Daten der Teilnehmer.

5. Die Mitgliederdaten werden bis zur Beendigung der Mitgliedschaft bzw. bis zum Ablauf geltender Verjährungs- oder gesetzlicher Aufbewahrungsfristen aufbewahrt. Im Falle eines Rechtsstreits werden die Daten bis zur Beendigung dieses aufbewahrt.

6. Bei Nichtbereitstellung von personenbezogenen Daten können wir dem unter Punkt 2 beschriebenen Vereinszweck nicht nachkommen und das Vereinsmitglied nicht mit den entsprechenden Informationen versorgen.

7. Übernehmen Mitglieder Funktionen in den Bäuerinnenvereinen auf Landes-, Bezirks, Gebiets- oder Gemeindeebene, so werden sie bei Funktionsübernahme über die Verarbeitung ihrer personenbezogener Daten informiert.

8. Die Mitgliederdaten werden zur Erfüllung des oben genannten Zweckes an folgende Institutionen weitergegeben:

- Landwirtschaftskammer Niederösterreich
- Niederösterreichische Bezirksbauernkammern
- LFI Niederösterreich
- Fa. Digiconcept – Dienstleister für Homepage und Newsletter (Sitz: 1080 Wien, www.digiconcept.net)

9. Eine automatisierte Entscheidungsfindung, Scoring, Profiling oder Vergleichbares findet seitens des Vereins „Die Bäuerinnen Niederösterreich" mit den personenbezogenen Daten seiner Mitglieder nicht statt.

10. Für die Nutzung unserer Homepage www.baeuerinnen-noe.at und die damit verbundene Erhebung und Verarbeitung von (personenbezogenen) Daten kommt die auf der Homepage unter www.bauerinnen-noe.at/datenschutz vorliegende Datenschutzerklärung zur Anwendung.

Datensicherheit

Wir unterhalten aktuelle technische Maßnahmen zur Gewährleistung der Datensicherheit, insbesondere zum Schutz Ihrer personenbezogenen Daten vor Gefahren bei Datenübertragungen sowie vor Kenntniserlangung durch Dritte.

Wahrnehmung der Betroffenenrechte

Als Betroffene stehen Ihnen folgende Rechte zu: Recht auf Auskunft (Artikel 15 DSGVO), Recht auf Berichtigung (Artikel 16 DSGVO", Recht auf Löschung (Artikel 17 DSGVO), Recht auf Einschränkung (Artikel 18 DSGVO), Datenübertragbarkeit (Artikel 20 DSGVO) sowie Recht auf Widerspruch (Artikel 21 DSGVO). Die genannten Betroffenenrechte können Sie per E-Mail an baeuerinnen@lk-noe.at geltend machen oder alternativ per Brief an die Adresse des Vereins.

Beschwerderecht bei der Datenschutzbehörde

Sollte es Anlass zur Beschwerde wegen der Verarbeitung Ihrer Daten durch den Verein „Die Bäuerinnen Niederösterreich", bzw. seiner Mitgliedsvereine geben, so können Sie sich damit auch jederzeit an die österreichische Datenschutzbehörde wenden: Wickenburggasse 8-10, 1080 Wien, Tel +43 1 52 152-0, E-Mail: dsb@dsb.gv.at.

Allgemeines und Kontakt

Wir behalten uns das Recht vor, diese Datenschutzerklärung jederzeit mit Wirkung für die Zukunft zu ändern, die jeweils aktuelle Version ist auf unserem Webauftritt (www.bauerinnen-noe.at/datenschutz) abrufbar.

Bei Fragen oder Anliegen wenden Sie sich bitte an Ihren zuständigen Bäuerinnen-Verein auf Gemeinde-, Gebiets- oder Bezirksebene bzw. den Verein „Die Bäuerinnen Niederösterreich" (3100 St. Pölten, Wiener Straße 64, Tel. 05 0259 26000, E-Mail: baeuerinnen@lk-noe.at, www.baeuerinnen-noe.at).