Bildungsprogramm 2026/2027

Die Bäuerinnen im Gebiet Neulengbach



Foto vom letzten Bäuerinnenbrunch 2026

Liebe Bäuerinnen und Mitglieder unseres Vereines!
Liebe Frauen vom ländlichen Raum!



Nach einem erfolgreichen Veranstaltungsjahr starten wir in das Nächste. Wir haben wieder viele tolle Kurse, Ausflüge und Veranstaltungen organisiert und freuen uns schon diese mit Euch abzuhalten!

Mit besten Grüßen,

Eure Gebietsbäuerin

Irene Marschall



Heuer hatte eine ganz besondere Frau ihren **60igsten Geburtstag**.
Sie hat in den Verein der Bäuerinnen sehr viel Herzblut und Zeit investiert. Liebe Roswitha, im Namen des ganzen Vereines wünschen wir dir Alles Liebe und Gute zu deinem runden Geburtstag.
Auf viele weitere schöne gemeinsame Jahre!

Inhalt

Wirbelsäulengymnastik 4

Einfach Frau sein 4

Töpferkurs (ohne Scheibe) 5

Komm & koch mit der Bäuerin: Fische aus heimischen Gewässern - schnell & kreativ gekocht 5

Adventfahrt Bratislava 6

Damenskifahren in die Flachau 6

Milchverarbeitungskurs - Joghurt, Käse und Co. selbst gemacht 7

Fleischverarbeitungskurs 7

Bäuerinnenbrunch 8

Kreatives aus Heu für Haus & Hof 8

Gesundheitstag 9

Kuh-Art, Gestalte dein eigenes Kuh-Portrait 9

Tagesfahrt nach Wien 9

Ankündigung Exkursion 10

Ankündigung Bezirkskurse 10

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 vom Gebiet Neulengbach
Druck: Hauseigene Druckerei

Termin-, Orts- und Programmänderungen vorbehalten!

Wirbelsäulengymnastik

Zielgruppe:
Für alle, die etwas für ihre Gesundheit machen wollen.

Kursinhalt:
Beweglichkeit, Gleichgewicht und Kraft fördern.

Mitzubringen:
Eine Matte.

Anmeldung bei Jutta Breitenecker unter breitenecker.jutta@aon.at oder unter 0676 5207152 per SMS oder WhatsApp.

Kursnummer: 3-0096932
Datum: Do, 1. Oktober bis 3. Dezember 2026
18.30 – 19.30 Uhr

Kursnummer: 3-0096935
Datum: Do, 1. Oktober bis 3. Dezember 2026
19.30 – 20.30 Uhr

Kursort:
VS St. Christophen, Schulgasse 6, 3051 St. Christophen

Referentin:
Dipl. PTH Bettina Jilg

Kosten: 90 € für 10 Einheiten

Einfach Frau sein

Zielgruppe:
Frauen, die sich für alternative Behandlungsmethoden interessieren.

Kursinhalt:
Von der Pubertät, Schwangerschaft und Geburt über Frauenkrankheiten bis zum Wechsel homöopathisch sowie ganzheitlich begleiten.

Anmeldung bis 30. September bei Leopoldine Eigner per Mail an poldi.eigner@aon.at oder unter 0664 73007730 per SMS oder WhatsApp.

Kursnummer: 3-0096951
Datum: Sa, 17. Oktober 2026, 9 - 17 Uhr

Kursort:
Hotel Steinberger, Hauptstraße 28, 3033 Altlengbach

Referent:
Dr. Manfred Gaschler

Kosten: 100 € inkl. Unterlagen

Töpferkurs (ohne Scheibe)

Kursinhalt:
In diesem Grundkurs werden Aufbautechniken, wie zB Platten-, Daumen- und Wulsttechnik gezeigt.
In verschiedenen Arbeitstechniken können Tassen, Schalen, Deko-Gegenstände oder Keramiken für den Garten hergestellt werden.
Der Fantasie und Kreativität sind keine Grenzen gesetzt.

Beim anschließenden Glasieren kann den Stücken mit Farbe noch mehr Individualität und Charakter verliehen werden.

Der dreistündige Folgetermin für das Glasieren wird etwa 3 Wochen nach dem Töpferkurs stattfinden und vor Ort terminlich vereinbart.

Mitzubringen:
•kleines Messer •Gabel •dünner Draht (Blumendraht) •Schwamm •Nudelholz •Plastikschüssel (5-10l) •altes Handtuch •Arbeitskleidung

Anmeldung bis 16. Oktober bei Jutta Breitenecker unter breitenecker.jutta@aon.at oder unter 0676 5207152per SMS oder WhatsApp.

Kursnummer: 3-0096656
Datum: Sa, 24. Okt. 2026, 9 – 13 Uhr

Kursnummer: 3-0096658
Datum: Sa, 13. Feb. 2027 9 – 13 Uhr

Kursort:
Grabenseer Hauptstraße 45
3041 Grabensee

Referent:in:
Mag. Sabine Pevec

Kosten:
55 € Töpfern
Im Preis sind die Kosten für das Brennen und den Ton (bis 5kg) bereits enthalten.
40 € Glasieren

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

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).

Anmeldung bis 26. Oktober in der BBK St. Pölten unter 05 0259 41600 oder online unter www.baeuerinnen-noe.at/nr/3-0095991 oder direkt hier →

Kursnummer: 3-0095991
Datum: Sa, 14.Nov. 2026, 9 - 13 Uhr

Kursort:
Mittelschule Laabental, Lindenstraße 18, 3033 Altlengbach

Referentin:
Ing. Maria Theresa Resch

Kosten:
35 € pro Person

Die anfallenden Lebensmittelkosten von ca. **20 €** werden beim Kurstag bar einkassiert. (Bei Nichterscheinen werden die Lebensmittelkosten per Erlagschein nachverrechnet).

Adventfahrt Bratislava

Zielgruppe:
Bäuerinnen und Frauen vom ländlichen Raum.

Ablauf:
1. Tag:
Fahrt nach Schloss Hof - Besichtigung Weihnachtsmarkt
danach Fahrt zum Hotel Tatra - freie Abendgestaltung
2. Tag:
Frühstück - anschließend Stadtrundfahrt zur Altstadt mit Guides in einem Bummelzug mit darauffolgendem gemütlichen Stadtspaziergang (ca. 2 km)
Tagesabschluss am Adventmarkt
Rückfahrt

Voranmeldung bis 25. Oktober bei Denise Wohlmuth per SMS oder WhatsApp unter 0681 84142313, fixe Anmeldung erst durch Anmeldeformular der Fa. Meidl.

Kursnummer: 3-0096639
Datum: Sa, 12. bis So, 13. Dezember 2026
Abfahrt:
7.45 Asperhofen
8.00 Neulengbach
8.15 Altlengbach

Rückkunft:
17.15 Altlengbach
17.30 Neulengbach
17.45 Asperhofen

Reiseziel:
Hotel Tatra 4* Námestie 1. mája 5, 811 06 Staré Mesto, Slowakei

Kosten:
178 € pro Person im DZ
219 € pro Person im EZ

Kosten Reiseversicherung:
Doppelzimmer: 22 €
Einzelzimmer: 27 €

Damenskifahren in die Flachau

Zielgruppe:
Bäuerinnen und Frauen aus dem ländlichen Raum.

Kursinhalt:
Sportliche, aber auch lustige Skitage in der Flachau mit gemütlichem Ausklang.

Anmeldung bis 20. November bei Irene Marschall per WhatsApp oder SMS unter 0664 4016839.

Kursnummer: 3-0096645
Datum: Sa, 9. bis Mo, 11. Jänner 2027

Kursort:
Pension Unterhof, Hofgasse 38, 5542 Flachau

Kosten:
195 € pro Person
bei 15 Reisenden

165 € pro Person
bei 20 Reisenden

Reiseversicherung: 22 €

Milchverarbeitungskurs - Joghurt, Käse und Co. selbst gemacht

Kursinhalt:
Joghurt, Frischkäse, Weichkäse und Grillkäse – selbst hergestellt. Bei diesem Kurs gibt es viele Tipps für die Herstellung von einfachen, selbsterzeugten Milchspezialitäten.
Zusätzlich werden wichtige Grundlagen zur Hygiene für die Herstellung von Milchprodukten vermittelt. Machen Sie mit, denn selbstgemacht schmeckt's doppelt so gut!

Anmeldung bis 26. Jänner bei Caroline Stadlmann per SMS oder WhatsApp unter 0650 4023038.

Kursnummer: 3-0097205
Datum: Do, 11. Februar 2027, 13 - 17 Uhr

Kursort:
LFS Pyhra, Kyrnbergstraße 4, 3143 Pyhra
Treffpunkt: Hofstüberl

Referentin:
Ing. Martina Sieder

Kosten:
20 € pro Person

Fleischverarbeitungskurs

Zielgruppe:
Für Interessierte.

Kursinhalt:
Fleisch -
•suren
•zerlegen
•verkosten

Anmeldung bis 1. Februar bei Bianca Hierstand per SMS oder WhatsApp unter 0664 1117829.

Kursnummer: 3-0096937
Datum: Sa, 13. Februar 2027, 14 - 17 Uhr

Kursort:
Hirschis Freilandwirtschaft, Markersdorf 8, 3040 Markersdorf

Referentin:
Bianca Hierstand

Kosten:
20 € pro Person

Bäuerinnenbrunch

Zielgruppe:
Bäuerinnen und Frauen im ländlichen Raum.

Tagesordnung:
•Frühstücksbuffet von 8 bis 9.30 Uhr
•"Einmal Lachen zum Dessert" - Lesekabarett - lustiger Vormittag für die Bäuerinnen
•Tombola
•Kaffee und Kuchen im Anschluss
•musikalische Umrahmung

Anmeldung bis 6. Februar bei Irene Marshall per WhatsApp oder SMS unter 0664 4016839.
Achtung - begrenzte TN-Zahl.

Kursnummer: 3-0096642
Datum: Sa, 20. Februar 2027, 8 – 14 Uhr

Kursort:
Gasthof Pree, Kirchenplatz 1, 3041 Asperhofen

Referentin:
Katharina Grabner-Hayden

Kosten:
40 € pro Person

Kreatives aus Heu für Haus & Hof

Zielgruppe:
Mitglieder und Direktvermarkterinnen.

Kursinhalt:
In diesem Kurs erlernen die Teilnehmerinnen nicht nur wie man eine einladende Atmosphäre für Hofläden und Heurigenbetriebe schafft, sondern auch wie man aus natürlichen Materialen wie Heu und Trockenblumen nachhaltige und schöne Dekorationen herstellt. Gestaltet werden frühlingshafte Werkstücke wie zB Heuhasen und Heukränze.

Mitzubringen:
•Gartenschere
•Karton
•Papierschere oder Messer

Anmeldung bis 14. Februar bei Irene Marshall per WhatsApp oder SMS unter 0664 4016839.

Kursnummer: 3-0096941
Datum: Sa, 27. Februar 2027, 9 - 12 Uhr

Kursort:
Feuerwehrhaus Johannesberg Kirchengasse 4, 3041 Asperhofen

Referentin:
Birgit Selinger

Kosten:
25 € inkl. Material

Gesundheitstag

Zielgruppe:
Bäuerinnen und Frauen vom ländlichen Raum.

Kursinhalt:
Fahrt in die St. Martins Therme in Frauenkirchen.

Anmeldung bis 8. März bei Barbara Maier unter 0664 5056225 per SMS oder WhatsApp.

Kursnummer: 3-0096930
Datum: Mo, 22. März 2027,
7 - 21Uhr

Kursort:
St. Martins Therme & Lodge,
Im Seewinkel 1, 7132
Frauenkirchen

Kosten:
65 € pro Person, der Eintritt ist zusätzlich zu bezahlen

Kuh-Art, Gestalte dein eigenes Kuh-Portrait

Zielgruppe:
Alle, die schon immer gerne selbst ein Bild malen wollten!

Kursinhalt:
Jede Teilnehmerin kann sich mit Hilfe von KuhArt Künstlerin Theresia Innerhofer ein Kuh Portrait auf Leinwand (50x50) selbst gestalten. Resi gibt dabei Tipps und Hilfestellung, damit das selbstgemachte Gemälde bestmöglich gelingt. Wer selbst gut zeichnen kann, darf natürlich auch ein anderes Tier auf der Leinwand verewigen.

Mitzubringen:
Kleidung, die auch Farbe abbekommen darf.

Anmeldung bis 31. Dezember bei Renate Janus per Mail an renja@live.at oder per SMS oder WhatsApp unter 0650 9847498.

Kursnummer: 3-0096938

Datum:
Fr, 9. April 2027,
13 – 17 Uhr

Datum:
Sa, 10. April 2027,
9 – 13 Uhr

Kursort:
Gabis Baunerhäuschen,
Kaltenbergstraße 3, 3033
Altlengbach

Referentin:
Theresia Innerhofer

Kosten:
90 € pro Peron

Tagesfahrt nach Wien

Voraussichtlicher Tagesablauf:
•Führung im Burgtheater
•Betriebsbesichtigung mit Führung - Essigbrauerei und Kaffeerösterei Familie Gegenbauer
•Mittagessen
•Schokomuseum mit Führung und Verkostung
•Abschluss beim Heurigen

Genaues Programm wird zu einem späteren Zeitpunkt bekannt gegeben.

Anmeldung bei Leopoldine Eigner per Mail unter poldi.eigner@aon.at oder per SMS oder WhatsApp unter 0664 73007730.

Kursnummer: 3-0096929
Datum: Sa, 24. April 2027,
9 - 17 Uhr

Kosten:
Werden noch bekannt gegeben.

Ankündigung Exkursion

Die **4-tägige Bäuerinnen-Exkursion** findet von 6.-9. Juli 2027 statt.

Reiseziel: Südsteiermark.

Ankündigung Bezirkskurse

Erntefrisch ins Glas – Obstverarbeitung in Theorie und Praxis

Termin: Do, 24. September 2026 von 8 bis 15 Uhr

Inhalt: Erntefrisches Obst lässt sich vielfältig zu haltbaren und hochwertigen Produkten verarbeiten und stellt eine wertvolle Erweiterung der bäuerlichen Produktpalette dar. Auch Ernteüberschüsse oder optisch weniger ansprechende Früchte können so sinnvoll genutzt und veredelt werden. Es werden grundlegende Kenntnisse rund um die Haltbarmachung von Obst in Theorie und Praxis vermittelt. Im Kurs werden verschiedene Obstprodukte hergestellt und die Besonderheiten der einzelnen Verarbeitungsmethoden im Hinblick auf Qualität und Hygiene besprochen. Die richtige Kennzeichnung und Lagerung der Produkte runden den Kursinhalt ab.

Ort: Lehrküche LFS Pyhra

Anmeldung in der BBK St. Pölten unter 05 0259 41600

Hausgartl III - Das Nutzgartenjahr für Expertinnen

Termin: Do, 4. März 2027 von 19 bis 22 Uhr

Inhalt: Wissen Sie noch, dass ein lästiger Maulwurf durch Einstecken eines Holunderzweiges in den neuesten Hügel ihn postwendend zur Flucht veranlasst? „Altes Gartenwissen wieder entdeckt“

In diesem Seminar erfahren Sie 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.

Ort: LFS Pyhra **Referentin:** Birgit Selinger

Anmeldung in der BBK St. Pölten unter 05 0259 41600 oder direkt hier →



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.

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).