

Bildungsprogramm 2024/2025

Die Bäuerinnen im Bezirk Mistelbach

ZVR 325487420

Laa/Thaya – Mistelbach – Poysdorf – Wolkersdorf



im Bild v.l.n.r.:

Martina Gössinger, Christa Vetter, Manuela Mauthner und Karin Bayer-Pichler

Die neuen Gebietsbäuerinnen stellen sich vor:



Gebiet Laa – Manuela Mauthner

Jg 1994, verheiratet, 3 Kinder

Ich führe gemeinsam mit meinem Mann und tatkräftiger Unterstützung meiner Eltern den Ziegenhof Klampfl, einen gemischten landwirtschaftlichen Betrieb mit Ackerbau, Milchziegenhaltung und Direktvermarktung, im wunderschönen Loosdorf.

Gebiet Mistelbach – Christa Vetter

Jg 1976, verheiratet, 3 Kinder

Mein Mann und ich führen je einen Ackerbaubetrieb in Paasdorf. Wobei ich meine Äcker rund um den Ort biologisch bewirtschafte. Als unsere Hobbys bezeichnen wir unseren kleinen Weingarten und unsere Strohschweinmast.



Gebiet Poysdorf – Karin Bayer-Pichler

Jg. 1977, verheiratet, 3 Kinder

Wir bewirtschaften gemeinsam mit unseren Kindern einen für das Weinviertel typischen gemischten Acker- und Weinbaubetrieb in Falkenstein.

Gebiet Wolkersdorf – Martina Gössinger

Jg. 1975, verheiratet, 1 Kind

Seit 2006 führe ich gemeinsam mit meinem Mann unseren Weinbau- und Heurigenbetrieb in Obersdorf.

Mittlerweile ist unser Sohn nach seiner Weinbau-Ausbildung ebenfalls im Betrieb tätig.



Wir Gebietsbäuerinnen sind für alle Funktionärinnen, Bäuerinnen und Frauen im ländlichen Raum eine zentrale Anlaufstelle, und haben jederzeit ein offenes Ohr für eure Wünsche und Anliegen!

Werte Bäuerinnen und Bauern,
liebe Mitglieder und Kursteilnehmer
vom Verein „Die Bäuerinnen
aus dem Bezirk Mistelbach“!



Die Bäuerinnen NÖ tragen durch ihr Engagement maßgeblich dazu bei, Bewusstsein für die heimische Landwirtschaft zu schaffen und leisten einen wesentlichen Beitrag bei der aktiven Mitgestaltung des ländlichen Raums

Die Kurse und Veranstaltungen bieten euch einen ausgezeichneten Rahmen für gegenseitigen Austausch – sei es untereinander, mit Mitgliedern aus dem nicht landwirtschaftlichen Bereich, oder vielleicht auch jungen Frauen, welchen die Bäuerinnenorganisation noch nicht so bekannt ist. Nutzt die Möglichkeit, euch untereinander weiter zu vernetzen, voneinander zu lernen und macht euer Tun sichtbar.

Die Wahlen in den Gebieten sind abgeschlossen, ich gratuliere den neuen Gebietsbäuerinnen und bedanke mich bei den ausgeschiedenen Gebietsbäuerinnen für ihre Arbeit, Zeit und Engagement bei der Bäuerinnen-Arbeit.

Nach 15 Jahren als Bezirksbäuerin sage ich auch – DANKE – und auf Wiedersehen. Ich wünsche euch allen alles Gute für die Zukunft und weiterhin viel Freude mit dem Bildungsprogramm der „Bäuerinnen im Bezirk Mistelbach“.

Homepage: www.baeuerinnen-noe.at – immer top informiert

Halte dich über Aktuelles im Bezirk Mistelbach auf dem Laufenden! Wir freuen uns auf deinen Besuch auf unserer Homepage!

www.baeuerinnen-noe.at/mistelbach

Auf unserer Seite findet ihr nicht nur Aktuelles aus der Bäuerinnen-Organisation, sondern auch Informationen und Fakten über Lebensmittel, ihre Produktionsweisen und die Leistungen der Landwirtschaft.

Die Bäuerinnen.
natürlich · gemeinsam · lebendig

In diesem Sinne wünsche ich viel Freude bei der Teilnahme unseres Bildungsprogramms.

Eva Weigl
Bezirksbäuerin

Inhaltsverzeichnis

Kochseminare – regionale Lebensmittel	5
Erntefrisch ins Glas - Gemüseverarbeitung in Theorie und Praxis	5
Nachhaltig frühstücken.....	5
Komm & koch mit der Bäuerin: Lust auf Wild 1 - Hase & Reh.....	6
Komm & koch mit der Bäuerin: Weihnachtliche Backkunst - Kletzenbrot, Stollen & Co	7
Komm & koch mit der Bäuerin: Männer unter sich	8
Wir bereiten ein 6-gängiges Menü mit regionalen Lebensmitteln	8
Komm & koch mit der Bäuerin: Langzeitführung - Brot & Gebäck für Fortgeschrittene.....	9
Komm & koch mit der Bäuerin: Nudelküche - handgemacht & kreativ.....	10
Komm & koch mit der Bäuerin: Tortenwerkstatt - Klassiker einfach backen, füllen & verzieren.....	11
Cocktails neu interpretiert - mit regionalen und saisonalen Zutaten.....	12
(W)Einmaleins - Weinverkosten - Weinbeschreiben	12
Wildkräuter für Einsteiger - "Von der Wiese auf den Teller"	13
Persönlichkeit und Kreativität	14
Weben für AnfängerInnen.....	14
Häkeltuch - Dreieckstuch häkeln	14
Bandweben	15
Wortwahl bestimmt Wahrnehmung - So kommen Ihre Botschaften beim Gegenüber an.....	15
ALPIVENT - Special: Adventkranz binden auf der Alpakaweide	16
Keramik selbst gemacht - Modellieren mit Ton.....	17
Schminken lernen - ein typgerechter Make-Up Workshop	18
Der Kranz mit 4 Kerzen	19
Motorsägekurs der Forstabteilung	19
Kreatives Nähen mit der Nähmaschine für AnfängerInnen: So verlieren Sie nicht den Faden!.....	20
Das digitale Pubertier	20
Bewegung, Gesundheit und Wohlfühlen	21
Hatha Yoga für Anfänger & Mittelstufe	21
Sockenball	21
Gesunde Wirbelsäule - Ergonomie im Alltag	22
Thermenfahrt Linsberg Asia - Gebiet Wolkersdorf	22
Erste-Hilfe Auffrischung & Defi-Schulung	23
Informiert durch das Gesundheitssystem	24
UKK Walking Test.....	24
Sachthemen & Kulturelles	25
Musical - Phantom der Oper – Gebiet Poysdorf	25
Musical - Phantom der Oper mit Adventmarktbesuch – Gebiet Laa/Thaya	25
Vortrag "Letzte Hilfe"	26
Brennpunkt Bauernhof - Gut versichert im landwirtschaftlichen Bereich.....	26
Ganzheitliches Fasten als Initialzündung	27
Gärten klimafit machen	27
Fake News - Wie man sich im Dschungel der Informationen zurecht findet	28

Kochseminare – regionale Lebensmittel

Erntefrisch ins Glas - Gemüseverarbeitung in Theorie und Praxis

Zielgruppe:

Interessierte Bäuerinnen und Frauen, die grundlegende Kenntnisse zur Verarbeitung von Gemüse erlernen möchten.

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.

Information zu den Kosten: In den Kosten sind 25 € Materialkosten sowie 10 € Raummiete inkludiert. Weiteres über das Grundpaket hinausgehendes Material ist vor Ort nach Bedarf selbst zu bezahlen.

Anzahl: mind. 12 Personen, max. 20 Personen

Anmeldeschluss: 12.09.2024

Online Anmeldung möglich: ja

www.baeuerinnen-noe.at/nr/3-0086328

Kursnummer: 3-0086328

Datum: Sa, 21.09.2024, 09:00 - 15:00 Uhr

Kursort:

LFS Mistelbach
Winzerschulgasse 50
2130 Mistelbach

Referent:in: Cordula Klaffner

Kosten: € 35,00 Teilnahmebeitrag (exkl. Verpflegung)

Kursverantwortlich:

Eva Weigl
Tel.: +43 699 12751160



Nachhaltig frühstücken

Die Bäuerinnen der Gebiete Poysdorf und Laa/Thaya laden herzlich zur Heiligen Messe um 9 Uhr in die Pfarrkirche Ottenthal ein und zum anschließenden Frühstück in das Gemeindezentrum Ottenthal.

Anmeldung: keine Anmeldung erforderlich

Online Anmeldung möglich: nein

www.baeuerinnen-noe.at/nr/3-0086848

Kursnummer: 3-0086848

Datum: So, 10.11.2024, 09:00 - 14:00 Uhr

Kursort:

Gemeindezentrum Ottenthal
Ottenthal 92
2163 Ottenthal

Kursverantwortlich:

Karin Bayer-Pichler
Tel.: +43 664 73579736,
Manuela Mauthner
Tel.: +43 664 2334295



Komm & koch mit der Bäuerin: Lust auf Wild 1 - Hase & Reh

Zielgruppe:

Alle, die Weinviertler Wild unter der fachkundigen Anleitung einer Seminarbäuerin zubereiten und genießen wollen.

Kursinhalt:

Nicht nur während der Maibockzeit ist Reh ein Genuss - auch als traditionelles Herbstschmankerl macht das Reh eine gute Figur am Teller.

Der Hase punktet mit seinem einzigartigen Geschmack. Welche Beilagen, Soßen und Salate die Reh- und Hasengerichte umschmeicheln, verraten wir im Kurs.

Auf zum kulinarischen Streifzug durch die wilde Küche mit Reh und Hase!

Mitzubringen:

- Kochschürze (wenn vorhanden)

Anzahl: mind. 12 Personen, max. 16 Personen

Anmeldeschluss: 02.11.2024

Online Anmeldung möglich: ja

Kursnummer: 3-0086226

Datum: Do, 14.11.2024, 09:00 - 13:00 Uhr
www.baeuerinnen-noe.at/nr/3-0086226



Kursnummer: 3-0085888

Datum: Fr, 15.11.2024, 17:00 - 21:00 Uhr
www.baeuerinnen-noe.at/nr/3-0085888



Kursnummer: 3-0086227

Datum: Sa, 16.11.2024, 09:00 - 13:00 Uhr
www.baeuerinnen-noe.at/nr/3-0086227



Kursort:

BBK Mistelbach LK NÖ
Karl-Katschthaler-Straße 1
2130 Mistelbach

Referent:in:

Gerlinde Wiesinger

SEMINAR
BÄUER
INNEN

Kosten:

€ 33,00 Teilnahmebeitrag
Die Lebensmittelkosten von ca. 25 €
werden vor Ort einkassiert

Kursverantwortlich:

Karin Bayer-Pichler
Tel.: +43 664 73579736



Komm & koch mit der Bäuerin: Weihnachtliche Backkunst - Kletzenbrot, Stollen & Co

Zielgruppe:

Alle, die gerne backen!

Kursinhalt:

Erleben Sie das Vergnügen des Selberbackens in der Vorweihnachtszeit! Unter der fachkundigen Anleitung unserer erfahrenen Brotbotschafterinnen entdecken Sie die köstliche Welt von Kletzenbrot, Früchtebrot und einer Vielzahl an Stollenvariationen. Dieser Backkurs hält für jeden Geschmack etwas Besonderes bereit. Abgerundet wird das Erlebnis durch köstliche Bratpfelschnecken und den duftenden Weihnachtsgugelhupf. Genießen Sie die Freude am kreativen Backen!

Mitzubringen:

- Kochschürze (wenn vorhanden)
- Die Lebensmittelkosten von ca. 10 € werden vor Ort einkassiert

Anzahl: mind. 12 Personen, max. 16 Personen

Anmeldeschluss: 07.11.2024

Online Anmeldung möglich: ja

Kursnummer: 3-0086210

Datum: Do, 21.11.2024, 08:30 - 13:30 Uhr

www.baeuerinnen-noe.at/nr/3-0086210



Kursnummer: 3-0086217

Datum: Do, 21.11.2024, 16:30 - 21:30 Uhr

www.baeuerinnen-noe.at/nr/3-0086217



Kursnummer: 3-0086825

Datum: Fr, 22.11.2024, 15:00 - 20:00 Uhr

www.baeuerinnen-noe.at/nr/3-0086825



Kursort:

BBK Mistelbach LK NÖ
Karl-Katschthaler-Straße 1
2130 Mistelbach

Referent:in:

Gerlinde Wiesinger

Kosten: € 68,00

Teilnahmebeitrag

Die anfallenden Lebensmittelkosten werden beim Kurstag bar einkassiert.

Kursverantwortlich:

Christa Vetter

Tel.: +43 664 7959219

SEMINAR
BAUER
INNEN



Komm & koch mit der Bäuerin: Männer unter sich –

Wir bereiten ein 6-gängiges Menü mit regionalen Lebensmitteln

Zielgruppe:

Alle Männer, die gerne kochen!

Kursinhalt:

Männer sind Star-Köche oder gar keine Köche: Dieses Vorurteil erweist sich in diesem vierstündigen Männer-Kochseminar – als Vorurteil.

Die Vielfalt unserer regionalen Lebensmittel sorgt für Stimmung in unserer Speisenfolge:

- ... Hausmannskost wie Erdäpfelhockerl
 - ... Suppen
 - ... Pfannengerichte wie Schweinswangerl
 - ... Süßes als Buchteln
- werden auf Männerart gekocht und genossen.

Mitzubringen:

- Kochschürze (wenn vorhanden)
- Die Lebensmittelkosten von ca. 15 € werden vor Ort einkassiert

Anzahl: mind. 12 Personen, max. 16 Personen

Anmeldeschluss: 17. 12. 2024

Online Anmeldung möglich: ja



Kursnummer: 3-0086219

Datum: Mo, 30.12.2024, 09:00 - 13:00 Uhr

www.baeuerinnen-noe.at/nr/3-0086219



Kursnummer: 3-0086223

Datum: Mo, 30.12.2024, 14:00 - 18:00 Uhr

www.baeuerinnen-noe.at/nr/3-0086223

**Kursort:**

BBK Mistelbach LK NÖ
Karl-Katschthaler-Straße 1
2130 Mistelbach

Referent:in:

Gerlinde Wiesinger

SEMINAR
BÄUER
INNEN

Kosten:

€ 33,00 Teilnahmebeitrag Kochkurs
Die anfallenden Lebensmittelkosten werden beim Kurstag bar einkassiert.

Kursverantwortlich:

Christa Vetter
Tel.: +43 664 7959219

Komm & koch mit der Bäuerin: Langzeitführung - Brot & Gebäck für Fortgeschrittene

Zielgruppe:

Alle, die gerne backen! Erfahrung mit Sauerteig und Brotbacken erforderlich!

Kursinhalt:

„Gut Ding braucht Weile“: Diese Weisheit hat gerade bei Brot und Gebäck ihre Gültigkeit. Bei der „Langzeitführung“ muss der Teig zwischen den Arbeitsschritten immer wieder ruhen. Mit dieser ausgedehnten Gärung und den verschiedenen Vorteigen verbessern sich der Geschmack, die Bekömmlichkeit und die Haltbarkeit von Brot, Gebäck oder Striezel. Lernen Sie in diesem Spezialkurs die hohe Schule des Brotbackens mit Langzeitführung! Vorkenntnisse zum Thema Brot backen sind erforderlich!

Mitzubringen:

- Kochschürze (wenn vorhanden), Geschirrtuch
- Die Lebensmittelkosten von ca. 15 € werden vor Ort einkassiert

Anzahl: mind. 12 Personen, max. 16 Personen

Online Anmeldung möglich: ja



Kursnummer: 3-0086350

Datum: Fr, 10.01.2025, 14:00 - 19:00 Uhr

Anmeldeschluss: 23.12.2024

www.baeuerinnen-noe.at/nr/3-0086350



Kursnummer: 3-0086359

Datum: Sa, 15.02.2025, 09:00 - 14:00 Uhr

Anmeldeschluss: 29.01.2025

www.baeuerinnen-noe.at/nr/3-0086359



Kursort:

BBK Mistelbach LK NÖ
Karl-Katschthaler-Straße 1
2130 Mistelbach

Referent:in:

Gerlinde Wiesinger

SEMINAR
BÄUER
INNEN

Kosten:

€ 68,00 Teilnahmebeitrag Kochkurs
Die anfallenden Lebensmittelkosten
werden beim Kurstag bar einkassiert.

Kursverantwortlich:

Doris Hofmann
Tel.: +43 664 73395440

Komm & koch mit der Bäuerin: Nudelküche - handgemacht & kreativ

Zielgruppe:

Alle, die gerne kochen!

Kursinhalt:

Entdecken Sie die Vielfalt der Nudelherstellung - ob mit dem Nudelwalker oder einer Nudelmaschine. In unserem Kurs kreieren Sie verschiedenste Nudelteige, von klassischen Ravioli und Tortellini mit ihren köstlichen Füllungen bis hin zu süßen Schokoladenudeln. Dieser Kurs ist ideal für alle, die ihre Fähigkeiten in der Kunst des Nudelmachens erweitern und in die kreative Welt der Nudelherstellung eintauchen möchten. Zusätzlich erlernen Sie die Pastagerichte mit selbstgemachten Pestos und Soßen zu perfektionieren.

Mitzubringen:

- Kochschürze (wenn vorhanden)
- Die Lebensmittelkosten von ca. 15 € werden vor Ort einkassiert

Anzahl: mind. 12 Personen, max. 16 Personen

Anmeldeschluss: 10.01.2025

Online Anmeldung möglich: ja

Kursnummer: 3-0086231

Datum: Do, 23.01.2025, 08:30 - 12:30 Uhr
www.baeuerinnen-noe.at/nr/3-0086231



Kursnummer: 3-0086233

Datum: Do, 23.01.2025, 17:30 - 21:30 Uhr
www.baeuerinnen-noe.at/nr/3-0086233



Kursnummer: 3-0086234

Datum: Fr, 24.01.2025, 13:00 - 17:00 Uhr
www.baeuerinnen-noe.at/nr/3-0086234



Kursort:

BBK Mistelbach LK NÖ
Karl-Katschthaler-Straße 1
2130 Mistelbach

Referent:in:

Gerlinde Wiesinger

SEMINAR
BÄUER
INNEN

Kosten:

€ 33,00 Teilnahmebeitrag Kochkurse
Die anfallenden Lebensmittelkosten
werden beim Kurstag bar einkassiert.

Kursverantwortlich:

Manuela Mauthner
Tel.: +43 664 2334295



Komm & koch mit der Bäuerin: Tortenwerkstatt - Klassiker einfach backen, füllen & verzieren

Zielgruppe:

Alle, die gerne backen!

Kursinhalt:

Entdecken Sie die faszinierende Welt des Tortenbackens, ideal für Anfänger:innen! Entfalten Sie Ihr Talent und lernen Sie, unter der fachkundigen Anleitung unserer erfahrenen Seminarbäuerin & Konditorin Christine Berthold wie man beliebte österreichische Klassiker wie Sacher-, Schwarzwälderkerisch-, Topfen- und Mohnorte selbst zaubert. Dieses Seminar ist perfekt für alle, die Schritt die Grundlagen des Tortenbackens erlernen möchten. Sie werden nicht nur backen, sondern auch verschiedene Füllungen zubereiten und Ihre Torten auf einfache und effektvolle Weise verzieren. Dieser Tortenbackkurs wird exklusiv von Seminarbäuerin und Konditorin Christine Berthold abgehalten.

Mitzubringen:

- Kochschürze (wenn vorhanden)
- Die Lebensmittelkosten von ca. 15 € werden vor Ort einkassiert

Anzahl:

mind. 12 Personen, max. 16 Personen

Anmeldeschluss: 27.01.2025

Online Anmeldung möglich: ja

Kursnummer: 3-0086228

Datum: Mo, 10.02.2025, 17:00 - 21:00 Uhr

www.baeuerinnen-noe.at/nr/3-0086228



Kursnummer: 3-0086229

Datum: Di, 11.02.2025, 13:00 - 17:00 Uhr

www.baeuerinnen-noe.at/nr/3-0086229



Kursnummer: 3-0086230

Datum: Di, 11.02.2025, 18:00 - 22:00 Uhr

www.baeuerinnen-noe.at/nr/3-0086230



Kursort:

ehem. BBK Wolkersdorf (Bezirk Mistelbach)
Bachgasse 15
2120 Wolkersdorf im Weinviertel

Referent:in:

Christine Berthold

SEMINAR
BÄUER
INNEN

Kosten:

€ 33,00 Teilnahmebeitrag Kochkurs
Die anfallenden Lebensmittelkosten werden beim Kurstag bar einkassiert.

Kursverantwortlich:

Martina Gössinger
Tel.: +43 699 12161990



Cocktails neu interpretiert - mit regionalen und saisonalen Zutaten

Zielgruppe:

Alle, die mit regionalen und saisonalen Zutaten Cocktails mixen und genießen wollen

Kursinhalt:

Begeistern Sie Ihre Gäste mit innovativen und kreativen Getränken! Bei diesem Cocktailkurs der besonderen Art werden gemeinsam sowohl altbewährte Klassiker als auch neue Spezialitäten gemixt und neu interpretiert. Saisonale und regionale Zutaten geben den Kreationen einen besonderen Mehrwert und Geschmack. Mit den verschiedensten Cocktailvariationen erleben Sie eine Vielzahl von Aromen und Genüssen im Hochprozentbereich. Zahlreiche Tipps und Tricks zur Herstellung aromatischer Mischgetränke runden den Abend ab!

Anzahl: mind. 10 Personen, max. 18 Personen

Anmeldeschluss: 17.02.2025

Online Anmeldung möglich: ja

www.baeuerinnen-noe.at/nr/3-0086910

Kursnummer: 3-0086910

Datum: Di, 25.02.2025, 18:00 - 21:00 Uhr

Kursort:

BBK Mistelbach LK NÖ
Karl-Katschthaler-Straße 1
2130 Mistelbach

Referent:in:

Dipl.-Päd. Wolfgang Funder, BEd

Kosten:

€ 28,00 Teilnahmebeitrag

Kursverantwortlich:

Karin Bayer-Pichler
Tel.: +43 664 73579736



(W)Einmaleins - Weinverkosten - Weinbeschreiben

Zielgruppe:

Alle, die gerne mehr über das Weinverkosten erfahren möchten

Kursinhalt: Beim (W)Einmaleins dreht sich alles um das Thema Wein!

Frau Prof. Julia Summer BEd., MEd. entstammt selbst einem Weinbaubetrieb unseres Gebietes und wird uns in die Taktik des Weinverkostens und Weinbeschreibens einführen und uns natürlich auch sonst wichtige Fakten zum Thema Wein näher bringen.

Die zur Verkostung stehenden Weine stammen von den Weinbaubetrieben unseres Gebietes Wolkersdorf, wo unsere Kolleginnen tatkräftig an der Produktion beteiligt sind.

Anzahl: mind. 12 Personen, max. 20 Personen

Anmeldeschluss: 25.02.2025

Online Anmeldung möglich: ja

www.baeuerinnen-noe.at/nr/3-0086887

Kursnummer: 3-0086887

Datum: Do, 13.03.2025, 18:00 - 22:00 Uhr

Kursort:

Heuriger Gössinger
Hauptstraße 59
2120 Obersdorf

Referent:in: Julia Summer

Kosten:

€ 25,00 Teilnahmebeitrag (Kursbeitrag = Weine, Wasser & Brot)

Kursverantwortlich:

Martina Gössinger
Tel.: +43 699 12161990



Wildkräuter für Einsteiger - "Von der Wiese auf den Teller"

Zielgruppe:

Alle, die gerne kochen!

Kursinhalt:

Entdecken Sie die kulinarische und gesundheitliche Vielfalt unserer heimischen Wildkräuter in einem inspirierenden Kochkurs! Oft als Unkraut übersehen, bergen Wildkräuter aromatische Geheimnisse und eine Fülle an Nährstoffen, die jedes Gericht bereichern. Diese naturbelassenen Schätze sind nicht nur gesund, sondern auch ein echtes Geschmackserlebnis.

In diesem Kurs lernen Sie die Welt der wichtigsten Wildpflanzen unserer Region kennen. Wir erkunden das wilde Grün mit allen Sinnen, das hilft Ihnen sich die Merkmale der Wildkräuter besser einzuprägen. Gemeinsam werden verschiedene Zubereitungsarten erprobt, damit Sie die Kräuter zukünftig selbständig in Ihrer Küche verwenden können.

Der Kurs bietet nicht nur praktische Kocherfahrungen, sondern auch die Möglichkeit, in geselliger Runde neue Menschen kennenzulernen. Zum Abschluss genießen wir gemeinsam ein selbst zubereitetes Wildkräuter-Menü.

Vortrag, Kochen und Verkostung, inkl. Kursunterlagen.
Es sind keinerlei Vorkenntnisse erforderlich, nur die Leidenschaft für das Kochen und die Freude am Experimentieren!

Mitzubringen:

- Kochschürze (wenn vorhanden)
- Die Lebensmittelkosten von ca. 10 €/TN werden vor Ort einkassiert

Anzahl: mind. 12 Personen, max. 16 Personen

Anmeldeschluss: 23.04.2025

Online Anmeldung möglich: ja

Kursnummer: 3-0086897

Datum: Di, 06.05.2025, 14:00 - 17:00 Uhr

www.baeuerinnen-noe.at/nr/3-0086897



Kursnummer: 3-0086900

Datum: Mi, 07.05.2025, 17:00 - 20:00 Uhr

www.baeuerinnen-noe.at/nr/3-0086900



Kursnummer: 3-0086901

Datum: Mi, 07.05.2025, 09:00 - 12:00 Uhr

www.baeuerinnen-noe.at/nr/3-0086901



Kursort:

ehem. BBK Wolkersdorf (Bezirk
Mistelbach)

Bachgasse 15

2120 Wolkersdorf im Weinviertel

Referent:in: Petra Regner-Haindl

Kosten: € 33,00 Teilnahmebeitrag

Kursverantwortlich:

Martina Gössinger

Tel.: +43 699 12161990

Persönlichkeit und Kreativität

Weben für AnfängerInnen

Zielgruppe: Alle, die sich gerne kreativ betätigen.

Kursinhalt:

In diesem Workshop lernen wir die Grundbegriffe des Webens kennen, berechnen und schären eine Kette für den Webrahmen und bäumen diese auf, dann können wir mit dem Weben starten! Leihwebrahmen mit Zubehör stehen zur Verfügung, diese können dann gegen eine Leihgebühr ausgeborgt werden, um das Webstück fertigzustellen. Wolle bringen alle Teilnehmer selbst mit, Details zu Stärke, Qualität etc. werden zeitgerecht bekannt gegeben.

Mitzubringen: Wolle (Infos folgen)

Anzahl: mind. 2 Personen, max. 4 Personen

Anmeldeschluss: 28. 10. 2024

Online Anmeldung möglich: ja

www.baeuerinnen-noe.at/nr/3-0086835

Kursnummer: 3-0086835

Datum: Sa, 09.11.2024, 10:00 - 16:00 Uhr

Kursort:

Textilatelier Fadenreich
Martingasse 6
2130 Mistelbach

Referent:in: Claudia Kral, BA

Kosten: € 88,00 Teilnahmebeitrag

Kursverantwortlich:

Christa Vetter
Tel.: +43 664 7959219



Häkeltuch - Dreieckstuch häkeln

Zielgruppe:

Alle, die kreativ sind und gerne handarbeiten.

Kursinhalt: Wir häkeln ein Dreieckstuch.

Mitzubringen:

Im TN-Beitrag sind die Materialkosten nicht inbegriffen.

Anzahl: mind. 3 Personen, max. 7 Personen

Online Anmeldung möglich: ja

Kursnummer: 3-0086832

Datum: Do, 09.01.2025, 14:00 - 18:00 Uhr

Anmeldeschluss: 23.12.2024

www.baeuerinnen-noe.at/nr/3-0086832



Kursnummer: 3-0086831

Datum: Sa, 16.11.2024, 14:00 - 18:00 Uhr

Anmeldeschluss: 04.11.2024

www.baeuerinnen-noe.at/nr/3-0086831



Kursort:

Karin`s Handarbeitstreff
Franz-Josef Straße 8
2130 Mistelbach

Referent:in: Karin Wilhelmer

Kosten: € 23,00 Teilnahmebeitrag

Kursverantwortlich:

Bettina Bloderer
Tel.: +43 664 1858169

Bandweben

Zielgruppe: Alle, die sich gerne kreativ betätigen.

Kursinhalt:

Wir weben am Bandwebrahmen dekorative Borten, Bänder und Gurte in Kett-Rips-Technik auf einem kleinen Bandwebrahmen. Der Webrahmen wird für den Kurs zur Verfügung gestellt. Material für ein Band ist im Kursbeitrag inkludiert.

Anzahl: mind. 2 Personen, max. 5 Personen

Anmeldeschluss: 04.11.2024

Online Anmeldung möglich: ja

www.baeuerinnen-noe.at/nr/3-0086836

Kursnummer: 3-0086836

Datum: Sa, 16.11.2024, 10:00 - 16:00 Uhr

Kursort:

Textilatelier Fadenreich
Martingasse 6
2130 Mistelbach

Referent:in: Claudia Kral, BA

Kosten: € 68,00 Teilnahmebeitrag

Kursverantwortlich:

Christa Vetter
Tel.: +43 664 7959219



Wortwahl bestimmt Wahrnehmung - So kommen Ihre Botschaften beim Gegenüber an

Zielgruppe: Bäuerinnen und Bauern

Kursinhalt:

Sprache beeinflusst unser Denken und Entscheidungsverhalten. Lernen Sie, Missverständnissen vorzubeugen und Botschaften klar zu formulieren.

- Deutungsrahmen (Frames) erkennen und analysieren
- Wirkung von abstrakter und konkreter Sprache
- Sprachgebrauch im öffentlichen Diskurs und im land- und forstwirtschaftlichen Kontext

Anzahl: mind. 10 Personen, max. 20 Personen

Anmeldeschluss: 12.11.2024

Online Anmeldung möglich: ja

www.baeuerinnen-noe.at/nr/3-0086896



Kursnummer: 3-0086896

Datum: Do, 28.11.2024, 15:30 - 19:30 Uhr

Kursort:

Heuriger Gössinger
Hauptstraße 59
2120 Obersdorf

Referent:in: DI Bernadette Laister,
Birgit Plank, MA BEd

Kosten:

€ 25,00 Teilnahmebeitrag gefördert
€ 50,00 Teilnahmebeitrag ungefördert

Kursverantwortlich:

Birgit Plank, Tel.: 05 0259 28202



Mit Unterstützung von Bund, Land und Europäischer Union

 Bundesministerium
Land- und Forstwirtschaft,
Regionen und Wasserwirtschaft

 LE 14-20
Entwicklung für den ländlichen Raum



 Europäischer
Landwirtschaftsfonds für
die Entwicklung des
ländlichen Raums
Hier investiert Europa in
die ländlichen Gebiete

ALPIVENT - Special: Adventkranz binden auf der Alpakaweide

Zielgruppe:

Für alle ab 12 Jahren, die sich ihren Adventkranz selber binden möchten und dabei ein besonderes Special mit den Alpakas erleben möchten!

Kursinhalt:

Beim Alpivot-Special bindest Du deinen Kranz direkt auf der Alpakaweide mit Kontakt zu den Tieren.

Zwischendurch wärmen wir uns die Hände an alkoholfreiem Punsch, während wir plaudern und die Alpakaherde beobachten.

Aber Achtung! Du musst gut auf deinen Kranz Acht geben, denn so manch einer ist schon auf wundersame Weise verschwunden! Spaßfaktor ist definitiv vorprogrammiert!

Was dich erwartet:

- Bevor wir ans Werk gehen, lernst du die Tiere kennen, darfst sie füttern und erfährst viel Wissenswertes über unsere Alpakas.
- Danach gehts zum Kranz binden, Nicole Wittmann, Alpakamama und gelernte Floristin, erklärt dir die einzelnen Arbeitsschritte und dann kann es schon los gehen!
- Du erhältst die notwendigen Materialien wie die Strohunterlage, den Wickeldraht und das Reisig (im Teilnahmebeitrag enthalten)
- zwischendurch wärmen wir uns die Hände an alkoholfreiem Punsch
- Du möchtest eine Schleife auf deinen Kranz? Kein Problem! Bring das Schleifenband deiner Wahl einfach mit oder auch Kerzen!
- Aktivität findet in kleinen Gruppen statt, so hast du die Möglichkeit die Tiere hautnah zu erleben und die Alpakas werden dadurch nicht gestresst.
- Bei Unwetter, Starkregen oder Sturm werdet ihr rechtzeitig über eine Absage informiert!

Mitzubringen:

- Der Witterung entsprechende Kleidung und festes, geschlossenes und warmes Schuhwerk (Veranstaltung findet im Freien auf der Alpakaweide statt, Zelt vorhanden). Wenn möglich keine grellen Farben und Glitzer, das irritiert die Tiere und sie haben dann oft keine Lust euch näher zu kommen. Starkes Parfüm mögen Alpakas ebenfalls nicht.
- Eventuell Gartenhandschuhe wegen Harz auf Reisig

Anzahl: mind. 4 Personen, max. 6 Personen

Anmeldeschluss: 05.11.2024

Online Anmeldung möglich: ja

Kursnummer: 3-0086890

Datum: Di, 19.11.2024, 10:00 - 12:30 Uhr
www.baeuerinnen-noe.at/nr/3-0086890



Kursnummer: 3-0086892

Datum: Do, 21.11.2024, 13:30 - 16:00 Uhr
www.baeuerinnen-noe.at/nr/3-0086892



Kursort:

Alpakahof Obersdorf
2120 Obersdorf im Weinviertel

Treffpunkt: Hauptstraße 63, 2120
Obersdorf - gemeinsamer Fußweg zur
Alpakaweide, Wegzeit ca. 5 Minuten

Referent:in:

Nicole Wittmann

Kosten:

€ 42,00 Teilnahmebeitrag

Kursverantwortlich:

Martina Gössinger
Tel.: +43 699 12161990

Keramik selbst gemacht - Modellieren mit Ton

Zielgruppe:

Kreative Frauen, die gerne mit Ton arbeiten

Kursinhalt:

Der Kurs besteht aus 2 Einheiten:

Beim 1. Teil wird der Ton modelliert und geformt (nach Trocknung wird der Ton mit ca. 950 Grad im Brennofen gebrannt) - beim 2. Teil wird der gebrannte Ton mit verschiedensten Glasuren bemalt - nach dem 2. Brand und der Abkühlung sind die Kunststücke fertig.

Mitzubringen:

Spaß und Kreativität (im TN-Beitrag sind 2 kg Ton inbegriffen).

Dekorationsmaterial und zusätzlicher Ton wird während des Kurses extra verrechnet.

Anzahl: mind. 6 Personen, max. 9 Personen

Online Anmeldung möglich: ja

Kursnummer: 3-0086827

Datum: Mi, 20.11.2024, 18:00 - 21:00 Uhr

2. Teil: 4.12.2024

Anmeldeschluss: 11.11.2024

www.baeuerinnen-noe.at/nr/3-0086827



Kursnummer: 3-0086829

Datum: Do, 28.11.2024, 18:00 - 21:00 Uhr

2. Teil: 11.12.2024

Anmeldeschluss: 18.11.2024

www.baeuerinnen-noe.at/nr/3-0086829



Kursnummer: 3-0086830

Datum: Di, 14.01.2025, 18:00 - 21:00 Uhr

2. Teil: 30.01.2025

Anmeldeschluss: 02.01.2025

www.baeuerinnen-noe.at/nr/3-0086830



Kursort: Familie Rupp

Obere Dorfstraße 40

2134 Wultendorf

Referent:in: Anton Rupp

Kosten: € 64,00 Teilnahmebeitrag

Kursverantwortlich:

Bettina Bloderer

Tel.: 0664/1858169

Schminken lernen - ein typgerechter Make-Up Workshop

Zielgruppe:

Alle, die gerne mit wenigen Handgriffen die natürliche Schönheit unterstreichen möchten, sich im Dschungel der Schminksachen bis jetzt noch nicht so richtig zurecht gefunden haben. Genauso wie alle, die sich gerne schminken und ein paar professionelle Handgriffe lernen möchten.

Kursinhalt:

Gemeinsam erarbeiten wir ein natürliches Tagesmakeup, strahlend, schön, gleichzeitig aber NICHT zugekleistert oder maskenhaft.

Im Workshop lernst du

- die Vorteile deines Gesichts zu betonen
- mit welcher Technik du am einfachsten arbeiten kannst
- wie du manche Produkte zweckentfremden kannst und dadurch Platz und Kosten sparen kannst.
- wertvolle Profi Tipps und Tricks

Im Kurspreis enthalten sind ein Goodiebag (damit zuhause gleich weiter geübt werden kann), Skript mit allen Infos, Face-Chart (= individueller Leitfaden zum Selbstauffüllen), Getränke, Snacks und eine Inspiration zum Abschluss.

Mitzubringen:

Kursmaterial wird vollständig zur Verfügung gestellt. Eventuelle Unverträglichkeiten sollten im besten Fall bei der Anmeldung bekannt gegeben werden. Der Kurs findet im Kellerstöckl der Sektmanufaktur statt.

Anzahl:

mind. 3 Personen, max. 5 Personen

Online Anmeldung möglich: ja

Kursnummer: 3-0086850

Datum: Do, 21.11.2024, 17:00 - 20:30 Uhr

Anmeldeschluss: 11.11.2024

www.baeuerinnen-noe.at/nr/3-0086850



Kursnummer: 3-0086855

Datum: Do, 16.01.2025, 17:00 - 20:30 Uhr

Anmeldeschluss: 07.01.2025

www.baeuerinnen-noe.at/nr/3-0086855



Kursnummer: 3-0086856

Datum: Fr, 17.01.2025, 09:00 - 12:30 Uhr

Anmeldeschluss: 07.01.2025

www.baeuerinnen-noe.at/nr/3-0086856



Kursort:

Weinviertler Sektmanufaktur, Fam. Hugl
Trift 4
2165 Stützenhofen

Referent:in: Elisabeth Hugl-Marisch

Kosten: € 74,00 Teilnahmebeitrag

Kursverantwortlich:

Elisabeth Hugl-Marisch
Tel.: 0043 699/11681411

Der Kranz mit 4 Kerzen

Zielgruppe:

Menschen, die die klassisch gebundene Form des Adventkranzbindens erlernen wollen.

Kursinhalt:

Der Advent ist eine Zeit mit ganz besonderen Ritualen und Gebräuchen. Ein ganz zentraler Teil davon ist der Adventkranz mit seinen 4 Kerzen. Dieser kann sehr traditionell gebunden, gesteckt oder alternativ als Kerzen-Komposition gestaltet sein. In diesem Kurs widmen wir uns dem klassisch gebundenen Adventkranz – ursprünglich mit Reisig von der Tanne oder auch mit gemischten immergrünen Pflanzmaterial.

Arbeitsmaterial

- * Floristische Grundlagen zum Kranz binden – Proportionen
- * Bindetechnik – Anfang – Körper und Abschluss
- * Ausgestaltung des Kranzes mit Kerzen und Dekomaterial

Mitzubringen: Kerzen, Dekomaterial - im TN-Beitrag sind Reisig, Strohkranz und Draht inkludiert

Anzahl: mind. 6 Personen, max. 12 Personen

Anmeldeschluss: 18.11.2024

Online Anmeldung möglich: ja

www.baeuerinnen-noe.at/nr/3-0086833

Motorsägenkurs Forstabteilung

Zielgruppe: Interessierte Landfrauen

Kursinhalt:

Theorie: Handhabung der Motorsäge, Schnitttechniken, Rechtliches

Praxis: Wartung und Kette schärfen, Schnittübungen

Mitzubringen: Sicherheitsschuhwerk, Arbeitshandschuhe, falls vorhanden persönliche Schutzausrüstung (Schutzhelm mit Gehör- und Gesichtsschutz, Schnittschutzhose), falls vorhanden normgerechte Motorsäge inkl. Betriebsmittel

Anzahl: mind. 10 Personen, max. 15 Personen

Anmeldeschluss: 03.02.2025

Online Anmeldung möglich: ja

www.baeuerinnen-noe.at/nr/3-0086846

Kursnummer: 3-0086833

Datum: Mi, 27.11.2024, 17:30 - 20:30 Uhr

Kursort:

Landwirtschaftliche Fachschule
Mistelbach
Winzerschulgasse 50
2130 Mistelbach

Referent:in: Susanne Faber, BEd

Kosten: € 22,00 Teilnahmebeitrag

Kursverantwortlich:

Christa Vetter

Tel.: +43 664 7959219



Kursnummer: 3-0086846

Datum: Do, 12.02.2025,
09:00 - 15:00 Uhr

Kursort: Fam. Berthold
Gnadendorf (siehe QR-Code)

vis-à-vis

Postverteilerzentrum



Referent:in:

DI Michael Gruber

Kosten: € 55,00 Teilnahmebeitrag

Kursverantwortlich:

Eva Berthold-Leisser

Tel.: +43 664 73800469



Kreatives Nähen mit der Nähmaschine für AnfängerInnen: So verlieren Sie nicht den Faden!

Zielgruppe:

Alle, die das Nähen mit einer Nähmaschine kennenlernen bzw. erlernen wollen

Kursinhalt:

Der Kurs gibt eine Übersicht über Basics und Tricks für Näh-Anfänger!

Es werden folgende Themen behandelt:

- Grundbegriffe des Nähens und kleine Stoff- und Materialkunde
- Wie funktioniert eine Overlock-Nähmaschine?
- Nähetechniken anwenden und Nähfüßchen richtig verwenden
- Arbeitsschritte planen und umsetzen

Wir erarbeiten die Themen anhand eines kleinen Projektes wie beispielsweise eines Zipptäschchens, einer einfachen Umhängetasche, eines Deko-Behälters für „Sammelsurium“,...

Mitzubringen: eventuell Schere, Stecknadeln ..

Anzahl: mind. 8 Personen, max. 12 Personen

Anmeldeschluss: 13.01.2025

Online Anmeldung möglich: ja

www.baeuerinnen-noe.at/nr/3-0086868

Kursnummer: 3-0086868

Datum: Do, 23.01.2025, 17:00 - 20:00 Uhr

Kursort:

Landwirtschaftliche
Fachschule Mistelbach
Winzerschulgasse 50
2130 Mistelbach



Referent:in: Ing. Waltraud Loibl

Kosten: € 12,00 Teilnahmebeitrag
Das dazu benötigte Material wird zur Verfügung gestellt (Materialkostenbeitrag von ca. 10 Euro ist zusätzlich Vor-Ort zu bezahlen).

Kursverantwortlich:

Karin Bayer-Pichler
Tel.: +43 664 73579736



Das digitale Pubertier

Zielgruppe:

Mitglieder, Eltern, Funktionäre

Kursinhalt:

Die digitale Welt der Teenager; wenn Eltern und Teenies in der digitalen Welt aufeinandertreffen. Nachfolgevortrag zu "Hilfe, bei mir lebt ein Pubertier!"

Anzahl: mind. 20 Personen, max. 70 Personen

Anmeldeschluss: 20.02.2025

Online Anmeldung möglich: ja

www.baeuerinnen-noe.at/nr/3-0086837

Kursnummer: 3-0086837

Datum: Do, 06.03.2025, 18:00 - 20:00 Uhr

Kursort:

BBK Mistelbach LK NÖ
Karl-Katschthaler-Straße 1
2130 Mistelbach

Referent:in: Marietheres Van Veen

Kosten: € 20,00 Teilnahmebeitrag

Kursverantwortlich:

Susanne Tatzber
Tel.: +43 676 4400504



Bewegung, Gesundheit und Wohlfühlen

Hatha Yoga für Anfänger & Mittelstufe

Zielgruppe:

Alle, die Interesse haben, Yoga kennenzulernen

Kursinhalt:

Hatha Yoga für Anfänger & Mittelstufe - finde deine Mitte und Entspannung durch Yoga.

Die Folgetermine: 24. und 31. Oktober/7., 14., 21. und 28. November/5., 12. und 19. Dezember 2024

Mitzubringen: Yogamatte

Anzahl: mind. 12 Personen, max. 16 Personen

Anmeldeschluss: 07.10.2024

Online Anmeldung möglich: ja

www.baeuerinnen-noe.at/nr/3-0086845

Kursnummer: 3-0086845

Datum: Do, 17.10.2024,
19:30 - 20:30 Uhr

Kursort:

Mittelschule Mistelbach
Bahnstraße (Seiteneingang,
Gymnastiksaal)
2130 Mistelbach

Referent:in: Elisabeth Christen

Kosten: € 88,00 Teilnahmebeitrag

Kursverantwortlich:

Roswitha Müllner-Balon
Tel.: +43 664 2424616



Sockenball

Zielgruppe:

Frauen jeden Alters

Kursinhalt:

Die Bäuerinnen des Gebiets Laa/Thaya laden herzlich zum Sockenball ein!

Mit DJ, einem tollen Gewinnspiel und das wichtigste, nur FRAUEN!!

Ausgelassene Stimmung, unvergessliche Momente und natürlich taunzn bis da Kidl fliegt.

Also packt eure schönsten Socken und Freundinnen, Cousinen, Mütter, Töchter ein und kommt am 8.11. in den Winkelauer Hof nach Loosdorf.

Wir freuen uns auf einen unvergesslichen Abend!

Abendkassa: € 10,- mit Socken, € 13,- mit Schuhen

Anmeldung: keine Anmeldung erforderlich

Online Anmeldung möglich: nein

www.baeuerinnen-noe.at/nr/3-0086872

Kursnummer: 3-0086872

Datum: Fr, 08.11.2024, 19:00 - 23:00 Uhr

Kursort:

GH Winkelauer Hof
Loosdorf 77
2133 Loosdorf

Kursverantwortlich:

Manuela Mauthner
Tel.: +43 664 2334295



Gesunde Wirbelsäule - Ergonomie im Alltag

Zielgruppe:

Bäuerinnen und Bauern, die sich „gesunde“ Bewegungsabläufe bewusst machen wollen.

Kursinhalt:

- Wie gehen wir mit unserem Bewegungsapparat im Alltag um?
- Verbesserung sturzrelevanter Fähig- und Fertigkeiten.
- Praktisches Training von ergonomisch richtigen Bewegungsabläufen und entsprechenden Ausgleichs- und Entspannungsübungen.

Mitzubringen: bequeme Kleidung

Anzahl: mind. 8 Personen, max. 20 Personen

Anmeldeschluss: 04.11.2024

Online Anmeldung möglich: ja

www.baeuerinnen-noe.at/nr/3-0086838

Kursnummer: 3-0086838

Datum: Mi, 13.11.2024, 15:00 - 17:00 Uhr

Kursort:

BBK Mistelbach LK NÖ
Karl-Katschthaler-Straße 1
2130 Mistelbach

Referent:in:

Hubert Lukse



Kosten: € 10,00 Teilnahmebeitrag

Kursverantwortlich:

Regina Geyer

Tel.: +43 664 5287434



Thermenfahrt Linsberg Asia - Gebiet Wolkersdorf

Zielgruppe:

Alle, die sich einen entspannten Tag gönnen möchten

Kursinhalt:

Ein entspannter Tag für alle, die sich eine Auszeit gönnen wollen. Die Kosten beinhalten die Busfahrt. der Thermeneintritt von ca. 35 Euro wird im Bus kassiert.
Abfahrt: P+R Wolkersdorf, Industriestraße

Mitzubringen:

Badesachen, Handtücher, Badeschlapfen

Anzahl:

mind. 30 Personen, max. 50 Personen

Anmeldeschluss: 12.11.2024

Online Anmeldung möglich: ja

www.baeuerinnen-noe.at/nr/3-0086878

Kursnummer: 3-0086878

Datum: Di, 26.11.2024, 07:00 - 20:00 Uhr

Kursort:

Asia Thermen Resort Linsberg
Thermenplatz 1
2822 Bad Erlach

Kosten:

€ 33,00 Teilnahmebeitrag

Kursverantwortlich:

Adelheid Pfanner

Tel.: +43 676 7025854



Erste-Hilfe Auffrischung & Defi-Schulung

Zielgruppe:

Alle, die ihre Erste-Hilfe-Kenntnisse auffrischen und den Umgang mit einem Defi lernen wollen.

Kursinhalt:

An diesem Abend wiederholen wir die lebensrettenden Sofortmaßnahmen, weil ich - wenn ich meine Reaktion trainiere - im Ernstfall jemanden optimal versorgen und womöglich ein Leben retten kann; weil der letzte Erste-Hilfe-Kurs schon ein paar Jahre her ist und weil ein Notfall jeden von uns treffen kann.

Wir lernen aber auch den richtigen Umgang mit dem Defibrillator. Wie und wo finde ich ihn bzw. wie bediene ich ihn richtig!

Anzahl: mind. 12 Personen, max. 16 Personen

Anmeldeschluss: 20.01.2025

Online Anmeldung möglich: ja

Kursnummer: 3-0086840

Datum: Di, 28.01.2025, 18:00 - 20:00 Uhr
www.baeuerinnen-noe.at/nr/3-0086840



Kursnummer: 3-0086844

Datum: Do, 30.01.2025, 18:00 - 20:00 Uhr
www.baeuerinnen-noe.at/nr/3-0086844



Kursort:

Rotes Kreuz Bezirksstelle Mistelbach
Lichtensteinstraße 63
2130 Mistelbach

Referent:in: Andreas Stuhr

Kosten: € 20,00 Teilnahmebeitrag

Kursverantwortlich:

Christa Vetter
Tel.: +43 664 7959219

Informiert durch das Gesundheitssystem

Zielgruppe:

Bäuerinnen und Bauern, welche die eigene Gesundheitskompetenz erhöhen möchten, um im Alltag selbstbestimmte und gesundheitsförderliche Entscheidungen treffen zu können.

Kursinhalt:

Qualitäts-Check Gesundheitsinformationen:
- Seriöse Gesundheitsinformationen finden, verstehen, beurteilen und anwenden
- Fake News blitzschnell erkennen
- Gesund und kompetent im Internet
Tipps und Tricks für ein erfolgreiches Arzt-Patient:innengespräch
Unser Gesundheitssystem

Anzahl: mind. 10 Personen, max. 40 Personen

Anmeldeschluss: 27.01.2025

Online Anmeldung möglich: ja

www.baeuerinnen-noe.at/nr/3-0086894

Kursnummer: 3-0086894

Datum: Mo, 10.02.2025,
10:00 - 11:30 Uhr

Kursort:

Heuriger Gössinger
Hauptstraße 59
2120 Obersdorf

Referent:in:

Christina Gradwohl, BA



Kosten: € 10,00 Teilnahmebeitrag

Kursverantwortlich:

Martina Gössinger
Tel.: +43 699 12161990



UKK Walking Test

Zielgruppe:

Alle, die Spaß an Bewegung haben

Kursinhalt:

Zu Beginn kurze Erklärung bezüglich Trainingsintensität, danach Walking im Freien mit Pulsuhr auf einer Teststrecke von 2 km. Die Auswertung der Ergebnisse wird jedem Einzelnen dann mit einer persönlichen Trainingsempfehlung zugesandt. Pulsuhren sind vorhanden. Die Teilnehmer sollten am Kurstag Größe und Gewicht wissen.

Mitzubringen:

Sportliche Kleidung und Sportschuhe, Walkingstöcke

Anzahl: mind. 8 Personen, max. 20 Personen

Anmeldeschluss: 24.02.2025

Online Anmeldung möglich: ja

www.baeuerinnen-noe.at/nr/3-0086839

Kursnummer: 3-0086839

Datum: Di, 04.03.2025, 15:00 - 17:00 Uhr

Kursort:

BBK Mistelbach LK NÖ
Karl-Katschthaler-Straße 1
2130 Mistelbach

Referent:in:

Hubert Lukse



Kosten: € 10,00 Teilnahmebeitrag

Kursverantwortlich:

Regina Geyer
Tel.: +43 664 5287434



Sachthemen & Kulturelles

Musical - Phantom der Oper – Gebiet Poysdorf

Zielgruppe: Alle Kulturinteressierte

Kursinhalt:

Das Phantom der Oper - eines der berühmtesten Musicals aller Zeiten - Neuinszenierung
Der legendäre Kronleuchter, packende Leidenschaft, atemberaubende romantische Musik und weltbekannte Songs begleiten uns durch den Abend.

Anzahl: mind. 53 Personen, max. 58 Personen

Anmeldeschluss: 18.11.2024

Online Anmeldung möglich: ja

www.baeuerinnen-noe.at/nr/3-0086858

Kursnummer: 3-0086858

Datum: Di, 26.11.2024, 18:30 - 23:30 Uhr
Abfahrt um 16 Uhr - Bushaltestelle hinterm Kolpinghaus Poysdorf
2. Haltestelle: Abfahrt um 16.25 Uhr bei der Raststation Hochleithen

Kursort: Raimund Theater
Wallgasse 18-20
1060 Wien

Kosten: € 82,00 Teilnahmebeitrag
(inkl. Buskosten, Karten Kategorie D)

Kursverantwortlich:

Hildegard Parth
Tel.: +43 664 73540073



Musical - Phantom der Oper mit Adventmarktbesuch – Gebiet Laa/Thaya

Zielgruppe: Alle Kulturinteressierte

Kursinhalt:

Abfahrt: 15 Uhr Bahnhof Laa/Thaya
ca. 16.30 Uhr Ausstieg Bellariastraße/
Ecke Museumsplatz Wien,
Adventspaziergang Spittelberg/Mariahilfer Straße

Beginn der Vorstellung: 18:30 Uhr, im Raimund Theater
(1060 Wien, Wallgasse 18-20)

Karten: Kategorie D

Anzahl: mind. 53 Personen, max. 58 Personen

Anmeldeschluss: 25.11.2024

Online Anmeldung möglich: ja

www.baeuerinnen-noe.at/nr/3-0086871

Kursnummer: 3-0086871

Datum: Di, 03.12.2024, 15:00 - 23:00 Uhr

Kursort:

Raimund Theater
Wallgasse 18-20
1060 Wien

Kosten:

€ 94,00 TN-Beitrag (inkl. Buskosten)

Kursverantwortlich:

Manuela Mauthner
Tel.: +43 664 2334295



Vortrag "Letzte Hilfe"

Zielgruppe:

Alle Interessierte

Kursinhalt:

Die Teilnehmer lernen "Letzte Hilfe", also die Begleitung Schwerkranker und Sterbender am Lebensende. Das Lebensende und das Sterben machen uns als Mitmenschen oft hilflos und unsicher. Der Letzte Hilfe-Kurs richtet sich ganz bewusst an alle Menschen und befasst sich mit den Wünschen, Problemen und Bedürfnissen von Menschen in der letzten Lebensphase. Was kann ich tun? Welche Hilfsangebote gibt es? Wie kann ich den An- und Zugehörigen begegnen?
Modul 1: Sterben ist ein Teil des Lebens
Modul 2: Vorsorgen und Entscheiden
Modul 3: Leiden lindern
Modul 4: Abschied nehmen

Anzahl: mind. 14 Personen, max. 16 Personen

Anmeldeschluss: 10.01.2025

Online Anmeldung möglich: ja

www.baeuerinnen-noe.at/nr/3-0086826

Kursnummer: 3-0086826

Datum: Mo, 20.01.2025,
15:00 - 19:00 Uhr

Kursort:

BBK Mistelbach LK NÖ
Karl-Katschthaler-Straße 1
2130 Mistelbach

Referent:in:

Mag. Elisabeth Anzi-Hauer, DGKP

Kosten: Der TN-Beitrag von 20 Euro ist vor Ort zu bezahlen.

Kursverantwortlich:

Eva Weigl
Tel.: +43 699 12751160



Brennpunkt Bauernhof - Gut versichert im landwirtschaftlichen Bereich

Zielgruppe:

Bäuerinnen und Bauern, die Interesse an der Absicherung ihrer Familien bzw des Betriebes haben

Kursinhalt:

Anhand von Praxis-Beispielen werden
- Unklarheiten beseitigt – zB greift die Haftpflichtversicherung für Beschädigungen an ausgeborgten Gerätschaften
- Interessante Situationen erörtert – zB Versicherungsschutz bei Kindern in verschiedenen Lebensphasen (Auszug, Präsenzdienst, etc.)
- Wissenswertes besprochen – zB was passiert bei grob fahrlässig herbeigeführten Feuerschäden?
- Überraschendes ans Tageslicht gebracht – zB die Höhe der Sozialversicherungsleistungen in den verschiedensten Leistungsfällen (Unfall/Pensionsfall/etc.)
Lassen Sie sich überraschen!

Anzahl: mind. 10 Personen, max. 40 Personen

Anmeldeschluss: 07.01.2025

Online Anmeldung möglich: ja

www.baeuerinnen-noe.at/nr/3-0087037

Kursnummer: 3-0087037

Datum: Do, 23.01.2025, 09:00 - 11:00 Uhr

Kursort:

Heuriger Gössinger
Hauptstraße 59
2120 Obersdorf

Referent:in:

Mag. Alexander Lukas

Kosten: € 10,00
Teilnahmebeitrag

Kursverantwortlich:

Martina Gössinger
Tel.: +43 699 12161990



Ganzheitliches Fasten als Initialzündung

Zielgruppe:

für alle interessierten Frauen

Kursinhalt:

- Um aus gewohnheitsmäßigen Verhaltensmustern auszusteigen
 - Um zu einem natürlichen Essverhalten und einem besseren Körpergefühl zurückzukehren
 - Auf dem Weg zur gesündesten Version von mir selbst, ganz im Zeichen der Selbstfürsorge
- In einem zweistündigen Seminar beschäftigen wir uns mit den Themen:
- Wie gelingt Fasten und wo liegt mein Gewinn im Verzicht?
 - Wissenwertes zum Thema Säure-Basenhaushalt, Autophagie und Intervallfasten
 - Wie Stress, schlechter Schlaf und ein gestörter Darm-Mikrobiom den Abnehmerfolg verhindern
 - Emotionales Essen, wonach uns hungert, was uns nährt
 - Wie ich mit Hilfe von Achtsamkeitstraining meine Gewohnheitsspirale durchbrechen und neue Gewohnheiten etablieren kann uvm.

Mitzubringen: Zettel und Stift für persönliche Notizen

Anzahl: mind. 12 Personen, max. 40 Personen

Kursnummer: 3-0086860

Datum: Di, 11.02.2025, 17:00 - 19:00 Uhr

Kursort:

Hotel Restaurant Neustifter
Am Golfplatz 9
2170 Poysdorf

Referent:in: Doris Nagl

Kosten:

€ 15,00 Teilnahmebeitrag

Kursverantwortlich:

Irene Strobl-Glasl
Tel.: +43 664 3904144

Anmeldeschluss: 31.01.2025

Online Anmeldung möglich: ja

www.baeuerinnen-noe.at/nr/3-0086860



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 Wohlfühlzone.

Anzahl: mind. 10 Personen, max. 40 Personen

Anmeldeschluss: 18.02.2025

Online Anmeldung möglich: ja

www.baeuerinnen-noe.at/nr/3-0086888

Kursnummer: 3-0086888

Datum: Do, 06.03.2025, 19:00 - 20:30 Uhr

Kursort:

Heuriger Winter
Kellergasse 2
2123 Hautzendorf
Der Kursort liegt direkt
an der S2 Station.



Referent:in: DI Martina Liehl-Rainer

Kosten: € 10,00 Teilnahmebeitrag

Kursverantwortlich:

Renate Winter
Tel.: +43 650 7675974



Fake News - Wie man sich im Dschungel der Informationen zurecht findet

Zielgruppe:

Bäuerinnen und alle, die sich mit dem Thema Medienkompetenz auseinandersetzen wollen

Kursinhalt:

Fake News, Faktencheck, Lügenpresse, Verschwörungserzählungen, Werbung... am liebsten wäre uns wohl: Augen zu und weg.

Wir alle und auch unsere Kinder sind tagtäglich diesem Informations-Tsunami ausgesetzt.

- Wie gehen wir damit am besten um??
- Wie kann ich richtiger von falscher Information unterscheiden??
- Geht das überhaupt noch??
- Und wie kann ich mich in diesem Dschungel zurechtfinden?

All diesen Fragen wird in diesem interaktiven Vortrag nachgegangen und gemeinsam werden Lösungen erarbeitet.

Anzahl: mind. 40 Personen, max. 100 Personen

Anmeldeschluss: 10.03.2025

Online Anmeldung möglich: ja

www.baeuerinnen-noe.at/nr/3-0086881

Kursnummer: 3-0086881

Datum: Do, 20.03.2025, 19:00 - 21:00 Uhr

Kursort:

Kultursaal Obersdorf
Hauptstraße Obersdorf 56
2120 Obersdorf

Referent:in:

Marietheres Van Veen

Kosten: € 15,00 Teilnahmebeitrag

Kursverantwortlich:

Martina Gössinger
Tel.: +43 699 12161990



Impressum:

Eigentümer, Herausgeber und Verleger: Bezirksbauernkammer Mistelbach in Zusammenarbeit mit den Bäuerinnen im Bezirk Mistelbach

Karl Katschthalerstraße 1, 2130 Mistelbach

Tel.: 05 0259 41200, office@mistelbach.lk-noe.at

Für den Inhalt verantwortlich:

Kammersekretär DI Josef Huber, Bezirksbäuerin Eva Weigl & Gebietsbäuerinnen

Redaktion und Gestaltung: Andrea Uhl

Titelfoto: Gebietsbäuerinnen im Bezirk Mistelbach zV gestellt

Druck: Riedeldruck Mistelbach/Auersthal

Termin-, Orts- und Programmänderungen vorbehalten!

Hinweise zu Fotos von Veranstaltungen:

Wird im Rahmen von Seminaren oder sonstigen Veranstaltungen 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 den Medien jeder Art, insbesondere in Printmedien und auf Websites, zulässig ist.



Kursorte und Kurstermine

NÖ Zentralraum: St. Pölten, Wilhelmsburg;
Wien

Kursmodule: Oktober 2024 – Februar 2025
Abschlussgespräch und Brüssel-Reise: Herbst
2025

Teilnahmebeitrag

€ 660.- gefördert

€ 2000.- ungefordert

für 80 Unterrichtseinheiten (UE)
inkl. Seminargetränke
ohne Mittagessen und Unterkunft

Anmeldung & Information

LK NÖ, Sandra Bieder

E-Mail: sandra.bieder@lk-noe.at

Tel.: 05 0259 26510

Anmeldeschluss: 15. September 2024

Zielgruppe

ALLE interessierten Bäuerinnen & Frauen im
ländlichen Raum. Es ist dabei nicht nötig, eine
Funktion in einem Verein oder Gremium inne
zu haben.

Referent:innen

Barbara Kathrein

Dr. Katrin Zechner

DI Elfriede Schaffer, MSc

DI Marianne Priplata-Hackl

Mag. Doris Schulz

Zertifikatslehrgang ZAMm Professionelle Vertretungsarbeit im ländlichen Raum

Österreichische Bäuerinnen zeigen Profil

Aufstehen und mitreden! Viele Frauen engagieren sich in Vereinen, Politik oder
anderen Gremien und gestalten ihr Umfeld aktiv mit. In diesem Lehrgang
erhält „Frau“ die Sicherheit und das Rüstzeug dazu:

In den fünf zweitägigen Modulen werden spannende Inhalte zu den Themen
Persönliche Kompetenzen, Agrarwirtschaft und Agrarpolitik,
Führungskompetenzen und Öffentlichkeitsarbeit vermittelt.

Diskussionsrunden, Rollenspiele und der Praxisbezug machen den Lehrgang
zum spannenden und informativen Erlebnis.

Die Wintertagung in Wien und der Besuch des Parlaments geben einen
besonderen Einblick in die Agrarpolitik und machen diese lebendig und
unmittelbar erlebbar. Es besteht auch die Möglichkeit im Anschluss an den
Lehrgang gemeinsam mit den Teilnehmenden der anderen Bundesländer an
einer dreitägigen Studienreise nach Brüssel teilzunehmen.

Ganz nebenbei lernt man Berufskolleginnen kennen, profitiert von
verschiedenen Erfahrungen und kann zahlreiche Netzwerke aufbauen.

“Etwas, wofür es sich lohnt, Zeit zu investieren!”

lk Landwirtschaftskammer
Niederösterreich

ZAMm unterwegs
Genau das Richtige für mich!

Die Bäuerinnen.

Mit Unterstützung von Bund, Land und Europäischer Union

 Bundesministerium
Land- und Forstwirtschaft,
Regionen und Wasserwirtschaft

 LE 14-20
Entwicklung für den Ländlichen Raum



Europäischer
Landwirtschaftsfonds für
die Entwicklung des
ländlichen Raums:
Hier investiert Europa in
die ländlichen Gebiete.





Termin	Uhrzeit	Inhalt	Kursort und Referent:in
Fr. 8. November 2024	9.00 - 17.00 Uhr	Auf dem Weg zur Insiderin Vielfalt Bäuerin, Selbstwert als Basis für gelungene Kommunikation, Konflikte meistern, ... Einschulung in die Lernplattform e.lfi	<i>BBK Hollabrunn (Sonnleitenweg 2a, 2020 Hollabrunn)</i> Dr. Katrin Zechner, Sandra Bieder
Do. 14. November 2024	18.00 - 21.00 Uhr	Agrarwirtschaftliche Informationen Wie funktionieren Agrarmärkte? Was leistet die Agrarpolitik?	<i>BBK Hollabrunn (Sonnleitenweg 2a, 2020 Hollabrunn)</i> DI Marianne Priplata-Hackl
Mi. 20. November 2024	18.00 - 21.00 Uhr	Alles was Recht ist – Teil 1 Rechtliche Grundlagen verständlich erklärt	<i>BBK Korneuburg (Leobendorfer Str. 74, 2100 Korneuburg)</i> Mag. Alfred Kalkus
Fr. 29. November 2024	14.00 - 18.00 Uhr	Praxismodul	<i>LK Technik Mold (Mold 72, 3580 Horn)</i>
Do. 5. Dezember 2024	18.00 - 21.00 Uhr	Meine Rolle in Betrieb und Familie Meine Rolle jetzt und in Zukunft, subjektive Wahrnehmung	<i>BBK Gänserndorf (Hauptstr. 8, 2230 Gänserndorf)</i> Elisabeth Rennhofer
Do. 12. Dezember 2024	18.00 - 21.00 Uhr	Alles was Recht ist – Teil 2 Sozial- und steuerrechtliche Themen für Einsteigerinnen	<i>BBK Gänserndorf (Hauptstr. 8, 2230 Gänserndorf)</i> Mag. Christine Habertheuer
Mi. 18. Dezember 2024	18.00 - 21.00 Uhr	Betriebswirtschaft für Einsteigerinnen Grundbegriffe, Fördermöglichkeiten und öffentliche Gelder	<i>online (via Zoom)</i> Lisa Digruber
Fr. 10. Jänner 2025	8.30 – 16.30 Uhr	Betriebe partnerschaftlich gestalten Entwicklung eines Konzeptes zur weiteren Betriebsentwicklung sowie zwischenmenschliche Betrachtung des Systems „Bauernhof“. Partner:innen willkommen.	<i>LFS Obersiebenbrunn (Feldhofstraße 6, 2283 Obersiebenbrunn)</i> Lisa Digruber Elisabeth Rennhofer
Fr. 17. Jänner 2025	14.00 - 18.00 Uhr	Praxismodul	<i>LK Technik Mold (Mold 72, 3580 Horn)</i>
Sa. 25. Jänner 2025	9.00 - 13.00 Uhr	Abschluss und Betriebsbesichtigung Gemeinsames Frühstück, Evaluierung und Austausch	<i>Bio-Weingut Zöchmann (Winzerstraße 4, 3714 Roseldorf)</i> Sandra Bieder

Änderungen vorbehalten

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

WhatsApp-Kanal der Bäuerinnen NÖ

Jetzt kostenlos abonnieren und immer top informiert sein!



WhatsApp muss im Vorfeld auf dem Handy installiert sein.

Rechts oben **Abonnieren** anklicken.

Aktiviere die **Glocke**, um Benachrichtigungen zu erhalten.

Bäuerinnen-Logo anklicken und mit **“Weiterleiten”** den Kanal mit Freunden und Kolleginnen teilen.

QR-Code mit der Handykamera scannen, WhatsApp und “Link öffnen” anklicken.



<https://bit.ly/Baewerinnen-WhatsApp>



BLEIBEN WIR IN KONTAKT



Online



Newsletter



Facebook



Instagram