

Bildungsprogramm 2024/2025

Die Bäuerinnen im Bezirk Hollabrunn

mit den Gebieten Haugsdorf, Hollabrunn, Ravelsbach und Retz



Die Bäuerinnen.

- 1 Homepage der Bäuerinnen aufrufen
www.baeyerinnen-noe.at
- 2 Gewünschte Bezirksseite auswählen
- 3 "Veranstaltungen und Termine" aufrufen
- 4 Gewünschte Veranstaltung suchen und auswählen
- 5 Anmelden **Wichtig!**
Füllt das Anmeldeblatt mit euren persönlichen Daten vollständig aus!
Keine E-Mail-Adresse? Frage ein Familienmitglied um Hilfe!
- 6 E-Mail Postfach im Auge behalten!

6 Schritte

für eine erfolgreiche Anmeldung!

Video-Anleitung
dazu:



Die Bäuerinnen.

Erstelle dir einen Direkt-Link zur Bewerbung einer speziellen Veranstaltung ganz einfach selbst!

- Du brauchst dazu 3 Bestandteile + dazwischen einen "/" (Schrägstrich)
 - Teil 1: "www.baeyerinnen-noe.at"
 - Teil 2: das Kürzel "nr"
 - Teil 3: die vollständige Buchungsnummer/Kursnummer "3-XXXXXX"
- ergibt: www.baeyerinnen-noe.at/nr/3-XXXXXX

Direkt-Link zur Bewerbung

Damit kannst
du auch einen
QR-Code
erstellen!

Im Bildungsprogramm 2024/25 ist dieser Direkt-Link bereits bei jedem Kurs vorge druckt.
Mit einem Klick geht`s direkt zur Kursanmeldung!

Vorwort

Liebe Bäuerinnen!

Liebe Freunde des ländlichen Raumes!

Mit großer Freude darf ich Euch das neue Bildungsprogramm präsentieren. Unser bäuerlicher Alltag ist von vielen Herausforderungen geprägt – von der landwirtschaftlichen Arbeit über die Familienführung bis hin zur Mitgestaltung unserer ländlichen Gemeinschaft. Dieses Programm soll uns dabei unterstützen, stets am Puls der Zeit zu bleiben, uns weiterzubilden und den Austausch untereinander zu fördern.



Wir haben auch heuer ein vielfältiges Angebot! Die Themen reichen von praktischen Fertigkeiten über gesunde Ernährung und nachhaltiger Landwirtschaft bis hin zur Persönlichkeitsentwicklung und digitaler Kompetenz. Wir wollen nicht nur unser Wissen erweitern, sondern auch Kraft schöpfen, uns gegenseitig inspirieren und den Gemeinschaftssinn stärken.

Es ist schön zu sehen, wie die Bäuerinnen als starke Säule unserer Gesellschaft ihren Beitrag leisten – und dabei nie aufhören, sich weiterzuentwickeln.

Ich lade Euch herzlich ein, die Möglichkeiten, die dieses Bildungsprogramm bietet, zu nutzen. Ihr findet es auch auf der Homepage unter www.baeuerinnen-noe.at/hollabrunn / Aktuelles.

Liebe Bäuerinnen und Wegbegleiterinnen, nach vielen Jahren, in denen ich mit großer Leidenschaft und Freude viele Funktionen im Vorstand der Bäuerinnen ausüben durfte, ist für mich nun die Zeit gekommen, in den hinteren Reihen Platz zu nehmen. Es war eine erfüllende und bereichernde Aufgabe, die ich mit ganzem Herzen angenommen habe. Gemeinsam haben wir viel erreicht – wir haben uns weitergebildet, uns ausgetauscht, uns gegenseitig unterstützt und für die Interessen der Frauen im ländlichen Raum stark gemacht.

Es waren die Begegnungen mit Euch, die mich immer wieder inspiriert und motiviert haben. Ich durfte so viele engagierte, starke und kreative Frauen kennenlernen, die täglich dazu beitragen, dass unsere ländlichen Regionen lebendig bleiben und sich weiterentwickeln.

Auch wenn ich mich nun als Bezirksbäuerin zurückziehe, so bleibt mein Herz weiterhin eng mit unserer Gemeinschaft verbunden. Ich bin stolz auf das, was wir gemeinsam geschaffen haben und freue mich darauf, die zukünftigen Entwicklungen mit Interesse zu verfolgen.

Ich bedanke mich bei Euch allen für das Vertrauen, die Zusammenarbeit und die vielen schönen Momente, die ich in dieser Zeit erleben durfte. Möge unsere Gemeinschaft auch in Zukunft so kraftvoll und solidarisch bleiben, wie sie es immer war.

Von Herzen wünsche ich Euch alles Gute und viel Erfolg auf Eurem weiteren Weg.

Mit herzlichen Grüßen
Eure Bezirksbäuerin



Ök.-Rat Elisabeth Lust-Sauberer

Inhaltsverzeichnis

Lehrgang "Von der Einsteigerin zur Insiderin"	5
Unsere Lebensmittel - Kochseminare	6
Komm & koch mit der Bäuerin: Weihnachtliche Backkunst - Kletzenbrot, Stollen & Co	6
Komm & koch mit der Bäuerin: Lust auf Wild 1 - Hase & Reh	7
Komm & koch mit der Bäuerin: Cookinar-Zeit is!	7
Komm & koch mit der Bäuerin: Wintergemüse - Fitmacher in der kalten Jahreszeit	8
Komm & koch mit der Bäuerin: Nudelküche - handgemacht & kreativ	9
Impressum	10
Komm & koch mit der Bäuerin: Lerne selbst Brot zu backen	10
Komm & koch mit der Bäuerin: Tortenwerkstatt - Klassiker einfach backen, füllen & verzieren	11
Komm & koch mit der Bäuerin: Pizzaflitzer für Kids!	12
Komm & koch mit der Bäuerin: Weckerl - kinderleicht selber backen	12
Komm & koch mit der Bäuerin: Brauchtumsgebäck 1 - Striezel & Co	13
Komm & koch mit der Bäuerin: Marille mag man eben!	13
Regionale Genüsse mit dem Thermomix	14
Schnell & effizient Kochen mit dem Thermomix	14
Kulinarische Weihnachtsgeschenke aus dem Thermomix	15
Cocktails mit und ohne Wein	15
Regionale & Saisonale Cocktails - Gäste am Hof mit innovativen Getränken begeistern – Teil 1	16
Bewegung – Gesundheit - Wohlfühlen	16
Mit Strömen Kopfschmerzen lindern und vorbeugen	16
Kinder mögen Hausmittel - Vortrag	17
5 Wochen Yogakurs	17
Beckenboden- und Rückentraining – 7 Trainingseinheiten	18
Gesunder Rücken - 7 Trainingseinheiten	18
Demenz - Wie gehe ich damit um?	19
Faszientraining	19
Ziegenyoga	20
Persönlichkeit und Kreativität	20
Töpfern - Kreatives Arbeiten mit Ton	20
Malen mit Wein	21
Malen wie Zülow	21
Wir nähen einen modernen Trachtenrock	22
Weidenkorb flechten	22
Natur und Garten	23
Grabgestaltung - Tipps für ein schönes und pflegeleichtes Grab	23
Kräuterwanderung - Wildkräuter rund um die Retzer Windmühle – Frühlingspflanzen	23
Fahrten – Exkursionen	24
Bioweingut Gruber Röschitz - Kellerführung und Verkostung	24
Fahrt zum Hadreser Adventtreffen	25
Exkursion ins Waldviertel des Gebietes Haugsdorf	25
Tage der Bäuerin und Veranstaltungen	26
Altbäuerinnentag	26
Tag der Bäuerin im Gebiet Hollabrunn	26
Tag der Bäuerin im Gebiet Ravelsbach	26
Tag der Bäuerin im Gebiet Haugsdorf	26
Tag der Bäuerin im Gebiet Retz	26
Sockenball im Gebiet Retz	26
Junge Frauen in der Landwirtschaft	27
Vorankündigung: Vernetzungstreffen für Funktionärinnen im Bezirk Hollabrunn	27

Anmeldung für Kurse und Veranstaltungen:

Die Anmeldung zu den Kursen im Bildungsprogramm 2024/25 erfolgt ausschließlich ONLINE über www.baeuerinnen-noe.at/hollabrunn - Rubrik **Veranstaltungen & Termine** oder mit einem Klick auf den **Kurzlink** - dieser ist bei jedem Kurs angeführt!

Die Online-Anmeldung kann folgendermaßen durchgeführt werden:

- Anmeldung der Teilnehmerin selbst über das Online-Formular
- Anmeldung der Teilnehmerin durch die Ortsbäuerin über das Online-Formular

Bei der Anmeldung ist es wichtig, die Mailadresse der Kursteilnehmerin oder eines Familienmitgliedes anzugeben. An diese Mailadresse wird auch die Rechnung zwecks Einzahlung des Kursbeitrages gesendet.

Jede Anmeldung ist verbindlich. Bei Verhinderung kann eine Ersatzperson entsendet werden.

Bei Nichtteilnahme wird kein Kursgeld rückerstattet.

Sollte ein Kurs abgesagt werden, wird der Kursbeitrag rückerstattet.

Lehrgang "Von der Einsteigerin zur Insiderin"

Zielgruppe:

Neueinsteigerinnen, potentielle Hofübernehmerinnen, Partnerinnen von (künftigen) Betriebsführer:innen

Kursinhalt:

Für Frauen, die aus nichtbäuerlichen Familien stammen oder sich beruflich vorerst anders orientiert haben, ist die neue Situation am Lebensort und Arbeitsplatz Bauernhof oft herausfordernd. Laut der letzten Bäuerinnenstudie (2016) werden Bauernhöfe fast doppelt so oft an einen Sohn übergeben wie an eine Tochter. Daher sind es überwiegend Frauen, die erst ihre Rolle in einem bestehenden Betrieb finden müssen.

Der Lehrgang „Von der Einsteigerin zur Insiderin“ wendet sich an junge und junggebliebene Frauen, die in bäuerliche Familienbetriebe einsteigen und soll dazu beitragen, sich mehr Wissen rund um das Leben und Arbeiten am Bauernhof anzueignen, sich dadurch sicherer zu fühlen und mitreden und mitentscheiden zu können.

In den insgesamt zehn Lehrgangsmodulen werden u.a. folgende Inhalte vermittelt: Landwirtschaftliche Fachinformation, rechtliche Grundlagen, agrarwirtschaftliche und –politische Informationen sowie die partnerschaftliche Planung der Betriebsentwicklung.

Anzahl: mind. 12 Personen, max. 16 Personen

Anmeldung:

Die Bäuerinnen Niederösterreich Tel: 05 0259 26000 oder online www.baeuerinnen-noe.at/nr/3-0086828

Anmeldeschluss: 15.10.2024

Mit Unterstützung von Bund, Land und Europäischer Union

 Bundesministerium
Land- und Forstwirtschaft,
Regionen und Wasserwirtschaft

 LE 14-20
Initiative für Wachstum und Beschäftigung



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

Kursnummer: 3-0086828

Datum: Fr, 08.11.2024, 09:00 – 17:00 Uhr
Do, 14.11.2024, 18:00 – 21:00 Uhr
Mi, 20.11.2024, 18:00 – 21:00 Uhr
Fr, 29.11.2024, 14:00 – 18:00 Uhr
Do, 5.12.2024, 18:00 – 21:00 Uhr
Do, 12.12.2024, 18:00 – 21:00 Uhr
Mi, 18.12.2024, 18:00 – 21:00 Uhr
Fr, 10.01.2025, 08:30 – 16:30 Uhr
Fr, 17.01.2025, 14:00 – 18:00 Uhr
Sa, 25.01.2025, 09:00 – 13:00 Uhr

Kursorte:

BBK Hollabrunn, BBK Korneuburg,
BBK Gänserndorf, Betriebe und LFS
im Weinviertel

Referentein:

Elisabeth Rennhofer, Dr. Katrin Zechner,
Lisa Digruber, DI Marianne Priplata-Hackl,
Mag. Christine Habertheuer,
Ing. Mag. Alfred Kalkus, Sandra Bieder

Kosten:

€ 345,00 Teilnahmebeitrag gefördert
€ 1300,00 Teilnahmebeitrag ungefördert

Kursverantwortlich:

Sandra Bieder
Tel.: 0664 6025926510

ZAM m unterwegs

Genau das Richtige für mich!

 Ländliches
Fortbildungsinstitut

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

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 Bratapfelschnecken und den duftenden Weihnachtsgugelhupf.

Genießen Sie die Freude am kreativen Backen!

Mitzubringen:

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

Anzahl:

mind. 12 Personen, max. 16 Personen

Anmeldung: online - ab sofort

Anmeldeschluss: 25.10.2024 für Hollabrunn
07.11.2024 für Retz

Referent:in:

Desiree Lirnberger

Kosten:

€ 68,00 Teilnahmebeitrag

Kursverantwortlich:

Desiree Lirnberger

Tel.: 0664 2378396

Datum	Uhrzeit	Kursort und Link zur Anmeldung
Fr, 15.11.2024	17:00 - 22:00 Uhr	BBK Hollabrunn www.baeuerinnen-noe.at/nr/3-0086096
Sa, 16.11.2024	08:30 - 13:30 Uhr	BBK Hollabrunn www.baeuerinnen-noe.at/nr/3-0086097
Sa, 30.11.2024	08:30 - 13:30 Uhr	Weinbaukompetenzzentrum Retz www.baeuerinnen-noe.at/nr/3-0086070

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

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)
- Lebensmittelkosten von ca. 30 € werden vor Ort eingekassiert.

Anzahl:

mind. 12 Personen, max. 16 Personen

Anmeldung: online - ab sofort

Anmeldeschluss: 07.11.2024

www.baeuerinnen-noe.at/nr/3-0085763

Kursnummer: 3-0085763

Datum: Fr, 29.11.2024

17:00 - 21:00 Uhr

Kursort:

BBK Hollabrunn

Referentin:

Anna Dommaier

Kosten:

€ 33,00 Teilnahmebeitrag

Kursverantwortlich:

Anna Dommaier

Tel.: 0664 73757894

Komm & koch mit der Bäuerin: Cookinar-Zeit is!

Themen	Termine	Zeit
Knödelvielfalt	Di, 08.10.2024	16:00
Vom Sauerteig zum Brotlaib – Brotbacken für Einsteiger	Mi, 06.11.2024	16:00
Zauberhafte Wintergetränke – selbst gemacht	Mi, 04.12.2024	15:00
Hüttengaudi mit kulinarischen Klassikern	Mi, 15.01.2025	17:00
Das 1x1 des Dampfgarens	Mi, 12.02.2025	16:00
Osterjause – traditionell & modern	Do, 10.04.2025	17:30

Cookinare sind Internet-Kochseminare, die LIVE aus der Küche kommen. Die Seminarbäuerin verrät nützliches Wissen und zeigt die Zubereitung von Gerichten praktisch vor. Während Sie alles am Bildschirm mitverfolgen, können Sie sich bequem Notizen machen. Auch Fragen können jederzeit gestellt werden, die gerne und sofort beantwortet werden. Freuen Sie sich drauf!

Anmeldung: www.kommundkoch.at

Cookinar-Abos für Herbst und Frühjahr je 72 Euro
Buchbar bis 07.10.2024 bzw. 14.01.2025

Dauer: 90 Minuten

Kursbeitrag:

30 Euro pro Person

Kursleitung:

Seminarbäuerinnen



Komm & koch mit der Bäuerin: Wintergemüse - Fitmacher in der kalten Jahreszeit

Kursinhalt:

Es ist noch nicht so lange her, als Kraut und Rüben nicht sehr liebevoll in Eintöpfen verkocht wurden. Inzwischen hat man die breite Vielfalt an Wintergemüse neu entdeckt und es punktet mit seinen Inhaltsstoffen. Rotkraut, Grünkohl, Kohlsprossen, Pastinaken, Rüben, Sellerie, Wirsing, Chinakohl, Endivie, - all das und noch vieles mehr darf sich zur Familie des Wintergemüses zählen. Lernen Sie auch vergessene Sorten wie die Haferwurzel und Erdmantel im Kochseminar kennen. Vom Kohlsalat bis hin zur Pastinaken-Orangencreme ist alles mit dabei. Warum auf Gemüse aus fernen Ländern greifen, wenn das Gute auch im Winter so nahe liegt!

Mitzubringen:

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

Anzahl:

mind. 12 Personen, max. 16 Personen

Anmeldung: online - ab sofort

Anmeldeschluss: 11.12.2024 für Retz
02.01.2025 für Hollabrunn

Kursort:

BBK Hollabrunn

Referentin:

Elisabeth Lust-Sauberer

Kosten:

€ 33,00 Teilnahmebeitrag

Kursverantwortlich:

Elisabeth Lust-Sauberer

Tel.: 0699 10036301

Datum	Uhrzeit	Kursort und Link zur Anmeldung
Di, 07.01.2025,	17:00 - 21:00 Uhr	Weinbaukompetenzzentrum Retz www.baeuerinnen-noe.at/nr/3-0086086
Mi, 08.01.2025	17:00 - 21:00 Uhr	Weinbaukompetenzzentrum Retz www.baeuerinnen-noe.at/nr/3-0086087
Mo, 13.01.2025	17:00 - 21:00 Uhr	Weinbaukompetenzzentrum Retz www.baeuerinnen-noe.at/nr/3-0086088
Di, 14.01.2025	08:30 - 12:30 Uhr	Weinbaukompetenzzentrum Retz www.baeuerinnen-noe.at/nr/3-0086089
Mo, 20.01.2025	17:00 - 21:00 Uhr	BBK Hollabrunn www.baeuerinnen-noe.at/nr/3-0086090
Di, 21.01.2025	08:30 - 12:30 Uhr	BBK Hollabrunn www.baeuerinnen-noe.at/nr/3-0086091
Mi, 22.01.2025	17:00 - 21:00 Uhr	BBK Hollabrunn www.baeuerinnen-noe.at/nr/3-0086092
Mo, 27.01.2025	17:00 - 21:00 Uhr	BBK Hollabrunn www.baeuerinnen-noe.at/nr/3-0086093
Di, 28.01.2025	17:00 - 21:00 Uhr	BBK Hollabrunn www.baeuerinnen-noe.at/nr/3-0086094

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

Kursinhalt:

Entdecken Sie die Vielfalt der Nudelherstellung - ob mit dem Nudelwalker oder einer Nudelmachine. In unserem Kurs kreieren Sie verschiedenste Nudelteige, von klassischen Ravioli und Tortellini mit ihren köstlichen Füllungen bis hin zu süßen Schokoladennudeln. 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)
- Lebensmittelkosten von ca. 15 € werden vor Ort eingekassiert.

Anzahl:

mind. 12 Personen, max. 16 Personen

Anmeldung: online - ab sofort

Anmeldeschluss: 24.01.2025 für Hollabrunn
28.01.2025 für Retz

Kursort:

BBK Hollabrunn

Referentin:

Kathrin Zöchmann

Kosten:

€ 33,00 Teilnahmebeitrag

Kursverantwortlich:

Kathrin Zöchmann
Tel.: 0664 9125280

Datum	Uhrzeit	Kursort und Link zur Anmeldung
Mi, 12.02.2025	17:00 - 21:00 Uhr	BBK Hollabrunn www.baeuerinnen-noe.at/nr/3-0086071
Do, 13.02.2025	17:00 - 21:00 Uhr	BBK Hollabrunn www.baeuerinnen-noe.at/nr/3-0086076
Fr, 14.02.2025	17:00 - 21:00 Uhr	BBK Hollabrunn www.baeuerinnen-noe.at/nr/3-0086077
Sa, 15.02.2025	08:30 - 12:30 Uhr	BBK Hollabrunn www.baeuerinnen-noe.at/nr/3-0086078
Mo, 17.02.2025	17:00 - 21:00 Uhr	BBK Hollabrunn www.baeuerinnen-noe.at/nr/3-0086079
Sa, 22.02.2025,	08:30 - 12:30 Uhr	Weinbaukompetenzzentrum Retz www.baeuerinnen-noe.at/nr/3-0086081
Mo, 24.02.2025	17:00 - 21:00 Uhr	Weinbaukompetenzzentrum Retz www.baeuerinnen-noe.at/nr/3-0086082
Di, 25.02.2025	17:00 - 21:00 Uhr	Weinbaukompetenzzentrum Retz www.baeuerinnen-noe.at/nr/3-0086083
Mi, 26.02.2025	17:00 - 21:00 Uhr	Weinbaukompetenzzentrum Retz www.baeuerinnen-noe.at/nr/3-0086080

Komm & koch mit der Bäuerin: Lerne selbst Brot zu backen

Kursinhalt:

Wer liebt nicht den Duft von frisch gebackenem Brot? Umso besser, wenn man ihn sich sogar in die eigene Küche holen kann. Lernen Sie im Brotbackkurs von der Brotbotschafterin bzw. Seminarbäuerin Ihr eigenes Brot zu backen! Die Palette reicht vom Bauernbrot, Roggenbrot, Vollkornbrot, Kürbisbrot und Toastbrot bis hin zur Herstellung von Sauerteig. Genießen Sie im Kurs den Duft von frisch gebackenem Brot und freuen Sie sich auf die Verkostung! Versprochen: Nach diesem Backkurs beginnen auch Sie mit dem Brot backen!

Mitzubringen:

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

Anzahl:

mind. 12 Personen, max. 16 Personen

Anmeldung: online - ab sofort

Anmeldeschluss: 20.01.2025

Kursnummer: 3-0086356

Datum: Mi, 12.02.2025, 08:30 - 13:30 Uhr

www.baeuerinnen-noe.at/nr/3-0086356

Kursnummer: 3-0086361

Datum: Do, 13.02.2025, 16:00 - 21:00 Uhr

www.baeuerinnen-noe.at/nr/3-0086361

Kursort:

Weinbaukompetenzzentrum Retz
Seeweg 2, 2070 Retz

Referentin:

Alexandra Mattes

Kosten:

€ 68,00 Teilnahmebeitrag

Kursverantwortlich:

Alexandra Mattes

Tel.: 0676 5269435

Impressum:

Eigentümer, Herausgeber und Verleger: Bezirksbauernkammer Hollabrunn in Zusammenarbeit mit „Die Bäuerinnen im Bezirk Hollabrunn“, Sonnleitenweg 2a, 2020 Hollabrunn, Tel.: 05 0259-40600

E-Mail: office@hollabrunn.lk-noe.at, Internet: www.noe.lko.at/hollabrunn

Für den Inhalt verantwortlich: Bezirksbäuerin Ök.-Rat Elisabeth Lust-Sauberer

Redaktion und Gestaltung: Maria Gruber

Herstellung: Hauseigene Druckerei, LK NÖ, St.Pölten

Termin-, Orts- und Programmänderungen vorbehalten!

Titelfoto und Fotos im Programm: Bäuerinnen Bezirk Hollabrunn

Hinweis zu Fotos von Veranstaltungen:

Wird im Rahmen von Seminaren oder sonstigen Veranstaltungen des LFI bzw. der Bäuerinnenorganisation fotografiert, so erteilt die am Foto abgebildete Person ihre ausdrückliche unentgeltliche Zustimmung, dass eine Bewerbung des LFI bzw. der Bäuerinnenorganisation mit diesem Foto in Medien jeder Art, insbesondere in Printmedien und auf Websites, zulässig ist.

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

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-, Schwarzwälderkirsch-, Topfen- und Mohnorte selbst zaubert.

Dieses Seminar ist perfekt für alle, die Schritt für 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)
- Lebensmittelkosten von ca. 15 € werden vor Ort eingekassiert.

Anzahl:

mind. 12 Personen, max. 16 Personen

Anmeldung: online - ab sofort

Anmeldeschluss: 11.02.2025

Kursnummer: 3-0086383

Datum: Do, 06.03.2025, 17:00 - 21:00 Uhr

www.baeuerinnen-noe.at/nr/3-0086383

Kursnummer: 3-0086384

Datum: Fr, 07.03.2025, 08:30 - 12:30 Uhr

www.baeuerinnen-noe.at/nr/3-0086384

Kursort:

Weinbaukompetenzzentrum Retz
Seeweg 2, 2070 Retz

Referentin:

Christine Berthold

Kosten:

€ 33,00 Teilnahmebeitrag

Kursverantwortlich:

Christine Berthold

Tel.: 0664 73916678



Komm & koch mit der Bäuerin: Pizzaflitzer für Kids!

Kursinhalt:

Mit Pizzas haben sogar Koch-Profis ihre ersten Erfahrungen gemacht, mit so viel Spaß und – hmm! Gemeinsam mit den Seminarbäuerinnen wird in diesem Kids-Seminar geschnitten, geknetet, fantasievoll belegt und knusprig gebacken. Wir bereiten den perfekten Pizzateig und köstliche Pizza-Sauce. Versprochen: Am Ende wird gemeinsam gekostet und genossen!

Mitzubringen:

- Kochschürze (wenn vorhanden)
- Lebensmittelkosten von ca. 12 € werden vor Ort eingekassiert.

Anzahl: mind. 8 Personen, max. 12 Personen

Anmeldung: online - ab sofort

Anmeldeschluss: 15.02.2025 für Hollabrunn
22.2.2025 für Retz

Kursnummer: 3-0086039

Datum:, 09:30 - 12:00 Uhr

Referentinnen:

Anna Dommaier
Christina Scharinger

Kosten:

€ 30,00 Teilnahmebeitrag

Kursverantwortlich:

Anna Dommaier
Tel.: 0664 73757894
Christina Scharinger
Tel.: 0676 5419335

Datum	Uhrzeit	Kursort und Link zur Anmeldung
Sa, 08.03.2025	09:30 - 12:00 Uhr	BBK Hollabrunn www.baeuerinnen-noe.at/nr/3-0086039
Sa, 15.03.2025	09:30 - 12:00 Uhr	VS Zellerndorf Eingang Turnsaal-Schulküche www.baeuerinnen-noe.at/nr/3-0086040

Komm & koch mit der Bäuerin: Weckerl - kinderleicht selber backen

Kursinhalt:

Entdecke die Magie des Backens in unserem Weckerl-Kinderbackkurs! Lerne, wie du ganz von Grund auf einen köstlichen Weizenteig zubereitest und beeindrucke deine Familie und Freunde mit deinen selbstgebackenen Salzstangerln, Mohnweckerln und Jourgebäck. Entfalte deine Kreativität im Flechten, Rollen und beim Bestreuen mit vielfältigen Saaten und Körnern. Gemeinsam werden die frischen Backwaren mit leckeren Aufstrichen verkostet. Freu dich auf ein Erlebnis voller Genuss und Spaß!

Mitzubringen:

- Kochschürze (wenn vorhanden)
- Lebensmittelkosten von ca. 12 € werden vor Ort eingekassiert.

Anzahl: mind. 8 Personen, max. 12 Personen

Anmeldung: online - ab sofort

Anmeldeschluss: 15.02.2025 für Hollabrunn
22.2.2025 für Retz

Kursnummer: 3-0086062

Datum:, 13:30 - 16:00 Uhr

Kursort:

BBK Hollabrunn

Referentin:

Anna Dommaier
Christina Scharinger

Kosten:

€ 30,00 Teilnahmebeitrag

Kursverantwortlich:

Anna Dommaier
Tel.: 0664 73757894
Christina Scharinger
Tel.: 0676 5419335

Datum	Uhrzeit	Kursort und Link zur Anmeldung
Sa, 08.03.2025	13:30 - 16:00 Uhr	BBK Hollabrunn www.baeuerinnen-noe.at/nr/3-0086062
Sa, 15.03.2025	13:30 - 16:00 Uhr	VS Zellerndorf Eingang Turnsaal-Schulküche www.baeuerinnen-noe.at/nr/3-0086066

Komm & koch mit der Bäuerin: Brauchtumsgebäck 1 - Striezel & Co

Kursinhalt:

Können Sie noch 6 er Striezel flechten? Und kennen Sie schon die moderne Art der Germteigbereitung? Viele „Backkünste“ verlieren sich in der heutigen Gesellschaft immer mehr, denn es gibt nahezu alles fertig zu kaufen. Doch mal ehrlich, Selbstgemacht schmeckt immer noch besser! Ob Striezel, Osterkranz, Osterbrot, Vollkorn-Kipferl, Krampus, Nikolaus, oder Osterhasen... im Backkurs wird mit der Seminarbäuerin geflochten und geformt was der Teig hält! Geeignet für Wissbegierige mit und ohne Vorkenntnissen.

Mitzubringen:

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

Anzahl: mind. 12 Personen, max. 16 Personen

Anmeldung: online - ab sofort

Anmeldeschluss: 14.02.2025

Kursnummer: 3-0086075

Datum: Mo, 10.03.2025, 17:00 - 21:00 Uhr

www.baeuerinnen-noe.at/nr/3-0086075

Kursnummer: 3-0086391

Datum: Di, 11.03.2025, 17:00 - 21:00 Uhr

www.baeuerinnen-noe.at/nr/3-0086391

Kursort:

BBK Hollabrunn

Referentin:

Kathrin Zöchmann

Kosten:

€ 33,00 Teilnahmebeitrag

Kursverantwortlich:

Kathrin Zöchmann

Tel.: 0664 9125280

Komm & koch mit der Bäuerin: Marille mag man eben!

Kursinhalt:

An ihr schmeckt man es besonders: Die Marille ist Frucht-gewordener Sonnenschein. Frisch vom Baum direkt in die Küche. Süß und saftig frisch belebt sie jeden Gaumen – und viele Gerichte.

Kulinarisch frische Akzente setzen: Marmelade und Sirup, Topfenknödel, Likör und Wachauer Marillenstrudel werden zubereitet.

Mitzubringen:

- Kochschürze (wenn vorhanden)
- Lebensmittelkosten von ca. 20 € werden vor Ort eingekassiert.

Anzahl:

mind. 12 Personen, max. 16 Personen

Anmeldung: online - ab sofort

Anmeldeschluss: 06.06.2025

www.baeuerinnen-noe.at/nr/3-0086655

Kursnummer: 3-0086655

Datum: Mo, 30.06.2025

18:00 - 22:00 Uhr

Kursort:

BBK Hollabrunn

Referentin:

Anna Dommaier

Kosten:

€ 33,00 Teilnahmebeitrag

Kursverantwortlich:

Anna Dommaier

Tel.: 0664 73757894

Regionale Genüsse mit dem Thermomix

Kursinhalt:

Der Thermomix ist in aller Munde..... hast du schon einmal damit gekocht?

Zwei leidenschaftliche Hobbyköchinnen und Bäuerinnen laden zum gemeinsamen Kochen mit dem Thermomix. Entdecke selbst die einfache Handhabung und wieviel Freude es macht, in kurzer Zeit aus heimischen Lebensmitteln der Saison gesunde, kostengünstige und vor allem leckere Köstlichkeiten zu "zaubern".

Mitzubringen:

- Kochschürze (wenn vorhanden), Vorratsdose
- Lebensmittelkosten von ca. 12 Euro werden vor Ort einkassiert

Anzahl: mind. 5 Personen, max. 8 Personen

Anmeldung: online – ab 01.10.2024

Anmeldeschluss: 04.11.2024

Kursnummer: 3-0086703

Datum: Fr, 22.11.2024, 18:00 - 20:30 Uhr

www.baeuerinnen-noe.at/nr/3-0086703

Kursnummer: 3-0086704

Datum: Mo, 25.11.2024, 18:00 - 20:30 Uhr

www.baeuerinnen-noe.at/nr/3-0086704

Kursort:

BBK Hollabrunn

Referentinnen:

Brigitte Hochfelsner

Eva-Maria Bernreiter-Höfingner

Kosten:

€ 25,00 Teilnahmebeitrag

Kursverantwortlich:

Eva-Maria Bernreiter-Höfingner

Tel.: 0676 6041941

Schnell & effizient Kochen mit dem Thermomix

Kursinhalt:

- Schnell, effizient & abwechslungsreich Kochen mit dem Thermomix
- Lerne den Thermomix mit all seinen Funktionen & das Guided Cooking mit Cookido kennen!
- Ein Auszug aus folgenden Gerichten wird zubereitet: Cocktail oder Limonade, Baguette, Salat oder Aufstrich, Risotto oder Pizza, Dessert
- Speziell für Thermomix-Interessierte ohne Thermomix

Anzahl: mind. 3 Personen, max. 8 Personen

Anmeldung: online – ab 01.10.2024

Anmeldeschluss: 24.10.2024

Kursnummer: 3-0086867

Datum: Mi, 13.11.2024, 17:00 - 19:30 Uhr

www.baeuerinnen-noe.at/nr/3-0086867

Kursnummer: 3-0086875

Datum: Di, 19.11.2024, 17:00 - 19:30 Uhr

www.baeuerinnen-noe.at/nr/3-0086875

Kursort:

Weinbaukompetenzzentrum Retz
Seeweg 2, 2070 Retz

Referentin:

Christina Vorwalder

Kosten:

€ 20,00 Teilnahmebeitrag

Kursverantwortlich:

Christina Löscher

Tel.: 0699 19259961

Kulinarische Weihnachtsgeschenke aus dem Thermomix

Kursinhalt:

Wir zaubern köstliche Geschenkideen wie Eierlikör, gebrannte Mandeln & mehr.

Lerne den Thermomix mit all seinen Vorzügen zur Herstellung von Geschenken kennen!

Mitzubringen:

Bitte 1 Flasche 250ml sowie ganz kleine & mittelgroße Schraubgläser mitbringen.

Anzahl:

mind. 3 Personen, max. 8 Personen

Anmeldung: online – ab 01.10.2024

Anmeldeschluss: 5.11.2024

Kursnummer: 3-0086876

Datum: Di, 26.11.2024, 17:00 - 19:30 Uhr

www.baeuerinnen-noe.at/nr/3-0086876

Kursnummer: 3-0086879

Datum: Mi, 27.11.2024, 09:00 - 11:30 Uhr

www.baeuerinnen-noe.at/nr/3-0086879

Kursort:

Weinbaukompetenzzentrum Retz
Seeweg 2, 2070 Retz

Referentin:

Christina Vorwalder

Kosten:

€ 20,00 Teilnahmebeitrag

Kursverantwortlich:

Christina Löscher

Tel.: 0699 19259961

Cocktails mit und ohne Wein

Kursinhalt:

Weincocktails sind immer mehr gefragt!

Du möchtest deine Kunden im Sommer beim Heurigen oder Tag der offenen Kellertür mit einem Cocktail verwöhnen?

- Mit wenigen Zutaten erfrischende Cocktails kreieren
- Wissenswertes zu Kombinationen von Wein, Fruchtsäften und Spirituosen erlernen
- Verkostung von 6 regionalen Weincocktails - die Zutaten wie Frizzante, Sekt, Wein, Gin etc. kommen aus der Region

Anzahl:

mind. 10 Personen, max. 12 Personen

Anmeldung: : online – ab 01.10.2024

Anmeldeschluss: 07.01.2025

www.baeuerinnen-noe.at/nr/3-0087671

Kursnummer: 3-0087671

Datum: Mi, 29.01.2025

18:30 - 20:30 Uhr

Kursort:

HLT Retz
Rupert Rockenbauer-Platz 2
2070 Retz

Referentin:

Udo Vorwalder, BEd

Kosten:

€ 40,00 Teilnahmebeitrag

Kursverantwortlich:

Christina Löscher

Tel.: 0699 19259961

Regionale & Saisonale Cocktails - Gäste am Hof mit innovativen Getränken begeistern – Teil 1

Zielgruppe:

Alle, die gerne ihre Gäste mit Cocktails verwöhnen.

Kursinhalt:

Mit regionalen Zutaten werden aromatische Cocktails selbst gemixt. Wodka, Gin, Edelbrände, Rum und verschiedene Obstsäfte sind die Zutaten für altbewährte Klassiker oder neue Spezialitäten. Mit einer Kombination aus exotischem Genuss und Regionalität werden Sie Ihre Gäste begeistern und in Urlaubsflair versetzen.

Anzahl:

mind. 10 Personen, max. 18 Personen

Anmeldung: online – ab 01.10.2024

Anmeldeschluss: 09.03.2025

www.baeuerinnen-noe.at/nr/3-0086784

Kursnummer: 3-0086784

Datum: Mi, 09.04.2025

19:00 - 22:00 Uhr

Kursort:

BBK Hollabrunn

Referent:

Dipl.-Päd. Wolfgang Funder, BEd

Kosten:

€ 28,00 Teilnahmebeitrag

Kursverantwortlich:

Barbara Pletzer

Tel.: 0676 9544810

Bewegung – Gesundheit - Wohlfühlen

Mit Strömen Kopfschmerzen lindern und vorbeugen

Kursinhalt:

Jin Shin Jyutsu bietet die Möglichkeiten mit verschiedenen Handhaltungen den Energiefluss im Körper anzuregen und zu harmonisieren - dadurch werden Verspannungen gelöst, Schmerzen gelindert und unsere Selbstheilungskräfte angeregt.

Mitzubringen:

Eine Unterlagsmatte (Turnmatte oder Auflage einer Sonnenliege), 2 kleinere Polster, ev. Decke und Socken sowie einen Schreibstift

Anzahl:

max. 10 Personen

Anmeldung: online – ab 01.10.2024

Anmeldeschluss: 10.10.2024

www.baeuerinnen-noe.at/nr/3-0086882

Kursnummer: 3-0086882

Datum: Do, 17.10.2024

18:00 - 20:30 Uhr

Kursort:

Bildungscampus Zellerndorf
2051 Zellerndorf 269

Referentin:

Maria Buchmayer

Kosten:

€ 45,00 Teilnahmebeitrag

Kursverantwortlich:

Christina Löscher

Tel.: 0699 19259961

Kinder mögen Hausmittel - Vortrag

Kursinhalt:

Claudia Schauflinger, Autorin des Buches „Bäuchlein-Öl und Zwiebelsocken“, stellt Hausmittel für die Erkältungszeit vor: Von selbstgemachtem Hustensaft, aufsteigenden Fußbädern und vielem mehr.

Mitzubringen:

Bring ein sauberes kleines Marmeladenglas mit, dann kannst du dein erstes Hausmittel gleich mit nach Hause nehmen.

Anzahl:

mind. 35 Personen, max. 80 Personen

Anmeldung: online – ab 01.10.2024

Anmeldeschluss: 12.11.2024

www.baeuerinnen-noe.at/nr/3-0086621

Kursnummer: 3-0086621

Datum: Fr, 22.11.2024

16:00 - 18:00 Uhr

Kursort:

Gemeindesaal Haugsdorf
Laaer Straße 12

Referentin:

Claudia Schauflinger, BA

Kosten:

€ 15,00 Teilnahmebeitrag

Kursverantwortlich:

Lucia Steindl

Tel.: 0664 9501318

5 Wochen Yogakurs

Kursinhalt:

Im 5-Wochen-Yoga-Kurs werden Basics erarbeitet und darauf aufgebaut. Die Stunden sind für Neueinsteigerinnen und Teilnehmerinnen mit Yoga-Erfahrung geeignet. Die vorrangig körperliche Yoga-Praxis bietet einen angenehmen Ausgleich zu unserem heutigen Lebensstil, in dem wir alle viel Zeit im Sitzen verbringen. Durch zusätzliche kurze Atem- und Entspannungsübungen kehrt Ruhe in Körper und Geist ein.

Mitzubringen:

Turnmatte

Anzahl:

mind. 5 Personen, max. 15 Personen

Anmeldung: online – ab 01.10.2024

Anmeldeschluss: 16.12.2024

www.baeuerinnen-noe.at/nr/3-0086319

Kursnummer: 3-0086319

Datum: Mi, 08.01.2025,

15.1., 22.1., 29.1., 12.2.2025

jeweils Mi 18:30 - 19:30 Uhr

Kursort:

VS Guntersdorf, Schüttkastenweg 1
Turnsaal: Eingang Kirchengasse (neben Gemeinde)

Referentin:

Mag. Martina Eichhorn-Prinz, BA

Kosten:

€ 75,00 Teilnahmebeitrag

Kursverantwortlich:

Anna Dommaier

Tel.: 0664 73757894

Beckenboden- und Rückentraining – 7 Trainingseinheiten

Kursinhalt:

Modernes Beckenbodentraining ist die Basis für einen gesunden Rücken und ein besseres Körpergefühl. Beschwerden wie Verspannungen, Harnverlust beim Husten, Springen, Lachen sowie Organsenkungen können damit vorgebeugt werden. Übungen zur Wahrnehmung, Mobilisation, Kräftigung und Entspannung des Beckenbodens, sowie funktionelles Training der Rücken- und Bauchmuskulatur sorgen für eine stabile, fitte Körpermitte. Für Frauen jeden Alters, auch für Schwangere geeignet.

Mitzubringen:

Turnmatte

Anzahl:

mind. 12 Personen, max. 20 Personen

Anmeldung: online – ab 01.10.2024

Anmeldeschluss: 16.12.2024

www.baeuerinnen-noe.at/nr/3-0086308

Kursnummer: 3-0086308

Datum: Mo, 13.01.2025,
20.1., 27.1., 10.2., 17.2., 24.2., 3.3.2025
jeweils Mo, 18:30 - 19:30 Uhr

Kursort:

VS Guntersdorf, Schüttkastenweg 1
Turnsaal: Eingang Kirchengasse (neben Gemeinde)

Referentin:

Mag. Astrid Rupp

Kosten:

€ 70,00 Teilnahmebeitrag

Kursverantwortlich:

Anna Dommaier
Tel.: 0664 73757894

Gesunder Rücken - 7 Trainingseinheiten

Kursinhalt:

Kräftigung der zur Abschwächung neigenden Muskeln, Dehnung der zur Verkürzung neigenden Muskeln, Mobilisation, Koordination, Gleichgewicht, alltagstaugliche Übungen, Gangschule und vieles mehr.

Mitzubringen:

Sportbekleidung

Anzahl:

mind. 12 Personen, max. 20 Personen

Anmeldung: online – ab 01.10.2024

Anmeldeschluss: 16.12.2024

www.baeuerinnen-noe.at/nr/3-0086859

Kursnummer: 3-0086859

Datum: Mo, 13.01.2025,
20.1., 27.1., 3.2., 10.2., 17.2., 24.2.2025
jeweils Mo, 18:00 -19:00 Uhr

Kursort:

Rathaussaal Obermarkersdorf
Obermarkersdorf 36

Referent:

Jürgen Zuba

Kosten:

€ 50,00 Teilnahmebeitrag

Kursverantwortlich:

Viktoria Pühr
Tel.: 0660 5431584

Demenz - Wie gehe ich damit um?

Kursinhalt:

- Demenzerkrankung erkennen und akzeptieren
- Was macht es so herausfordernd, wenn wir über Demenz sprechen?
- Wie ist der Verlauf der Erkrankung?
- Was kann unterstützen?
- Wie kann ich eine verständnisvolle Sichtweise auf die Erkrankung bekommen?

Diesen Fragen wollen wir uns an dem Abend stellen.

Anzahl:

mind. 15 Personen, max. 30 Personen

Anmeldung: online – ab 01.10.2024

Anmeldeschluss: 18.02.2025

www.baeuerinnen-noe.at/nr/3-0087778

Kursnummer: 3-0087778

Datum: Di, 11.03.2025
19:00 - 20:30 Uhr

Kursort:

BBK Hollabrunn

Referentin:

Monika Karl-Schild
Dipl. Gesundheits- und Krankenpflegerin
und Demenzexpertin

Kosten:

€ 15,00 Teilnahmebeitrag

Kursverantwortlich:

Christa Schwinner
Tel.: 0680 1420178

Faszientraining

Kursinhalt:

Das faszinierende menschliche Zusammenspiel von Faszien, Muskeln, Gelenken, Knochen, Hormonen, Organen und Nerven beeinflusst wesentlich das Wohlbefinden.

Immer gleiche Bewegungsabläufe, Stress, wenig Bewegung, Überbelastungen, Verletzungen und der langsame Alterungsprozess verändern das Gewebe. Faszien verdicken, es bilden sich Verhärtungen die uns schrumpfen lassen, diffuse Schmerzen verursachen oder/und uns beim Bewegen einschränken.

Die 5 Kurseinheiten bieten aktive Übungen auf der Matte und im Stand für mehr Beweglichkeit und fasziale Gleitfähigkeit. Als Hilfsmittel bringe ich weiche Massagebälle, Rollen und Halbdomes mit.

Trainingsziel: körperliche, emotionale und mentale Stärkung und verbesserte Körperwahrnehmung

Mitzubringen:

rutschfeste Turnmatte, Socken und ein kleines Handtuch

Anzahl:

mind. 12 Personen, max. 15 Personen

Anmeldung: online – ab 01.10.2024

Anmeldeschluss: 13.12.2024

www.baeuerinnen-noe.at/nr/3-0088212

Kursnummer: 3-0088212

Datum: Fr, 10.01.2025
17.01., 24.01., 31.01. und 14.02.2025
jeweils Fr, 16:30 – 17:30 Uhr

Kursort:

Dorfzentrum Eggendorf am Walde
3712 Maissau

Referentin:

Irene Mehofer, Dipl.Pilates-Trainerin

Kosten:

€ 80,00 Teilnahmebeitrag für 5 Einheiten

Kursverantwortlich:

Renate Wöber
Tel.: 0699 11920049

Ziegenyoga

Zielgruppe:

alle Tierliebenden und Yoga-Interessierten

Kursinhalt:

Ziegen-Yoga ist eine einzigartige und immer beliebter werdende Form des Yoga, die traditionelle Yoga-Posen mit der freudigen Anwesenheit von Ziegen kombiniert. Nach einer Einführung in die Welt der Ziege und einer Yoga-Einführung folgt die Yogaeinheit mit den Ziegen.

Mitzubringen:

Fitnessmatte und Decke

Anzahl:

mind. 13 Personen, max. 20 Personen

Anmeldung: online – ab 01.10.2024

Anmeldeschluss: 25.03.2025

www.baeuerinnen-noe.at/nr/3-0087129

Kursnummer: 3-0087129

Datum: So, 25.05.2025

09:30 - 11:00 Uhr

Kursort:

Wird noch bekanntgegeben (Hadres oder Untermarkersdorf) - je nach Standort der Ziegen

Referentin:

Mag.(FH) Meret Hirschbrich

Kosten:

€ 35,00 Teilnahmebeitrag

Kursverantwortlich:

Marlis Pall

Tel.: 0680 3256070

Persönlichkeit und Kreativität

Töpfern - Kreatives Arbeiten mit Ton

Kursinhalt:

Es ist immer wieder erstaunlich, was mit den Händen aus dem Werkstoff Ton so entstehen kann. Gestalten wir unsere eigenen Dekoartikel. Überraschung garantiert!

Mitzubringen:

Schürze und Hausschuhe

Die Materialkosten von ca. € 20 werden vor Ort eingekassiert.

Anzahl:

mind. 2 Personen, max. 6 Personen

Anmeldung: online – ab 01.10.2024

Anmeldeschluss: 14.10.2024

www.baeuerinnen-noe.at/nr/3-0086769

Kursnummer: 3-0086769

Datum: Di, 22.10.2024

14:00 – 18:00 Uhr und

Do, 14.11.2024 (Glasur)

14:00 - 17:00 Uhr

Kursort:

Gettsdorf 71, 3710 Ziersdorf

Referent:

Alfred Hajek

Kosten:

€ 55,00 Teilnahmebetrag für zwei Termine

Kursverantwortlich:

Martha Panholzer

Tel.: 0680 1119115



Malen mit Wein

Kursinhalt:

Kreativworkshop für alle, die gerne gestalten oder einmal mit Rotwein kreativ arbeiten wollen.
Erleben Sie Wein als Farbstoff für Ihre Bilder!
Die Materialkosten sind im Preis enthalten.

Anzahl:

mind. 5 Personen, max. 10 Personen

Anmeldung: online – ab 01.10.2024

Anmeldeschluss: 13.10.2024

Kursnummer: 3-0087132

Datum: Do, 24.10.2024, 18:00 - 21:00 Uhr

www.baeuerinnen-noe.at/nr/3-0087132

Kursnummer: 3-0087585

Datum: Fr, 25.10.2024, 18:00 - 21:00 Uhr

www.baeuerinnen-noe.at/nr/3-0087585

Kursort:

Gemeindesaal Haugsdorf
Laaer Straße 12

Referentin:

Renate Fischer

Kosten:

€ 29,00 Teilnahmebeitrag

Kursverantwortlich:

Agnes Seidl

Tel.: 0699 10936589

Malen wie Zülow

Kursinhalt:

Die Teilnehmer:innen versuchen mit verschiedenen Mal-techniken und -methoden den unverwechselbaren Stil Franz von Zülow's für ihr eigenes Werk nachzuempfinden. Kein künstlerisches Vorwissen notwendig!
Die Materialkosten sind im Preis enthalten.

Anzahl: mind. 5 Personen, max. 10 Personen

Anmeldung: online – ab 01.10.2024

Anmeldeschluss: 20.11.2024

Kursnummer: 3-0087137

Datum: Do, 12.12.2024, 18:00 - 21:00 Uhr

www.baeuerinnen-noe.at/nr/3-0087137

Kursnummer: 3-0087586

Datum: Fr, 13.12.2024, 18:00 - 21:00 Uhr

www.baeuerinnen-noe.at/nr/3-0087586

Kursort:

Gemeindesaal Haugsdorf
Laaer Straße 12

Referentin:

Renate Fischer

Kosten:

€ 34,00 Teilnahmebeitrag

Kursverantwortlich:

Agnes Seidl

Tel.: 0699 10936589

Wir nähen einen modernen Trachtenrock

Kursinhalt:

Wir nähen eine moderne Variante eines Trachtenrockes - der breite Bund mit seitlichem Knopfverschluss oder Reißverschluss passt jedem Alter und jeder Größe. Mit den breit gelegten Falten und 2 zusammenpassenden Trachtenstoffen ist er super zum Kombinieren mit verschiedenen Oberteilen. Auch mit Jeansjacke ein echter Hingucker und manchmal alltagstauglicher als ein Dirndl.

Folgende Varianten können gewählt werden: Rock mit Bund und Falten, mit elastischem Bund oder als Wickelrock

Sobald wir wissen, ob der Kurs zustande kommt, übermitteln wir die Informationen zum Materialeinkauf. Daher ersuchen wir um Anmeldung bis spätestens 10.12.2024.

Mitzubringen:

Bleistift, Lineal, Maßband, Stecknadeln, Stoffschere, Papierschere, Backpapier, Schneiderkreide
Nähmaschine, Dreifachverteiler, Stoff

Anzahl: mind. 8, max. 10 Personen

Anmeldung: online – ab 01.10.2024

Anmeldeschluss: 10.12.2024

www.baeuerinnen-noe.at/nr/3-0086306



Kursnummer: 3-0086306

Datum: Sa, 11.01.2025 und
Sa, 25.01.2025
09:00 - 16:00 Uhr

Kursort:

BBK Hollabrunn



Referentin:

Elisabeth Pomaßl

Kosten:

€ 115,00 Teilnahmebeitrag

Kursverantwortlich:

Kathrin Zöchmann

Tel.: 0664 9125280



Weidenkorb flechten

Kursinhalt:

Ziel des Kurses ist, dass jeder mit einem fertigen, selbstgeflochtenen Weidenkorb nach Hause gehen kann und Spaß am Flechten und dem Handwerk findet. Dafür bringt der Kursleiter von ihm vorgefertigte Böden mit.

Der fertige Korb soll ein kleiner Einkaufskorb werden mit einem Durchmesser von etwa 25-30 cm.

Der Kurs ist sowohl für Anfänger als auch für Personen, die schon einmal mit Weiden zu tun hatten.

Organisatorisches: Für Getränke ist gesorgt. Mittagspause ca. 30 Minuten - das Essen wird gemeinsam bestellt.

Im Preis inbegriffen sind die Kurskosten und die Materialkosten für den Korb.

Anzahl:

mind. 4 Personen, max. 6 Personen

Anmeldung: online – ab 01.10.2024

Anmeldeschluss: 17.12.2024

www.baeuerinnen-noe.at/nr/3-0086719



Kursnummer: 3-0086719

Datum: Sa, 18.01.2025

09:00 - 17:00 Uhr

Kursort:

Weinbaukompetenzzentrum Retz
Seeweg 2, 2070 Retz

Referent:

Xaver Stockinger

Kosten:

€ 80,00 Teilnahmebeitrag

Kursverantwortlich:

Christina Löscher

Tel.: 0699 19259961

Grabgestaltung - Tipps für ein schönes und pflegeleichtes Grab

Kursinhalt:

In unserem Workshop erfahren Sie, wie Sie eine Grabstätte harmonisch und langlebig gestalten können. Wir zeigen Ihnen, welche robusten Pflanzen ideal sind, wie Sie die Erde optimal vorbereiten und welche symbolischen Akzente Sie setzen können, um dem Gedenken an Ihre Liebsten Ausdruck zu verleihen. Erhalten Sie praktische Tipps zur Pflanzenauswahl, Pflege und Gestaltung, damit Ihr Grab das ganze Jahr über in voller Pracht erstrahlt und die Erinnerung würdevoll bewahrt bleibt.

Anzahl: mind. 6 Personen, max. 20 Personen

Anmeldung: online – ab 01.10.2024

Anmeldeschluss: 20.02.2025

Kursnummer: 3-0087800

Datum: Do, 13.03.2025, 09:00 - 11:00 Uhr

www.baeuerinnen-noe.at/nr/3-0087800

Kursnummer: 3-0087863

Datum: Do, 13.03.2025, 13:00 - 15:00 Uhr

www.baeuerinnen-noe.at/nr/3-0087863

Kursort: Floristik Young Flowers
Elsa-Brandström-Straße 1
2020 Hollabrunn

Referentin:

Andrea Rauscher, Meisterfloristin

Kosten:

€ 18,00 Teilnahmebeitrag

Kursverantwortlich:

Daniela Hagenbüchl-Schabl
Tel.: 0676 3522828

Kräuterwanderung - Wildkräuter rund um die Retzer Windmühle – Frühlingspflanzen

Kursinhalt:

Bei dieser unterhaltsamen und lehrreichen Wildkräuterwanderung finden und bestimmen wir die Pflanzen der Region und lernen Verwendungsmöglichkeiten und Geschichten kennen, inkl. Auflistung der Pflanzen. Bei zu hoher Gewitterneigung wird bis zu 12 Stunden vorher per e-mail abgesagt.

Mitzubringen: Feste Schuhe, ev. Regenschutz

Anzahl: mind. 8 Personen, max. 15 Personen

Anmeldung: online – ab 01.10.2024

Anmeldeschluss: 24.04.2024

Kursnummer: 3-0086714

Datum: Do, 15.05.2025, 18:00 - 20:00 Uhr

www.baeuerinnen-noe.at/nr/3-0086714

Kursnummer: 3-0086718

Datum: Do, 22.05.2025, 18:00 - 20:00 Uhr

www.baeuerinnen-noe.at/nr/3-0086718

Kursort:

Windmühle Retz
Kalvarienberg 1, 2070 Retz

Referentin:

Claudia Schönbauer

Kosten:

€ 18,00 Teilnahmebeitrag

Kursverantwortlich:

Christina Löscher
Tel.: 0699 19259961

Bioweingut Gruber Röschitz - Kellerführung und Verkostung

Kursinhalt:

Maria Wegscheider empfängt uns persönlich mit einem Gläschen Aperitif und führt uns durch den alten Weinkeller und den neu entstandenen nachhaltig gebauten Betriebsstandort. Gemeinsam bekommen wir einen Blick hinter die Kulissen. In den Tiefen des Kellers erfahren wir mehr über die Welt des Weines, die Geschichte der Winzerfamilie und die Besonderheiten des Weinviertels. Familie Gruber zeigt mit viel Gespür, wie man den traditionellen Charme der Kellergasse mit zeitgemäßen Ansprüchen verbinden kann. Im Anschluss haben wir die Möglichkeit bei Brötchen & Wein unser Fachgespräch zu vertiefen.

Im Preis inbegriffen sind Führung, Aperitif, kommentierte Verkostung von 3 Weinen und Brötchen.

Anzahl: online – ab 01.10.2024
mind. 8 Personen, max. 36 Personen

Anmeldung: online – ab 01.10.2024
Anmeldeschluss: 02.11.2024

www.baeuerinnen-noe.at/nr/3-0087002

Kursnummer: 3-0087002

Datum: Fr, 22.11.2024
18:00 – ca. 20:30 Uhr

Kursort:

Bioweingut Gruber Röschitz
Roggendorfer Straße 7, 3743 Röschitz

Kosten:

€ 27,00 Teilnahmebeitrag

Kursverantwortlich:

Christina Löscher
Tel.: 0699 19259961

Die Bäuerinnen.

*Du kennst ein sehenswertes Exkursionsziel oder
ihr hattet eine tolle Referentin / einen tollen Referenten bei einer
eurer Veranstaltungen?*

Dann trage deine Empfehlung hier ein:



SCAN HERE

Empfehlungen
Gastreferentin od. Exkursionsziel

Daraus entsteht
dann eine
Sammlung aller
Empfehlungen!

Fahrt zum Hadreser Adventtreffen

Kursinhalt:

Stimmungsvoller Advent in der längsten baulich geschlossenen Kellertrift des Landes. Das **Hadreser Adventtreffen** gibt es bereits seit dem Jahr 1984 und findet somit heuer bereits zum 40. Mal statt. Mit über 70 Ausstellern zählt diese Veranstaltung zu den ältesten niederösterreichischen Adventmärkten.

Zuvor geht es zu einer Führung in die Tiefen des **Retzer Erlebniskellers** (Dauer ca. 1,5 h); gestärkt mit einer im Bus eingenommenen Jause geht es zu einer Betriebsbesichtigung mit Weinverkostung in die **Domäne Baumgartner** nach Untermarkersdorf. Der anschließende Aufenthalt (ab ca. 14:00 Uhr) in Hadres am Adventmarkt endet stimmungsvoll im Kerzenschein um 18:00 Uhr.



Anzahl:

mind. 30 Personen, max. 50 Personen

Anmeldung: online – ab 01.10.2024

Anmeldeschluss: 17.11.2024

www.baeuerinnen-noe.at/nr/3-0087900

Kursnummer: 3-0087900

Datum: Sa, 14.12.2024

09:00 - 19:00 Uhr

Einstiege:

09:00 Uhr Ravelsbach, Hauptplatz

09:10 Uhr Ziersdorf, Hauptplatz

Kosten:

€ 42,00 Teilnahmebeitrag für Busfahrt, Eintritt und Weinprobe Retzer Weinerlebnis, Jause im Bus, Betriebsbesichtigung und Weinprobe in der Domäne Baumgartner

Kursverantwortlich:

Karin Huber

Tel.: 664 7650365 und

Daniela Hagenbüchl-Schabl

Tel.: 676 3522828

Exkursion ins Waldviertel des Gebietes Haugsdorf

Terminvorankündigung: Fr, 11.4.2025

Tage der Bäuerin und Veranstaltungen

Altbäuerinnentag

Zielgruppe:

Altbäuerinnen, Senioren und alle Interessierten

Kursinhalt:**"Auch Engel lachen gerne"**

Lieder und Geschichten von und mit Autor, Liedermacher, Kabarettist und Moderator Peter Meissner

Anzahl:

mind. 20 Personen, max. 100 Personen

Anmeldung:

Keine Anmeldung

Kursnummer: 3-0086547**Datum:** Do, 28.11.2024

14:00 - 17:00 Uhr

Kursort:

BBK Hollabrunn

Referent:

Dipl.Ing. Peter Meissner

Kosten:

€ 8,00 Teilnahmebeitrag –
wird vor Ort einkassiert!

Kursverantwortlich:

Liane Bauer

Tel.: 0650 2470159

Tag der Bäuerin im Gebiet Hollabrunn

Datum: Fr, 10.01.2025, ab 16:00 Uhr**Veranstaltungsort:** BBK Hollabrunn**"Bäuerinnen und Bauern als Botschafter - gelungen argumentieren"** Birgit Plank, MA Bed

Tag der Bäuerin im Gebiet Ravelbach

Datum: Di, 28.01.2025, ab 15:30 Uhr**Veranstaltungsort:** Gemeinde- und Kulturzentrum Hohenwarth

Tag der Bäuerin im Gebiet Haugsdorf

Datum: Do, 06.03.2025, ab 15:00 Uhr**Veranstaltungsort:** Weingut Lust, Alberndorf**Thema: Mentale Gesundheit** - vieles rund um das Thema psychisches Wohlbefinden, Widerstandskraft, persönliche Glücksmomente und einen achtsamen Umgang mit uns selbst.

Tag der Bäuerin im Gebiet Retz

Datum: Mo, 17.02.2025, ab 16:00 Uhr**Veranstaltungsort:** Heuriger Weinstimmig - Dworzak, Deinzendorf

Sockenball im Gebiet Retz

Datum: Fr, 24.01.2025, 20:00 Uhr**Veranstaltungsort:** Stadtsaal Pulkau

Junge Frauen in der Landwirtschaft

Zielgruppe:

Junge Frauen im ländlichen Raum - mit Kinderbetreuung

Kursinhalt:

"Wie aus Wurzeln Flügel werden - Kinder stärken und ins Leben begleiten"

Elisabeth Rennhofer, Dipl.Lebens- und Sozialberaterin

Als Eltern wollen wir, dass unsere Kinder glücklich werden und dass sie gut aufs Leben vorbereitet sind. In den ersten Lebensjahren brauchen sie viel Liebe, Wurzeln und Grenzen. Umso älter Kinder werden, umso wichtiger ist es, sie dabei zu unterstützen, ihre eigene Persönlichkeit zu entwickeln. Wir wollen in diesem Vortrag Wege finden, um Kinder zu stärken und leichter loslassen zu können.

Schülerinnen der LFS Hollabrunn bieten die Betreuung Ihrer Kinder an. **Wichtig: Bei der Anmeldung die Kinder mit Geburtsjahr bekanntgeben!**

Im Preis inbegriffen ist eine Kaffeejause bzw. eine Jause für die Kinder.

Anzahl:

mind. 15 Personen, max. 40 Personen

Anmeldung: online - ab 01.10.2024

Anmeldeschluss: 20.02.2025

www.baewerinnen-noe.at/nr/3-0086539

Mit Unterstützung von Bund, Land und Europäischer Union



Bundesministerium
Land- und Forstwirtschaft,
Regionen und Wasserwirtschaft

WIR leben Land
Gemeinsame Agrarpolitik Österreich



Kofinanziert von der
Europäischen Union

Kursnummer: 3-0086539

Datum: Do, 13.03.2025

14:00 - 17:00 Uhr

Kursort:

BBK Hollabrunn

Referentin:

Elisabeth Rennhofer, LK NÖ



Kosten:

€ 10,00 Teilnahmebeitrag

Kursverantwortlich:

Magdalena Rohringer

Tel.: 0664 9464014

Lebensqualität
Bauernhof

Vorankündigung:

Vernetzungstreffen für Funktionärinnen im Bezirk Hollabrunn

Datum: Fr, 21.02.2025 ab 17:30 Uhr

Veranstaltungsort: Heuriger Weinstimmig - Dworzak, Deinzendorf

Wir, die Bäuerinnen in NÖ, sind das größte Frauennetzwerk im ländlichen Raum. Mit Beginn der neuen Funktionsperiode möchten wir Bäuerinnen im Bezirk Hollabrunn zusammenkommen, uns kennenlernen und vernetzen.

Sabine Kronberger gibt uns mit ihrem humorvollen Impulsvortrag zum Thema „**Gerne Frau sein – Authentisch und sicher auftreten**“ einen motivierenden Schub.

Mit Unterstützung von Bund, Land und Europäischer Union



Bundesministerium
Land- und Forstwirtschaft,
Regionen und Wasserwirtschaft

WIR leben Land
Gemeinsame Agrarpolitik Österreich



Kofinanziert von der
Europäischen Union

Ländliches
Fortbildungsinstitut **LFI**

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/Baeuerinnen-WhatsApp>



BLEIBEN WIR IN KONTAKT



Online



Newsletter



Facebook



Instagram