

Bildungsprogramm 2023/2024

Die Bäuerinnen im Bezirk Horn

ZVR-Nr. 112363367



Impressum:

Eigentümer, Herausgeber und Verleger:
Bezirksbauernkammer Horn
Mold 72, 3580 Horn
Tel.: 05/0259-40700, Fax: 05/0259-40799
E-Mail: office@horn.lk-noe.at

Für den Inhalt verantwortlich: Andrea Zehetbauer
Redaktion: Die Gebietsbäuerinnen in Zusammenarbeit mit den Kursverantwortlichen
Gestaltung: Bettina Allram
Redaktionsschluss: Juni 2023
Foto: Landwirtschaftskammer NÖ, Die Bäuerinnen NÖ, Referentinnen
Titelfoto: dielechnerei
Druck: Druckerei LK NÖ St. Pölten

Wünsche und Anregungen für das Arbeitsprogramm 2024/2025 bitte bis April 2024 an die jeweilige Gebietsbäuerin weitergeben!

Termin-, Orts- und Programmänderungen vorbehalten!

Hinweise 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.



Liebe Funktionärinnen und Mitglieder des Vereins „Die Bäuerinnen im Bezirk Horn“!

Wie immer haben wir uns bemüht ein interessantes Bildungsprogramm zusammenzustellen. Hoffentlich ist für jeden etwas dabei.

Die Anmeldung zu den Kursen ist für manche Mitglieder etwas schwierig, aber mit gutem Willen und ein wenig Hilfe lässt sich auch diese Hürde meistern.

Anmerken möchte ich auch, dass es nächstes Jahr wieder Wahlen bei den Bäuerinnen gibt. Es wäre eine große Freude, wenn sich wieder einige von euch als Ortsbäuerinnen bzw. Ortsvertreterinnen zur Verfügung stellen würden. Wir bitten ausscheidende Funktionärinnen, dass sie so bald wie möglich nach einer Nachfolgerin Ausschau halten. Auch wäre es schön, junge Frauen für den Verein zu gewinnen.

Ich wünsche uns allen viel Freude mit dem Bildungsprogramm und freue mich darauf, euch bei einigen Kursen zu treffen.

Gebietsbäuerinnen:
Eva Kainrath eh
Michaela Dundler eh

Bezirksbäuerin:
Andrea Zehetbauer eh

Kursanmeldung

Online-Anmeldung – (siehe Artikel „Digitale Abwicklungsmethode“)

Die Mitglieder erhalten das Bildungsprogramm und alle Informationen weiterhin über die zuständige Ortsbäuerin. Jedes Mitglied kann die Online-Anmeldung selbsttätig vornehmen. Zahlungsaufforderung mit Angabe der Bankdaten erfolgt rechtzeitig vor Kursbeginn per e-mail an die Teilnehmer.

Die Anmeldung der Kurse erfolgt **online** unter dem **jeweiligen Link** oder **mittels QR-Code** oder unter www.baeuerinnen-noe.at/horn Rubrik „Veranstaltungen und Termine“

Die Teilnahme an den angemeldeten Kursen ist verbindlich bzw. kann bei Verhinderung ein Ersatz entsandt werden. Bei Nichtteilnahme wird KEIN Kursgeld rückerstattet.

Selbstverteidigung

Zielgruppe:

Frauen und Mädchen ab 14 Jahren

Kursinhalt:

Rechtliches und richtiges Verhalten im Ernstfall, sicheres Fallen und Rollen, Block-, Schlag- und Tritttechnik, Hebel-, Wurf- und Würgetechniken, Befreiungs- und Festhaltegriffe;

Der Referent ist staatlich geprüfter Judotrainer mit einem 5. DAN-Grad und hauptamtlicher Einsatztrainer der Wiener Polizei im Bereich polizeilicher Nahkampf und Selbstverteidigung.

Mitzubringen:

bequeme Kleidung, Matte

Anzahl:

mind. 10 Personen, max. 24 Personen

Anmeldung:

online unter www.baeuerinnen-noe.at/nr/3-0082525

oder unter www.baeuerinnen-noe.at/horn
Rubrik Veranstaltungen und Termine

Anmeldeschluss: 13.10.2023

Kursnummer: 3-0082525

Datum:

Sa, 21.10.2023

Sa, 04.11.2023

Sa, 18.11.2023

Sa, 25.11.2023

Sa, 02.12.2023

jeweils 14:00 - 16:00 Uhr

Kursort:

LK-Technik Mold

Mold 72

3580 Horn

Referent:in:

Mag. Franz Müller

Kosten:

€ 75,00 Teilnahmebeitrag

Kursverantwortlich:

Heidi Goigitzer

Tel.: 0664 75621422



Handlettering Basic

Zielgruppe:

Alle, die Freude an Handschrift haben und sich eine kurze Auszeit wünschen.

Kursinhalt:

Dir gefallen handgeschriebene Karten, weil sie einzigartig sind? Selbstgestaltete Etiketten auf deinem Marmelade oder selbstgemachten Saft wären noch der Hit? Ein schlichtes Dankeskärtchen mit deiner Handschrift würde Freude bereiten?

Was auch immer dir einfällt, wo du deine Handschrift zum Einsatz bringen möchtest. Bei diesem Workshop bekommst du die Grundlagen des Handletterings erklärt und wir üben gemeinsam.

Du bekommst einen Einblick in verschiedene Schriftarten und Materialkunde, sodass du den für dich passenden Stil finden kannst.

Anzahl:

mind. 6 Personen, max. 16 Personen

Anmeldung:

online unter www.baeuerinnen-noe.at/nr/3-0082603

oder unter www.baeuerinnen-noe.at/horn
Rubrik Veranstaltungen und Termine

Anmeldeschluss: 03.11.2023



Kursnummer: 3-0082603

Datum:

Sa, 18.11.2023

14:00 - 18:00 Uhr

Fr, 24.11.2023

15:00 - 19:00 Uhr

Kursort:

LK-Technik Mold

Mold 72

3580 Horn

Referent:in:

Mag. Theresa Lichtenegger

Kosten:

€ 90,00 Teilnahmebeitrag
inkl. Goodiebag mit Stiften und
Papier zum Üben

Kursverantwortlich:

Petra Gerhold

Tel.: 0664 75017445



Thermenfahrt Wien (Oberlaa)

Zielgruppe:

Frauen und Männer, die einen Tag für ihre Gesundheit und zur Entspannung nutzen möchten.

Kursinhalt:

Verschiedene Pools im Innen- und Außenbereich, sowie Sauna und Dampfbäder stehen zur Verfügung.

Mitzubringen:

Eintritt Therme: ca. € 32,00

Eintritt Sauna: ca. € 9,50

Eintritt wird Vorort kassiert!

Anzahl:

mind. 45 Personen, max. 82 Personen

Anmeldung:

online unter www.baeuerinnen-noe.at/nr/3-0082533

oder unter www.baeuerinnen-noe.at/horn

Rubrik Veranstaltungen und Termine

Anmeldeschluss: 06.11.2023

Kursnummer: 3-0082533

Datum:

Mi, 22.11.2023

Abfahrt:

7.00 Uhr Geras (ehem. BBK)

7.30 Uhr Horn (Festgelände)

Rückkunft:

ca. 20.30 Uhr Horn (Festgelände)

ca. 21.00 Uhr Geras (ehem. BBK)

Kursort:

Therme Wien

Kurbadstraße 14

1100 Wien

Kosten:

€ 30,00 Teilnahmebeitrag Bus

Kursverantwortlich:

Gerlinde Aschenbrenner

Tel.: 0664 75157430



Praxisseminar Fleischtechnologie

Zielgruppe:

Alle, die gerne Wissenswertes zum Thema Fleisch erfahren möchten.

Kursinhalt:

½ Schwein zerlegen
Richtige Schnittführung
Fleischteile bestimmen
Verwendung in der Küche
Verwendung in der Fleischverarbeitung

Wurstproduktion
Rezepturberechnung
Leberkäse produzieren
Fragen und Antworten über Wurstproduktion

Rindfleischteile (Theorie)
Fleischteile
Verwendung für die Küche

Sensorik mit Verkostung des produzierten Leberkäses

Anzahl:

mind. 8 Personen, max. 10 Personen

Anmeldung:

online unter www.baeuerinnen-noe.at/nr/3-0082769

oder unter www.baeuerinnen-noe.at/horn
Rubrik Veranstaltungen und Termine

Anmeldeschluss: 10.11.2023

Kursnummer: 3-0082769

Datum:

Sa, 25.11.2023,
08:00 - 12:00 Uhr

Kursort:

LFS Hollabrunn
Sonnleitenweg 2
2020 Hollabrunn

Referent:in:

Dominik Stiefsohn

Kosten:

€ 60,00 Teilnehmerbeitrag
inkl. Verkostung

Kursverantwortlich:

Michaela Dundler
Tel.: 0680 2052091



Trend Plotten – Wofür kann ich einen Plotter verwenden?

Zielgruppe:

Alle, die gerne kreativ sein möchten.

Kursinhalt:

Trend Plotten – Wofür kann ich einen Plotter verwenden?

Du hast schon von einem Plotter gehört, weißt aber noch nicht so ganz, was man damit anfangen kann? Oder du hast sogar schon einen Plotter, traust dich aber noch nicht so recht ran?

Ich zeige dir eine Einführung in die vielfältigen Möglichkeiten des Plottens. Du lernst wie du einen Plotter verwenden kannst um kreative und individuelle Designs auf verschiedene Materialien zu übertragen. Egal ob du Papier, Vinyl oder Textilfolien verwendest, du entdeckst wie du z. B. Einladungen gestaltest oder Gegenstände wie Bilderrahmen, Häferl, T-Shirts und Taschen eine persönliche Note verleihen kannst. Ich zeige dir Schritt für Schritt wie du eigene Ideen oder ausgewählte Designs plottest. Du lernst nicht nur den Umgang mit dem Plotter, sondern wirst auch ermutigt deine Kreativität auszuleben und einzigartige personalisierte Projekte zu gestalten.

Du gestaltest deinen eigenen personalisierten Gegenstand, welchen du am Ende des Kurses mit nach Hause nehmen kannst - entweder zum Verschenken oder du behältst ihn selbst.

Anzahl:

mind. 4 Personen, max. 10 Personen

Anmeldung:

online unter www.baeuerinnen-noe.at/nr/3-0082805

oder unter www.baeuerinnen-noe.at/horn
Rubrik Veranstaltungen und Termine

Anmeldeschluss: 09.11.2023

Kursnummer: 3-0082805

Datum:

Sa, 25.11.2023
09:00 - 13:00 Uhr

Kursort:

LK-Technik Mold
Mold 72
3580 Horn

Referent:in:

Sabine Rieder

Kosten:

€ 27,00 Teilnahmebeitrag
inkl. Material

Kursverantwortlich:

Daniela Tree
Tel.: 0664 1404944



Essig selbst herstellen

Zielgruppe:

Alle, die Interesse an der Herstellung von Essig haben.

Kursinhalt:

Bei diesem Seminar entdecken die Teilnehmenden die Welt der Essige. Buchautorin und Dipl. Wildkräutertrainerin Eunike Grahofer erklärt den Wert der Essige für unsere Gesundheit, ehe es zum praktischen Teil der Essigherstellung übergeht.

Wie kann aus Apfelresten ein kostbarer Essig hergestellt werden? Welche Methoden der Essigherstellung gibt es? Es werden gemeinsam ein Fruchtesig, ein Balsamessig sowie ein Ansatzessig hergestellt.

Anzahl:

mind. 10 Personen, max. 25 Personen

Anmeldung:

online unter www.baeuerinnen-noe.at/nr/3-0082090

oder unter www.baeuerinnen-noe.at/horn

Rubrik Veranstaltungen und Termine

Anmeldeschluss: 13.11.2023

Kursnummer: 3-0082090

Datum:

Mi, 29.11.2023

09:00 - 12:00 Uhr

Mi, 29.11.2023

14:00 - 17:00 Uhr

Mi, 29.11.2023

19:00 - 22:00 Uhr

Kursort:

LK-Technik Mold

Mold 72

3580 Horn

Referent:in:

Eunike Grahofer

Kosten:

€ 26,00 Teilnahmebeitrag

Kursverantwortlich:

Eva Kainrath

Tel.: 0664 2035520



Adventfahrt zur Adventmeile Seebenstein

Zielgruppe:

Alle, die einen stimmungsvollen Adventtag erleben möchten.

Kursinhalt:

Fahrt nach Seebenstein - Mittagessen Wirtshaus Robert Krenn - Weiterfahrt zur Adventmeile Seebenstein und Aufenthalt bis 18.00 Uhr

Der Adventmarkt im Park Seebenstein bietet ein vorweihnachtliches Ambiente mit aufwändigem Naturdekor ohne viel Rummel und Kitsch.

Mitzubringen:

freier Eintritt Adventmeile

Anzahl:

mind. 40 Personen, max. 49 Personen

Anmeldung:

online unter www.baeuerinnen-noe.at/nr/3-0082784

oder unter www.baeuerinnen-noe.at/horn

Rubrik Veranstaltungen und Termine

Anmeldeschluss: 15.11.2023

Kursnummer: 3-0082784

Datum:

Sa, 02.12.2023

Abfahrt:

09.45 Uhr Horn (Festgelände)

10.00 Uhr Eggenburg
(Festgelände)

Rückkehr:

ca. 20.00 Uhr Eggenburg
(Festgelände)

ca. 20.15 Uhr Horn (Festgelände)

Kursort:

Wirtshaus Robert Krenn
Leiding 11
2823 Pitten

Kosten:

€ 36,00 Teilnahmebeitrag Bus

Kursverantwortlich:

Karin Hofer
Tel.: 0664 2454559



Trachtennähkurs

Zielgruppe:

Alle nähbegeisterten Personen von Jung bis Alt.

Kursinhalt:

Dirndl oder Trachtenbluse oder Trachtenrock nähen von Schnittanpassung bis zur Fertigstellung.

Nähen Sie ein individuelles persönliches Kleidungsstück.

Mitzubringen:

Nähmaschine, Nähutensilien, ev. Brille

Anzahl:

mind. 8 Personen, max. 10 Personen

Anmeldung:

online unter www.baeuerinnen-noe.at/nr/3-0083027

oder unter www.baeuerinnen-noe.at/horn
Rubrik Veranstaltungen und Termine

Anmeldeschluss: 24.11.2023

Kursnummer: 3-0083027

Infoabend:

Di, 12.12.2023
17:00 - 19:00 Uhr

Datum:

Sa, 13.01.2024
Sa, 27.01.2024
Sa, 17.02.2024
Sa, 02.03.2024

jeweils 09.00 - 16.00 Uhr

Infoabend und
4 Tage für ein Werkstück!!

Kursort:

LK-Technik Mold
Mold 72
3580 Horn

Referent:in:

Elisabeth Pomaßl

Kosten:

€ 222,00 Teilnehmerbeitrag

Kursverantwortlich:

Daniela Tree
Tel.: 0664 1404944



Komm & koch mit der Bäuerin: Brauchtumsgebäck 2 – Krapfen & Beugel! Wie's Brauch is!

Zielgruppe:

Alle, die gerne kochen!

Kursinhalt:

Krapfen- und Beugel backen, das lernt man nicht aus dem Back- bzw. Kochbuch!
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! Im Kurs Brauchtumsgebäck 2 wird geformt was der Teig hält! Zudem erhalten Sie wertvolle backtechnische Hinweise und Tipps zum richtigen Umgang mit Frittierfett. Geeignet für Backwissbegierige mit und ohne Vorkenntnissen.

Mitzubringen:

- Hausschuhe (Kursküche Mold)
- Kochschürze (wenn vorhanden)
- Behälter für nicht verzehrte Kostproben

Lebensmittelkosten von ca. 15 € werden vor Ort einkassiert!

Anzahl:

mind. 12 Personen, max. 16 Personen

Anmeldung:

online unter www.baeuerinnen-noe.at/nr/3-0081658

oder unter www.baeuerinnen-noe.at/horn
Rubrik Veranstaltungen und Termine

Anmeldeschluss: 17.12.2023



Kursnummer: 3-0081658

Datum:

Di, 09.01.2024
13:30 - 17:30 Uhr

Mi, 10.01.2024
08:30 - 12:30 Uhr

Kursort:

LK-Technik Mold
Mold 72
3580 Horn

Referent:in:

Christine Bauer

Kosten:

€ 30,00 Teilnahmebeitrag

Kursverantwortlich:

Andrea Zehetbauer
Tel.: 0664 5016542



Hatha Yoga

Zielgruppe:

Anfänger oder Fortgeschrittene, die für Gesundheit und Wohlbefinden etwas tun möchten.

Kursinhalt:

Gesundheit ist Reichtum, Geistiger Frieden ist Glück - Yoga zeigt den Weg!

Hatha Yoga hilft Stress zu kontrollieren, die allgemeine Vitalität und das Wohlbefinden zu steigern.

Richtige Körperübungen (Asanas) sind ein Jungbrunnen für den gesamten Körper. Im Mittelpunkt steht die Gesundheit der Wirbelsäule und des zentralen Nervensystems. Der Rücken wird kräftiger und flexibler, und die Durchblutung wird gefördert, was den Nähr- und Sauerstofftransport zu den Körperzellen verbessert. Asanas steigern die Beweglichkeit von Gelenken und Muskeln, Sehnen und Bändern. Sie massieren die inneren Organe und optimieren ihre Funktion.

Yogastunde - Anfangsentspannung, Atemübungen, leichte Aufwärmübungen (Nacken, Schultern, Rücken, Bauch, Beine), Sonnengruß (Dehnung und Aufwärmen der Wirbelsäule), Asanas (verschiedene Übungen in der Stellung halten, tiefes regelmäßiges Atmen), Endentspannung mit Klangschalen;

Mitzubringen:

bequeme Kleidung, Matte u. Decke

Anzahl:

mind. 8 Personen, max. 12 Personen

Anmeldung:

online unter www.baeuerinnen-noe.at/nr/3-0082659

oder unter www.baeuerinnen-noe.at/horn
Rubrik Veranstaltungen und Termine

Anmeldeschluss: 15.12.2023

Kursnummer: 3-0082659

Datum:

Do, 11.01.2024
Do, 18.01.2024
Do, 25.01.2024
Do, 01.02.2024
Do, 08.02.2024
Do, 15.02.2024
Do, 22.02.2024
Do, 29.02.2024
Do, 07.03.2024
Do, 14.03.2024
Do, 21.03.2024
Do, 28.03.2024

jeweils 17:30 - 19:00 Uhr

Kursort:

LK-Technik Mold
Mold 72
3580 Horn

Referent:in:

Gabriela Schnötzing

Kosten:

€ 112,00 Teilnahmebeitrag

Kursverantwortlich:

Michaela Dundler
Tel.: 0680 2052091



Hatha Yoga

Zielgruppe:

Anfänger oder Fortgeschrittene, die für Gesundheit und Wohlbefinden etwas tun möchten.

Kursinhalt:

Gesundheit ist Reichtum, Geistiger Frieden ist Glück - Yoga zeigt den Weg!

Hatha Yoga hilft Stress zu kontrollieren, die allgemeine Vitalität und das Wohlbefinden zu steigern. Richtige Körperübungen (Asanas) sind ein Jungbrunnen für den gesamten Körper. Im Mittelpunkt steht die Gesundheit der Wirbelsäule und des zentralen Nervensystems. Der Rücken wird kräftiger und flexibler, und die Durchblutung wird gefördert, was den Nähr- und Sauerstofftransport zu den Körperzellen verbessert. Asanas steigern die Beweglichkeit von Gelenken und Muskeln, Sehnen und Bändern. Sie massieren die inneren Organe und optimieren ihre Funktion.

Yogastunde - Anfangsentspannung, Atemübungen, leichte Aufwärmübungen (Nacken, Schultern, Rücken, Bauch, Beine), Sonnengruß (Dehnung und Aufwärmen der Wirbelsäule), Asanas (verschiedene Übungen in der Stellung halten, tiefes regelmäßiges Atmen), Endentspannung mit Klangschalen;

Mitzubringen:

bequeme Kleidung, Matte u. Decke

Anzahl:

mind. 8 Personen, max. 12 Personen

Anmeldung:

online unter www.baeuerinnen-noe.at/nr/3-0082660

oder unter www.baeuerinnen-noe.at/horn
Rubrik Veranstaltungen und Termine

Anmeldeschluss: 15.12.2023

Kursnummer: 3-0082660

Datum:

Do, 11.01.2024
Do, 18.01.2024
Do, 25.01.2024
Do, 01.02.2024
Do, 08.02.2024
Do, 15.02.2024
Do, 22.02.2024
Do, 29.02.2024
Do, 07.03.2024
Do, 14.03.2024
Do, 21.03.2024
Do, 28.03.2024

jeweils 19:00 – 20.30 Uhr

Kursort:

LK-Technik Mold
Mold 72
3580 Horn

Referent:in:

Gabriela Schnötzing

Kosten:

€ 112,00 Teilnahmebeitrag

Kursverantwortlich:

Michaela Dundler
Tel.: 0680 2052091



Thermenfahrt 3 Tage Loipersdorf

Zielgruppe:

Frauen und Männer, die 3 Tage für ihre Gesundheit und zur Entspannung nutzen möchten.

Kursinhalt:

Verschiedene Pools im Innen- und Außenbereich, sowie Sauna und Dampfbäder stehen zur Verfügung.

Nächtigung:

Hotel Garni Dreilandhof
Thermenstraße 136
8282 Loipersdorf bei Fürstenfeld

Mitzubringen:

Eintritt Therme für 3 Tage: ca. € 130,50
Eintritt wird Vorort kassiert!

Anzahl:

mind. 50 Personen, max. 57 Personen

Anmeldung:

online unter www.baeuerinnen-noe.at/nr/3-0082612

oder unter www.baeuerinnen-noe.at/horn
Rubrik Veranstaltungen und Termine

Anmeldeschluss: 07.12.2023

Kursnummer: 3-0082612

Datum:

Mi, 17.01.2024 - Fr, 19.01.2024

Abfahrt:

6.00 Uhr Geras (ehem. BBK)
6.30 Uhr Horn (Festgelände)

Rückkunft:

ca. 21.30 Uhr Horn (Festgelände)
ca. 22.00 Uhr Geras (ehem. BBK)

Kursort:

Therme Loipersdorf
Loipersdorf 152
8282 Loipersdorf bei Fürstenfeld

Kosten:

€ 200,00 Teilnahmebeitrag
Bus und Nächtigung inkl. Frühstück

€ 20,00 Einzelzimmerzuschlag

Reisestornoversicherung ist im
Teilnahmebeitrag nicht inkludiert!

Kursverantwortlich:

Andrea Zehetbauer
Tel.: 0664 5016542



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

Zielgruppe:

Alle, die gerne ihre Gäste mit Cocktails verwöhnen.

Kursinhalt:

Bei diesem Cocktailkurs stehen dem exotischen Genuss mit einem Kick Urlaubsstimmung und der Regionalität nichts mehr im Wege. Die Cocktails werden ihre Gäste, ob am Hof, beim Heurigen oder bei Festen begeistern. Mit regionalen Zutaten schaffen Sie regionalen, saisonalen und nachhaltigen Mehrwert für ihre Gäste und ihren Betrieb. Egal ob altbewährte Klassiker oder neue spezielle Kreationen. Bei diesem Kurs kosten wir die komplette Bandbreite im Hochprozentbereich aus. In drei Stationen werden verschiedenste Cocktails selbst gemixt, Tipps und Tricks zum anspruchsvollen Genuss von aromatischen Mischgetränken vermittelt und ausprobiert.

Anzahl:

mind. 12 Personen, max. 20 Personen

Anmeldung:

online unter www.baeuerinnen-noe.at/nr/3-0082030

oder unter www.baeuerinnen-noe.at/horn

Rubrik Veranstaltungen und Termine

Anmeldeschluss: 08.01.2024

Kursnummer: 3-0082030

Datum:

Do, 25.01.2024

18:00 - 21:00 Uhr

Kursort:

LK-Technik Mold

Mold 72

3580 Horn

Referent:in:

Dipl.-Päd. Wolfgang Funder BEd.

Kosten:

€ 25,00 Teilnahmebeitrag

inkl. Verkostung

Kursverantwortlich:

Andrea Zehetbauer

Tel.: 0664 5016542



Komm & koch mit der Bäuerin: Bowls – Die bunte Vielfalt in der Schüssel! Aufkocht is!

Zielgruppe:

Alle, die gerne kochen!

Kursinhalt:

Schichten und genießen - Bowls machen es möglich. Dabei steht das englische Wort „Bowl“ für die gute alte österreichische Schüssel. Also Schüssel her und los geht's. Schicht für Schicht holt man sich dabei eine ausgewogene Mahlzeit in die Schüssel. Die Basis für die bunte Bowl sind Erdäpfel, Nudeln oder Reis. Weiters machen Gemüse, Fleisch, Tofu oder Hülsenfrüchte das Trendgericht zum schnell gekochten Alleskönner. Ob kalt oder warm, als Jause oder Hauptgericht – sie ist bunt, sie ist gesund und ein Geschmackserlebnis für den Mund.

Mitzubringen:

- Hausschuhe (Kursküche Mold)
- Kochschürze (wenn vorhanden)
- Behälter für nicht verzehrte Kostproben

Lebensmittelkosten von ca. 15 € werden vor Ort einkassiert!

Anzahl:

mind. 12 Personen, max. 16 Personen

Anmeldung:

online unter www.baeuerinnen-noe.at/nr/3-0081638

oder unter www.baeuerinnen-noe.at/horn
Rubrik Veranstaltungen und Termine

Anmeldeschluss: 19.01.2024



Kursnummer: 3-0081638

Datum:

Di, 06.02.2024

13:30 - 17:30 Uhr

Mi, 07.02.2024

08:30 - 12:30 Uhr

Do, 08.02.2024

17:00 - 21:00 Uhr

Fr, 09.02.2024

13:30 - 17:30 Uhr

Kursort:

LK-Technik Mold

Mold 72

3580 Horn

Referent:in:

Christine Bauer

Kosten:

€ 30,00 Teilnahmebeitrag

Kursverantwortlich:

Andrea Zehetbauer

Tel.: 0664 5016542



Ländliches
Fortbildungsinstitut **LF**

**Komm
& koch**
mit der Bäuerin

Upcycling - Workshop – Windlichter mit gepressten Blüten und Blättern

Zielgruppe:

Alle, die gerne kreativ sein möchten.

Kursinhalt:

Bei diesem Upcycling-Workshop werden alte Marmeladengläser in zauberhafte Windlichter verwandelt!
Wir kleben dafür gepresste Blüten und Blätter auf transparentes Papier und umhüllen damit leere Marmeladengläser.
Zusätzlich zwirnen wir Schnüre aus Blättern und Gräsern und verzieren damit die Gläser!
Im Kerzenschein erstrahlen die Wunderwerke der Natur auf wunderbare Weise!

Es können auch gerne eigene gepresste Blüten und Blätter verwendet werden, aber es ist ausreichend Material vorhanden.

Mitzubringen:

Bitte leere Gläser in gewünschter Größe und Anzahl selber mitnehmen (gewaschen und ohne Etikette) und darauf achten, dass bequem eine Kerze oder Teelicht hineingestellt werden kann und dass die Glaswand gerade (nicht gewölbt) ist, um das Papier flächig ankleben zu können.

Anzahl:

mind. 8 Personen, max. 10 Personen

Anmeldung:

online unter www.baeuerinnen-noe.at/nr/3-0082044

oder unter www.baeuerinnen-noe.at/horn
Rubrik Veranstaltungen und Termine

Anmeldeschluss: 07.02.2024

Kursnummer: 3-0082044

Datum:

Do, 22.02.2024
18:00 - 20:30 Uhr

Di, 05.03.2024
18:00 - 20:30 Uhr

Kursort:

LK-Technik Mold
Mold 72
3580 Horn

Referent:in:

Susanne Mitas

Kosten:

€ 28,00 Teilnahmebeitrag

Kursverantwortlich:

Elisabeth Hofer
Tel.: 0664 7995295



Flechtworkshop – Rankhilfe, Weidenkugel und Co

Zielgruppe:

Alle, die gerne kreativ sein möchten.

Kursinhalt:

Wir flechten aus Weiden allerlei Nützliches und Schönes, wie Rankhilfe, Weidenkugel oder etwas Praktisches für die Vogelfütterung. Dabei werden die ersten Techniken des Korbflechtens erlernt und wie verschieden man sie einsetzen kann. Jeder Flechter kann frei aus verschiedenen Themen wählen und es gehen sich bestimmt 2 Werkstücke aus.

Material und Werkzeug wird von der Referentin zur Verfügung gestellt.

Anzahl:

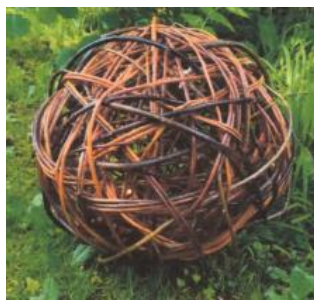
mind. 4 Personen, max. 10 Personen

Anmeldung:

online unter www.baeuerinnen-noe.at/nr/3-0082636

oder unter www.baeuerinnen-noe.at/horn
Rubrik Veranstaltungen und Termine

Anmeldeschluss: 15.02.2024



Kursnummer: 3-0082636

Datum:

Fr, 01.03.2024
14:00 - 17:00 Uhr

Kursort:

LK-Technik Mold
Mold 72
3580 Horn

Referent:in:

Bettina Gloggnitzer

Kosten:

€ 70,00 Teilnahmebeitrag
inkl. Material

Kursverantwortlich:

Michaela Dundler
Tel.: 0680 2052091



Flechtworkshop – Brotkorb oder Korb mit Lochgriff

Zielgruppe:

Alle, die gerne kreativ sein möchten.

Kursinhalt:

Wir flechten aus Weiden einen Korb für Brot, Gemüse, Obst und Allerlei. Eine hübsche Variante sind die Lochgriffe. Bei diesem Korb werden die ersten Grundgriffe und Techniken des Korbflechten erlernt. Wir beginnen mit Sternboden und Fußkimme und danach wird die Seitenwand und der Abschluss geflochten. Bestens geeignet für Einsteiger in die Flechtereie.

Material und Werkzeug wird von der Referentin zur Verfügung gestellt.

Anzahl:

mind. 4 Personen, max. 10 Personen

Anmeldung:

online unter www.baeuerinnen-noe.at/nr/3-0082646

oder unter www.baeuerinnen-noe.at/horn
Rubrik Veranstaltungen und Termine

Anmeldeschluss: 15.02.2024



Kursnummer: 3-0082646

Datum:

Sa, 02.03.2024
09:00 - 16:00 Uhr

Kursort:

LK-Technik Mold
Mold 72
3580 Horn

Referent:in:

Bettina Gloggnitzer

Kosten:

€ 100,00 Teilnahmebeitrag
inkl. Material

Kursverantwortlich:

Michaela Dundler
Tel.: 0680 2052091



Hilfe, bei mir lebt ein Pubertier! Die Kinder in der Pubertät, wenn die Eltern anfangen schwierig zu werden ...

Zielgruppe:

Alle Frauen und Männer, die Kinder in der Pubertät verstehen möchten.

Kursinhalt:

Gerade war sie noch mein kleines Mädchen, plötzlich ist sie eine junge Frau. Er war eben noch der süße Bub und plötzlich beginnt er sich zu rasieren.

Beide stellen mich als Elternteil mehr als in Frage und alles was ich mache und wie ich es mache, wird sehr kritisch beäugt. Die Kinder igeln sich ein und zeigen Stacheln ...

Die Pubertät der Kinder kann eine Familie ganz schön durcheinander wüfeln. Eben noch harmonisch und ausgeglichen, kommt da mit dem Wirbelsturm der Gefühle ein gehöriges Durcheinander in den familiären Alltag.

Warum es gerade da nochmals besonders wichtig ist, der Fels in der Brandung zu sein, seine Kinder zu lieben, wie sie gerade sind – und wie man das um Himmelswillen bewerkstelligen soll, dem wird gemeinsam in diesem interaktiven Vortrag nachgegangen.

Anzahl:

mind. 15 Personen, max. 30 Personen

Anmeldung:

online unter www.baeuerinnen-noe.at/nr/3-0082776

oder unter www.baeuerinnen-noe.at/horn
Rubrik Veranstaltungen und Termine

Anmeldeschluss: 06.03.2024

Kursnummer: 3-0082776

Datum:

Do, 21.03.2024
19:00 - 21:00 Uhr

Kursort:

LK-Technik Mold
Mold 72
3580 Horn

Referent:in:

Marietheres Van Veen

Kosten:

€ 20,00 Teilnahmebeitrag

Kursverantwortlich:

Helga Steindl
Tel.: 0664 8603826



Komm & koch mit der Bäuerin: Osterbackstube – was hoppelt & raschelt da? Für Kids von 7-11 Jahren!

Zielgruppe:

Alle Kinder, die gerne backen!

Kursinhalt:

Dieses Jahr kommt der Osterhase bestimmt zu dir: geformt aus flaumigem Germteig, von dir selbst gebacken! Und weil das Nest selten weit vom Osterhasen ist: in der frühlinghaften Osterbackstube zeigen dir unsere zwei Seminarbäuerinnen auch noch, wie du selbst ein wunderschönes Osternest flechten kannst. Für besonders FROHE OSTERN!

Mitzubringen:

- Hausschuhe (Kursküche Mold)
- Kochschürze (wenn vorhanden)
- Behälter für nicht verzehrte Kostproben

Lebensmittelkosten von ca. 12 € werden vor Ort einkassiert!

Anzahl:

mind. 8 Personen, max. 12 Personen

Anmeldung:

online unter www.baeuerinnen-noe.at/nr/3-0081688

oder unter www.baeuerinnen-noe.at/horn
Rubrik Veranstaltungen und Termine

Anmeldeschluss: 08.03.2024



Kursnummer: 3-0081688

Datum:

Di, 26.03.2024
13:00 - 15:30 Uhr

Mi, 27.03.2024
10:00 - 12:30 Uhr

Kursort:

LK-Technik Mold
Mold 72
3580 Horn

Referent:in:

Christine Bauer
Christina Scharinger

Kosten:

€ 25,00 Teilnahmebeitrag

Kursverantwortlich:

Andrea Zehetbauer
Tel.: 0664 5016542



Ländliches
Fortbildungs
Institut **LF**

**Komm
& koch**
mit der Bäuerin

Frühlingskräuterwanderung – Wildnisapotheke

Zielgruppe:

Alle, die Interesse an der Verwendung von Naturrezepturen haben!

Kursinhalt:

Im Rahmen einer entschleunigten Kurzstreckenwanderung entdecken die Teilnehmenden unter der fachkundigen Führung der Buchautorin und Dipl. Wildkräutertrainerin Eunike Grahofer die Wildnisapotheke des Frühlings. Welche Pflanzen wachsen gerade? Welche Inhaltsstoffe haben diese? Die Referentin wird aus den Verwendungen, den Rezepturen und den Geschichten erzählen.

Mitzubringen:

2 Gläser à 100 ml

Anzahl:

mind. 10 Personen, max. 25 Personen

Anmeldung:

online unter www.baeuerinnen-noe.at/nr/3-0082197

oder unter www.baeuerinnen-noe.at/horn
Rubrik Veranstaltungen und Termine

Anmeldeschluss: 05.04.2024

Kursnummer: 3-0082197

Datum:

Di, 23.04.2024
09:00 - 12:00 Uhr

Di, 23.04.2024
14:00 - 17:00 Uhr

Kursort:

LK-Technik Mold
Mold 72
3580 Horn

Referent:in:

Eunike Grahofer

Kosten:

€ 26,00 Teilnahmebeitrag

Kursverantwortlich:

Eva Kainrath
Tel.: 0664 2035520



Vorankündigung – Tag der Bäuerin im Bezirk Horn

Zielgruppe:

Alle Bäuerinnen-Mitglieder im Verein Die Bäuerinnen im Bezirk Horn.

Vorträge:

Rechtsvorsorge für den Tod, das Alter und die Trennung

Referent: Dr. Leopold Mayerhofer, öffentlicher Notar

Wie werde ich zum Geldmagneten?

... wie das Bewusstsein nach Reichtum wirklich entsteht

Ein MENTAL armer Mensch wird nie reich werden können und ein MENTAL reicher nie arm – egal, wie viel wir auf unseren Höfen arbeiten. D.h. wenn die Glaubenssätze dahinter nicht stimmen, dann kann der Mensch auch betrieblich und persönlich nicht „reich“ werden und sich weiterentwickeln, was zur Folge hat, dass die Lebensqualität leidet. In diesem Vortrag belichten wir alles hinter und über das Thema Geld, damit gute betriebliche und persönliche Dinge optimal verwirklicht werden können.

Referentin: Mag. Christine Hackl, MSc.,
Dipl. Lebens- und Sozialberaterin

Wenn das Leben Tango tanzt

Buch-Präsentation Autorin Josefa Mayer-Proidl

Anzahl:

mind. 30 Personen, max. 200 Personen

Anmeldung:

online unter www.baeuerinnen-noe.at/nr/3-0082810

oder unter www.baeuerinnen-noe.at/horn

Rubrik Veranstaltungen und Termine

Aus organisatorischen Gründen ist eine Anmeldung erforderlich!

Anmeldeschluss: 22.01.2024

Kursnummer: 3-0082810

Datum:

Mi, 31.01.2024

10:00 - 17:00 Uhr

Kursort:

Gasthof Zum weißen Rössel

Fam. Kurz

Weitersfeld 112

2084 Weitersfeld

Referent:in:

Mag. Christine Hackl MSc

Kosten:

kein Teilnahmebeitrag

Kursverantwortlich:

Andrea Zehetbauer

Tel.: 0664 5016542



Die Bäuerinnen.

Lebensqualität
Bauernhof

Ländliches
Fortbildungs
Institut

Landwirtschaftskammer
Niederösterreich

Mit Unterstützung von Bund, Land und Europäischer Union

Bundesministerium
Land- und Forstwirtschaft,
Regionen und Wasserwirtschaft

LE 14-20
Entwicklung für ein Ländliches Raum



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



Kurs Waldviertel

Stoffdruck: Altes Handwerk – neues Design

Kursinhalt:

Ein altes Handwerk wieder neu erlernen - von traditionellen bis hin zu modernen Designs.

Es können Stoffe aus Baumwolle, Leinen aber auch Schals oder T-Shirts bedruckt werden.

Die mitgebrachten Materialien bitte vorher waschen.

Helle Stoffe sind von Vorteil!

Mit Stoffdruck kann man sich auch seine persönliche Tischwäsche, Bekleidung, aber auch Deko und Geschenke selbst fertigen und somit besitzt man ein einzigartiges Unikat!

Mitzubringen:

- Material das bedruckt werden soll
- eine alte Decke als Unterlage
- Pinsel, Moosgummi, Schere, Maßband oder Lineal, Bleistift & Zeitungspapier

Anzahl:

mind. 8 Personen, max. 12 Personen

Anmeldung:

online unter www.baeuerinnen-noe.at/nr3-0082975 oder in der BBK Zwettl, Heidi Fichtinger 05 0259-42106, heidi.fichtinger@lk-noe.at

Anmeldeschluss: 27.10.2023



- **Kursnummer:** 3-0082975

Datum: Do, 16.11.2023

9:00 - 12:30 Uhr

- **Kursnummer:** 3-0082991

Datum: Do, 16.11.2023

13:00 - 16:30 Uhr

- **Kursnummer:** 3-0082992

Datum: Fr, 17.11.2023

9:00 - 12:30 Uhr

- **Kursnummer:** 3-0082993

Datum: Fr, 17.11.2023

13:00 - 16:30 Uhr

Kursort:

Bezirksbauernkammer Zwettl
3910 Pater Werner-Deibl-Straße 8

Referent:in:

Martina Pfneisl

Kosten:

€ 47 pro Person

Kursverantwortlich:

Marion Kuben 0664 5139358 und
Renate Braunsteiner 0664 5067546



Cookinare 2023



Jause to go!

Mi, 27. September 2023, 17:30 Uhr
mit Seminarbäuerin Anita Heiderer



Ei-nmalig gut

Di, 10. Oktober 2023, 15:30 Uhr
mit Seminarbäuerin Christina Scharinger



Best of Schnitzel

Di, 14. November 2023, 15:30 Uhr
mit Seminarbäuerin Waltraud Strobl



Lebkuchen - selber backen und verzieren!

Mo, 4. Dezember 2023, 15:30 Uhr
mit Seminarbäuerin Marion Kuben

Komm & koch
mit der Bäuerin



Dauer: 90 Minuten; **Preis:** 27 Euro

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

Was ist ein Cookinar?

Cookinare sind spezielle Online-Kochseminare, die LIVE von einer Kursküche direkt übertragen und bequem von Zuhause aus besucht werden. Seminarbäuerinnen bereiten verschiedene Speisen zu saisonalen Themen zu und beantworten all Ihre Fragen. Viele praktische Tipps sowie fachliche Informationen zu regionalen Lebensmitteln machen jedes Cookinar zum Genuss.



Informationen zu den Kochseminaren mit den Seminarbäuerinnen in Niederösterreich finden Sie unter www.kommundkoch.at



Landwirtschaftskammer
Niederösterreich

Cookinare 2024



Faschingskrapfen & Co

Do, 8. Februar 2024, 15:30 Uhr
mit Seminarbäuerin Gertrude Doppler



Allerlei vom OsterEi

Mi, 3. April 2024, 17:30 Uhr
mit Seminarbäuerin Gabriele Thaller



Frischkäsefamilie - Topfen, Cottage, Cheese & Co

Mi, 29. Mai 2024, 15:30 Uhr
mit Seminarbäuerin Daniela Ofner



Marille mag man eben

Mi, 3. Juli 2024, 17:30 Uhr
mit Seminarbäuerin Anna Dommaier

Komm & koch
mit der Bäuerin



Dauer: 90 Minuten; **Preis:** 27 Euro

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

Was ist ein Cookinar?

Cookinare sind spezielle Online-Kochseminare, die LIVE von einer Kursküche direkt übertragen und bequem von Zuhause aus besucht werden. Seminarbäuerinnen bereiten verschiedene Speisen zu saisonalen Themen zu und beantworten all Ihre Fragen. Viele praktische Tipps sowie fachliche Informationen zu regionalen Lebensmitteln machen jedes Cookinar zum Genuss.



Informationen zu den Kochseminaren mit den Seminarbäuerinnen in Niederösterreich finden Sie unter www.kommundkoch.at



Landwirtschaftskammer
Niederösterreich

Homepage: www.baeuerinnen-noe.at - Immer top informiert!

Halte dich über Aktuelles auf der Landesebene und in den Bezirken auf dem Laufenden!

Wir freuen uns auf deinen Besuch auf unserer Homepage!



Newsletter der Bäuerinnen NÖ

Erhalte monatlich die aktuellsten Informationen der Landes- und Bezirksebene automatisch in deinem E-Mail-Postfach!

Jetzt gleich hier zum kostenlosen Newsletter anmelden!



Bäuerinnen-Facebook-Seite

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



Um jeden Bäuerinnen-Post im eigenen News-Feed angezeigt zu bekommen, kann man unter „Einstellungen für Abonnieren“ die Auswahl „Favoriten“ treffen. Somit erhaltet ihr jedenfalls immer die aktuellsten Informationen von unserer Facebook-Seite.

Über ein Teilen, Kommentieren oder Liken unserer Posts freuen wir uns sehr!

Gleich jetzt Seite abonnieren!

www.facebook.com/diebaeuerinnennoe/



Die Bäuerinnen.

- 1 Homepage der Bäuerinnen aufrufen
www.baeuerinnen-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!



Video-Anleitung dazu:



Digitale Abwicklungsmethode für Bäuerinnenkurse und -veranstaltungen

Die Abläufe in der Erstellung des Bildungsprogramms der Bäuerinnenvereine und in der Durchführung der Kurse und Veranstaltungen bleiben grundsätzlich bestehen wie bisher. Die Prozesse dahinter sind auch im Handbuch "Bildungsmanagement" der Bäuerinnen nachzulesen. Die bisher gewohnten analogen Abläufe werden in den nachfolgend angeführten Bereichen um die neu implementierten, digitalen Möglichkeiten ergänzt.

Was ist anders?

Information & Bewerbung

- Das Bildungsprogramm bleibt in bekannter Weise bestehen.
- Die Bewerbung erfolgt mittels gedrucktem Bildungsprogramm über die Ortsbäuerinnen UND digital über die Homepage www.baeuerinnen-noe.at.
- Die relevanten Faktoren für die Bewerbung werden mit dem Veranstaltungsstammblatt erhoben.
- Auf der Homepage sind diverse Filter- und Suchfunktionen vorhanden.
- Veranstaltungen können kurzfristig vereinbart und dennoch breit beworben werden.
- Veranstaltungen können, wenn gewünscht...
 - auch in anderen/umliegenden Bezirken beworben werden.
 - landesweit beworben werden (zB bei Webinaren, speziellen Themen).

Anmeldung

- Anmeldungen können auf mehreren Wegen erfolgen:
 - Anmeldung der Teilnehmer:innen selbst über das Online-Formular.
 - Anmeldung der Teilnehmer:innen durch die Ortsbäuerin über das Online-Formular.
- Anmeldungen sind jederzeit bis zum festgelegten Anmeldeschluss möglich.
- Wichtig! Es sind immer korrekte und vollständige Daten und die eigene bzw. die Mailadresse einer Bezugsperson anzugeben. Nicht die Mailadresse der Ortsbäuerin bei mehreren Anmeldungen hinterlegen!

Datenübertragung

- Anmeldungen werden automatisch und sofort in die Veranstaltungsdatenbank SemiQ übertragen.
- Es ist jederzeit ein Ist-Stand der Anmeldungen einsehbar (auf der Homepage oder via BBK Bildungssekretärin)
- Es gibt keine Zettelwirtschaft mehr.
- Doppelte Anmeldungen werden vom System erkannt.
- Informationen im Feld „Bemerkungen“ werden ebenso in die Datenbank übertragen.
- Die Fehlerhäufigkeit wird verringert und die Datenqualität und -vollständigkeit verbessert.
- Kein mühsames Nachtelefonieren mehr bei fehlenden Daten.

Rückmeldung, Bestätigung

- Die Person die sich anmeldet, erhält unmittelbar nach dem Absenden des Formulars eine E-Mail mit den abgesendeten Daten (Return Mail). Dieses wird automatisch vom System versendet.
 - Dieses Mail bestätigt, dass die Anmeldung erfolgreich abgesendet wurde.
 - In Kopie erhält dieses Mail auch die im SemiQ hinterlegte Anmeldestelle.
- Falls man sich auf Warteliste einträgt, erhält man ebenso gleich ein Return Mail.
- Tatsächliche Anmeldebestätigungen können nach Absprache zwischen Obfrau, Kursverantwortliche, BBK Bildungssekretärin versendet werden.

Einzahlung, Inkasso

- Das Inkasso erfolgt nach Absprache zeitnah vor der Veranstaltung mittels direkter Zahlungsaufforderung über SemiQ.
- Teilnehmer:innen erhalten die Zahlungsaufforderung per E-Mail inkl. Info, welcher Teilnehmer:innenbeitrag bis wann auf welches Konto zu überweisen ist. (Die Bankdaten des jeweiligen Bäuerinnenvereins sind hinterlegt.)
- Kein Herumschlagen mehr mit diversen Teilnehmer:innenbeiträgen direkt bei der Anmeldung.
- Der Geldfluss teilt sich auf die gesamte Bildungssaison auf. Keine Spitze mehr im Herbst.
- Es fallen nur dann Rücküberweisungen etc. an, wenn ein Kurs sehr kurzfristig abgesagt werden muss.
- Es besteht immer die Möglichkeit, das Inkasso auch direkt vor Ort beim Kurs selbst vorzunehmen.
- Die Kassierin erhält eine Belegliste (Liste mit allen Namen u. Rechnungsnummern) anhand derer sie die Einzahlungen unkompliziert kontrollieren kann.

Konkrete bezirks-/gebietsinterne Vorgehensweisen sind in den Planungssitzungen zu besprechen!

Komm & koch mit der Bäuerin

Die Kochseminare sind eine Initiative der Landwirtschaftskammer NÖ. In den Kochseminaren vermitteln Seminarbäuerinnen Küchenwissen für moderne Ansprüche.



Gemütlich miteinander kochen: Kochfreude im

entspannten Miteinander mit Bekannten oder Gleichgesinnten daheim im Bezirk.

Genuss: Über bewährte und tradierte Zubereitungsweisen den vollen, unverfälschten Genuss heimischer Fleisch-, Gemüse- und Obstprodukte erleben und erlernen. Gesund, im Sinne von vollwertig und naturnahe, essen.

Die Kochseminare der Bäuerinnen und UrGut! Kochseminare sind vereint zu „**Komm & koch mit der Bäuerin**“.

Diese Kochseminare werden

- seit der Bildungssaison 2022/23
- als LFI-Veranstaltung (so wie in anderen Bundesländern)
- unter einem gleichen Namen „Komm & koch mit der Bäuerin“
- für alle Teilnehmer:innen (Bäuerinnen, Bauern und Konsument:innen)
- zu gleichen Bedingungen angeboten.

Kursorte: Eine Bezirksbauernkammer (BBK) in Ihrer Nähe, Landwirtschaftskammer NÖ in St. Pölten oder div. Kursküchen (ehemalige BBK-Küchen) nach Vereinbarung.

Bitte nutzen Sie die umfangreichen Komm & koch-**Werbematerialien und Videos** für Facebook, WhatsApp, etc. zur Bewerbung der Kochseminare.

Wie funktioniert die Kursplanung der Kochseminare „Komm & koch mit der Bäuerin“?

1. Bäuerinnenverein sucht die gewünschten Themen aus. Fix bitte den neuen Kochkurs „Bowls“ in das Programm aufnehmen. Weitere Kochseminare: siehe Liste im Bäuerinnenbildungsprogramm.
2. Das Referat 8.2 behält sich die Option, noch weitere Komm & koch-Seminare im Bezirk anzubieten.
3. Die Kursverantwortliche des Bäuerinnenvereins sucht mit der jeweils ausgewählten Seminarbäuerin (Die aktuelle Liste der eingeschulten Seminarbäuerinnen unbedingt beachten!) und Bildungssekretärin passende Termine (inkl. Kursküchenreservierung). Die Kurse sollen vorrangig in den BBK-Kursküchen durchgeführt werden.
4. Teilnehmer:innenzahl (abhängig von Kursküche und Thema) festlegen: 12 bis max. 16 Teilnehmer:innen (Kinder: 8 bis max. 12 Kinder im Alter von 7 bis 11 Jahren)
5. Der Kurs wird im Kursverwaltungsprogramm SemiQ angelegt (Bildungssekretärin). Die Vorlage für den Kurs mit genauem Titel und Inhaltsbeschreibung wird im SemiQ vorher vom Referat 8.2 angelegt.
6. Anmeldemöglichkeiten: sind bei jedem Kurs angeführt, zusätzlich steht auch die Online-Anmeldung unter www.kommundkoch.at zur Verfügung.



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