

bergheim.at

Absolventenzeitung der Fachschule Bergheim
Ausgabe Oktober 2020



INHALT

Gedanken der Schulleitung
Seite der AbsolventInnen
Kompetenz trifft Raum
Rezepte aus der Lehrküche
Impressionen aus dem Schulalltag
Infos über unsere Ausbildung
Absolventenverband – „News“
Infos aus der Abendschule
Unsere Partnerbetriebe
Einladung „Tag der offenen Tür“



Liebe Absolventinnen und Absolventen!

Im neuen Outfit und mit neuem Namen gibt es wieder die Zeitung für euch. Wir nennen sie bergheim.at.

Dabei erscheint das Wort „heimat“

Heimat kann sehr vieles bedeuten...es ist dort wo man geboren ist, dort wo man sich wohl fühlt, dort wo die Familie ist und auch dort, wo man einige Zeit in die Schule gegangen ist.

So war für euch vielleicht auch die Fachschule Bergheim ein wenig „heimat“.

Seit ich im November 2019 die Leitung der Schule übernommen habe, ist für mich das Büro im 1. Stock auch ein bisschen „heimat“ geworden denn ich verbringe dort sehr viel Zeit.

Zeit mit Gestalten, Verwalten, Organisieren und mit Entwickeln von Ideen.

Unsere Kernaufgabe ist es den SchülerInnen eine umfassende, lebensnahe und kompetenzorientierte Bildung zu geben. Ein kurzer Überblick ist im Blattinneren zu sehen.

Als Ergänzung zum Schulalltag sind uns soziale und kreative Projekte sehr wichtig.

Ein vorrangiges Ziel ist, dass unsere Schülerzahlen in den nächsten Jahren weiter ansteigen. 30 Schülerinnen haben im Herbst in der 1. Klasse begonnen. Darüber freuen wir uns sehr!

Mit der bergheim.at hoffen wir, dass diese Informationen viele interessierte Menschen erreichen.

Einige „Blitzlichter“ des vergangenen Schuljahrs zeigen wir euch auf den nächsten Seiten.

Für Abwechslung und Action ist auch im kommenden Schuljahr gesorgt.

Im Oktober sind wir am Südbahnhofmarkt beim Arcimboldo vertreten, bei der Vintagetauschkörbe kann man sich mit günstigen Klamotten eindecken und mit den Schuhschachteln werden wir wieder viel Weihnachtsfreude bringen. Wir beteiligen uns am Gesundheitsprojekt des Landes Oberösterreich.

Wir sind „fahrradfit“ geworden und die Räder stehen im Sportunterricht und in der Freizeit zur Verfügung. Sportlich unterwegs - und das für einen caritativen Zweck - sind wir im Mai 2021 beim Laufwunder.



*Edeltraud Allerstorfer, Direktorin
der Fachschule Bergheim*

Die Einladung zum Tag der offenen Tür am Samstag, 21. November 2020 seht ihr auf der Rückseite. Leider können wir ihn auf Grund der derzeitigen Situation nicht in geplanter Form durchführen, sondern nur mit Anmeldung.

Diese Ausgabe bekommen alle aktuellen Mitglieder, alle AbsolventInnen der letzten 10 Jahre und alle AbendschülerInnen. Wenn du jemanden weißt, der in diesem Kreis nicht dabei ist, aber Mitglied werden möchte, dann lass es uns wissen! Danke für jede aktive Mitarbeit!

Es war ein arbeitsreiches, schönes und sehr abwechslungsreiches Jahr für das Bergheimteam und mich. Ich bedanke mich bei meinen KollegInnen und bei den Angestellten für die gute und sehr motivierte Zusammenarbeit.

Ich freue mich auf nächstes Jahr, in dem unsere Schule den „Hunderter“ feiern wird. Die Motivation für eine erfolgreiche Zukunft der Fachschule Bergheim ist groß.

Und ich freue mich auf viele aktive AbsolventInnen, die auch „brav“ den Mitgliedsbeitrag von 12 Euro/ Jahr einzahlen werden, damit wir die nächsten Ausgaben der Ausendung finanzieren können. Denn „ohne Göd koa Musi“. Setzen wir gemeinsam ein starkes Zeichen der Wertschätzung für unsere Schule!

Einzahlung per Zahlschein oder direkt auf das Konto der Raiffeisenbank Feldkirchen – AT94 3410 0000 0002 9504

Nun wünsche ich euch viel Freude beim Lesen der bergheim.at!



Mein Name ist **Carina Meisl**, ich komme aus Feldkirchen und machte 2011 meinen Abschluss mit Schwerpunkt ECO-Design an der FS Bergheim.

Da ich Gefallen am Lernen gefunden hatte, absolvierte ich anschließend den Aufbaulehrgang an der HBLA Elmerg, wo ich 2014 maturierte. Nach mehreren Jahren des Lernens startete ich meine berufliche Laufbahn in einem Reisebüro. Doch ich merkte schnell, dass die tägliche Büroarbeit nicht meinen Interessen entsprach. Deshalb entschied ich mich dazu, mich nach etwas komplett anderem umzusehen. Ich inskribierte für das Studium der Biomedizinischen Analytik an der FH für Gesundheitsberufe OÖ. Dieses umfangreiche Studium enthält Fachbereiche wie Hämatologie, Klinische Chemie, Histologie, Mikrobiologie und vieles mehr. Seit dem Bachelorabschluss 2018 arbeite ich in einem Veterinärlabor. Vom Haustier über Nutztier bis hin zum exotischen Zootier untersuche ich diverse Materialien (Blut, Harn, Abstriche) und verwende unterschiedliche Analysemethoden um Krankheiten zu diagnostizieren.

Manchmal muss man zuerst andere Wege einschlagen, um schlussendlich den richtigen für sich zu finden. Die FS Bergheim habe ich in sehr guter Erinnerung. Neben dem Aneignen des fachlichen Wissens, das ich heute sowohl beim Einrichten und Dekorieren meiner Wohnung, als auch beim Ausüben meines Lieblingshobbys, dem Fotografieren, benötige, habe ich Freunde fürs Leben gefunden. Zusätzlich hat die Schule meine Persönlichkeit geprägt und mein Selbstbewusstsein gestärkt. ■



Veronika Gaisbauer
verheiratet,
3 erwachsene Töchter

Nach meiner Schulzeit in der LFS Bergheim, von 1989 bis 1991, machte ich die Ausbildung zur Pharmazeutisch kaufmännischen Assistentin in Linz.

Im Anschluss an meine Karenzzeit habe ich in die Apotheke Feldkirchen gewechselt. Ich bin noch immer im selben Beruf tätig, der mir viel Freude bereitet. Gerne blicke ich auf die lehrreichen

Jahre in Bergheim zurück, besonders auch auf die schöne Zeit im Internat. ■

Rita Rechberger

Zwei Jahre,
die ich nicht missen möchte:

Soll ich die Abendschule in der Fachschule Bergheim besuchen - oder soll ich nicht? Schaffe ich das, nach langer Zeit wieder eine Schulbank zu drücken? Hausübungen, Vorbereitungen, Lernstoff bewältigenetc

All diese Fragen kreisten 2015 in meinem Kopf, bevor ich mich zur Anmeldung entschloss. Und

ich habe es keine einzige Minute bereut! Die Vielfalt des Vorgetragenen war enorm. Es reichte von Ernährung, Gesundheit, Kommunikation, Buchhaltung, Wirtschaftskunde, EDV, Haushaltsmanagement, Arbeitsrecht, Textilkunde bis hin zu Gartenbau um nur einige Fächer zu nennen. Am meisten gefallen hat mir der rege Austausch zwischen SchülerInnen (von 25 - 58 Jahre) und Lehrkräften, der sehr schnell zustande kam, wenn ein neues Thema behandelt wurde. Diverse Exkursionen und Workshops rundeten den Schulalltag gelungen ab. Diese beiden Jahre gaben mir persönlich sehr viele Inputs manches neu zu überdenken frei nach dem Motto „global denken und regional handeln“. Diese zwei Jahre, die mit der Überreichung eines Facharbeiterzeugnisses endeten, möchte ich wirklich auf keinen Fall missen! ■

Servus,
mein Name ist **Bernadette Wögerbauer** alias Berni!

Tätig bin ich im Curhaus Bad Mühllacken, wo ich die Teamleiterin von 5 tollen Rezeptionsmädls bin.

Da mein Lebensgefährte Gerhard einen landwirtschaftlichen Betrieb führt und ich Herausforderungen gerne annehme, habe ich mich entschlossen die Abendschule in Bergheim zu absolvieren!

Sowohl die Theorie, als auch die Praxis hat mich sehr interessiert und ich habe viel Neues gelernt.

Besonders gern denke ich auch an die bunte Klassengemeinschaft zurück und an die schönen Feiern, die wir im Verlauf der zwei Jahre gemeinsam erlebt haben. ■



Von AbsolventInnen für AbsolventInnen

Dieses Angebot ist so reichhaltig, wie wir es gemeinsam gestalten. Deine Ideen sind gefragt.

Textiles Gestalten: Trendiger Rucksack – einfach genäht!



Dieser einfache Turnbeutel ist ein ideales Nähprojekt, wenn du mit dem Nähen ein wenig aus der Übung bist. Für diesen Rucksack werden immer zwei Stoffe kombiniert – Kunstleder für den Boden und Canvas (fester Baumwollstoff) oder Möbelstoff für den Oberteil. Außerdem kann in das Innenfutter eine Tasche eingenäht werden.

Der trendige, gefütterte Rucksack ist stabil und begleitet dich in der Freizeit, auf Reisen oder auch in der Stadt.

Teilnehmerkreis: alle, die Freude am Textilen Gestalten und Nähen haben

Voraussetzungen: Grundkenntnisse im Umgang mit der Nähmaschine

Teilnehmerzahl: max. 8 Personen

Termin und Zeit: Do. 26. November 2020 – 18:00 Uhr

Kursort: LWBFS Bergheim, Bergheimer Str. 7, 4101 Feldkirchen/D.

Kurs-/Materialkosten: 18 Euro

Das entsprechende Materialpaket (Canvas bzw. Möbelstoff, Kunstleder, Futterstoff, Reißverschluss, Kordel, Nähgarn) kann bei Kursbeginn vor Ort erworben werden.

Kursleitung: DP Maria Traxler

Anmeldung bis: Mittwoch 11. November 2020

Wyda, - die Bewegungslehre der Kelten

Wyda gilt als die europäische Form vom Yoga und hält Körper, Geist und Seele fit und in Balance.

Die drei Energiezentren Vital-, Emotional-, und Mental-Bereiche werden durch die unterschiedlichen Übungen gekräftigt und harmonisiert.

Mit der Druidenfaust schließt sich der Energiekreis. Die Übungen sind einfach zu erlernen, sie schulen die eigene



Wahrnehmung und Konzentration. Wyda ist Körper und Mentaltraining zugleich.

Beginn: Donnerstag, 05. Nov 19:00
Dauer ca. 1 Stunde / 6 Abende
Mindestteilnehmerzahl: 5 Personen
Kurbbeitrag: € 55,-
Leitung: Bernadette Wögerbauer

Es müssen nicht immer belegte Brötchen sein....

Ob gepupft, gerollt oder gefüllt, was im Supermarkt um teures Geld mit vielen Zusatzstoffen verkauft wird, ist ganz einfach selbst gemacht. Ich möchte euch einige meiner Lieblingsrezepte vorstellen und zeigen, dass es nicht schwer ist mit einfachen Mitteln richtig gutes Brot und Gebäck zu backen. Ob würzig gefüllte Baguettes, Ziehharmonika- oder Zupfbrote - ob für ein Grillfest, Jause oder Mitbringsel - selbst gemachtes Brot und Gebäck liegt voll im Trend!

Leitung: Rita Rechberger, begeisterte Hobbyköchin und Brotbäckerin
Termin: Freitag, 6.11.2020 18.30 Uhr, Dauer ca. 2 Stunden
Ort: Lehrküche Fachschule Bergheim
Beitrag: € 20,- (Lebensmittelkosten werden vor Ort bekannt gegeben), Betrag wird in bar kassiert.
Mindestteilnehmer: 5 Personen
Maximalteilnehmer 10 Personen (bitte Maske mitnehmen)



Symbolfoto



Rehragout mit Kürbis



Zutaten (4 Personen)

500 g Rehfleisch (Schlögl oder Schulter)

3 EL Öl, Salz, Pfeffer

200 g Wurzelwerk

2 EL Powidl, ¼ l Rotwein

ca. ¼ l Rindsuppe oder Wildfond

Thymiansträußchen, Gewürzsäckchen (Pfefferkörner, Lorbeer, Wacholder)

Orangenschale, Orangensaft, 1 TL Maizena

200 g Hokkaido Kürbiswürfel

ca. 6 Dörrozetschken

Zubereitung:

Fleisch in ca. 3 cm große Würfel schneiden, salzen, pfeffern. In heißem Öl rundum anbraten, aus der Pfanne nehmen. Im Bratenrückstand Wurzelwerk gut anrösten, Powidl begeben, mit Rotwein ablöschen und etwas einreduzieren lassen. Mit Suppe oder Fond aufgießen, Fleisch und Gewürzsäckchen sowie Thymian begeben und zugedeckt 40 Minuten weich dünsten.

Die Kürbiswürfel ca. 8 Min. dämpfen, Dörrozetschken in Streifen schneiden. Die Sauce mit Maizena leicht binden, mit Orangenschale und -saft abschmecken. Am Schluss die vorgegarten Kürbiswürfel, sowie die Dörrozetschken vorsichtig untermengen und nochmals erhitzen.

Guten Appetit!

Grießflammerie mit Rotweinzetschken

Zutaten (12 Portionen)

10 dag Grieß, ½ l Milch

10 dag Kristallzucker, ½ l Obers

8 Stück Blattgelatine, Prise Salz

Vanillezucker, etwas Zeste und eine unbehandelte Orange

Zubereitung:

Blattgelatine in kaltem Wasser einweichen. Milch mit Zucker und Aromen aufwallen lassen. Grieß mit einem Schneebesen einrühren und ausquellen lassen.

Die ausgedrückten Gelatineblätter in die noch warme Grießmasse einrühren, überkühlen lassen. Am Schluss das geschlagene Obers vorsichtig unterziehen.

In Förmchen füllen und 2 – 3 Stunden kühl stellen, mit Fruchtsauce oder Kompott servieren.



Rotweinzetschken

Zutaten:

150 g Zetschken, 30 g Feinkristallzucker

80 ml Rotwein schwer, kleines Stück Zimtrinde

2 Stück Gewürznelken

20 ml Zetschkenbrand und 50 ml Orangensaft

Zubereitung:

Zucker karamellisieren, mit Rotwein ablöschen, Zimtrinde und Gewürznelken dazugeben. Die Zetschken dazugeben und vorsichtig dünsten, dabei immer wieder anstechen. Saucenkonsistenz mit Orangensaft (und wenig Maizena) regulieren, Zetschkenbrand eingießen und flambieren. Zimtrinde und Gewürznelken wieder herausnehmen.

In einer stimmungsvollen Feier bedankten sich SchülerInnen, Lehrkräfte und Angestellte der Schule bei Frau Direktorin Rosa Felhofer, die 10 Jahre lang die Leitung innehatte. Mit viel Engagement setzte sie sich für die Weiterentwicklung des Bildungsangebotes ein, und schaute gleichzeitig, dass das Schulgebäude und die Unterrichtsräume den aktuellen Anforderungen angepasst wurden.



Für die kommende Zeit wünschen alle viel Freude mit den Enkerln, dem Garten und viel Zeit für ihre Hobbys.

SONDERSCHAU - „BIENEN & BLUMEN“

Im Rahmen der Landesgartenschau in Aigen-Schlögl gestalteten die Schülerinnen der FS Bergheim die Sonderschau BIENEN & BLUMEN.

Ein schwungvoller Schuhplattler wurde bei der Vernissage vorgeführt und von den delikaten Kräuterkeksen aus der Schulküche waren die Gäste sehr beeindruckt.

Bei diesem Schulprojekt konnten die Jugendlichen ihre Kompetenzen, die sie sich in der dreijährigen Ausbildung angeeignet haben erfolgreich in die Praxis umsetzen.



KOCHEN MIT KIDS

Das Erlebnis Genusscamp für junge Küchenchefs findet schon viele Jahre im September in der Schule statt. An zwei Tagen wird gekocht und Tischdekoration gebastelt. Mit dem Thema: „Wurzel und Knolle - aus der Erde auf den Teller“ ist es den Lehrkräften im Vorjahr wieder gelungen den jungen Köchinnen und Köchen zwei kurzweilige Tage an der Fachschule Bergheim zu gestalten.



„Wanderbarer“ Schulbeginn

Bereits Tradition ist für die erste Klasse die Wanderung durch das Pesenbachtal, zurück bis zum Kerzenstein, geworden.

Ein zweitägiger Ausflug stand für die zweite Klasse am Programm. Die Wanderung führte zur Dümmlerhütte, auf der auch übernachtet wurde. Bei herrlichem Herbstwetter ging es am nächsten Tag zum Gipfel der Roten Wand.

Es waren schöne Erlebnisse und Eindrücke und auch die Klassengemeinschaften wurden damit gleich am Anfang des Schuljahres wieder gefestigt.



Arbeit im Rotkreuz-Markt in Ottensheim

Ein sehr interessanter und auch lehrreicher Tag war für die Schülerinnen der 2. Klasse der Arbeitseinsatz im Rotkreuz-Markt in Ottensheim. Es wurde fleißig Gemüse, Obst und Gebäck, das von den Geschäften gespendet wird, sortiert und für den Verkauf aufbereitet. Regale wurden eingeräumt und Großgebilde in kleinere Mengen abgepackt. Diese sinnvolle Einrichtung bietet Menschen mit geringem Einkommen die Möglichkeit, Lebensmittel und Gebrauchsartikel zu sehr günstigen Preisen zu erwerben.





Fachschule Bergheim auch sportlich unterwegs

Am 2. November 2019 veranstaltete die Sektion Laufen (Union Feldkirchen) den 33. Pesenbachtallauf. Die Organisatoren freuten sich über viele TeilnehmerInnen, sehr gute Witterungsbedingungen und die erfolgreiche Abwicklung dieses Traditionslaufes. Erfolgreich waren auch drei unserer Schülerinnen, die in ihrer Altersklasse die Plätze eins bis drei erreichten.



Weihnachtsfreude aus der Schuhschachtel

322 Schuhschachteln, gefüllt mit Kleidung, Süßigkeiten, Spielsachen, Kosmetikartikel und Schreibzeug, wurden im Vorjahr zusammengepackt und Ende November nach Rumänien gebracht. Vier Schülerinnen durften den Transport begleiten und berichteten bei der Weihnachtsfeier ihren Mitschülerinnen davon.

„Wenn du zu viel hast, dann errichte keine Zäune sondern baue längere Tische!“ Nach diesem Motto schickten die Bergheimer im Verlauf der Jahre schon 2400 Packerl mit viel Weihnachtsfreude.



Imkerin zu Gast in der Schule

Fleißige Bienen in der Fachschule Bergheim

Schülerinnen der 2. Klasse luden, wie jedes Jahr, Kindergartenkinder zu einem aktiven Vormittag ein.

Neben dem Anfertigen von Lippenbalsam und Basteln von Bienen, zeigte Imkerin Marion Zauner den Kindern ihre Arbeit mit den Bienen und der Honigherstellung. Die Kinder stellten viele Fragen und waren beeindruckt von den fleißigen Bienen.

Fachschule Bergheim fleißig beim Kekse backen

Im November des Vorjahres entstanden an einem Projekttag der 3. Klasse, der am sogenannten Kumpfgut stattfand, 54 kg Kekse.

Diese Kekse wurden beim großen Keksemarkt am 16.11. dort verkauft.

Der Reinerlös kommt schwerkranken Kindern zugute, die dann in dieser Einrichtung kostenlos mit ihren Familien einen Urlaub verbringen können.



FS Bergheim

Sieg beim Landeshauswirtschafts - Award

Am 17. Oktober 2019 fand in der Fachschule Mauerkirchen der Landeshauswirtschafts-Award für Schüler und Schülerinnen des Ausbildungszweiges „Ländliches Betriebs- und Haushaltsmanagement“ statt.

Den Sieg konnte ein Team rund um unsere Susanne Kastenhofer (Bildmitte) für sich entscheiden.

Insgesamt 24 Schülerinnen, aus acht oberösterreichischen Fachschulen stellten sich einer hochkarätigen Jury, vor der die hauswirtschaftlichen Kompetenzen (in Deutsch und in Englisch) präsentiert wurden. Im gelosten Team mussten die Schülerinnen eine kompetenzorientierte Aufgabe lösen - ein Menü kochen, einen festlich gedeckten Tisch gestalten und das Gericht den geladenen Gästen präsentieren.



Tanzkurs und Galadinner mit den Burschen der Bioschule Schlögl

Gemeinsam absolvierten die Schülerinnen und Schüler der FS Bergheim und der Bioschule in Schlögl einen Volkstanzkurs und im Anschluss einen weiteren für moderne Tänze.

Den Abschluss bildete das schon zur Tradition gewordene Galadinner.

Butler August führte durch den Abend und gab den jungen Damen und Herren beider Schulen wertvolle Benimmregeln für korrektes Auftreten bei Bewerbungen und beim Besuch in einem Lokal.

Dresscode, eine Atmosphäre wie im Hauben Lokal und ein Gala-Menü bildeten den Rahmen für diesen besonderen Abend. Die Schülerinnen und die Schüler genossen das gute Essen und auch der Spaß kam nicht zu kurz.

Lange Nacht der Schule in der Fachschule Bergheim

Dazu luden wir im Jänner ein. Im Vordergrund stand die Information über das Bildungsprogramm der 3-jährigen Fachschule und die Ausbildungsschwerpunkte.

Zusätzlich fand ein „Gwandtauschmarkt“ statt, bei dem SchülerInnen und Gäste Kleidungsstücke und Accessoires ein- und umtauschen konnten. Ein Bücherflohmarkt ergänzte das Programm.



Mütter und SchülerInnen tauschten die Plätze

Zu Semesterende fand der traditionelle Rollentausch statt. Zwei Tage drückten die motivierten Mütter die Schulbank. Großes Augenmerk legten die Pädagoginnen auf ein interessantes Programm für die Besucherinnen.

Käse wurde hergestellt, richtig etikettiert und in der Küche ein köstliches Menü zubereitet. Beim textilen Gestalten entstanden lustige Topflappen. Eine Gruppe besichtigte die Tagesstruktur Feldkirchen. Theoriestunden in Psychologie und Gewürzkunde, sowie die Abendgestaltung mit Energieströmen und POI-Schwingen vervollständigten das Programm.

Natürlich blieb noch genug Zeit für Gemeinschaft, Spaß und interessante Diskussionen.



LAUFWUNDER 2019

Trotz des regnerischen Wetters waren alle Schülerinnen und Schüler in Bergheim motiviert, die Energie für einen wohltätigen Zweck einzusetzen. Diesesmal wurde dabei das Projekt „Essen macht stark“ unterstützt. Es wird eine Gesundheitsstation im Kongo eingerichtet, damit Kinder und Jugendliche gesundes Essen bekommen.

Für dieses Projekt der youngCaritas hatten die Jugendlichen den Auftrag Sponsoren zu finden, die die Laufgruppen der Schülerinnen und Schüler finanzierten.

Mit der Teilnahme am Laufwunder 2019 und der erlaufenen Spende von 4000 Euro setzt die Schulgemeinschaft ein starkes, wirksames Zeichen um auf Menschen in Not aufmerksam zu machen.

Insgesamt konnte unsere Schule für die Projekte des Laufwunders im Verlauf der Jahre schon 24.000 Euro spenden.

„Lern was Gscheid's und iss was Gscheid's“

Nach einigen Wochen Corona Pause konnten die SchülerInnen in den letzten Schulwochen noch einmal eindrucksvoll ihre erworbenen Kompetenzen unter Beweis stellen.



Die Gerichte sehen gut aus und schmecken auch so. In den Wochen zu Hause haben viele von ihnen für die Familie gekocht.

Alle sowohl SchülerInnen als auch Lehrkräfte haben sich gefreut, wieder in die Klassen und Praxisräume zurückkehren zu dürfen.



Vanessa, Sarah, Steffi, Vanessa und Sandra besuchten den Ausbildungsschwerpunkt „Gesundheit und soziale Berufe“ und haben sich in den vergangenen 3 Jahren wertvolle Kenntnisse angeeignet, die sie beim Einstieg in Gesundheits- und Sozialberufe sicher gut brauchen können.

ECO Praxis

„Wer ist wohl die Nächste?“

Ein Brauch, der bei Hochzeiten immer wieder gerne zelebriert wird, ist das Werfen des Brautstaufes. Demzufolge wird jene Dame, die den Strauß fängt, als nächstes vor den Traualtar treten. Als die Schülerinnen in der Floristikpraxis Brautsträuße gebunden haben, wurde auch darüber diskutiert. Wer aus dieser Gruppe „die Nächste“ sein wird, blieb offen, aber dass alle gelernt haben, wie man einen schönen Brautstrauß bindet, das ist sicher.

Diese Praxis macht den Schülerinnen immer wieder sehr viel Freude und einige von ihnen werden in ihrem zukünftigen Berufsalltag als Floristin sicher noch viele Brautsträuße binden.





Heimhilfe

Zur Zeugnisverteilung war Frau Dir. Steinbacher von der Altenfachbetreuungsschule bei uns zu Gast. Frau DGKS Martina Widhalm und Frau Dipl.Päd. Maria Roswitha Kraml, die die fachspezifischen Gegenstände für die Ausbildung zur Heimhilfe unterrichtet haben, freuen sich mit Hanna Penzinger über die erfolgreiche Ablegung der letzten Prüfung. Diese wurde von Frau Dir. Steinbacher von der Altenfachbetreuungsschule abgenommen. Hanna wird den 4. Jahrgang in der FS Andorf besuchen und dort die Ausbildung zur Pflegefachassistenz abschließen.



„Italienische Wochen“ in der Fachschule Bergheim

Da die geplante Abschlussreise der 3. Klasse nach Italien und zum Gardasee leider nicht stattfinden konnte, gab es ein kleines Ersatzprogramm.

Kulinarisch, dekorativ und musikalisch wurde das erste gemeinsame Mittagessen (nach der Coronapause) gestaltet.

Es gab auch in den restlichen Wochentagen eine italienische Speisekarte und köstliche Nachspeisen.

Der Babyelefant beachtete genau, ob dabei die nötigen Abstände eingehalten wurden.



Waldbaden mitten im Schulgebäude

Bei uns wird gerne auf Schülerwünsche eingegangen. Eine großflächige Waldtapete zaubert seit Mai 2020 Licht, Sonne und Wärme mitten in das Schulgebäude. Lisa, Karolina und Marina aus Feldkirchen fühlten sich in dieser Atmosphäre sehr wohl und praktizieren ihre Yogaübungen „im Wald“.

Alle drei haben die Ausbildung erfolgreich abgeschlossen.

Lisa wird nächstes Jahr die Berufsreifeprüfung in der Fachschule Waizenkirchen ablegen, Karolina geht den Weg dazu in einer Privatschule in Linz, Marina wird als Kindergartenassistentin ihre Berufslaufbahn starten.



Wer hat an der Uhr gedreht?



„Wenn man voraus schaut ist es eine lange Zukunft, wenn man zurück schaut eine kurze Vergangenheit!“

Mit diesem Satz begrüßte Frau Dir. Edeltraud Allerstorfer die Eltern und SchülerInnen der Abschlussklasse. Im Rahmen eines Elternempfanges blickten SchülerInnen und Lehrkräfte auf drei schöne, interessante, lustige und lehrreiche Jahre zurück.

Für die Zukunft haben sich alle viel vorgenommen. Das Lernen geht weiter!

Sieben Absolventinnen steigen in Pflege- und Sozialberufe ein, zwei von ihnen gehen in den Kreativbereich und auch einige Lehrberufe wie Konditorin oder Einzelhandelskauffrau sind dabei. Den Weg zur Berufsreifeprüfung haben vier aus der Klasse gewählt. Absolvent Stefan wird im nächsten Jahr beim Bundesheer stationiert sein.

Mit einem selbst zusammengestellten Rezeptbuch bedankten sich die AbsolventInnen bei ihren Klassenvorständen.

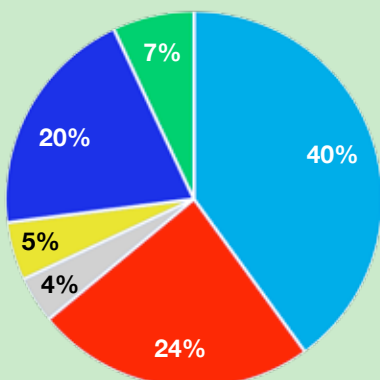
Ihre Zukunftswünsche, die sie in Briefen festgehalten haben, schickten sie zum Abschluss ins weite Universum. Sie mögen ihnen alle in Erfüllung gehen.



Sportlich geht es in das
Schuljahr 2020/21

Berufliche Weiterbildung, Schuljahr 2019/20

Fachrichtung Ländliches Betriebs- und Haushaltsmanagement



- Berufe im Pflege- u. Sozialbereich
- Sonstige Berufe - mit Lehrzeitverkürzung
- Sonstige Berufe - mit Lehrzeitverkürzung
- Berufe im Tourismus
- Matura
- Sonstige Tätigkeiten

Vergleich zum Vorjahr

+ 7%

+ 6%

- 11%

- 2%

gleich

**Ländliches
Betriebs- und Haushaltsmanagement**

1. Klasse (9. Schulstufe)	
2. und 3. Klasse (10. und 11. Schulstufe)	
Ausbildungsschwerpunkte	
Gesundheit und soziale Berufe	ECO -Design
Berufsabschlüsse	
Facharbeiter/in für Ländliches Betriebs- und Haushaltsmanagement Unternehmerprüfung Theoretische Lehrabschlussprüfung: Betriebsdienstleister/in Heimhelfer/in Kindergartenhelfer/in	Facharbeiter für Ländliches Betriebs- und Haushaltsmanagement Unternehmerprüfung Theoretische Lehrabschlussprüfung: Betriebsdienstleister/in Florist/in Einrichtungsberater/in
Zusatzqualifikationen	
Bürokraft im medizinischen Bereich (WIFI) Babyfit, Pflegefit	Dekorateur (WIFI)
Weiterführende Ausbildungen	
4. Jahrgang in FS Andorf (Fach-Sozialbetreuung „A“ inkl. Pflegeassistenten)	4. Jahrgang in FS Ritzlhof (Floristik)
Berechtigungen	
Lehrzeitanrechnung und Lehrzeitverkürzung in diversen Berufen Besuch von Aufbaulehrgängen Zulassung zur Berufsreifeprüfung Zulassung zur Meisterprüfung (L. BHM)	

Weiterbildungsmöglichkeiten für unsere Absolventen (Auswahl)

Wege zur Matura	
Berufsreifeprüfung	Aufbaulehrgänge
FS Waizenkirchen / HBLA St. Florian Maturaschule Dr. Rampitsch (Linz)	HBLA Elmberg (Linz) HBLA Francisco Josephinum (Wieselburg) Bildungsanstalten für Kindergartenpädagogik (Wien) Tourismusschulen (Bad Ischl) Sozialmanagement (Bad Ischl) HBLW Landwiedstraße (Linz) HAK (Linz-Auhof) Schulzentrum Eybnerstraße (St. Pölten) Glasfachschule (Kramsach)
Weiterführende Schulen und Ausbildungen	
Schule für Einrichtungsberater (Kuchl) Bildungsanstalt für Elementarpädagogik Schulen für Gesundheitsberufe (Gespag, Kepler-Uni, Wels-Grieskirchen, ...) Schulen für Sozialbetreuungsberufe (Gallneukirchen,) Wirtschafts- und Agrarfachkraft (Maschinenring)	
Freiwilliges Soziales Jahr	

VORSTANDSMITGLIEDER

ab November 2020

Obfrau:	Martina Plakolb
Obfraustellvertreterinnen:	Carina Meisl Julia Augdoppler
Kassenwartin:	Rita Rechberger
Kassenwartin- Stellvertreterin:	Gertraud Lehner
Schriftführerin:	Gertraud Groß
Schriftführerstellvertreterin:	Sarah Kneidinger
Kassenprüferin:	Martina Pichler
Kassenprüferin-Stellvertreterin:	Bernadette Wögerbauer
Geschäftsführerin:	Dir. Edeltraud Allerstorfer
Geschäftsführerstellvertreterin:	Dipl. Päd. Elisabeth Pointner
Weiters Vorstandsmitglied:	Eva-Maria Arthofer

Liebe AbsolventInnen!

Am 24. September hat der neue Vorstand die erste Sitzung abgehalten. Ein großer Dank gilt allen, die sich bereit erklärt haben eine Funktion zu übernehmen.

Der Sinn eines Absolventenverbandes ist, dass die Verbindung zur Schule bestehen bleibt. Durch eine Aussendung, die zweimal im Jahr erscheinen wird, ist man über das aktuelle Geschehen im Schulalltag informiert.

Geplant ist auch, dass der Absolventenverband einmal im Jahr zu einer Veranstaltung und zur Jahreshauptversammlung einlädt, was derzeit leider nicht möglich ist.

Unseren Vorstand seht ihr auf dieser Seite. Wenn jemand von euch mitarbeiten möchte, ruft bitte in der Schule an.

Ein Bitte richtet sich noch an die Eltern: falls die Tochter nicht mehr zuhause wohnt, bitte die Zeitung nachreichen und uns die neue Adresse bekannt geben!

Vielen Dank!

Eine Bitte an euch alle: Interessierte, auch wenn sie nur ein Jahr bei uns waren, sind im Absolventenverband herzlich willkommen.

Wir hoffen, dass ihr alle den Mitgliedsbeitrag von 12 Euro gerne einzahlen werdet und damit Mitglied des Absolventenverbandes seid.

Vielen Dank und nun stellt sich eure Obfrau vor! ➤



Mein Name ist
Martina Plakolb
und ich habe von 2011 bis 2014 die FS Bergheim besucht.

Nach einem Jahr verkürzter Lehrzeit machte ich dann die Lehrabschlussprüfung als Floristin.

Von 2017 bis 2018 schloss ich die Ausbildung zur Meisterfloristin in der Akademie für Naturgestaltung an.

Derzeit bin ich als Floristin in Linz tätig. In den letzten Jahren war ich als Leiterin der Landjugend engagiert.

Da ich meine Bergheimjahre in sehr guter Erinnerung habe, übernehme ich gerne die Funktion der Obfrau des Absolventenverbandes.

Verena, 22 Jahre aus Hartkirchen, Floristin

Man lernt viele neue Menschen kennen und mein Ziel ist die Facharbeiterprüfung.

Julia, 23 Jahre aus Hartkirchen

Auch nach 5 Jahre HBLW kann ich in der Abendschule mein Wissen noch erweitern. Es macht sehr viel Spaß, der Unterricht ist sehr abwechslungsreich und die Lehrer sind wirklich in ihrem Element.

Edith, 48 Jahre aus Feldkirchen/D.

Ich habe 2 Kinder und bin als Beraterin im öffentlichen Bereich tätig. Es ist sehr interessant und lustig in der FS Bergheim.

Teresa, 31 Jahre, Büroangestellte

Die Fachschule Bergheim hat ein sehr breites Spektrum an Unterrichtsfächern, daher ist der Unterricht abwechslungsreich. Mir gefällt die positive Einstellung der Lehrer und Klassenkameraden.

Isabella, Oma von Carlos

Ich besuchte vor vielen Jahren ein Jahr die Fachschule Bergheim. Die Abendschule habe ich mir schon länger vorgenommen. Jetzt habe ich mir den Wunsch erfüllt und bin mit Begeisterung und Eifer dabei.

Herbert, 55 Jahre, Haustechniker

Es ist nie zu spät etwas zu lernen, gerade auch für Männer eine sehr interessante Schule für die Dinge, mit denen man sich sonst nie beschäftigt.

Johanna, 53 Jahre, Pesenbach. Bilanzbuchhalterin.

Ich bin seit vielen Jahren Hausfrau und Mutter. Es ist eine tolle Schule mit vielfältige Themen und jede Menge Praxis.

Regina, 36 Jahre aus Lacken

Ich bin Landwirtin und Mutter von 2 Töchtern. Man lernt viel in der FS Bergheim, es ist eine tolle Schule und ich bin gerne Abendschülerin.

Liane, 36 Jahre aus Hörbich

Ich bin Abteilungshilfe bei den Elisabethinnen. Man lernt hier sehr viel für das Leben und hat dabei jede Menge Spaß.

Juliane, 33 Jahre aus Aigen – Schlägl, Familienhelferin

Die Ausbildung ist sehr praxisorientiert und man kann sich viel für zuhause mitnehmen. Besonders interessant sind für mich das Kochen und Nähen.

Theresia, 24 Jahre aus Wien

Ich habe Jus studiert und wünsche mir für meine Zukunft einen Gemüsegarten und ein paar Tiere als Ausgleich zur Arbeit bei Gericht.

Bernadette, 47 Jahre aus Feldkirchen

PKA, freie Trainerin

Juliane, 21 Jahre aus Aigen Schlägl, Studentin

Durch die sehr abwechslungsreichen und praxisbezogenen Stunden ist die Abendschule für mich einfach eine Schule fürs Leben.

Nik, 45 Jahre aus Wien

Betreuer und leidenschaftlicher Hobbykoch und Gärtner.

Marion, 41 Jahre aus Feldkirchen

Pharmazeutin, Ehefrau und Mutter von 3 Kindern. Ich bin begeistert von der Ausbildung in dieser Schule. Fundiertes und breit gefächertes Wissen wird vermittelt. Es ist ein gute Vorbereitung um vielleicht einmal eine kleine Landwirtschaft zu führen.

Interesse geweckt? – sei dabei!

Ein Anruf genügt! Infoabend im Frühling 2021
Achtung neue Telefonnummer 0732/7720 – 33200
Wir starten im September 2021 eine neue
Abendschulklasse.



Tagesbetreuung Feldkirchen

SAMARITERBUND



Professionelle Betreuung in familiärer Umgebung

Für ältere und demenzkranke Menschen und zur Entlastung der Angehörigen bietet die TB Feldkirchen zahlreiche Möglichkeiten, abwechslungsreiche Stunden in angenehmer Gesellschaft zu verbringen.

Weitere Informationen
tb.fdk@asb.or.at und www.asb.or.at

www.asb.or.at

apotheke feldkirchen
 IHRER GESUNDHEIT ZULIEBE

„WAS EINER NICHT SCHAFFT, SCHAFFEN VIELE.“
Fraunhofer IFFP / IFFP

Raiffeisenbank Feldkirchen-Goldwörth
 Maria Bank

ARGH
 Rammerstorfer OG

www.hochbeet-alu.at

GROSSE HILFE, GANZ NAH.

HILFSWERK

THE BUTLER „Herr August“

Legen Sie die gastronomische Betreuung für Ihre private oder geschäftliche Feierlichkeit in meine Hände, im schwarzen Frack und weißen Handschuhen erledige ich den gesamten Serviceablauf und Sie haben Zeit für Ihre Gäste. Diskrete, flexible Veranstaltungsbetreuung an jedem von Ihnen gewünschten Ort

LEISTUNGSANGEBOT
 Mietkellner
 Showflambieren „Crepes Suzette“ aus der Riesenpfanne, begleitet von einer Opernaria

IHR BUTLER FÜR ALLE FÄLLE

MIETEN SIE SICH MICH!
 SIE SIND DER PERFEKTE GASTGEBER

August Thalhammer
 A-4101 Feldkirchen/Donau
 E-mail: herr.august@thebutler.at
 Tel.: +43(0) 650/86 30 783

Vorträge:
 „Knigge- und Benimmertipps für's Restaurant (u.a. an Schulen, in Unternehmen, Vereine, usw.)“

GUTSCHEIN → Schenken Sie einen „Butler“

www.gruenplanung.at

grünplanung
 JUDITH HAUPTKORN

- Grünraumberatung
- Gartengestaltung
- Bepflanzung

Gartenweg 9h, 4101 Feldkirchen an der Donau
 Telefon 0664/41 06 501
judith.hauptkorn@gruenplanung.at

Ich begleite Sie bei der Realisierung Ihres Gartenraumes

Jugend

Wir feiern **70 Jahre**
 vom **15.-16. Mai 2021**

TAG DER *offenen* TÜR

auch für
ABENDSCHULE



99 JAHRE FS BERGHEIM

Bitte um
Anmeldung!

Sa, 21. Nov.
10.00 - 17.00 Uhr 2020



Tel. 0732 / 7720 33200

www.fachschule-bergheim.at

Liebe Eltern, falls Adresse geändert bitte um Bekanntgabe der neuen Anschrift!

Impressum

Absolventenverband der Landw. Fachschule Bergheim
Bergheimerstraße 7, 4101 Feldkirchen an der Donau
Tel.: 0732/7720 33200
www.fachschule-bergheim.at

Für den Inhalt verantwortlich: Edeltraud Allerstorfer
Fotos: FS Bergheim