

bergheim.at

Absolventenzeitung der Fachschule Bergheim
Ausgabe Mai 2021



INHALT

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



Liebe Absolventinnen und Absolventen,

da sind wir wieder – die bergheim.at und ich. Es freut mich, wenn ihr euch beim Lesen der Absolventenzeitung an nette Erlebnisse aus eurer Bergheimzeit erinnert habt.

Der aktuelle Vorstand hat im Herbst die erste Sitzung abgehalten und wäre sehr motiviert eine Veranstaltung zu organisieren, wo auch Gelegenheit zu einem großen Absolvententreffen wäre.

Leider konnten wir auch den geplanten Tag der offenen Tür nicht durchführen. Stattdessen luden wir zu Schulführungen für einzelne Familien ein, was sehr gut angenommen wurde.

Was die Anmeldungen für das Schuljahr 2021/22 betrifft, sind wir sehr zufrieden. Interessierte und Spätentschlossene sind aber immer noch herzlich willkommen.

Im Herbst startet der nächste Jahrgang in der Erwachsenenbildung – die Einladung zum Infoabend seht ihr auf der Rückseite.

Wir bemühen uns sehr um gute Marketingarbeit, aber eine alte Weisheit sagt, „Mundpropaganda ist immer noch das Beste“ – und darum bitten wir euch sehr herzlich!

Das laufende Schuljahr war für uns alle sehr „abwechslungsreich“ und wir waren oft gefordert unsere Lösungsbegabung zu aktivieren!

Die Stundenpläne wurden immer wieder nach den Vorgaben abgeändert und die Zeiten zwischen Präsenz- und Onlineunterricht wechselten im Verlauf der Wochen oft.

Spannende Zeiten erfordern kreatives Handeln und darum bemühen wir uns, wie ihr in dieser Ausgabe sehen könnt.

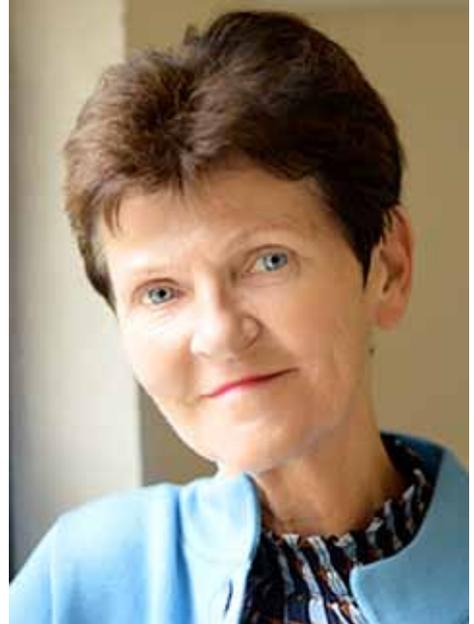
Spannend bleibt auch die finanzielle Situation des Absolventenverbandes.

**Entspannung ist dann in Sicht,
wenn viele von euch den**

**Mitgliedsbeitrag von 12 Euro bezahlen
(einmal im Jahr)**

**Unser Konto ist auf der
Raiffeisenbank Feldkirchen
IBAN AT94 3410 0000 0002 9504**

Danke an alle, die schon eingezahlt haben und uns Adressänderungen bekannt gegeben haben!



*Edeltraud Allerstorfer, Direktorin
der Fachschule Bergheim*

Bitte an alle, die weiterhin die bergheim.at bekommen möchten um ihren Beitrag. Falls kein Interesse mehr besteht, gebt uns das bitte bekannt.

Ich wünsche euch allen eine gute und gesunde Zeit und viel Freude beim Lesen der [bergheim.at](https://www.bergheim.at)!

Edeltraud Allerstorfer



Wir blicken optimistisch in die Zukunft

Griis eng,
mein Name ist
Jacqueline Gillhofer!



Ich absolvierte die Fachschule Bergheim 2017 im Schwerpunkt Gesundheit & Soziale Berufe. Im Anschluss machte ich die Ausbildung zur Diplom Sozialbetreuerin Behindertenarbeit. Zurzeit arbeite ich im ARCUS Sozialnetzwerk GmbH Wohnverbund St. Severin in Sarleinsbach. Im September 2020 wagte ich den Schritt mich nebenberuflich als Fotografin selbstständig zu machen. Das Fotografieren war schon zu Bergheim Zeiten mein großes Hobby.

Ich blicke sehr gerne auf die wunderschönen drei Jahre im Internat zurück, die der Baustein für wertvolle Freundschaften war und ich bin sehr froh über diesen Lebensabschnitt.

Ich bin sehr dankbar über das fachliche Wissen, das ich jetzt nicht nur beruflich, sondern auch privat umsetzen und weitergeben kann. ■



„Stell' dir vor, du wärst einmal ganz auf dich alleine gestellt ...“

– spätestens da musste ich mir eingestehen, dass ich in Haushaltsangelegenheiten tatsächlich nicht besonders versiert bin – und das machte mich schon ein wenig nachdenklich. Dieser kleine Schubs meiner lieben „Frau Haushaltsmanagerin“ führte mich schließlich nach Bergheim in die

Abendschule, wo ich gewisse Grundfertigkeiten für das tägliche Leben erlernen wollte.

Ich habe von diesen zwei Jahren – trotz schulischer Corona-Maßnahmen - enorm profitiert, die Gegenstände sind vielfältig und Theorie und Praxis in einem ausgewogenen Verhältnis. Die Fachkompetenz der Lehrenden ist wirklich von allerhöchstem Niveau und man merkt, dass sie die Abendschüler*innen sehr gerne unterrichten und auch fordern.

Meine Frau und ich können jetzt viel gemeinsam machen, wie zum Beispiel ☺ Kochrezepte austauschen, Putzgeheimnisse teilen, den Garten gestalten, unser Pflegewissen erweitern, Adventkranz binden, Knöpfe ein- und Hosennähen, über Ernährung philosophieren oder interessante Exkursionen bereden ☺.

Auch der finanzielle Aspekt sollte nicht unerwähnt bleiben, denn Einzelkurse dieser Art würden wahrscheinlich ein Vielfaches kosten.

Besonders hervorheben möchte ich noch die nette Klassengemeinschaft - wir zwei Männer fühlen uns sehr wohl unter so vielen charmanten Damen. Ich kann diese Schule nur jedem empfehlen, denn zwei Abende in der Woche für eine so fundierte Grundbildung für das Alltagsleben sind ein Gewinn – in jeder Hinsicht. ■

Herbert Sonnleitner

Elisabeth Kießling, Feldkirchen

Mit dem Besuch der Abendschule in den Jahren 2017/18 – 2018/19 habe ich mir einen langgehegten Wunsch erfüllt und ich war 2 Jahre lang eine begeisterte Abendschülerin.

Als Verfechterin des lebenslangen Lernens wollte ich auch meinen beiden Töchtern mit gutem Beispiel vorangehen – mit meinen 52 Jahren am Beginn des Lehrganges.



Unsere Klassengemeinschaft bestand aus 11 Persönlichkeiten, die jüngste Teilnehmerin war gerade mal 18 Jahre, bis hin zu mir als „Grande Dame“, jeder mit seinem schulischen, beruflichen und familiären Hintergrund. Diese Vielfalt habe ich als inspirierend empfunden, es hat auch meine Theorie bestätigt, dass für ein gutes Miteinander das Zulassen von unterschiedlichen Sichtweisen unabdingbar ist.

Aus jedem Gegenstand zu den verschiedensten Bereichen habe ich mir etwas mitgenommen, sei es Gesundheit, Ernährung, Psychologie, Textilkunde, naturnahes Gärtnern oder – für mich besonders spannend – Kochunterricht. Manches hat meinen Haushalt nachhaltig verändert. Niemals hätte ich mir vorher selbst zugetraut, etwa den Briosch-Striezel für Allerheiligen oder das Osterlamm selbst zu backen!

Nie vergessen werde ich den Lehrkräften, dass sie uns so interessante Betriebsbesichtigungen ermöglicht haben.

Nachdem es für alle jüngeren Teilnehmer und Teilnehmerinnen selbstverständlich war zur Facharbeiterprüfung anzutreten, ließ ich mich von diesem Sog mitreißen, und habe am Ende der Ausbildung auch die Facharbeiterprüfung abgelegt.

Was mir noch in besonderer Erinnerung bleiben wird: wie feierlich die verschiedenen Feste begangen wurden (Weihnachtsfeier, Abschlussfest).

Ich kann jedem Interessenten / jeder Interessentin, die es mit seiner / ihrer Lebenssituation vereinbaren kann, den Besuch der Abendschule nur wärmstens empfehlen. ■

Hallo mein Name ist **Julia Augdoppler** und ich habe die Fachschule Bergheim 2013 bis 2015 besucht und mich für den Ausbildungsschwerpunkt ECO Design entschieden.

Am meisten hat mir dabei gefallen, dass man sich einfach kreativ ausleben kann. Ob Floristik, Raumgestaltung oder Dekorateur Ausbildung, Kreativität war überall gefragt. Nach meiner Bergheimzeit habe ich eine Lehre als Einrichtungsberaterin begonnen, wo ich natürlich wieder meine kreative Seite zeigen konnte. In meiner Freizeit gehe ich im Winter gerne Skifahren oder verbringe Zeit mit meiner Familie. Wenn ich einmal Zeit für mich habe, backe ich auch gerne, natürlich ist auch hier oft die Kreativität gefragt.



Vor ca. einem Monate habe ich bei der Firma Strasser Steine in St. Martin als Sachbearbeiterin angefangen. ■

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: Montag, 31. Mai 2021 – 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: Donnerstag, 20. Mai 2021

Kreatives aus Milch: Frischkäseprodukte einfach erzeugt

Milch lässt sich in jeder Küche mit einfachen Haushaltsgeräten zu köstlichen, kreativen Produkten verarbeiten! Wir erzeugen Joghurt, Frischkäse in Öl, Topfen, Joghurtbällchen in Öl, Molkedrinks und leckere Aufstriche!

Termin: Donnerstag, 20. Mai 2021, 18.00 – ca. 21.00

Kursleitung: DP Roswitha Hofmann

Ort: LWBFS Bergheim, Milchverarbeitungsraum

Teilnehmer: Mindestteilnehmerzahl: 5
Maximalteilnehmerzahl: 10
Kursbeitrag: 20,- plus ca. 10,- Materialkosten (Betrag wird vor Ort eingesammelt!)
Anmeldung: bis spätestens 10. Mai 2021



Es müssen nicht immer belegte Brötchen sein....

Ob gezupft, 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: Montag, 14. Juni 2021 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)

Anmeldung bis: Montag, 7. Juni 2021



Süße Genüsse für den Muttertag



Walnuss-Parisertorte



Zutaten:

Boden

4 Eier, 180 g Kristallzucker, Schale von 1 Zitrone, Schale von 1 Orange, 1 Pr. Salz, 3 Pr. Zimt, 150 g Walnüsse - gerieben, 50 g Semmelbrösel, 2 TL Walnussöl, 50 g Butter, zerlassen

Creme

½ 1 Schlagobers, 100 g Kuvertüre (bitter), 1 Pkg Vanillezucker, 1 Pr. Salz

Garnitur

50 g Kuvertüre (bitter), 50 g Kuvertüre (weiß)

Boden: Eier, Zucker und Gewürze dickschaumig schlagen. Geriebene Nüsse und Brösel vermischen und untermengen, dann das Öl und die zerlassene Butter unterrühren. Die Masse in eine befettete, mit Bröseln ausgestreute Tortenform füllen, glattstreichen und bei 160 °C HL ca 30 Minuten backen. Den Tortenboden aus der Form lösen und auskühlen lassen.

Creme: Obers, Vanillezucker und Salz aufkochen; grob gehackte Kuvertüre untermischen und darin auflösen. Mischung mit dem Stabmixer kurz aufschäumen, die Creme umfüllen und für ca. 10 Stunden kalt stellen.

Die gekühlte Creme mit dem Mixer aufschlagen und dann gleichmäßig auf dem Tortenboden verteilen und verstreichen. Für die Garnitur die dunkle und die helle Kuvertüre mit einem Sparschäler in feine Späne hobeln. Die Torte dick mit Schokospänen bestreuen.

Die Creme kann auch mit Kuvertüre (Vollmilch) zubereitet werden. An Stelle des Walnussöls kann auch Rapsöl verwendet werden.

Himbeer-Topfen-Törtchen (15 Portionen)

Biskuit

5 Eier - trennen, 1 Pkg. Vanillezucker, Schale von 1 Zitrone, 30 g + 70 g Kristallzucker, 150 g Mehl glatt - gesiebt, 60 g Butter flüssig - heiß

Topfenmousse

250 g Topfen - mager, 100 g Joghurt, 100 g Staubzucker, 4 EL Orangenlikör, 3 EL Zitronensaft, 6 Blatt Gelatine, 400 ml Schlagobers

Himbeerguss

300 g Himbeeren TK (¼ 1 Himbeerpüree), 1 Löffel Staubzucker, 3 Blatt Gelatine, ca. 200 g frische Himbeeren



Rohr auf 180° C vorheizen. Backblech mit Backtrennpapier belegen.

Dotter mit Vanillezucker, Zitronenschale und 30 g Kristallzucker sehr gut schaumig schlagen. Eiklar mit 70 g Kristallzucker zu cremigem Schnee schlagen. Schnee und gesiebtes Mehl unter die Dottermasse heben, heiße Butter einrühren. Masse ca. 28 x 33 cm groß auf dem Blech verstreichen, ca. 15 Minuten backen.

Aus dem kalten Biskuitboden mit Dessertringen (Ø 6 cm, h = 5 cm) Scheiben ausstechen. Die Biskuitscheiben im Dessertring stecken lassen.

Für die Mousse Obers gut cremig schlagen und kühl stellen. Topfen mit Joghurt, Staubzucker, Orangenlikör und Zitronensaft glattrühren. Gelatineblätter in kaltem Wasser einweichen, nach Vorschrift auflösen und zur Topfenmasse rühren. Zuerst die Hälfte des Obers einrühren, dann übriges Obers unterheben. Mousse mit dem Dressiersack in die Dessertringe füllen (oben ca. 7 mm frei lassen).

Die Himbeeren für den Guss auftauen lassen, Staubzucker zugeben, mit dem Mixstab pürieren und durch ein feines Sieb streichen. Die Gelatine einweichen, auflösen und zu ¼ 1 Himbeerpüree mengen. Die Dessertringe mit Himbeerguss füllen und je 3 frische Himbeeren hineinsetzen.

Die Törtchen zugedeckt etwa 5 Stunden kühl stellen. Törtchen vorsichtig aus den Ringen lösen und auf einem Fruchtspiegel anrichten. Mit Minze und Hippen garnieren.



Besuch im Klinikum Wels



Schönheit will gepflegt werden



Haare waschen bei
bettlägrigen Menschen

3 Jahre - altes Schloss
und junge Leute -
3 Jahre
viele Erlebnisse



Klangschalenmassage – tut der Seele gut

Zum Wohl - mit frischem
Brennnesselsmoothie



Krankenpflege und Hygiene



Vorsicht geboten...
... am Luftballon lernen wie man jemanden rasiert



ECO Gruppe



Eine neue Maltechnik wird ausprobiert



Besuch im Atelier
des Feldkirchner
Malers Hannes
Lumplegger



Frühlingssträuße

3 Jahre - altes Schloss
und junge Leute -
3 Jahre
viele Erlebnisse



Einsatz im Sozialmarkt Ottensheim



Sag es mit Blumen und du liegst immer richtig



Aus Stoffresten stellen die tapferen Schneiderlein Stofftiere her.



Kränze haben immer Saison

3 Jahre - altes Schloss
und junge Leute -
3 Jahre
viele Erlebnisse



1. Klasse Küchenpraxis



Adventliche Werkstücke



Makrameeknüpfen ist wieder modern



Ein Hoch „der guten Küche“



Die Bücherei wurde im Rahmen eines Projektes mit den Schülerinnen neu gestaltet



Rast beim Butler August

3 Jahre - altes Schloss
und junge Leute -
3 Jahre
viele Erlebnisse



Mit den Schulfahrrädern fleißig unterwegs



Internatsgemeinschaft -
Freundschaft für's Leben



So möchten euch die Schülerinnen nächstes Jahr wieder zum Tag der offenen Tür begrüßen



Brotbacken macht Freude

Alles hat seine Zeit

In 100 Jahren Fachschule Bergheim hat sich einiges getan. Viele bauliche Maßnahmen, Neuerungen bei der Lehrplangestaltung, die Entwicklung von der Winterschule bis hin zur Dreijährigkeit und der Aufbau der Ausbildungsschwerpunkte. Gemanagt und gestaltet wurde dies alles von den Direktorinnen, die die Geschicke der Schule stets mit viel Engagement und Umsicht gelenkt haben. In der nächsten Ausgabe werden wir ihnen eine Seite widmen. Auch im Lehrerteam gab und gibt es immer wieder Veränderungen. Gisela Rammerstorfer, Anneliese Weißengruber und Ursula Forstner wechselten den Schulstandort.

Schon längere Zeit in Pension sind Renate Schmidberger, Maria Krawinkler und Maria Kaiblinger.

Die vier Kolleginnen, die in den letzten Jahren in Pension gingen, schauen auf ihre Bergheimzeit gerne zurück.



Maria Neulinger

Nach dem Besuch der Volks- und Hauptschule in Niederwaldkirchen wechselte ich in die 5-jährige Höhere Bundeslehranstalt Elmberg, wo ich 1978 maturierte. Nach der pädagogischen Ausbildung am Bundesseminar in Wien Ober St. Veit trat ich am 1. September 1979 in den Landesdienst ein. Mein erster Dienstort

war die Fachschule Bergheim. Ich unterrichtete von 1979 bis 1982 in der dislozierten Klasse in Kollerschlag. Erst nach Fertigstellung des Um- und Neubaus begann ich am Standort in Feldkirchen. Meine Gegenstände waren von Anfang an Mathematik, Betriebswirtschaft- und Rechnungswesen. Im Praxisunterricht war ich in der Küche zuhause und unterrichtete auch Ernährungslehre und Diätetik. Im Ausbildungsschwerpunkt Gesundheit und Soziale Berufe übernahm ich den Gegenstand Kinderbetreuung und die Babyfit Ausbildung. In meiner Freizeit bin ich gerne mit dem Fahrrad unterwegs und arbeite bei der Goldhaubengruppe in Niederwaldkirchen mit. ■



Maria Roswitha Kraml

Am 1. September 1980 begann ich mit dem Unterricht an der Landwirtschaftlichen Fachschule Bergheim, die bald zu meiner zweiten Heimat wurde. Anfangs unterrichtete ich in der Praxis Nähen und wechselte später in den Ausbildungsschwerpunkt Gesundheit und Soziales. Als ausgebildete Kindergartenassistentin besuchte ich mit meinen SchülerInnen den Kindergarten, verbrachte mit ihnen viele lustige Vormittage in der Tagesstätte Feldkirchen und machte sie Baby- und Pflegefit. Achtsamer und wertschätzender Umgang miteinander war mir in unserem Bergheimer Team immer sehr wichtig. Dankbar blicke ich auf meine erlebnisreiche Arbeitszeit zurück, die ich am 31. August 2020 als stolze Bergheimerin beendet habe. Da ich schon immer eine „Leseratte“ war, verschlinge ich derzeit viele unterhaltsame, spannende und zum Nachdenken anregende Bücher und genieße den täglichen Waldspaziergang um Energie zu tanken.

Mit vielen herzlichen Grüßen und guten Wünschen für die Zukunft eure Roswitha/Witti ■



Steffi Freudenthaler

Liebe Kolleginnen, liebe Absolventinnen, mit einem lachenden und einem weinenden Auge habe ich mich im November 2017 von Bergheim verabschiedet. Mein letzter Arbeitstag wird mir immer in Erinnerung bleiben. Die Zeit in Bergheim war ein prägender Teil meines Lebens. Ich war

von September 1978 bis November 2017 mit einer Karenzpause dort beschäftigt!

Meine Unterrichtsfächer waren hauptsächlich Textiles Gestalten bzw. Nähen, Betriebswirtschaft und Rechnungswesen, Mathematik und Politische Bildung. Gerne habe ich bei vielen außertürlichen Projekten mitgearbeitet, wie z.B. «Kopf und Kragen», «Bergheim bewegt Bildung» oder «Zeig was du kannst». Im Rahmen der «Übungsfirma» haben wir viele verschiedene Produkte hergestellt und bei diversen Anlässen verkauft. Das Theaterstück «Der kleine Prinz» und einige Modeschauen haben wir auf die Bühne bzw. auf den Laufsteg gebracht.

Danke an meine Schüler, Eltern und KollegInnen, die auch oft in ihrer Freizeit dabei waren und mich unterstützt haben!

Danke für viele schöne Momente, unvergessliche Erlebnisse, Freundschaft, gute Zusammenarbeit... und vieles mehr.

Alles Liebe, Steffi Freudenthaler ■



Elisabeth Neumüller

«Erwerbe einen Beruf der dir Freude macht und du brauchst ein Leben lang nicht zu arbeiten!» So blicke ich auf meine Berufslaufbahn als Lehrerin zurück. Es war für mich eine schöne, erlebnisreiche und spannende Zeit.

Nach meiner schulischen Ausbildung begann ich 1981 an der Fachschule Stadt Haag/NÖ meinen Dienst. Daneben war ich auch für die Landjugend und die Bäuerinnenarbeit zuständig. So lernte ich die Leute des Mostviertels rasch kennen und auch lieben.

1992 wechselte ich nach OÖ. Zuerst war ich an der Fachschule Riesenhof (Linz) tätig bis ich 2002 nach Bergheim versetzt wurde. Der Lehrberuf hat mir immer Freude bereitet. Das Arbeiten mit Jugendlichen in den Praxisgegenständen Haus sowie Nähen war spannend und der Internatsdienst mit den vielen persönlichen Begegnungen eine Bereicherung für mich. Gerne denke ich auch an die Turn-, Spiel-, Spaß- und Radstunden zurück. Toll präsentierten sich meine SchülerInnen bei Sportfesten und stolz bin ich auf die vielen Freiwilligen im Volleyballfreigegegenstand. Jetzt ist für mich eine ruhigere Zeit angebrochen. Neben häuslichen Tätigkeiten verbringe ich gerne Zeit mit meiner Familie meinen Freunden (wenns geht) oder bewege mich im Freien.

Ich wünsche allen AbsolventInnen alles Gute und Gesundheit ■





Gertaud Groß

Sie war über 30 Jahre im Sekretariat tätig und geht mit Ende April in den „Unruhestand“.

Traudi, wie sie von allen genannt wird, ist 1961 geboren und in der Gemeinde Oeping bei Rohrbach aufgewachsen. Nach der Volks- und Hauptschule besuchte sie

die kaufmännische Handelsschule in Rohrbach.

1978 begann die Berufslaufbahn beim Oberlandesgericht Linz. Bald erfolgte der Wechsel zum Amt der OÖ Landesregierung (Kulturabteilung).

Nach Ablegen der C Prüfung übernahm sie dort höhere Verwaltungsaufgaben und wechselte im Juli 1990 in die Fachschule Bergheim.

Sie freut sich nun viel Zeit mit ihren Enkelsohnen zu verbringen und ihren Hobbys, dem Wandern, Radfahren und Line – Dance oft nachgehen zu können.

Sie besuchte bei uns die Abendschule und wird ihre Funktion im Absolventenverband weiterhin ausüben.

Angestellte

Das Küchenteam hat sich in den letzten Monaten „runderneuert“, **Dominik Pisslinger** hatte 5 Jahre die Küchenleitung über und wechselte in die Berufsschule nach Rohrbach. Bis zum Jahr 2015 war **Peter Happberger** Küchenleiter, und viele Jahre vorher **Alexander Fenzl**. Ab 3. Mai übernimmt **Patrick Brandl** diese Funktion. Im Jahr 2020 verließ uns **Ursula Bruckner**, die 20 Jahre bei uns „aufkochte“. Einige Zeit war auch **Anita Nigl** Mitarbeiterin in der „Küchengruppe“.



Gerlinde Schwung



Patrick Brandl



Regina Gastinger



stehend, von links nach rechts: Renate Charward, Marion Zauner, Gertaud Groß, Claudia Aichinger, Walter Schimpelberger, Christa Plakolm;

vorne hockend, von links nach rechts: Inge Urferer, Dominik Pisslinger, Margarethe Sigl und Yasmin Mohammad

Im September 2020 kam **Claudia Aichinger** neu dazu und im Jänner 2021 **Regina Gastinger**.

Christine Löttsch und **Christine Rechberger** waren bis 2019 in der Reinigung tätig, und **Edeltraud Pirngurber** bis 2018.

In den Zeitraum von 10 Jahren fällt auch noch **Adelheid Lang**, die zuerst in der Küche arbeitete und nach der Karenz in der Reinigung aktiv war. Sie übte die Leitung der „Hausgruppe“ bis 2012 aus. Diese Aufgabe wurde dann von Frau Löttsch übernommen und liegt derzeit in den Händen von Frau **Margarete Sigl**.

Für die älteren Absolventinnen sind auch noch Namen wie **Sieglinde Kastner** (legendär ihre Linzer Kipferl), **Hermine Postruznik**, **Rosi Gstöttenmayer**, **Traudi Plöckinger** und **Elfriede Rohrauer** ein Begriff.

Jahrzehnte übte **Sepp Hochhold** die Hausmeisterarbeit mit großem Engagement aus. Ihm folgte **Walter Schimpelberger** – seines Zeichens Haustechniker sowie Haus- und Hoffotograf.

Im Sekretariat hat sich **Gerlinde Schwung** schon sehr gut eingearbeitet.



Während Lehrkräfte und Schülerinnen im Distanz Learning waren, wurde in der Schule fleißig gearbeitet und die köstlichen Produkte in Ottensheim am Markt verkauft.

DIE SCHULE IM SCHLOSS

Ländliches Betriebs- und Haushaltsmanagement

Gesundheit und soziale Berufe

Gute Vorbereitung für Sozial- und Pflegeberufe,
abgeschlossene Ausbildung HeimhelferIn und
KindergartenassistentIn

ECO-Design

Gute Vorbereitung für diverse
Handwerksberufe und FloristInnen

Schulführungen mit Anmeldung
jederzeit möglich **0732 / 7720 - 33200**

ABENDSCHULE für Erwachsene

Facharbeiterprüfung und Teilanrechnung
für Heimhilfeausbildung

**Informationsabend am 19. Mai 2021 um
19.00 Uhr in der Fachschule Bergheim**



Bergheimerstraße 7 | 4101 Feldkirchen a. d. Donau | www.fachschule-bergheim.at



Die Geschichte unserer Abendschule

Im Jahr 1998 begannen im Herbst 28 motivierte Erwachsene unseren ersten Abendschullehrgang. Dieser wurde in einem Jahr „durchgezogen“ was berufsbegleitend sicher eine große Herausforderung war. Klassenvorstand war Dipl. Päd. **Maria Neulinger**.

Nach einer längeren Pause ging es 2011 wieder weiter – diesmal schon aufgeteilt auf 2 Jahre. Die 18 Schülerinnen betreute wieder Frau Neulinger als Klassenvorstand.

2013 bis 2015 und 2015 bis 2017 übernahm Dipl. Päd. **Maria Traxler** die nächsten Klassen

Sie wurde 2017 von Dipl. Päd. **Maria Zehetbauer** abgelöst, die heuer im Mai bereits ihre zweite Abendschulklasse zur Facharbeiterprüfung begleiten wird.





Herbert und Niki fühlen sich in der Damenrunde sichtlich wohl



Diätküche schmackhaft zubereitet



Exkursion und Verkostung von Bauernhofeis



Baumschnittkurs



Arbeit in der Küche
und in der Floristik



Besichtigung des Alpakahofes der Familie Kneidinger

**2 Jahre - altes Schloss und
motivierte Leute -
2 Jahre
viele Erlebnisse**



Verkostung und ein Prost auf die Gesundheit



Lang, lang is her ...

Die Fachschule Bergheim begeht heuer den 100. Geburtstag und präsentiert sich dabei in bewährter Frische und Kreativität. Gerne hätte der Absolventenverband zu einer „großen“ Feier eingeladen.

Da dies aus bekanntem Grund nicht möglich ist, planen wir für nächstes Jahr die „101 Jahr Feier“.

In dieser Ausgabe schauen wir um 10 Jahre zurück. Gerne erinnern wir uns an die 90 Jahr Feier mit der Beatels revival Band „Black birds“. ..wo viele Leute begeistert mitgesungen und getanzt haben, wo es in einem Saal eine Menschenansammlung gab.....es war einfach herrlich! Wir Lehrkräfte haben uns auch bei der Kleiderauswahl dem Stil der 60er angepasst.



ORTNER BÜRO • SCHULE
GESCHENKE

www.ORTNER-SHOP.at  Post  tonies®

Hauptstrasse 1, 4101 Feldkirchen / Donau, Tel. 0660 314 78 98



curhaus
BAD KREUZEN · BAD MÜHLACKEN

Curhaus Bad Mühlacken
Fasten, bewusste Ernährung,
Entgiften & Entschlacken

www.curhaus.at  




handbauer
ORCHIDEEN • GÄRTNEREI • BLUMEN • FLORISTIK

4101 Feldkirchen, Hauptstraße 7
+43 (0) 7233/20063
mail: office@blumen-handlbauer.at
www.blumen-handlbauer.at



4201 Gramastetten, Wöranstraße 5
+43 (0) 7239/8153
mail: blumen.handlbauer4201@gmx.at
www.handlbauer.co.at

LeidingerMühle



Oberlandshaag 17, 4101 Feldkirchen
Telefon: 07233/7414



**HAAR
ZONE
ELKE**

Am Pfarrfeld 14
4101 Feldkirchen/Donau
Telefon 072 33 / 70 109

Öffnungszeiten
Dienstag - Donnerstag 8 - 12 und 13.30 - 18 Uhr
Freitag 8 - 18 Uhr • Samstag 7.30 - 13 Uhr

Krbecek
Küche.Wohnen.Projekt.

Krbecek GmbH Marktplatz 4 4101 Feldkirchen Tel 07233-7647
office@krbecek.at

www.krbecek.at

UNIMARKT  Partner 

CHRISTOPH DOBETSBERGER
Hauptstr. 18, 4101 Feldkirchen/Donau, Tel.: 07233 / 6862
christoph.dobetsberger@unimarkt-partner.at



Bäckerei - Konditorei - Café

Augendopler



4101 Feldkirchen
Marktplatz 14 • Tel. u. Fax 07233/7291
e- mail: baeckerei.augendopler@utanet.at



INFOABEND
Mittwoch,
19.5.2021 19 Uhr
FS Bergheim

Vielleicht auch eine
ERWACHSENENBILDUNG
CHANCE für dich?

Steigerung der *Lebensqualität*

- Gesunde Ernährung
- Effizientes Haushaltsmanagement
- Nachhaltige Lebensweise – altes Wissen modern aufbereitet

Förderung der *Kreativität & sozialen Kompetenz*

- Hausgarten und Floristik
- Textiles Werken und Gestalten
- Bunt gemischte Klassengemeinschaft und Exkursionen



- **Erwerb des Facharbeiters** (Ländliches Betriebs- und Haushaltsmanagement)
Teilanrechnung für Heimhilfeausbildung
- **500 Unterrichtseinheiten** in Theorie und Praxis

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