

bergheim.at

Absolventenzeitung der Fachschule Bergheim
Ausgabe 4 - Mai 2022



INHALT

Gedanken der Schulleitung
Seite der AbsolventInnen
Kompetenz trifft Raum
Neue Lehrkräfte stellen sich vor
Rezepte aus der Wirtschaftsküche
Infos aus dem Schulreferat
Impressionen aus dem Schulalltag
Infos aus der Abendschule
Absolventenverband – „News“
Infos über unsere Ausbildung
Unsere Partnerbetriebe
Einladung zum Openair Konzert





*Edeltraud Allerstorfer,
Direktorin der
Fachschule Bergheim*

Liebe Absolventinnen und Absolventen,

in der Ausgabe von Oktober 2021 haben wir..... also die Fachschule Bergheim.....den 100. Geburtstag gefeiert, beziehungsweise nicht gefeiert, da es ja aus bekannten Gründen nicht möglich war. Zumindest auf dem Papier schauten wir auf die vergangenen Jahrzehnte zurück.

Im September 2021 konnten wir nach längerer Zeit wieder mit zwei ersten Jahrgängen beginnen, was uns sehr freut.

Auch in der Erwachsenenbildung sind wir erfolgreich unterwegs und seit September 2021 drücken 23 Damen und zwei Herren unsere „Abendschulbank“. Alle sind mit Freude und viel Motivation im Unterricht (mittwochs Abend) und in der Praxis (Freitag oder Samstag) dabei. Im Juni 2023 werden die AbendschülerInnen mit der Facharbeiterprüfung abschließen.

Derzeit schauen wir auch schon wieder in die Zukunft – auf das kommende Schuljahr. Die Schulführungen und Schnuppertage werden sehr gut angenommen und wir hoffen, dass wir auch im Herbst 2022 mit zwei ersten Klassen starten werden.

Die Zeit von Coroan und Quaratäne bewältigen wir recht gut, weil sich sowohl die Lehrkräfte, als auch die Schülerinnen im Onlineunterricht schon perfekt zurecht finden. Auch bei Krankenständen bei den Angestellten wird zusammen geholfen, denn der Geist der Gemeinschaft ist in Bergheim allgegenwärtig!

Der beiliegende Zahlschein freut sich wenn er zweckgebunden verwendet wird, oder Einzahlung direkt auf das Konto der Raiffeisenbank Feldkirchen
IBAN AT94 3410 0000 0002 9504

Ich freue mich auf ein Wiedersehen beim Absolvententreffen und beim Konzert am 20. Mai 2022



*Dipl. Päd.
Elisabeth Pointner*

September 1983 - Schulbeginn – ich starte in mein 2. Dienstjahr. Nach einem Jahr im Innviertel (FS Mauerkirchen) beginnt meine „Bergheimerzeit“.

Dankbar blicke ich auf 40 Jahre Berufsleben zurück.

Viele SchülerInnen durfte ich kennenlernen, unterrichten und im Internat begleiten.

Mein Herzblut gehörte immer der gesunden Ernährung und dem praktischen Kochunterricht, den ich auch mit einigen Abendschulklassen abhalten durfte.

Neben vielen anderen Fächern war auch der Informatikunterricht ein Schwerpunkt in meiner Lehrertätigkeit.

Ich denke gerne an viele Feste, Feiern, Schullandwochen, Exkursionen und andere Veranstaltungen zurück.

Natürlich gab es auch manch schwierige Situation zu meistern, aber es sind die zahlreichen schönen Erlebnisse mit den Jugendlichen, die mir in Erinnerung bleiben werden. Besonders wertvoll für mich waren und sind meine Bergheimer KollegInnen im Lehrkörper, aber auch die guten Seelen im Haus und in der Küche. Neben der guten Zusammenarbeit entstanden auch viele persönliche Freundschaften, die mir sehr wichtig sind. Die LehrerInnen schenken mir auch als Personalvertreter einige Jahre ihr Vertrauen.

Ich freue mich jetzt auf Zeit mit der Familie, Arbeiten im Haus, Hof und Garten, Wandern, Radfahren, Lesen, und vieles mehr.

Die Fachschule Bergheim hat viele Veränderungen mitgemacht und erfolgreich gemeistert. Für die Zukunft wünsche ich allen alles Gute, viel Kraft und Energie für die bevorstehenden Herausforderungen.



*Liebe Lisi, das Team der Fachschule Bergheim
wünscht dir eine gute Zeit und bedankt sich für
dein Engagement als Leiterstellvertreterin.*



Mein Name ist **Carina AICHBAUER**, ich bin eine gebürtige Sarleinsbacherin und wohne jetzt mit meiner Familie in Putzleinsdorf. Ich besuchte in der Fachschule Bergheim das Modul Soziales von 2006-2009. Wenn ich mich an meine Zeit in Bergheim zurück erinnere, kann

ich mit Begeisterung von einer prägenden und tollen Zeit in dieser Schule schwärmen.

Nachdem ich 2006 im 1. Jahrgang begonnen habe, war ich nach wenigen Tagen sicher, dass ich die richtige Schule für mich ausgewählt hatte. Besonders der Internatsalltag war für mich eine sehr aufregende, tolle und unvergessliche Zeit. Nachdem ich mich im sozialen Bereich gesehen habe, war mir schnell klar die Fachrichtung Soziales einzuschlagen. Dabei sind mir besonders das Praktikum und verschiedene Seminare, die wir bis zum Abschluss 2009 hatten, sehr gut in Erinnerung geblieben. Nach der FS Bergheim ging es für mich dann weiter mit der Caritas Schule (Schule für Sozialbetreuungsberufe in Linz). Auch diese Schule dauerte weitere 3 Jahre.

Nach dem Abschluss 2012 begann ich meine Arbeit als Familienhelferin im Bezirk Rohrbach. Diesen Beruf übte ich dann etwa drei Jahre lang aus und unterstützte dabei Familien und Kinder in schwierigen Situationen. Von der Geburt eines Kindes bis hin zu schweren Krankheiten oder Überforderung der Eltern. Es war alles dabei in diesem abwechslungsreichen Beruf.

So arbeitete ich bis mein 1. Kind 2015 überraschend als Frühchen zur Welt kam. Danach folgten weitere 2 Kinder im Abstand von jeweils ca. 2 Jahren. Zurzeit bin ich in der Karenz und im Anschluss werde ich mit meinem Mann den landwirtschaftlichen Betrieb führen. Alles in allem war die Schulzeit in Bergheim für mich eine super Vorbereitung für das Leben, das ja immer wieder mit der einen oder anderen Überraschung auf einen wartet. ■



Hallo!

Mein Name ist **Sarah GREINER** (geborene Gumpenberger), ich komme aus Walding und habe von 2013-2015 in Bergheim die Abendschule besucht und dort die Facharbeiterprüfung abgelegt. Zu dieser Zeit war ich schon mit meinem Mann zusammen, der einen Schweinezucht und Ackerbaubetrieb leitet. Für mich war es schnell klar, dass ich gerne zuhause in der Landwirtschaft mitarbeiten möchte.

Darum war es für mich ideal, dass ich mich neben der Arbeit im landwirtschaftlichen und hauswirtschaftlichen Bereich weitergebildet habe. Was mir besonders gut gefallen hat, ist dass ich auch jetzt noch immer von den einzelnen Gegenständen etwas für meinen Alltag brauchen

kann. Seit 2016 habe ich mir meinen Traum erfüllt, und mit der Direktvermarktung - Brot backen - begonnen. In der Zwischenzeit habe ich auch noch die Lehrabschlussprüfung zum Bäcker gemacht, und bin seit der Geburt meines Sohnes hauptberuflich in unserem Betrieb beschäftigt.

Ich bin froh mich für die Abendschule entschieden zu haben! Auch wenn es oft anstrengend war, nach der Arbeit noch die Schulbank zu drücken, war es immer sehr schön und lehrreich. ■

Hallo, mein Name ist **Hanna PENZINGER** und ich komme aus Waldkirchen am Wesen. Ich besuchte vor einigen Jahren die Fachschule Bergheim und habe mich ab der 2. Klasse für den Schwerpunkt „Gesundheit und soziale Berufe“ entschieden, weil ich später gerne ältere Menschen helfen möchte.

Nach den 3 Jahren und der positiv abgeschlossenen Heimhilfepfprüfung besuchte ich die 4. Klasse in der Fachschule Andorf und machte dort die Ausbildung zur Pflegeassistentin und „FSB“ A (Fachsozialbetreuerin für Altenarbeit).

Zusätzlich hatten wir noch die Möglichkeit übers WIFI Linz den Kurs für die „Bürofachkraft im medizinischen Bereich“ zu machen, die ich mit Erfolg abgeschlossen habe. Seit Dezember arbeite ich im BAPH Kallham, was mich sehr freut.

An meine Schulzeit in Bergheim erinnere ich mich gern zurück, da es viele schöne und lustige Momente gab, besonders im Internat. ■



Mein Name ist **Simone SANDLER**, ich komme aus Feldkirchen und habe 2013 die FS Bergheim abgeschlossen. Schon ein paar Jahre bevor ich mich für diese Schule entschied, verliebte ich mich in dieses wunderschöne Gebäude. Die drei Jahre an der Fachschule waren eine sehr bereichernde Zeit für mich und eine gute Vorbereitung auf ein selbständiges Leben. Die solide Ausbildung war Inspiration mich noch weiterzubilden, und so entschied ich mich anschließend den Aufbaulehrgang an der HBLA Elmberg zu absolvieren. 2016 legte ich die Reifeprüfung ab, was mir ermöglichte an der Fachhochschule Hagenberg zu inskribieren. Den Bachelor machte ich in Medizin- und Bioinformatik, daraufhin den Master in Data Science und Engineering. Derzeit arbeite ich an der FH in der Forschungs- und Entwicklungsabteilung, wo ich im Bereich der Softwareentwicklung und Datenanalyse tätig bin.



Bergheim hat mich auch gut auf mein Studentenleben vorbereitet, während sich andere von Fertiggerichten ernährten, habe ich meine Freuden abends zum gemeinsamen Kochen und Essen eingeladen. ■



1. Reihe von links nach rechts: Theresa Strobel, Karin Richtsfeld, Dir. Edeltraud Allerstorfer, Elisabeth Pointner, Margit Keplinger, Barbara Oberndorfer
2. Reihe von links nach rechts: Maria Traxler, Maria Schönleitner, Maria Zehetbauer, Roswitha Hofmann, Isabella Haas, Martina Berger, Sophie Radinger – nicht am Bild: Melanie Wimmer



1. Reihe von links nach rechts: Yasmin Mohammad (Reinigung), Regina Gastinger (Küche), Patrick Brandl (Küchenleiter), Walter Schimpelsberger (Hausverwaltung), Renate Charwat (Reinigung), Margarete Sigl (Leitung Reinigung)
2. Reihe von links nach rechts: Gerlinde Schwung (Sekretariat), Ingeborg Urferer (Reinigung), Christa Plakolm (Reinigung), Claudia Aichinger (Küche+Reinigung), Marion Zauner (Reinigung)



Mein Name ist **Isabella Haas** und ich habe die Fachschule Bergheim im sozialen Zweig im Jahr 2009 abgeschlossen. Besonders gut gefallen hat mir an der Ausbildung der praxisorientierte und alltagsnahe

Zugang, der einem in vielen Bereichen im späteren Leben sehr hilfreich ist. Auch die Zeit im Internat ist mir in bester Erinnerung geblieben.

Nach meinem Abschluss habe ich mich dazu entschlossen, die Ausbildung zur diplomierten Gesundheits- und Krankenpflegerin im AKH Linz (heutiger Med Campus III) zu absolvieren. Fächer wie Somatologie, Pathologie und Kinderbetreuung erleichterten mir den Start in der Schule für Gesundheits- und Krankenpflege erheblich und gaben mir eine gute Basis diese erfolgreich zu beenden.

Anschließend begann ich mein Berufsleben in der Klinik Wilhering mit dem Schwerpunkt Neurologie, Orthopädie und Kinderrehabilitation. Nach weiteren fünf Jahren machte ich eine Ausbildung zur Praxisanleiterin im Krankenhaus der Diakonissen in Linz und durfte dann erste Praxis im Unterrichten von PflegeassistentInnen im Fach Pflege neurologischer PatientenInnen sammeln. Mein weiterer Berufsweg führte mich auch einige Jahre in die Langzeitpflege älterer Menschen. Obwohl mir diese Tätigkeit viel Freude bereitet, schlägt mein Herz für die Rehabilitationspflege und ich bin daher wieder zurück in diesen Bereich gewechselt.

Ich freue mich, dass ich wieder zurück nach Bergheim kommen darf und ich neben meiner Tätigkeit als DGKP mein Wissen aus der täglichen Pflegepraxis an die Schülerinnen weitergeben und der Schule etwas zurückgeben darf. ■



Mein Name ist **Sophie Radinger**, seit 2021 darf ich mich zum Team der Fachschule Bergheim zählen.

Nach der Matura an der BBS-Rohrbach, zog es mich zum Studium in die grüne Oase Graz, wo ich an der Pädagogischen Hochschule Steiermark meinen Bachelor absolvierte.

Nach Abschluss des Studiums sammelte ich erste Lehrerfahrungen am Gymnasium Aloisianum in Linz, da ich aufgrund meiner Vereinstätigkeit ein sehr heimatbezogener Mensch bin, war die Entscheidung

wieder nach St. Oswald bei Haslach zu ziehen, schnell gefällt. Nach einem Ausflug in die Hotelgastronomie zog es mich zurück in den Lehrberuf, welchen ich nun mit Freude im Bergheim ausübe. Neben Deutsch und Politische Bildung, darf ich in der Abendschule mein Wissen in Ernährung und Küchenführung weitergeben. Das Miteinander an der Fachschule Bergheim schätze ich sehr und freue mich über jede neue Erfahrung mit den Schüler/innen. ■

Mein Name ist **Theresa Strobl** und ich komme aus der Gemeinde Offenhausen im Bezirk Wels-Land.

Seit September bin ich Teil des Teams an der Fachschule Bergheim und ich freue mich sehr, diesen neuen Lebensabschnitt hier beginnen zu dürfen!

Ich selbst habe vor einigen Jahren die landwirtschaftliche Berufs- und Fachschule in Mistelbach bei Wels absolviert. Anschließend habe ich den Berufsreifelehrgang in Waizenkirchen in Zusammenarbeit mit der HLBLA St. Florian besucht und abgeschlossen. Schon damals waren die Weichen gestellt und mein Weg führte mich nach Wien an die Hochschule für Agrar- und Umweltpädagogik. Nach einer spannenden und lehrreichen Zeit in Wien schloss ich das Bachelor- und anschließend das Masterstudium „Agrarpädagogik“ ab. Zurück in Oberösterreich, hat mich mein Weg an die Fachschule Bergheim geführt und ich freue mich hier als Pädagogin die Freude am Lernen weitergeben zu dürfen und die jungen erwachsenen Menschen ein Stück auf ihrem Lebensweg begleiten zu können.

Ich hoffe auf viele schöne und lehrreiche Momente und freue mich, mit einem tollen Team in ein neues Schuljahr starten zu können! ■

Mein Lieblingszitat:

„Es ist nicht genug zu wissen – man muss auch anwenden.

Es ist nicht genug zu wollen – man muss auch tun.“

(Johann Wolfgang von Goethe)



Mein Name ist **Melanie Wimmer** und ich komme aus dem Innviertel, genauer gesagt aus der Gemeinde Waldkirchen am Wesen.

Seit Anfang Februar unterrichte ich nun an der Fachschule Bergheim.

Nach meiner Schulzeit an der LWBFS Andorf habe ich mich dazu entschieden die Matura an der HBLA Elmberg im Aufbaulehrgang zu absolvieren. Bereits in

meiner Fachschulzeit war es für mich klar, dass ich später als Fachschullehrerin arbeiten möchte. Darum habe ich das Studium für Agrarpädagogik an der Hochschule für Agrar- und Umweltpädagogik in Ober St. Veit abgeschlossen.

In meiner Freizeit probiere ich gerne neue Rezepte in meiner Küche aus und engagiere mich in meiner Heimatpfarre.

Ich freue mich im Lehrerinnenteam der LWBFS Bergheim mitwirken zu dürfen. ■



Gefüllte Spinatknödel

(ca. 4 Portionen)

Zutaten:

700 g Blattspinat, 1 Zwiebel, ca. 350 g Semmelwürfel, 2 Eier, 140 ml Milch, etwas Mehl, Salz, Pfeffer, Knoblauch, Muskat, Liebstöckl, 2 EL Sauerrahm oder Creme Fraiche, etwas Feta oder Gouda in ca. 2 x 2 cm große Würfel geschnitten

Zubereitung:

Zwiebel würfelig schneiden und in etwas Butter glasig dünsten. Aus der Zwiebel und den restlichen Zutaten eine Masse herstellen, mit feuchten Händen zu Knödel formen und vor dem Formen mit je einem Käsewürfel füllen. Gute verschließen und in leicht wallendem, gesalzenem Wasser kochen.

Mit einer cremigen Sauce oder brauner Butter und Salat servieren.



Marzipanmousse

(ca. 5 Portionen)



Zutaten:

100 g Marzipan,
60 g Staubzucker,
160 ml Milch,
150 ml Obers,
2 Blatt Gelatine

Zubereitung:

Die Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Die Milch erwärmen und unter ständigem Rühren darin

das Marzipan auflösen. Die Gelatine und den Zucker in die Milch einrühren und kurz überkühlen lassen. Zum Schluss das geschlagene Obers unterheben, in Portionsgläser füllen und kalt stellen.

Dazu passen perfekt marinierte Zimtkirschen oder auch z.B. Zwetschenröster.

Kartoffel Kräuterroulade

(ca. 5 Portionen)



Zutaten:

1 kg mehlig Kartoffel, 100 g zerlassene Butter, 300 g griffiges Mehl, 2 Eier, Salz, Muskat, ev. Grieß, Mehl zum Ausarbeiten
125 g Creme Fraiche, 125 g Sauerrahm, gehackte Kräuter nach Wahl, Salz, Pfeffer, Knoblauch

Zubereitung:

Kartoffeln schälen, dämpfen und kurz überkühlen. Danach mit den restlichen Zutaten einen kompakten Teig herstellen. Portionieren und kalt stellen. Aus der Creme Fraiche, Sauerrahm und den Kräutern eine glatte Creme rühren, abschmecken. Den kalten Kartoffelteig dünn ausrollen, mit der Creme Fraiche Masse bestreichen, vorsichtig einrollen und in ca. 1 – 1,5 cm dicke Scheiben schneiden. Danach von beiden Seiten in etwas Butterschmalz goldbraun braten.

Mögliche Füllungen:

verschiedene Nüsse und Kerne, Speckstreifen, gehackte Champignon, Käse, geraspelter Kürbis

Dazu passt perfekt ein gemischter Blattsalat und etwas selbstgemachtes Tzatziki.

Welthauswirtschaftstag

„Mit Resilienz durch Krisen –
was Familien und Haushalt stark macht“

Das war das Motto des heurigen Welthauswirtschaftstages am 21. März. Ziel dieses Tages ist, dass man die vielfältigen und umfangreichen Aufgaben und Bereiche eines Haushaltes einmal bewusst wahrnimmt. Und genauso wie eine Mutter jeden Tag Mutter ist – nicht nur am Muttertag – macht eine „Hausfrau“ jeden Tag ihren Job. Macht sie ihn nicht, dann fehlt etwas, denn Hauswirtschaft fällt erst dann auf, wenn sie ausfällt. So hat sich der Begriff der „Hausfrau“ zur Haushalts- und Familienmanagerin weiterentwickelt. Gerade in den letzten Jahren hat man gesehen, dass dazu ein umfangreiches Wissen über Ernährung, Materialien, Technik, wirtschaftliches Handeln und Organisation wichtig sind.

Und all das vermitteln wir unseren Absolventinnen!

Personalwechsel in der Schulaufsicht



Foto: Schulreferat
Veronika Schnetzinger,
Fachinspektorin

Seit 2003 war Veronika Schnetzinger Fachinspektorin für die landwirtschaftlichen Fach- und Berufsschulen in der Fachrichtung Ländliches Betriebs- & Haushaltsmanagement und die letzten Jahre übernahm sie auch die Fachrichtung Landwirtschaft. Wir bedanken uns für das große Engagement und wünschen für den kommenden Lebensabschnitt alles Gute.



Foto: Ulli Engleder, Linz
Dipl.-Ing. Heidemarie Schachner

Mit 1. Dezember 2021 übernahm diese Aufgabe Dipl.-Ing. Heidemarie Schachner. Wir freuen uns, dass diese wichtige Funktion mit Frau Schachner optimale besetzt ist und wünschen ihr weiterhin so viel Energie und Freude bei ihrer Arbeit



Perspektive
LANDWIRTSCHAFT



Perspektive Landwirtschaft ist ein Verein zur Förderung der außerfamiliären Hofnachfolge, Betriebskooperation & Einstieg in die Landwirtschaft.

Bei **Veranstaltungen** und auf der **online Plattform** werden für Hofübergabende, Hofsuchende und Interessierte neue Räume der Begegnung geschaffen, wichtige Informationen für die Betriebe der Zukunft und die erfolgreiche Weiterführung von Lebenswerken bereitgestellt sowie ein Erfahrungsaustausch ermöglicht.

Auf der **Hofbörse** können Mitglieder einen Steckbrief für die Suche gestalten, miteinander in Kontakt treten und sich kennenlernen. Auch wenn Sie über kein Internet verfügen - wir unterstützen Sie gerne! **Kontaktieren Sie uns** bei Fragen rund um die Hofnachfolge & Einstieg in die Landwirtschaft oder für einen Hofbesuch.

Tel.: 0660 / 11 33 211

E-Mail: info@perspektive-landwirtschaft.at

www.perspektive-landwirtschaft.at



Erntedankfeier 2021

3 Jahre – altes Schloss
und junge Leute
3 Jahre – Feiern durch
das Jahr



Advent, Advent,
ein Lichtlein brennt....



Stimmungsvolle Weihnachtsfeier



Osterbrunch 2016



Empfang zur
Schulschlussfeier



Fasching



Galadinner mit den Burschen aus der Bioschule Schlägl
und Butler August



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

Großes Interesse bei den Schnupperschülerinnen



Eislaufen



Skitag 2022



Hoch hinaus geht es im Sportunterricht



Senioren der Gemeinde unterstützen Schülerinnen beim Reparieren der Schulfahrräder



Weißer Pracht im Frühling



Weißer Pracht im Winter



Obst von der Streuobstwiese



Floristik 2022



Floristik Syroporkugeln



Leckeres Buffet zum Abendessen

3 Jahre - altes Schloss
und junge Leute
3 Jahre - gute
Ausbildung



Kekslieferung an die Pflegekräfte
des Med Campus III



Perfektes Service will gelernt sein Bild li.



Buffet bei einer Veranstaltung der LWK



Besuch der Volksschule



Rasieren lernt man an einem Luftballon



Kinderbücher lesen als Vor-
bereitung für die Praxis im
Kindergarten



Viele Schuhkartons schicken wir wieder
nach Rumänien



Soziale Praxis



Viel Freude mit den selbst
hergestellten Kerzen



Rucksäcke selbst genäht



Die 23 Damen und zwei Herren der aktuellen Abendschule



Krapfen backen



Milchverarbeitung 2022



Kochen - unter diesem Strudelteig kann man Zeitung lesen



Floristik



Rasieren lernt man in der sozialen Praxis



Naturkosmetik selbst hergestellt



Rucksäcke selbst genäht

Klassentreffen

Jahrgang 1960/61



Am 1. Oktober 2021 lud Hilde Almeder (Koppler) ihre 45 ehemaligen Schulkameradinnen zu einem Treffen nach St. Florian in den Stiftskeller ein. 16 kamen und erlebten einen interessanten, lustigen und erinnerungsreichen Tag.

Gerne zeigen wie Fotos von Jahrgangstreffen in unserer Absolventenzeitung.

Am Samstag, 21. Mai 2022 trifft sich der Jahrgang 84/85 um 10 Uhr in der Schule zu einer Führung und im GH Wirt in Pesenbach gibt es dann das Mittagessen und gemütliches Beisammensein. Organisatorin ist Gabriele Hazod (geborene Schürz).



Am 18.2. 2022 stattete Elfriede (Fritzi) Gutmann Bergheim einen Kurzbesuch ab. Sie war im Jahrgang 1959 und war überrascht, wie sehr sich die Ausbildung und auch die Räumlichkeiten im Schloss verändert haben.

Wir gratulieren

...Frau Simone Sandler zum Abschluss des Masterstudiums „DATA SCIENCE UND ENGINEERING“ mit gutem Erfolg und zur Erlangung des akademischen Grades Master of Science in Engineering.





Einladung zur Generalversammlung des Absolventenverbandes

**Am Freitag 20. Mai 2022 um 18 Uhr
im Speisesaal – Fachschule Bergheim**

Programm

- Begrüßung und Bericht Obfrau Martina Plakolb
- Finanzbericht und Entlastung des Vorstandes
- Infos zur Schule Direktorin Edeltraud Allerstorfer
- Fotoschau über 101 Jahre Schule im Schloss
- Besuch des Konzertes

**Aus organisatorischen Gründen bitten wir euch
um Anmeldung zur Sitzung bis spätestens
10. Mai 2022 (email – oder 0732/7720 – 33200).**



Die Veranstaltung findet unter Einhaltung
der aktuellen Coronarichtlinien statt.



Beim Ostermarkt
in Peuerbach
verkauften wir Kreatives
und Kulinarisches rund
um das Osterfest.
Der große Renner
waren die Palmbuschen,
die wir vor Ort gebunden
haben.

Der Reinerlös
von 1.400 Euro wurde
am 6. April
an Caritas Direktor
Franz Kehrer
für die Ukrainehilfe
übergeben.



3 Jahre...

Sei dabei!
#ifsbergheim

Gesundheit & soziale Berufe

Facharbeiterprüfung
Heimhilfeausbildung
Kindergartenassistentin
Pflege Fit, Baby Fit

ECO Design

Facharbeiterprüfung
Dekorateurausbildung
Floristin (LAP Theorie)
Einrichtungsbearbeiterin (LAP Theorie)

Weiterbildung

Aufbaulehrgänge
zur Matura
Berufsreifeprüfung

...viele Erlebnisse

www.fachschule-bergheim.at

K Hofladen
nierzinger

Abelstraße 7 • 4082 Aschach an der Donau



SCHULE trifft
WIRTSCHAFT

EINE INITIATIVE DER WKO OBERÖSTERREICH

Raiffeisen 
Feldkirchen-Goldwörth



IMPULSGEBER
Unser Herz schlägt für Oberösterreich
und seine Regionen.



Fotografie Gillhofer
FAMILY . BABY . WEDDING AND MORE

Jacqueline Gillhofer

+43 680 40 39 430

fotografie.gillhofer@gmx.at



Schau doch mal vorbei!

Stadler
BIO - HOF

E H *Wir leisten mehr!*
ELEKTRO HINTERBERGER
Hausinstallationen · Störungsdienst · Heizungsservice
Tel.: 07233 / 200 80, Mobil: 0664 / 34 24 976



**Goldhauben-
Kopftuch- und
Hutgruppe**

Peuerbach-Steegen

Brauchtum * Gemeinschaft * Tradition

Früchte
Aumayr
EFERDING



Telefon (07272)2456
Fax (07272)3671

Irish Folk & Blues Night

MEDLEY, die oberösterreichische Folk-Kultband wird im stimmungsvollen Innenhof der Fachschule Bergheim/Feldkirchen einen bunten Reigen aus den schönsten, keltischen Songs und Instrumentals und erdigem amerikanischem Rhythmus in Blues/Bluegrass präsentieren: Das Flair der grünen Insel, die einsamen Weiten der schottischen Highlands, die Bodenständigkeit des Blues – alles wird gekonnt vermischt zu einem nachhaltigen Konzerterlebnis.

Besetzung:

Georg Höfler:

Vocals, Guitar, Squareneck-Guitar, E-Bass, Cajon

Robert Höfler:

Vocals, Guitar, Irish Bouzouki, Bluegrass Banjo

Karin Keck:

Vocals, Accordion

Martin Reisinger:

Vocals, Slide-Guitar, E-Bass, Blues Harp, Tenor Banjo

EINLADUNG zum OPENAIR KONZERT



Veranstalter:



Am Freitag 20. Mai 2022 um 20 Uhr

Einlass und Verköstigung ab 19:15 Uhr

Vorverkauf 15 Euro - Raika Feldkirchen und FS Bergheim

Abendkassa 18 Euro - Kinder unter 14 Jahren 5 Euro

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