

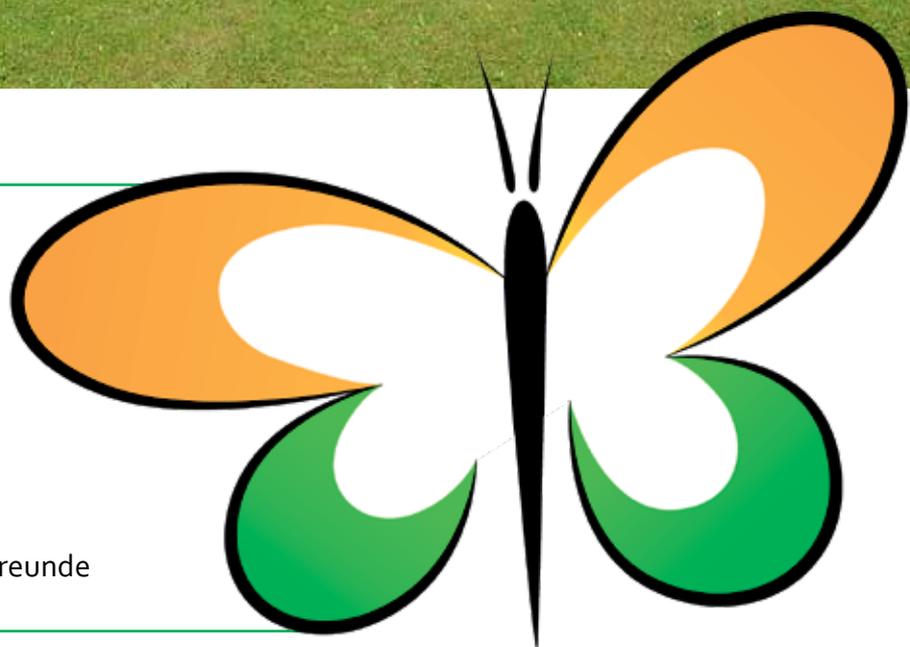
bergheim.at

Absolventenzeitung der Fachschule Bergheim
Ausgabe 5 - Oktober 2022



INHALT

Gedanken der Schulleitung
Seite der AbsolventInnen
Kompetenz trifft Raum
Rezepte aus der Lehrküche
Neue Lehrkräfte stellen sich vor
Infos aus der Schule - Jugendcoaching
Impressionen aus dem Schulalltag
Infos aus der Abendschule
Absolventenverband – „News“
Einladung zum Tag der Schulführungen
Infos über unsere Ausbildung
Einladung zum Tag der AbsolventInnen und Freunde
der Fachschule Bergheim





*Edeltraud Allerstorfer,
Direktorin der Fachschule Bergheim*

Liebe Absolventinnen und Absolventen!

„Wenn man voraus schaut ist es eine lange Zukunft und wenn man zurückschaut eine kurze Vergangenheit!“ Dieses Gefühl kennen wir sicher alle. Das Schuljahr 2021/22 liegt hinter uns, und das nächste hat bereits Fahrt aufgenommen.

Erfreulicherweise waren bereits heuer im Sommer genug Anmeldungen für zwei erste Klassen. Die Abendschule geht in die zweite „Halbzeit“ und im September 23 werden wir wieder eine Klasse in der Erwachsenenbildung starten.

Der „Tag der Schulführungen“, der sich coronabedingt aus dem „Tag der offenen Tür“ entwickelt hat, war sehr erfolgreich und wird deshalb auch beibehalten.

Wir werden aber auch euch liebe Absolventinnen und Absolventen, sowie den Freunden unserer Schule einen Tag widmen, und wir hoffen sehr, dass diese Neuerung gut angenommen wird. (Einladung siehe Rückseite).

Dabei soll es auch einen „Standlgang“ geben – in der Wappenhalle können jene von euch, die Produkte ausstellen und verkaufen möchten, sich daran beteiligen.

Nähere Infos und Anmeldung dazu bis spätestens Freitag, 8. Oktober 2022 unter der Nummer 0732/7720-33200.

Eine wichtige und sehr positive Neuerung gibt es für alle Absolventinnen und Absolventen der Fachrichtung „Ländliches Betriebs- und Haushaltsmanagement“: Ab September 23 können diese die Berufsreifeprüfung in der Fachschule Andorf mit dem Fachbereich „Soziales“ machen. Nähere Infos dazu siehe Seite 6.

In der Fachschule Waizenkirchen besteht ja schon seit Jahren diese Möglichkeit mit dem Fachbereich „Landwirtschaft“.

Unserer langjährigen Kollegin Roswitha Hofmann, die ab September in der Bioschule Schlägl unterrichtet, wünschen wir alles Gute in ihrem neuen Betätigungsfeld.

Frau Sophie Radinger, die zwei Jahre bei uns unterrichtet hat, wünschen wir viel Freude mit dem Familienzuwachs.

*Und ich freue mich auf ein gutes Schuljahr
und auf ein Wiedersehen im Herbst!*

Edeltraud Allerstorfer

Gemeinschaft im Team der Fachschule Bergheim



Pensionierung Fl. Pointner



Besuch im Freilichtmuseum Pelmberg bei unserer ehemaligen Direktorin Ursula Pötscher



Laufwunder 2022



Bettina DICKINGER-NEUWIRTH

Eigentlich wollte ich schon seit meiner Jugend eine landwirtschaftliche Schule besuchen, habe aber dann einen völlig anderen Weg eingeschlagen und die HAK in Eferding absolviert und arbeite als Assistenz der Geschäftsführung in einem großen Sozialunternehmen.

Dennoch hat mich dieser Gedanke nie losgelassen und so habe ich mich mit knapp 50 Jahren dazu entschlossen, die Abendschule in Bergheim zu besuchen. Zuvor habe ich meine Freundin Rita dazu überredet, mit mir den Informationsabend in Bergheim zu besuchen, wobei sie mir gleich mitteilte, dass sie auf keinen Fall vorhat, diese Schule zu besuchen. Zu meiner Überraschung war jedoch sie jene, die sich sofort angemeldet hat um mit mir gemeinsam, wie in den 5 Jahren in der HAK, nun auch zwei Jahre in der Landwirtschaftlichen Fachschule Bergheim die Schulbank zu drücken.

Für mich waren diese zwei Jahre eine wahre Bereicherung und ein Abtauchen in eine völlig neue Welt. Viehhaltung, Landwirtschaft und Gartenbau, Haushaltsmanagement, Floristik, Textiles Gestalten, Kochen und Ernährungslehre ... es gab eine große Vielfalt an interessanten Fächern, vorgetragen von überaus engagierten Lehrerinnen. Besonders informativ fand ich auch die Exkursionen zu den landwirtschaftlichen Betrieben und natürlich den Praxisunterricht, wie z.B. die Herstellung von Kosmetika, der Kräuterworkshop und natürlich die Kochpraxis. Unvergessen bleibt mir auch die Praxis im Bügeln und Zusammenlegen von Hemden. Mein Mann hat sich schon damals über die Kostproben aus der Kochpraxis gefreut und profitiert auch heute noch von den erlernten hauswirtschaftlichen Fähigkeiten aus meiner Zeit in Bergheim. Ich durfte auf meine alten Tage noch viel „für's Leben lernen“ und möchte die Begegnungen und das erlernte Wissen aus den zwei Jahren in Bergheim auf keinen Fall missen. ■



Hallo, mein Name ist
Isabella ECKERSTORFER.

Ich komme aus Feldkirchen an der Donau und wohne auch jetzt noch mit meiner Familie dort. Ich besuchte die FS Bergheim im Jahr 2002. Obwohl ich in der Nähe wohnte, ging ich trotzdem ins Internat der Schule. Ich fand es einfach wunderbar mit meinen

Schulkolleginnen den Tag und auch in Freizeit gemeinsam in diesem wunderschönen Schloss zu verbringen. Gleichzeitig war ein sehr guter Zusammenhalt spürbar. Die Schule hat mich in den unterschiedlichsten Bereichen für mein restliches Leben bereichert.

Nach der Schule lernte ich Bäcker / Konditor und schloss mit der Lehrabschlussprüfung ab. Nachdem ich im sozialen

Bereich tätig werden wollte, beschloss ich weiter in die Schule zu gehen und absolvierte 2010 die Ausbildung zur Diplomierten Gesundheits- und Krankenschwester. Nach einem Jahr im Seniorenheim in Bad Mühllacken und fünfjähriger Tätigkeit im Krankenhaus, begann mein Weg im Mobilem Palliativ Team der Caritas, wohin ich nach meiner derzeitigen Karenz auch wieder zurückkehren werde. Ich begleite in diesem Bereich Menschen mit unheilbaren Erkrankungen, um Leiden zu lindern und es den Erkrankten zu ermöglichen, die restliche Lebenszeit zuhause verbringen zu können. Nebenbei absolvierte ich die Ausbildung zur Yogalehrerin und machte mich selbstständig.

Ich möchte die Zeit in der Schule Bergheim nicht missen. Es war eine sehr lehrreiche und schöne praxisreiche Erfahrung. Ich bin dankbar, dass ich in diese Schule gehen durfte. ■



Hallo mein Name ist
Christiane KAISER und ich komme aus St. Gotthard im Mühlkreis.

Die Fachschule Bergheim besuchte ich von 2011 bis 2014 im Zweig Eco-Design. Die vielfältigen Bereiche des Eco-Design haben mich besonders angesprochen.

Dabei konnte ich in allen Bereichen wie z.B. Floristik, Raumgestaltung und textiles Gestalten meine Kreativität sehr gut ausleben.

Nach meinem Abschluss in Bergheim habe ich eine Lehre als Gärtnerin beim Magistrat der Stadt Linz begonnen. Im Zuge der Lehrabschlussprüfung nahm ich am Landeslehrlingswettbewerb teil und konnte dabei den 1. Platz erzielen. Nach dieser erfolgreichen Lehre hat mir das Lehrlingsmanagement der Stadt Linz eine weitere Lehre zur Floristin angeboten. Dieses Angebot habe ich natürlich mit großer Freude angenommen. Ich hatte großes Glück, da ein gewisser Grundstein für die Floristenausbildung schon in Bergheim geschaffen wurde.

Die Lehre war dennoch sehr intensiv und anstrengend, da ich nur ein Jahr Zeit hatte. Nichtsdestotrotz habe ich ebenfalls beim Landeslehrlingswettbewerb mitgemacht und konnte den 3. Platz holen. Eine tolle Erfahrung war auch der Bundeslehrlingswettbewerb der Floristen in Enns, bei dem ich den 3. Platz in der Kategorie Trauerarbeit erreicht habe. So kam es, dass ich eine fixe Stelle in der Stadtgärtnerei Linz bekommen habe. Meine Motivation war noch nicht ganz am Ende und ich begann die Floristen-Meisterausbildung im Stift Zwettl in Niederösterreich.

Corona bedingt dauerte die Ausbildung etwas länger, doch seit März 2022 kann ich mit Stolz sagen „Ich bin Floristenmeisterin“!

Bei der Stadt Linz bilde ich zurzeit mit Freude einen Floristenlehrling und einen Gartenbaulehrling aus. In naher Zukunft möchte ich den Schritt in die Selbstständigkeit wagen. ■

Backen wie früher - Germteig, Buchteln und Brioche



Symbolfoto

Buchteln, Nussstrudel und andere Germteiggebäcke wecken bei uns Kindheitserinnerungen. Leider macht fast niemand mehr selbst Germteig. Heute lernen Sie, wie einfach Sie diese Köstlichkeiten selbst zubereiten können. Lebensmittelkosten von ca. € 6,- werden im Kurs eingehoben.

Mo: 17.10.2022 von 17:00 - 20:00

3,60 KE / € 32,00 / AK-Preis € 28,80

Leitung: Sarah Greiner, Jungbäurin mit eigener Hofbackstube, Absolventin der Fachschule

Ort: Fachschule Bergheim

Brot backen wie früher - Naturaussteig für Einsteiger/-innen



Symbolfoto

Brotbacken ist mehr als Wasser, Mehl und Salz zusammen zu kneten. Brot, das man selber herstellt hat, lernt man zu schätzen! Bei diesem Kurs erfahren Sie Wissenswertes über die Herstellung von Sauerteig, Sauerteigführung und Brotteigzubereitung. Wir backen ein schmackhaftes Naturaussteigbrot aus Roggen und Weizen. Keine Vorkenntnisse erforderlich. Lebensmittelkosten in Höhe von etwa € 6,- werden im Kurs eingehoben.

Mo 26.09.2022 von 17:00 - 20:00

3,60 KE / € 32,00 / AK-Preis € 28,80

Leitung: Sarah Greiner, Jungbäurin mit Hofbackstube, Absolventin

Ort: Fachschule Bergheim

Koch- Workshop

zum Thema
*Vorratsküche
aus dem
Thermomix
mit Pia und
Marlies*



WO
Fachschule
Bergheim
in Feldkirchen
a.d. Donau

WANN
7.10.2022, 16 Uhr

UNKOSTENBEITRAG
€ 30,- inkl.
Handout +
Lebensmittel

ANMELDUNGEN
0676/97 58 459
boetschermarlies@gmail.com




Weihnachtsbäckerei - Traditioneller Keksgenuss

Was gibt es Schöneres als den Duft und den Geschmack selbstgemachter Weihnachtsbäckerei? Erleben Sie die Weihnachtsvorfreude von ihrer schönsten kulinarischen Seite. Genießen Sie den Geschmack von selbstgemachten Keksen, aus den besten Zutaten gefertigt, die nicht nur in der Weihnachtszeit gut schmecken. Der Abend wird süß! Ein Lebensmittelbeitrag von ca. € 15,- wird direkt im Kurs eingehoben.

Mo 05.12.2022 von 17:00 - 20:00

3,60 KE / € 32,00 / AK-Preis € 28,80

Leitung: Sarah Greiner, Jungbäurin mit Hofbackstube, Absolventin

Ort: Fachschule Bergheim



Symbolfoto

Kurs-Anmeldung über die VHS Feldkirchen
feldkirchen@vhsooe.at



Vorspeise: Gratiniertes Ziegenkäse mit spätsommerlichem Salat – (ca. 6 Portionen)

Zutaten:

200 g Feldsalat, Salat nach Wahl; 600 g Cocktailtomaten; 2 kleine Äpfel; 20 g gehobelte Haselnüsse/ Mandeln; 2 kleine Zwiebeln; 2 TL mittelscharfer Senf; 2 TL Honig; Reissirup; 4 EL Weißwein-Essig; Salz, Pfeffer; 4 EL Rapsöl; 4 Taler (je 40 g) Ziegenfrischkäse

Zubereitung:

1. Den Backofengrill vorheizen. Ein Backblech mit Backpapier auslegen. Den Feldsalat verlesen und gründlich waschen, dabei die Wurzelansätze entfernen, anschließend trockenschleudern. Die Tomaten waschen und halbieren. Die Äpfel waschen und vierteln, entkernen und in dünne Scheiben schneiden.
2. Die Haselnüsse in einer beschichteten Pfanne ohne Fett leicht rösten. Herausnehmen und abkühlen lassen.
3. Für die Vinaigrette die Zwiebel schälen und in feine Würfel schneiden. Die Zwiebelwürfel in einer Schüssel mit Senf, Reissirup, Essig, Salz und Pfeffer mischen und das Öl unterschlagen.
4. Die Käsetaler auf das Blech setzen und unter dem Backofengrill etwa 5 Minuten gratinieren. Feldsalat, Tomaten und Apfelscheiben mit der Vinaigrette mischen und auf Teller verteilen. Die Käsetaler darauf anrichten und mit Nüssen bestreuen.

Hauptspeise: Kürbisquiche

Zutaten Salzmürbteig:

150g Mehl glatt; 2 EL Sauerrahm; 100g Butter; 1 Dotter; 7g Salz; 300g Bohnen/ Linsen zum Blindbacken

Zutaten Fülle:

2 EL Olivenöl; 100g Lauch, in Streifen geschnitten; 400g Kürbis, grob raspelt; etwas Thymian; 1 KL Paprikapulver; Salz, Pfeffer, Muskatnuss; 200g Creme fraîche; 4 Eier; 80g Parmesan; nach Wunsch mit 100g Speck oder Feta ergänzen



Backen:

2. Schiene von unten, 170°C Ober-/ Unterhitze

Teig:

1. Mehl, Sauerrahm, Butter, Dotter und Salz rasch zu einem Teig kneten.
2. Quicheform oder Tortenform ausfetten und bemehlen. Teig 3-4 mm dick gleichmäßig ausrollen.
3. Teig etwas größer als die Form ausschneiden, auf ein Nudelholz aufrollen und in die Form geben. Den Teig am Formrand andrücken, überstehenden Teig mit einem Messer abschneiden und anschließend mit einer Gabel den Teig stupfen.
4. Teig mit Backpapier belegen und mit Backlinsen befüllen. Nun den Teig ½ Stunde lang kühl rasten lassen.
5. Nach dem Rasten 15 min bei 220°C Ober- und Unterhitze vorbacken.

Fülle:

6. Olivenöl in einer Pfanne erwärmen, Lauch anschwitzen, Kürbis begeben und dünsten.
7. Mit Thymian, Paprikapulver, Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen.
8. Creme fraîche beifügen, Mischung weich dünsten und mit dem Mixstab pürieren.
9. Überkühlen lassen und anschließend Eier und Parmesan untermischen.
10. In die Form mit dem vorgebackenen Teig füllen und backen.
11. Backen: 2. Schiene von unten, 170°C Ober- Unterhitze
12. Backdauer ca. 40 Minuten

Nachspeise: mürber Zwetschgenkuchen



Zutaten für ein Blech:

200g weiche Butter; 200g Zucker; 1 Päckchen Vanillezucker; Abrieb einer unbehandelten Zitrone; 2 Eier; 3 EL Milch; 500g Mehl glatt; 1 Päckchen Backpulver; 1,5 kg Zwetschgen; Ca. 100g Zimt-Zucker; Hagelzucker; Backrohr 180°C Ober-Unterhitze

Zubereitung:

Butter mit Zucker, Vanillezucker, Zitronenschale und Eiern leicht schaumig rühren. Anschließend die Milch unterrühren. Mehl mit Backpulver mischen, sieben und unterkneten. Den Teig ca. 30 Minuten in den Kühlschrank stellen. In der Zwischenzeit die Zwetschgen waschen, halbieren, entsteinen und jede Hälfte je einmal oben und unten einschneiden.

Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche auf Blechgröße ausrollen. Auf ein gefettetes Backblech legen und ziegelartig dicht mit den Zwetschken belegen. Nach Belieben mit Zimt-Zucker bestreuen und im vorgeheizten Backofen ca. 30-40 Minuten auf der mittleren Schiene backen. Zum Schluss mit Staubzucker oder Hagelzucker bestreuen.



Mein Name ist **Anna Eder**.
Ich bin 26 Jahre alt und wohne in Tumeltsham im Bezirk Ried im Innkreis. Ab September darf ich an der LWBFS Bergheim unterrichten. Zuvor habe ich an der Mittelschule Schärding unterrichtet.

Mein Weg begann ebenfalls in einer Fachschule, in der LWBFS Andorf. Anschließend absolvierte ich den Aufbaulehrgang an der HBLA

Elmberg und erhielt die Matura. Nach einem einjährigen Zwischenstopp in der Privatwirtschaft begann ich das Studium für Agrarpädagogik. Die schönen Erinnerungen und Erfahrungen aus meiner Fachschulzeit bewegten mich dazu, als Fachschullehrerin zu arbeiten.

Meine Freizeit verbringe ich sehr gerne im Gemüsegarten und mit der Pflege meiner Bienenstöcke. Ich möchte mich für die herzliche Aufnahme in der Schule bedanken und freue mich auf eine gute Zusammenarbeit und viele neue Erfahrungen. ■



Mein Name ist **Bernadette Mayr**,
ich komme aus dem Bezirk Kirchdorf an der Krems und freue mich, ab Herbst 2022, Teil des Lehrkörpers der Fachschule Bergheim zu sein.

Nach der Matura an der HBLA Elmberg habe ich das Studium der Agrar- und Ernährungswirtschaft, an der Universität für Bodenkultur, abgeschlossen. Ich hatte

schon immer viel Freude daran Wissen zu teilen sowie neues Wissen gemeinsam zu erarbeiten. Aus diesem Grund habe ich im Anschluss die Ausbildung der Agrarpädagogik, an der Hochschule für Agrar- und Umweltpädagogik, absolviert.

In den letzten Jahren durfte ich im Rahmen meiner beruflichen Tätigkeiten, in der Landwirtschaftskammer Österreich sowie der AGES (Österreichische Agentur für Gesundheit und Ernährungssicherheit), bereits einige Erfahrungen im agrarischen sowie pädagogischen Kontext sammeln. Ich freue mich nun sehr auf die neuen Aufgaben und Herausforderungen. ■

BERUFSREIFE PRÜFUNG

ALLES IST MÖGLICH!

- Vorbereitungslehrgang für Deutsch, Mathematik, Lebende Fremdsprache Englisch, Fachbereich Gesundheit und Soziales
- Einstieg nach 3 bzw. 4 Jahren
- Alter: Mind. 17 Jahre
- Letzte Teilprüfung frühestens mit dem 19. Lebensjahr möglich
- Uneingeschränkter Studienzugang

"Mir stehen alle Wege offen!"



**FACHBEREICH
GESUNDHEIT UND SOZIALES**





Mein Name ist Ramona Schweidler.
Ich bin Jugendcoach im Bereich AHS/BMHS (ab dem 9. Schulbesuchsjahr) im Bezirk Rohrbach und Teile des Bezirkes Urfahr, daher auch zuständig für die LWBFS Bergheim.

Das Jugendcoaching bietet die Möglichkeit kostenlos und vertraulich über persönliche, schulische und berufliche Themen zu sprechen mit dem Ziel die Berufsausbildung erfolgreich zu absolvieren. Grundsätzlich gilt, kein Thema ist tabu, damit die Ziele der Jugendlichen erreicht werden. Daher können auch beispielsweise folgende Themen besprochen und Lösungswege gemeinsam gefunden werden:

- Zeitmanagement und Lernplanung, sowie Lern-techniken
- Motivation und Zielsetzung
- Beratung und Unterstützung bei persönlichen und familiären Themen, wenn diese von der Ausbildung ablenken

- Aktivieren von Ressourcen und Fähigkeiten
- Kompetenzen und Begabungen erkennen und nutzen
- Berufsorientierung bei Unsicherheiten betreffend die aktuelle Ausbildung, etc.

Der/Die Jugendliche steht im Mittelpunkt des Coachings, Vertrauenspersonen können auf Wunsch der Jugendlichen mitgenommen werden. Am besten ist es, telefonisch, per SMS oder per Mail ehestmöglich einen Termin mit mir zu vereinbaren.

Ziel des Jugendcoachings in AHS/BMHS ist es, den erfolgreichen Schulbesuch und damit einen Ausbildungsabschluss in der Sekundarstufe zwei abzusichern. Sollte ein Ausbildungswechsel unumgänglich sein, werde ich die Jugendlichen bis zum Eintritt in eine neue Ausbildung begleiten.

Tel.: 0664/88957365

Mail: ramona.schweidler@bfi-ooe.at



INTERNATSLEBEN IM SCHLOSS BERGHEIM

Spaß

Freizeitaktivitäten

Gemeinschaft

Lernunterstützung

Zusammengehörigkeit

Selbstständigkeit



Mit neuem Schwung starten wir in das Schuljahr 2022/23. Die Internatszimmer werden mit neuen Vorhängen ausgestattet, die Zusammengehörigkeit soll an den Zimmertüren erkennbar werden. Veränderungen gibt es auch bei der Internatsleitung, Frau FL Melanie Wimmer und FL Maria Schönleitner, übernehmen mit Herbst diese Aufgabe.

Die Gemeinschaft soll durch unterschiedliche Freizeitaktivitäten, wie zum Beispiel Kinobesuch, Spieleabend, sportliche Aktivitäten, Nachtwanderung, Veranstaltungen zum Brauchtum im Jahreskreis, ...

Durch diese Veranstaltungen sollen die Schülerinnen Gemeinschaft und Spaß erleben.



Abschlussfahrt 3. Klasse



Abschlussfahrt
3. Klasse



Exkursion zu
Familie Knierzinger

3 Jahre - altes Schloss
und junge Leute
3 Jahre - mit Freude
durch das Jahr



Exkursion Knierzinger



Besuch im Bayernpark



Ein Hoch dem Küchenteam



Gemütliches Platzerl im Park



Besuch im Repaircafe Feldkirchen



Dekorateurprüfung bestanden



Grillfest



Eisbuffet

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



GUUTE Bäume werden gepflanzt



Jugend und Beruf



Theater, Theater...



Tanzkursabschluss im
Park mit der Bioschule
Schlägl



Mit Auszeichnung abgeschlossen



Mehlspeisenbuffet bei der
Abschlussfeier

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



Schulanfangsgottesdienst



In der Malereiwerkstatt



Unser Haustechniker in seinem Element



Laufwunder 2022



Workshop Soziale Medien



Wandertag



Überreichung der Plakette
„Natur im Garten“



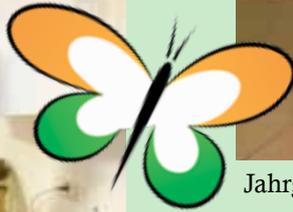
Exkursion Abendschule



Jahrgang 2021 bis 2023



Naturkosmetikpraxis



Catererprüfung bestanden



Baumschnittkurs



Floristik



Stolz auf selbst genähte Rucksäcke



Strudelteig in Perfektion



Soziale Praxis



Impressionen OpenairKonzert und

Liebe Absolventinnen und Absolventen,
es freut mich sehr, dass ich euch in dieser Ausgabe über unser Konzert vom 20. Mai 2022 berichten kann.

Es kamen sehr viele Gäste, die Stimmung war toll, die Musik mitreißend und das Wetter herrlich!!!

Die Medley Folk Band beeindruckte mit keltischen Songs, Instrumentals, Balladen und amerikanischen Rhyth-

men. Der schöne Schlosspark der Fachschule Bergheim war an diesem lauen Abend der ideale Platz für dieses besondere Konzerterlebnis.

Wir vom Vorstand des Absolventenverbandes arbeiteten das erste Mal in dieser Gruppe zusammen und es funktionierte sehr gut und wir hatten auch großen Spaß dabei.

Der nächste Konzertabend wird gerade fixiert und wird nächstes Jahr im Mai stattfinden.

Bei der Generalversammlung, die im Vorfeld stattfand, gab es die Berichte der Direktorin, der Obfrau, der Kassierin und der Kassaprüfung.

Ich freue mich auf ein Wiedersehen im Herbst beim Tag der Absolventen am 16. Oktober 2022 und wünsche euch eine gute Zeit

Eure Obfrau Martina Plakolb





Kassierin Rita Rechberger
in ihrem Element



Generalversammlung vom 20. Mai 2022





Tag der
SCHULFÜHRUNGEN

Sa, 15. Okt. 2022 10 – 17 Uhr

Schnuppertage

20. Okt. 2022

8. Nov. 2022

Infoabend

Abendschule

26. April 2023

Anmeldung & Info: **0732 / 7720 33200**



www.fachschule-bergheim.at

3 Jahre...

Sei dabei!
#lfsbergheim

Gesundheit & soziale Berufe

Facharbeiterprüfung
Heimhilfeausbildung
KindergartenassistentIn
Pflege Fit, Baby Fit

ECO Design

Facharbeiterprüfung
Dekorateurausbildung
FloristIn (LAP Theorie)
EinrichtungsberaterIn
(LAP Theorie)

Weiterbildung

Aufbaulehrgänge
zur Matura
Berufsreifeprüfung

...viele Erlebnisse

www.fachschule-bergheim.at



Einladung zum Tag der AbsolventInnen und Freunde der Fachschule Bergheim

**Sonntag, 16. Oktober 2022
von 9 – 16 Uhr**



Programm

- ➔ 9 Uhr Dankgottesdienst (Pfarre Feldkirchen) im Mehrzwecksaal der FS Bergheim
- ➔ Kuchenbuffet
- ➔ Bergheimer Suppen im Brotschüsselr
- ➔ Fotostöbereck
- ➔ Schulführungen zu jeder vollen Stunde
- ➔ Standmarkt der AbsolventInnen im Wappengang (bitte um Anmeldung unter 0732/7720 – 33200)

Wir freuen uns auf euch – nützt die Gelegenheit und organisiert ein Klassentreffen!

Erinnerungen austauschen, FreundInnen treffen, Neuigkeiten erfahren...

Wir freuen uns auf einen erlebnisreichen Tag mit vielen netten Begegnungen!

*Der Vorstand des Absolventenverbandes und
das Team der Fachschule Bergheim*

Liebe Eltern, bei einer Änderung der Adresse, 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