

bergheim.at

Absolventenzeitung der Fachschule Bergheim
Ausgabe 6 - April 2023



INHALT

Gedanken der Schulleitung
Seite der AbsolventInnen
Kompetenz trifft Raum
Rezepte aus der Lehrküche
Neue Lehrkraft stellt sich vor
Infos aus dem Internat
Partnerbetriebe
Impressionen aus dem Schulalltag
Absolventenverband – „News“
Infos aus der Abendschule
Einladung zum Infoabend
Einladung zum Openair Konzert





*Edeltraud Allerstorfer,
Direktorin der Fachschule Bergheim*

Liebe Absolventinnen und Absolventen!

Das Schuljahr 22/23 geht schon wieder in die Zielgerade und in dieser Ausgabe schauen wir ein bisschen darauf zurück, und auch gleich voraus in das kommende Schuljahr. Im September ist der nächste Start für die Abendschule geplant, und wir freuen uns sehr, wenn es dazu genug Interessenten gibt. Am Mittwoch, 26. April 2023 laden wir zum Informationsabend ein. Näheres dazu seht ihr auf Seite 14!

Vielleicht könnt auch ihr liebe AbsolventInnen uns unterstützen und dieses Angebot an Bekannte oder Freunde weitersagen!

Die Anmeldungen für die 1. Klassen laufen gut wir freuen uns, wenn wir im September wieder mit zwei ersten Klassen starten können. „Spätberufene“ können sich noch jederzeit bei uns anmelden.

Im Mai laden wir alle „Neulinge“ zum Kennenlernnachmittag ein, wo es wichtige Infos gibt, und sich die zukünftigen Schulkolleginnen bei verschiedenen Stationen gleich anfreunden können.

Was sich in den vergangenen Monaten alles getan hat, seht ihr wieder auf den Fotoseiten.

Im Lehrerteam hat sich in den letzten Jahren sehr viel verändert und mit fünf jungen Kolleginnen haben wir es geschafft den Altersdurchschnitt deutlich zu senken.

Nachdem unsere langjährige Mitarbeiterin Margarete Sigl mit Dezember 2022 in Altersteilzeit gegangen ist, konnten wir nach längeren Bemühungen das Team wieder vervollständigen.

Wir wünschen Frau Martina Zeitlhofer und Frau Claudia Dolin dass sie sich bei uns in der Fachschule Bergheim wohl fühlen. Mein großes Bemühen gilt immer auch dem guten Klima innerhalb der Kollegenschaft und ich bin überzeugt, dass wir da auf einem guten Weg sind!

Im Rahmen der Weihnachtsfeier bedankten wir uns bei Frau Margarete Sigl.

Sie hat am 1. April 2003 als Reinigungskraft begonnen und ab Jänner 2020 die Leitung der Gruppe übernommen. Wichtige Arbeitsbereiche waren die Wäschepflege, die Bestellung und Lagerhaltung der Reinigungsmittel, die Umsetzung der Hygienevorschriften, sowie die Beachtung unfall-



Martina Zeitlhofer (vorne links hockend) und Claudia Dolin (vorne zweite von links)



v.l.n.r.: Edeltraud Allerstorfer, Margarete Sigl und Martina Berger

verhütender Maßnahmen. Als Bindeglied zwischen Lehrkräften und den Kolleginnen war sie auch für die Arbeitseinteilung bei Festen und Veranstaltungen zuständig. Und all das hat sie in ruhiger Art immer verlässlich erledigt.

Für die kommende Zeit wünschen wir alles Gute!

Ich wünsche Euch viel Freude beim Lesen der bergheim.at

Edeltraud Allerstorfer



Hallo, mein Name ist **Melanie KALISCHKO** und ich komme aus Hartkirchen. Ich habe von 2015-2017 die Fachschule Bergheim besucht, und mich dabei für die Fachrichtung Gesundheit und Soziale Berufe entschieden. Während meiner Zeit in Bergheim war ich im Internat,

was mir viele neue Freundschaften und tolle Erlebnisse gebracht hat. An diese Zeit erinnere ich mich gerne zurück. Die gemeinsamen Feierlichkeiten und Feste, besonders das jährliche Grillfest, habe ich sehr genossen.

Durch die Ausbildung und das Praktikum hat sich mein Berufswunsch zur Diplomierten Gesundheits- und Krankenpflegerin ergeben. Daraufhin habe ich 2020 mein Diplom zur Gesundheits- und Krankenpflegerin in Linz im Kepler Uniklinikum erfolgreich abgeschlossen, wo ich auch seither arbeite.

In meiner Freizeit bin ich ehrenamtlich als Rettungssanitäterin aktiv, was mir viel Freude bereitet. ■



Hallo, mein Name ist **Nina PENZINGER** und ich habe die Fachschule Bergheim 2018 bis 2020 besucht.

Als Ausbildungsschwerpunkt habe ich mich für ECO Design entschieden, da mich Floristik und Einrichtung immer schon interessiert haben. Bergheim ist mehr als eine

Schule, man lernt Freunde fürs Leben kennen, macht tolle Ausflüge und es wird einem viel fachliches Wissen beigebracht, welches man nicht nur beruflich, sondern auch privat umsetzen kann. Ich hatte auch die Möglichkeit im Wifi die Dekorateurausbildung zu absolvieren, die ich mit Auszeichnung bestanden habe.

Nach meiner Zeit in Bergheim habe ich eine Lehre als Einrichtungsberaterin beim der Firma Gupfinger in Schärding begonnen.

Ich blicke sehr gerne auf meine drei Jahren Internatszeit zurück und würde mich immer wieder für die Fachschule Bergheim entscheiden. ■



Mein Name ist **Pia WIESINGER** (geborene Hofer) und ich wohne mit meinem Mann Michael und unseren drei Kindern in Eferding. Die Fachschule Bergheim habe ich von 2007 bis 2010 im Ausbildungsschwerpunkt „Gesundheit und soziale Berufe“ besucht.

Die drei Jahre in Bergheim waren für mich eine sehr lehrreiche Zeit und nunmehr im Hinblick auf meine Selbständigkeit eine gute Vorbereitung. Nach

Absolvierung der dreijährigen Fachschule begann ich eine Anlehre bei einem Zahnarzt. Nach einer dreijährigen Zahnarztassistentinnenausbildung führte mich mein Weg ins Büro. Dafür absolvierte ich einen kaufmännischen Lehrabschluss im WIFI, für welchen mir auch eine gewisse Zeit der Fachschule Bergheim angerechnet wurde. Im Büro arbeitete ich bis zu meiner ersten Karenz 2017. In der Karenzzeit nach der Geburt meines zweiten Kindes, entschied ich mich 2019 den Schritt in die Selbständigkeit als Thermomix Beraterin zu wagen. Dieser „Mix an Ausbildungen“ wurde zu einer sehr guten Ausgangsbasis für meine derzeitige Beschäftigung. Vor allem die Fachschule Bergheim hat mir gezeigt, wie wichtig gesunde, abwechslungsreiche Ernährung ist. Dieses Wissen kann ich nunmehr in meine berufliche Tätigkeit einfließen lassen. ■



Hallo! Mein Name ist **Petra HINTERBERGER**.

Ich wohne in Feldkirchen an der Donau und besuchte die Fachschule Bergheim von 2013 bis 2015. In der zweiten Klasse entschied ich mich für das Modul Gesundheit und Soziales, welches für meine weitere Laufbahn sehr

hilfreich war. Nach meinem positiven Abschluss 2015 führte mich meine schulische Laufbahn nach Linz. Ich absolvierte die Krankenpflegeschule am ehemaligen AKH. Mittlerweile arbeite ich seit vier Jahren am Med. Campus III in der Zentralen Notaufnahme als diplomierte Gesundheits- und Krankenpflegerin.

In meiner Freizeit engagiere ich mich ehrenamtlich beim Samariterbund Feldkirchen. Dort habe ich mehrere Ausbildungen absolviert. Mittlerweile bin ich Notfallsanitäterin mit den Zusatzkompetenzen NKA (Notfallkompetenz Arzneimittellehre) und NKV (Notfallkompetenz Venenzugang). Seit April 2022 bin ich außerdem auf Funktionärschicht als Kassierin beim Samariterbund Feldkirchen tätig.

Das Arbeiten im Krankenhaus sowie die Dienste beim Samariterbund sind jedes Mal eine große Herausforderung, da kein Dienst gleich ist. Man muss immer auf die verschiedensten Notfälle bestens vorbereitet sein.

Ich bin sehr dankbar für alles was ich in der Fachschule Bergheim erlernt habe, da ich schon einiges privat sowie beruflich umgesetzt habe. ■



Wir gratulieren Frau Dr. med. univ. **Elisabeth MASCHER**, BSc, Mühldorf 23/1 zum absolvierten Master-Studium der Humanmedizin an der Johannes Kepler Universität Linz sehr herzlich. ■

Brot backen wie früher - Naturauserteig für Einsteiger/-innen

Brotbacken ist mehr als Wasser, Mehl und Salz zusammen zu kneten. Brot, das man selber hergestellt hat, lernt man zu schätzen! Bei diesem Kurs erfahren Sie Wissenswertes über die Herstellung von Sauerteig, Sauerteigführung und Brotteigzubereitung. Wir backen ein schmackhaftes Natursauer-teigbrot aus Roggen und Weizen. Keine Vorkenntnisse erforderlich.

Lebensmittelkosten in Höhe von etwa € 6,00 werden im Kurs eingehoben.

2023-UUOH 6B17 01

Montag, 24.04.2023 von 17:30 - 20:30 Uhr

Leitung: Sarah Greiner, Jungbäurin mit eigener Hofbackstube

Ort: Fachschule Bergheim

Backen - Brot und Gebäck für den Grillabend

Die Tage werden länger und das Leben findet wieder mehr draußen statt. Freunde und Familie kommen zum Grillen. Der perfekte Moment, um mit selbst gebackenem Brot und Gebäck zu überraschen. Lebensmittelkosten von ca. € 15,- werden im Kurs eingehoben.

2023-UUFG 6B16 01

Montag, 15.05.2023 von 17:00 - 20:00 Uhr

3,60 KE / € 33,00 / AK-Preis € 29,70

Leitung: Sarah Gumpenberger, Jungbäurin mit einer Hofbackstube

Ort: Fachschule Bergheim



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

**Koch-
Workshop**

WO
FS Bergheim
in Feldkirchen
a.d. Donau

WANN
21.4.2023
15:00 / 18:00 Uhr

UNKOSTENBEITRAG
€ 35,- inkl.
Handout +
Lebensmittel

ANMELDUNGEN
0676/97 58 459
boetschermarlies@gmail.com

Das Flyer zeigt eine Thermomix-Maschine, eine Zitrusfrucht, Asparagus und Spinat. Rechts sind zwei Porträts der Teilnehmerinnen Pia und Marlies zu sehen.

Brot backen für Fortgeschrittene - Sauerteigvariationen

Brotbacken ist mehr als Wasser, Mehl und Salz zusammen zu kneten. Brot, das man selber hergestellt hat, lernt man zu schätzen! Dieser Kurs richtet sich an alle, die schon einen Sauerteig besitzen und mit Pflege und Verwendung vertraut sind. An diesem Nachmittag beschäftigen wir uns mit der Frage, wie Sie Ihr Brot noch besser und haltbarer machen können. Natürlich werden wir auch gemeinsam backen. Sie können außerdem selbstgemachtes Brot von zuhause zum Verkosten mitbringen; vielleicht können wir Ihr Rezept noch optimieren. Lebensmittelkosten in Höhe von etwa € 5,- werden im Kurs eingehoben.

2023-UUFG 6B17 03

Montag, 19.06.2023 von 17:00 - 20:00 Uhr

3,60 KE / € 33,00 / AK-Preis € 29,70

Leitung: Sarah Greiner, Jungbäurin mit eigener Hofbackstube

Ort: Fachschule Bergheim

Kurs-Anmeldung über die VHS Feldkirchen
feldkirchen@vhsooe.at – Tel. 0676 84 55 00 355

Symbolfoto



Karottenbrot mit Topfen (2 Stück mit ca. 600 g)

Zutaten:

320 g Roggenmehl, 200 g Weizenmehl,
100 g feiner Dinkelschrot, 20 g Salz, 120 g Sauerteig,
25 g Germ, 350 ml Wasser, 100 g geriebene Karotten,
60 g Topfen, 30 g Walnüsse, 40 g Kürbiskerne

Zubereitung:

Alle Zutaten vermischen, gut kneten und ca. 20 min. gehen lassen. Den gegangenen Teig durchkneten, Teigstücke mit ca. 600 g auswiegen, rund wirken und Striezerl formen. In gehackten Walnüssen und Kürbiskernen wälzen und vor dem Backen längs einschneiden.

Bei 230 °C anbacken und bei 170 °C ausbacken, die Backzeit beträgt insgesamt ca. 40 min.

Tartare vom Räuchersaibling (6 Personen)

Zutaten:

200 g Räuchersaibling, 80 g Zwiebel, 3 Eier, 20 g Kren, Petersilie, Senf, Salz, Pfeffer

Tellergarnitur: Rucola Salat

Eier kochen, Tellergarnitur vorbereiten. Zutaten für Tartare in der Moulinette zerkleinern, vermengen und abschmecken. Tartare kühl stellen. Marinade zubereiten, Rucolasalat durch die Marinade ziehen, anrichten. Tartare portionieren mit dem Eisportionierer oder mit kleinen Löffeln Nockerl formen. Gefällig anrichten.

Topfenmäuse

Zutaten

250 g Topfen, 3 EL Zucker, 3 Eier, ½ Pkt. Backpulver,
1 Pkt. Vanillezucker, 250 g Mehl, 1 Prise Salz, Zitronensaft, 2 EL Milch/Rum, Rosinen nach Geschmack

Zubereitung

Alle Zutaten gut verrühren, mit einem Esslöffel „Mäuse“ ausstechen, ins heiße Fett legen und goldgelb herausbacken. Mit Zucker und Zimt bestreuen.

Als Beigabe schmecken Apfelmus, Holler- oder Zwetschkenröster oder Vanillesauce.



Topfensoufflé (4 Personen)

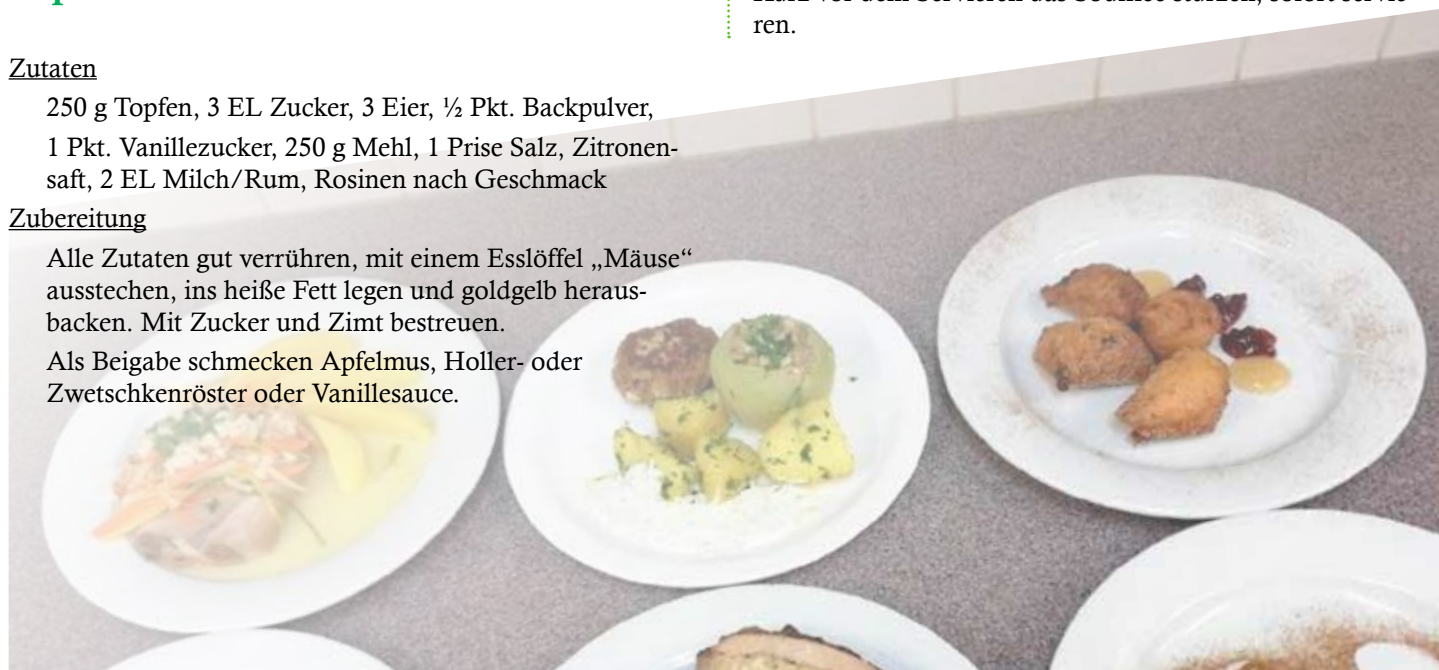
200 g Topfen, 30 g Maizena, 20 g Butter, 2 Stück Eidotter VZ, Zitronenschale, 2 Stück Eiklar, 60 g Kristallzucker, 10 g Mehl griffig

Butter und Brösel für die Form

Beerenmus:

250 g Beerenmix, Zucker nach Geschmack

Souffléförmchen be fetten und bebröseln. Eiklar mit Zucker fest ausschlagen. Topfen, Maizena, Butter und Dotter gut verrühren. Rohr auf 180 °C vorheizen, tiefes Blech mit Wasser hineinschieben (Wasserbad). Schnee mit Mehl unter die Topfenmasse heben. In die Förmchen ¾ hoch einfüllen. Im Wasserbad oder im Dampfgerar 30 min. garen. Beerenmus vorbereiten, auf Tellern anrichten. Garnitur vorbereiten. Kurz vor dem Servieren das Soufflé stürzen, sofort servieren.



Mein Name ist **Melanie HUEMER** und ich komme aus dem Bezirk Vöcklabruck. Seit September 2022 darf ich Teil des Lehrteams an der LWBFS Bergheim sein.

Nach der Matura an der HLW in Vöcklabruck absolvierte ich die Masterstudien „Angewandte Pflanzenwissenschaften“ und „Ökologischer Landbau“ an der BOKU in Wien. Darauf folgend schloss ich meine pädagogische Ausbildung an der Hochschule für Agrar- und Umweltpädagogik in Ober St. Veit ab.

Mit meinem Mann und unseren drei Kindern lebe ich auf meinem elterlichen landwirtschaftlichen Betrieb, den wir im Nebenerwerb mit Direktvermarktung unserer Rinder, gemeinsam führen. ■



INTERNATSLEBEN IM SCHLOSS BERGHEIM

Spaß

Freizeitaktivitäten

Gemeinschaft

Lernunterstützung

Zusammengehörigkeit

Selbstständigkeit

Im laufenden Schuljahr gab es im Internat schon einige lustige und interessante Angebote, die von den SchülerInnen gerne wahrgenommen wurden. Beim Theaterbesuch im Herbst genossen alle eine tolle Vorstellung des Musicals "Anastasia" und bei der Nachtwächterwanderung in Aschach war es zwar kalt, aber spannend.

Für die Zimmertüren wurden coole Namensschilder kreiert und bei den Tik Tok Drehs geht es immer lustig zu. Zum Abschluss einer Laternenwanderung wurden köstliche Krapfen verspeist und beim Filmabend die obligaten Popcorn. Der Punschstand im Dezember war ein echtes Highlight, bei dem auch die BesucherInnen aus der Bioschule Schlägl und die Perchten selber viel Spaß hatten. Move Night, Aquapulco, Schuhplattlworkshop und Kinobesuch stehen noch auf dem Programm.



UNSERE PARTNERBETRIEBE



OBJEKT- & HOTELAUSSTATTUNG
FELBERMAYR

A-4642 Sattledt, Sportplatzstraße 5, UID ATU61110238

Tel: **+43 (0)7583 / 7375** Fax: DW 10

www.Felbermayr.com | kontakt@felbermayr.com

Film
Szene
Ottensheim
... Kino bei Tisch

Beate Haller-Fischerlehner

Bahnhofstraße 14a, A-4100 Ottensheim

Tel. +43 7234/84466

Mail: kino@filmszene.at • Web: www.filmszene.at

**Ob Jubiläum, Hochzeit
oder was anderes:**

Am besten feiert sich's beim

WÖGERER

Marktplatz 18
4101 Feldkirchen

woegerer.com
07233 / 7223

**K Hofladen
nierzinger**

Abelstraße 7 • 4082 Aschach an der Donau



Selbstverteidigungskurs macht sicher



Besuch der Landtagsitzung



Punschstand beim Besuch der Burschen aus der Bionschule
Schlägl und der Perchten



Schulfahrräder wollen gepflegt werden



Nachtwanderung in Aschach

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



Wanderung im Naturschutzgebiet Pesenbachtal



Skitag am Hochficht



Spielerisch unterwegs



Sportlich unterwegs



Festessen nach der Weihnachtsfeier



Talentierte Musikerinnen



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



Auch der Nikolaus und der Krampus waren da



Feiergestaltung ein Fixpunkt im Jahreskreis



Herzlich willkommen beim Tag der Schulführungen



Fleißig werden Schuhschachteln für Rumänien gepackt



Erntedankfest



Genusscamp 2022 – Gäste bei uns immer willkommen



Jugend und Berufsmesse in Wels



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



Erntedankfest in Eferding – unsere kleinen Erntekronen und die Schmetterlinge zum Essen kommen gut an



Präsent bei den Berufserlebnistagen im Bezirk Urfahr



„Gut zu wissen“ – Auszeichnung für unsere Küche



Ein bisschen Spaß muss sein



Gemüse schmeckt immer



Entspannung bei der
Klangschalenmassage

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



Praktischer Rucksack selbst genäht...für die nächste Shoppingtour



Alles für die Gesund- und Schönheit



Vorbereitung für das Praktikum
im Seiorenheim



Weihnachtsschmuck



Perfekt im Service



Man spürt die Leichtigkeit
des Seins



Eine tolle Gruppe

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



Verwenden statt verschwenden



Frühling ist angesagt



Farben machen fröhlich



Hollandreise 2022 ein tolles Erlebnis



Verschiedene Sträuße werden
gebunden



Lustige Grasköpfe lachen mit den
Schülerinnen um die Wette



Wir sind stolz auf
unser Werk



Arbeit im Kerzenkessel



Gerti Lehner



Rita Rechberger



Bernadette Danningher



Eva Arthofer

"Ehrenamt
ist keine Arbeit
die nicht
bezahlt wird,
sondern Arbeit,
die unbezahlbar
ist!"



Martina Plakolb



Martina Pichler



Sarah Kneidinger



Gertraud Groiss

DANKE
unseren
Vorstands-
mitgliedern!

Tag des Absolventenverbandes

Der Tag der Absolventen war ein voller Erfolg und es gab viel nette Begegnungen. Pfarrer Josef Pesendorfer zelebrierte gemeinsam mit Mag. Thomas Hofstadler den Pfarrgottesdienst im Festsaal der Schule. Eine Abordnung des Kirchenchors übernahm die musikalische Gestaltung.

Das Kuchenbuffet, das vom Vorstand gestaltet wurde, bot reichliche Auswahl, und die Suppen schmeckten köstlich! Bei Schulführungen wurde viele lustige und interessante Erinnerungen ausgetauscht. Die besten Eindrücke kann man den Fotos entnehmen.

Der Absolventenverband freut sich, wenn ihr an die Einzahlung des Mitgliedsbeitrages von 12 Euro denkt. Kontonummer: IBAN AT94 3410 0000 0002 9504, und auf ein Wiedersehen beim Konzert am 16. Juni. Klassentreffen ab 16 Uhr sind herzlich willkommen!





Genauere Infos unter: **0732 / 7720 33200**

INFOABEND
Mittwoch,
26.4.2023 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)
Teilanzrechnung für Heimhilfeausbildung
- **500 Unterrichtseinheiten** in Theorie und Praxis

www.fachschule-bergheim.at



Interessante Domführung im Rahmen des Religionsunterrichtes



Floristik macht immer Freude



Volles Programm in jeder Praxis



„Schwein gehabt“ – Praxis mit Meister Schwertberger

Die 25 AbendschülerInnen haben die vergangenen zwei Jahre bravurös, durch gezogen und sie werden im Mai zur Facharbeiterprüfung des ländlichen Betriebs- und Haushaltsmanagement antreten. Die Fotos auf dieser Seite sind nur ein kleiner Einblick in die vielfältige Theorie und Praxis, die in dieser Ausbildung gelehrt werden.



Vielfalt bei Brot und Gebäck



Das Auge isst mit



gut - gesund - g'schmackig

EINLADUNG zum OPENAIR KONZERT im Park

DUA PLICITY ist ein Gesangsduo mit Band aus Oberösterreich und Wien. Die Elektropop-Indie-Formation mit zwei weiblichen Stimmen an der Front verbindet mehrschichtige Textzeilen mit vielversprechendem, elektronischem Sound und verzerrten E-Gitarren. Die MusikerInnen stehen bereits lange gemeinsam auf der Bühne. Ihre gemeinsame Vorliebe führte sie schließlich zu dem Projekt DUA PLICITY, in dem sie ihre neue musikalische Vision verfolgen. Zwei Stimmen - eine Welt.

Besetzung: Sara Wilnauer: Gesang, E-Gitarre, *Goldwörth*
Marie-Theres Richtsfeld: Gesang, *Feldkirchen a.d.D.*
Stefanie Tiefenthaler: Bass, Synth-Bass, Backingvocals, *Goldwörth*
Dominik Leitner: Keyboard, Synth, *Feldkirchen a.d.D.*
Valentin Goidinger: E-Gitarre
Jakob Peham: Schlagzeug



Veranstalter:



Am Freitag, 16. Juni 2023 um 20 Uhr

Vorverkauf Raika Feldkirchen und FS Bergheim 10 Euro - Abendkassa 15 Euro
Für AbsolventInnen gibt es ab 16 Uhr die Möglichkeit zu Klassentreffen und
Schulführungen – Anmeldungen 0732/7720 - 33200

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