

# bergheim.at

Absolventenzeitung der Fachschule Bergheim  
Ausgabe 7 - Oktober 2023



## INHALT

Gedanken der Schulleitung  
Seite der AbsolventInnen  
Kompetenz trifft Raum  
Rezepte aus der Lehrküche  
Neue Kolleginnen stellen sich vor  
Impressionen aus dem Schulalltag  
Infos über das Familienpraktikum  
Infos über die Abendschule  
Absolventenverband – „News“  
Unsere Partnerbetriebe  
Einladung „Tag der Schulführungen“  
Einladung „Heiter in die stille Zeit“





*Edeltraud Allerstorfer,  
Direktorin der Fachschule Bergheim*

## Liebe AbsolventInnen und liebe Freunde der Fachschule Bergheim!

Wir blicken auf ein sehr erfolgreiches Schuljahr 2022/23 zurück. Neben Unterricht und Praxis gab es viele Veranstaltungen, bei denen unsere SchülerInnen zeigen konnten was sie gelernt haben. Ob bei der Weinmesse im Designcenter, bei der GV des Maschinenringes „Granitland“, beim Erntedankfest in Linz und Eferding, beim Ostermarkt in Aschach oder bei der Wirtschaftsroas in Ottensheim, oft war die Fachschule Bergheim präsent.

Dabei ist es uns auch immer ein großes Anliegen den Leuten zu zeigen, dass es uns „eh noch gibt“ und „dass uns eh nu ned zuagsperrt ham!“ Die Hartnäckigen fragen dann oft nach: „Owa hiaz sperrns eich dann zua?“

Diese Vermutungen „begleiten“ uns seit März 2019, wo uns mitgeteilt wurde, dass die Fachschule Bergheim auch in das geplanten ABZ Waizenkirchen integriert wird. Weil es ursprünglich hieß, Standort Bergheim bleibt, waren wir sehr überrascht, geschockt und enttäuscht!

Tatsache ist, dass in Waizenkirchen im April 2023 der Spatenstich stattfand, und nach offiziellen Angaben der früheste Schulstart im ABZ im Schuljahr 2026/27 sein wird.

Wir freuen uns auf die nächsten Jahre in **unserer** Schule und hoffen, dass ihr alle uns unterstützt, indem ihr die Informationen richtig weitergebt. Da einer unserer Ausbildungsschwerpunkte „Gesundheit und soziale Berufe“ ist, hoffen wir, dass es für die FS Bergheim auch nachher eine gute Zukunft gibt. Nachdem das neue Seniorenheim fast vor unserer Haustüre errichtet wird, die Pflegekräfte allseits dringend gesucht werden, könnte das ein interessante Kombination sein.

Besonders freut es mich, wenn sich politische Entscheidungsträger Zeit nehmen und sich die bestehenden Ressourcen in der Fachschule Bergheim ansehen.

*Nichts ist so beständig wie der Wandel.  
Alle Dinge sind im ewigen Fluss, im Werden,  
ihr Beharren ist nur Schein.*

*Heraklit*

So gibt es auch in unserem Team immer wieder Veränderungen.

Unserer Kollegin **Maria Traxler**, die jahrzehntelang mit großem Engagement bei uns unterrichtet hat, wünschen wir für



*Dir, Edeltraud Allerstorfer blickt mit einer hoffnungsfrohen Brille in die Zukunft*

den kommenden Lebensabschnitt alles Gute, viel Freude mit den Enkelkindern, Gesundheit und vor allem auch Zeit für ihre Hobbys. Wir freuen uns sehr, wenn auch mal Zeit bleibt für einen Abstecher nach Bergheim und ich bedanke mich besonders für die Unterstützung, die sie für mich als Stellvertreterin war.

Unserer Kollegin **Theresa Strobl** wünschen wir viel Freude beim Start im ABZ Lambach!

Auch **Sophie Radinger** wechselt mit Schulbeginn aus „fahrtechnischen“ Gründen die Dienststelle. Alles Gute wünschen wir beim Neustart.

Frau **Inge Urferer**, die viele Jahre das Team der Reinigung tatkräftig unterstützt hat, wünschen wir ebenfalls alles Gute für den neuen Lebensabschnitt.



*Beim gemeinsamen Betriebsausflug gab es viel Spaß, interessante Führungen und auch die Gelegenheit bei Maria Traxler und Inge Urferer noch einmal offiziell „DANKE“ zu sagen!*

Ich freue mich auf ein Wiedersehen bei der nächsten Veranstaltung des Absolventenverbandes, wenn wir mit Monika Krautgartner „Heiter in die stille Zeit“ gehen!

*Edeltraud Allerstorfer*



Mein Name ist **Stefanie BEYER**, ich komme aus Ottensheim und ich habe von 2017 bis 2020 die Fachschule Bergheim besucht. In der 2. Klasse entschied ich mich für den Schwerpunkt „Gesundheit und Soziales“. Durch das Praktikum, welches ich im Seniorenheim absolvierte, wurde für mich klar, dass ich

nach der Fachschule einen sozialen Beruf ergreifen möchte, bei dem ich Menschen helfen kann. In der dritten Klasse der FS Bergheim entschied ich mich für einen Beruf in der Pflege. Die zweijährige Ausbildung zur Pflegefachassistentin bewältigte ich von 2020 bis 2022 in der Gesundheits- und Krankenpflegeschule Rohrbach. Seit Oktober 2022 arbeite ich im Klinikum Rohrbach auf der Akutgeriatrie/Remobilisation. Das ist eine Station, wo Menschen zum Beispiel nach Hüft- oder Knieoperationen, Oberschenkelhalsbrüchen, Schlaganfällen oder anderen schweren Verletzungen aufgenommen werden, um wieder bestmöglich mobilisiert zu werden. Diese Arbeit bereitet mir sehr viel Freude, da ich die Menschen in ihrer schwierigen Situation unterstützen kann. Meine Schulzeit in der FS Bergheim hat viele besondere Erinnerungen hinterlassen. Es gab unzählige schöne und auch lehrreiche Momente, an die ich mich immer gerne zurückerinnere. Besonders die Zeit im Internat hat unglaublich tolle Freundschaften entstehen lassen und mich sehr positiv geprägt. ■



Hallo, mein Name ist **Vanessa KALTEIS**, ich komme aus St. Agatha und habe 2015 die Fachschule Bergheim im Ausbildungsschwerpunkt ECO Designe abgeschlossen. An die Zeit in Bergheim schaue ich sehr gerne zurück. Im Nachhinein merke ich erst, wie sehr mich diese Schule in vielen Bereichen

positiv geprägt hat, und wie ich mich in diesen Jahren entwickeln konnte. Auch mein Selbstbewusstsein ist in den 3 Jahren enorm gewachsen. Nach meinem Abschluss habe ich den Aufbaulehrgang zur Berufsreifeprüfung in der LWBFS Waizenkirchen gemacht. Danach habe ich eine verkürzte Lehre zur Bürokauffrau mit Schwerpunkt Buchhaltung in einem Ziegelwerk absolviert. Nach drei weiteren Jahren im Büro in einer Baufirma, arbeite ich nun seit März 2022 am Gemeindeamt in meiner Heimatgemeinde und bin dort als Verwaltungsangestellte im Bürgerservice tätig. Im Mai habe ich auch die Prüfung zur Standesbeamtin bestanden, worauf ich sehr stolz bin.

Bergheim für mich in drei Worten: Herz, Hirn und Hausverstand - damit kommt man im Leben schon sehr weit. ■



Mein Name ist **Elisabeth SYN**, ich komme aus Ottensheim und bin 25 Jahre alt. Ich habe die Fachschule Bergheim mit dem Ausbildungsschwerpunkt Gesundheit und Soziales von 2011 bis 2014 besucht. Meine Sommerferien habe ich mit Ferialjobs in der Gastronomie und im Bezirksseniorenheim Walding

verbracht. Nach der Fachschule absolvierte ich eine Lehre als Orthopädietechnikerin. In diesem Beruf konnte ich Kreativität, technisches Handwerk und das Interesse am Sozialbereich ausüben. Im Herbst 2018 beschloss ich die Ausbildung zur Fachsozialbetreuerin Schwerpunkt „Altenarbeit“ zu machen. Seit 2020 bin ich im Bezirksseniorenheim Walding tätig. Ich habe während der beruflichen Tätigkeit die Palliativausbildung absolviert. Und seit Dezember 2022 habe ich die Chance bekommen die Ausbildung zur Gesundheit und Krankpflegerin in berufsbegleitender Form zu machen.

Meine Freizeit verbringe ich seit meinem 10 Lebensjahr am liebsten bei der Freiwilligen Feuerwehr Höflein. Seit 2018 konnte ich die Funktion der Jugendbetreuerin übernehmen. Aber nicht nur bei der Feuerwehr bin ich zu finden, sondern auch bei der Landjugend. Ich haben von 2017 bis 2022 die Landjugend St.Gothard geleitet. In allen Bereichen konnte ich viel Erlerntes aus der Schulzeit erfolgreich umsetzen. ■



Hallo, mein Name ist **Magdalena AUGDOPPLER** und ich komme aus Stroheim im Bezirk Eferding. Mittlerweile ist es schon drei Jahre her, dass ich den Abschluss an der Fachschule Bergheim gemacht habe. Ab der 2. Klasse habe ich mich für den kreativen Zweig „Eco-Design“ entschieden, da mir das

Handwerk schon immer Spaß gemacht hat, und ich gerne in dem Bereich arbeiten wollte. Nach den drei Jahren und der abschließenden Facharbeiterprüfung, fing ich eine Lehre bei der Raumausstattung Dopplbauer in Eferding an, wo ich nach wie vor als Tapeziererin und Dekorateurin tätig bin. Meine Arbeitsaufgaben umfassen das Polstern verschiedenster Möbelstücke, Bodenlegen, Verkleben von Tapeten, die Schneiderei, die Wandmalerei und das Montieren von diversen Sonnenschutzanlagen. Die dreijährige Lehre habe ich vor kurzem abgeschlossen und auch beim Lehrlingswettbewerb der oberösterreichischen Tapezierer habe ich mitgemacht und sogar den 1. Platz belegt.

An die Zeit in Bergheim erinnere ich mich gern zurück, da es sehr viele schöne Momente gab, besonders im Internat und in der WG. Manch lustige Geschichten erzählen wir (also ich und meine Freundinnen von der Bergheimzeit) uns auch heute immer wieder, wenn wir uns sehen! ■



### **Brot backen für Fortgeschrittene - Sauerteigvariationen**

Brotbacken ist mehr als Wasser, Mehl und Salz zusammen 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.

2023-UUFK 6B17 03 . Mo 17:00 - 20:00 / 19.06.2023

2024-UUFK 6B17 02 - Mo 18:00 - 22:00 / 12.02.2024

### **Brot backen wie früher - Natursauerteig für Anfänger:innen**

Bei diesem Kurs erfahren Sie Wissenswertes über die Herstellung von Sauerteig, Sauerteigführung und Brotteigzubereitung. Wir backen ein schmackhaftes Natursauerteigbrot aus Roggen und Weizen.

2023-UUFK 6B17 04 - Mo 18:00 - 21:00 / 25.09.2023

2024-UUFK 6B17 03 - Mo 18:00 - 21:00 / 29.01.2024

### **Backen - Salzstangerl und Co.**

Ein gemütlicher Abend mit Freunden, eine Familienfeier oder einfach ein gemütlicher Jausenabend? Mit diesen leckeren Gebäckstücken werden Sie bei Ihren Lieben bestimmt punkten.

2023-UUFK 6B16 05 - Mo 18:00 - 21:00 / 09.10.2023

### **Backen wie früher - Germteig (Allerheiligenstriezel, Bauernkrapfen)**

Allerheiligenstriezel und Bauernkrapfen wecken bei uns Kindheitserinnerungen. Heute lernen Sie, wie einfach Sie diese Köstlichkeiten selbst zubereiten können.

2023-UUFK 6B16 03 - Mo 18:00 - 21:00 / 30.10.2023

### **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,

2023-UUFK 6B20 01 - Mo 18:00 - 21:00 / 13.11.2023

### **Brot backen - Vollkornbrot**

Wir backen verschiedene Vollkornbrote - auch ganz einfaches und schnell gemachtes Brot - und Sie erfahren, wie Sie selbst Sauerteig herstellen und damit Ihr eigenes Brot backen können.

2023-UUFK 6B17 05 - Mo 18:00 - 22:00 / 11.12.2023

Die Kurse werden von Frau Sarah Greiner, einer Absolventin, geleitet.

Anmeldungen unter 0680/4020247 oder 050/69067095

Homepage [www.vhsooe.at](http://www.vhsooe.at)

oder unter [feldkirchen@vhsooe.at](mailto:feldkirchen@vhsooe.at) möglich.





## Nougatcreme – Torte

### Tortenboden:

6 Eier, 180 g Kristallzucker, Mark ½ Vanilleschote, 1 Prise Salz, 150 g Mehl, 30 g Kakao, 1 TL Backpulver, 3 EL Öl

### Nougatcreme:

¼ l Milch, 18 g Vanillepuddingpulver, 2 Dotter, 160 g Nougat-Fertigmasse, 250 g Butter, 150 g Staubzucker

### Marillenmarmelade

Schokoglasur (150 ml Obers erhitzen, 150 g Kochschokolade darin auflösen), 40 g Nougat-Fertigmasse, 12 – 14 Ciottos

**Tortenboden:** Boden der Tortenform mit Trennpapier bespannen, Backrohr vorheizen.

Eier mit Zucker und Vanillemark sehr schaumig schlagen, Öl einrühren. Mehl mit Backpulver und Kakao versieben und unter die Schaummasse heben. Torte bei 160°C Heißluft ca. 40 Minuten backen.

**Nougatcreme:** Dotter zum Vanillepuddingpulver geben und mit etwas Milch verrühren. Die restliche Milch aufkochen, die Pudding-Dottermasse einrühren, nochmals aufkochen lassen und vom Herd nehmen.

160 g Nougat-Fertigmasse zum heißen Pudding geben, schmelzen lassen und gut unterrühren. Den Pudding vollständig erkalten lassen! Butter mit Staubzucker sehr schaumig rühren, den kalten Pudding löffelweise einrühren und die fertige Creme kühl stellen.

Torte zweimal durchschneiden und mit der Nougatcreme füllen (etwas Creme für die Garnierung aufheben). Torte einige Zeit kühl stellen. Dann mit erwärmter Marmelade aprikotieren, mit Schokoglasur überziehen, auskühlen lassen. Nougat-Masse schmelzen und die Torte mit einem Gitter überziehen. 12 oder 14 Creme-Rosetten aufdressieren und mit Ciottos garnieren.



## Wickeltorte

**Mürbteig:** 150 g Mehl, 50 g Staubzucker, 100 g Butter

**Biskuit:** 8 Dotter, 50 g Zucker, 4 Eiklar, 50 g Zucker, 30 g Mehl, 20 g Speisestärke, 50 g Haselnüsse gerieben

**Fülle:** 0,5 l Obers, 70 g Staubzucker, 4 Bl. Gelatine, 300 g Preiselbeerkompott

**Garnitur:** 0,3 l Obers, Preiselbeerkompott, gehackte Pistazien, Mandelblättchen geröstet

**Mürbteig** bereiten, zugedeckt 1 Std. kühl rasten lassen, Teig ausrollen, den Boden einer Tortenform (Ø 24 - 26 cm) damit auslegen, bei 180 °C 15 – 20 Minuten backen.

**Biskuit:** Eiklar mit Zucker steif aufschlagen, Dotter mit Zucker schaumig rühren; Mehl, Speisestärke und Haselnüsse mischen und mit dem Eischnee unter die Dottermasse heben. Biskuit auf ein mit Backtrennpapier ausgelegtes Blech streichen und bei 210 °C backen; dann auf ein angezuckertes Tuch stürzen, Papier abziehen, mit einem feuchten Tuch bedecken, auskühlen lassen.

Für die **Fülle** Obers steif schlagen, Zucker, aufgelöste Gelatine und Preiselbeerkompott untermengen. Die Fülle auf das Biskuit streichen, dieses dann in 5 cm breite Streifen schneiden. Einen Streifen einrollen, in die Mitte des Mürbteigbodens setzen, die restlichen Streifen herumwickeln. Die Torte für ein paar Stunden kaltstellen.

Die fertige Torte rundherum mit Obers einstreichen, mit Obersrosetten und Preiselbeerkompott verzieren. Zusätzlich mit Mandelblättchen oder geh. Pistazien bestreuen.





Mein Name ist **Katharina Blaschek**, ich bin Mutter von drei tollen Burschen und fange im September 2023 an der Fachschule Bergheim als Lehrerin an, worauf ich mich sehr freue. Ich bin gebürtige Rohrbacherin, aber schon mit 18 Jahren, nach meiner AHS-Matura, bin ich nach Bozen aufgebrochen, um an der Sonnenseite der Alpen Berglandwirtschaft zu studieren. An der BOKU in

Wien habe ich danach noch Agrarökonomik als Diplomingenieurin abgeschlossen. Es folgten einige Jahre, in denen ich im Exportmanagement tätig war, bevor ich meinen Traum beruf als Biobäuerin ergriff. Nach meiner Scheidung musste ich mich neu orientieren und ich startete nochmal ein Studium an der Hochschule für Agrar- und Umweltpädagogik in Wien, welches ich im Juni 2023 beendet habe. Das Studium neben meinem Job als Trainerin im Frauen Berufszentrum war schon eine Herausforderung, aber ich liebe es, Neues zu lernen, und ich hoffe, dass meine Lernbegeisterung auch die Schülerinnen und Schüler ansteckt. In meiner Freizeit bin ich meistens in meinem Pferdestall, ich reise aber auch sehr gerne und liebe Musik.

Ich bin schon gespannt auf meine neue Aufgabe und freue mich schon sehr darauf, alle kennenzulernen! ■



Mein Name ist **Andrea Katzberger** und ich komme aus Aschach an der Donau. Ich bin diplomierte Gesundheits- und Krankenpflegerin und arbeite seit meiner Ausbildung im Kepleruniversitätsklinikum MC III in Linz (ehemals AKH). Dort durfte ich 6 Jahre auf der Kardiologie wertvolle Erfahrungen sammeln und wechselte 2007 in die Notfallaufnahme, wo ich heute

noch mit Begeisterung tätig bin. Im Mai 2018 habe ich die Hospizkoordinatorin im Bezirk Eferding beim Roten Kreuz übernommen. In dieser Funktion habe ich die Möglichkeit, Menschen in der letzten Lebensphase würdevoll zu begleiten. Meine Aufgabe ist es auch das Thema Sterben, Tod und Trauer zu enttabuisieren, in Form von „Letzte Hilfe Kursen“, Hospiz macht Schule und diversen Veranstaltungen. Dies ist eine sehr fordernde, aber auch sehr bereichernde Tätigkeit, die ich mit vollster Leidenschaft ausführe.

Ich freue mich im Team der Fachschule Bergheim mitwirken zu können und den Schülerinnen mein Wissen aus meiner täglichen Praxis weiterzugeben. ■



Mein Name ist **Tanja Mayr** und ich komme aus Peuerbach im Bezirk Grieskirchen.

Nach meiner dreijährigen Schulzeit in der Fachschule Andorf machte ich die Ausbildung zur Diplom Sozialbetreuerin in der Behindertenbegleitung. Neben meiner mehrjährigen Arbeit im Behindertenbereich machte ich die Matura nach und entschied mich zum Studium für Agrar-

pädagogik in Wien.

Zurück in Oberösterreich arbeitete ich noch einmal im Behindertenbereich bis ich an einer Schule für Sozialbetreuungsberufe zu unterrichten begann. Nach meiner Babykarenz freue ich mich das Kollegium an der Fachschule Bergheim zu unterstützen, und den Schülerinnen etwas von meiner Praxiserfahrung im Sozialbereich weiterzugeben. ■

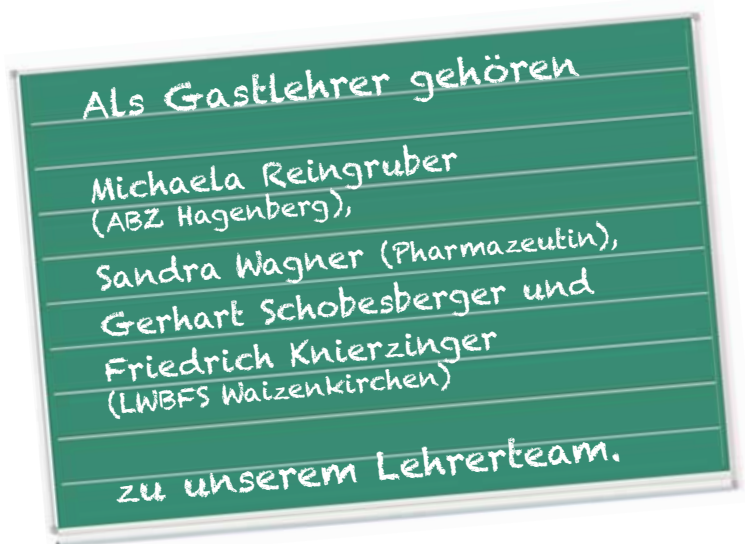


Mein Name ist **Else Humenberger** und ich wohne in Feldkirchen an der Donau und war über 20 Jahre bei einer Firma in Feldkirchen tätig.

Zu meinen Aufgaben zählten die Reinigung im Innen- und Außenbereich, sowie diverse Aufgaben im Haushalt.

Die Arbeit machte mir sehr viel Freude, da sie sehr abwechslungsreich war und ich selbstständig arbeiten konnte.

Die Fachschule Bergheim kenne ich natürlich und ich freue mich sehr, dass ich ab September dort im Team der Reinigung mitarbeiten werde. ■





Kochen - gesund und bunt



Kreativität in allen Bereichen

3 Jahre - altes Schloss  
und junge Leute  
3 Jahre - viel praktischer  
Unterricht



Tischdeko vom Feinsten



Viel gelernt bei der Sprachwoche



Zusammenarbeit mit dem Seniorenheim -  
Überreichen von Themenschachteln



Vorbereitung auf Pflege- und Sozialberufe



Wieviel Zucker wird da wohl drinnen sein?



Grußworte von Frau Fachinspektorin  
DI Heidemarie Schachner, links und  
Fr. Karin Winter (LWK)



Geschafft - auf in einen neuen Lebensabschnitt



Das warme Büffet ist eröffnet



Nachspeise geht immer

**3 Jahre erfolgreich  
gemeistert –  
Abschlussfeier 2023**



Fleißige Leute am Werk damit eine  
Feier gelingt



Unter dem Nussbaum lässt es sich gemütlich speisen





Sportwoche in Kroatien



Schokobrunnen und Eisbuffet müssen sein



Gemütlichkeit beim Grillfest



Interessante Klimaausstellung  
in den Räumen der Schule

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



Volleyballgruppe im Training



Abschlussfahrt der 3. Klasse zum Gardasee



Service bei der GV des Maschinenringes Granitland in Gramastetten



GV Granitland



Abendschülerin begleitet den Transport der Weihnachtsfreude aus der Schuchachtel nach Rumänien



Präsentation bei den Berufserlebnistagen

3 Jahre - altes Schloss  
und junge Leute  
3 Jahre - aktiv bei  
Veranstaltungen



Beteiligung an der Müllsammelaktion der Gemeinde Feldkirchen



Schulinfo bei der Messe Jugend und Beruf



Vorbereitung Chilli con carne für die Wirtschaftsroas



Kaffeestube am Schiff Schönbrunn im Rahmen der Wirtschaftsroas Ottensheim



Tag der Schulführungen

## Information zum Familienpraktikum in der Fachschule Bergheim

„Mama, darf ich.../Papa, darf ich...“, das ist eine Frage, die man als Eltern ungezählte Male beantworten muss. Ein Familienpraktikum ermöglicht unseren Schülerinnen zu erfahren, was es bedeutet eine Familie zu betreuen und zu managen.

Im Rahmen der dreijährigen Ausbildung absolvieren unsere Schülerinnen und Schüler verschiedene Praktika – u.a. im 2. Jahrgang im Schwerpunkt Gesundheit und Soziales ein Familienpraktikum.

Liebe Familien, wenn ihr interessiert seid, schickt uns eine kurze Info über die Familiensituation und meldet euch bitte bei uns.

Das Praktikum soll mindestens 4 Wochen dauern, und ist in diesem Schuljahr im Zeitraum von 24.Juni bis 6.September 2024 möglich.

### Voraussetzungen:

- Eine Familie mit mindestens einem Kinder unter 6 Jahren und /oder mit einer älteren betreuungs- und/oder pflegebedürftigen Person und einer verantwortlichen Betreuungsperson.
- Die Bereitschaft, einem jungen Menschen positive Lernerfahrungen im Haushalt und in Betreuungstätigkeiten in der eigenen Familie zu ermöglichen.
- Außerdem Einblick in die Familienabläufe zu gewähren und den Praktikanten/die Praktikantin in all dem anzuleiten.
- Dem Praktikanten/der Praktikantin im Monat ein geringfügiges Gehalt von 600€ zu bezahlen. Dazu ist eine Anmeldung bei der Österreichischen Gesundheitskassa nötig.



Unsere SchülerInnen absolvieren auch den „Baby- und Pflegefitkurs“

Nähere Informationen erhalten sie bei: Karin Richtsfeld,  
k.richtsfeld@lwbfs-bergheim.ac.at

Anmeldung für die Praxisfamilie bei: Gerlinde Schwung,  
lwbfs-bergheim.post@ooe.gv.at, Tel.: 0732/7720 33200



Praxisstunden im Kindergarten und Seniorenheim



Die Erwachsenenbildung geht in die nächste Runde und seit 20. September 2023 drücken wieder über 20 Abendschülerinnen die Schulbank.

In einer sehr bunten und vielfältigen Klassengemeinschaft wird gelehrt und gelernt, so ganz nach dem Motto:  
„Lernen ist wie Rudern gegen den Strom, wer damit aufhört treibt zurück!“



Facharbeiterprüfung am 1. Juni 2023 gemeistert... und viele mit Auszeichnung



Sag es mit Blumen und du sagst es immer richtig



① 1, 2 und 3 - Schnappschüsse aus der Praxis



Interessante Exkursionen



②



③



Dass man bei einem Openair Konzert gute Nerven braucht, haben wir am 16. Juni 2023 gesehen und gespürt.

Dass die Fachschule Bergheim wirklich treue Fans hat, ist sehr erfreulich, denn trotz der „wenig stabilen“ Wettersituation, war das Konzert gut besucht.

Sowohl die Bandmitglieder, als auch die Vorstandsmitglieder des Absolventenverbandes behielten die Nerven, und nach einigem Hin und Her gab es ein schönes Konzert.

...und es gibt bereits Überlegungen, welche Gruppe nächstes Jahr unseren wunderschönen Park „bespielen“ wird.

Aber in sicherer Situation sind wir am 25. November – und da freuen wir uns auf viele von euch.

Wir freuen uns auch, wenn ihr an die Einzahlung des Mitgliedsbeitrages von 12 Euro denkt. (IBAN AT94 3410 0000 0002 9504)

Eure Obfrau, Martina Plakolb



Wir bedanken uns bei den Sozialeinrichtungen und Betrieben aus Feldkirchen, wo unsere SchülerInnen während des Schuljahres im Rahmen des praktischen Unterrichtes wertvolle Erfahrungen sammeln dürfen.

Es ist sehr gut, dass alle Einrichtungen in unmittelbarer Nähe zur Schule sind, damit keine Praxiszeit auf der Strecke bleibt.



St. Teresa Alten- und Pflegeheim der  
Franziskanerinnen von Vöcklabruck GmbH  
4101 Feldkirchen/Donau, Bad Mühlacken 58



florista · Christa Pichler  
Hauptstraße 7 · 4101 Feldkirchen · Austria  
Tel.: +43(0)7233/20063 · Mobil: +43(0)680/1207888  
E-Mail: office@florista.at



„TAGESBETREUUNG FELDKIRCHEN „



Hartkirchen • Aschach/Donau • Eferding • Feldkirchen/Donau  
[www.moser-baecker.at](http://www.moser-baecker.at)



Schaunbergstraße 9  
4081 Hartkirchen

07373 6246  
office@spar-strasser.at



Mo.-Fr. 06:50 - 19:00 Sa. 06:50 - 18:00

# TAG DER SCHULFÜHRUNG

AUSBILDUNGSANGEBOT

- Gesundheit und Soziale Berufe
- ECO-Design

DekorateurIn  
FloristIn (LAP Theorie)  
EinrichtungsberaterIn (LAP Theorie)

KindergartenassistentIn  
HeimhelferIn  
Medizinische Bürofachkraft

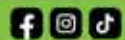
STARTE EINE COOLE  
AUSBILDUNG!

Samstag,  
**18.11.**  
10-16 UHR  
2023



Bergheimer Straße 7  
4101 Feldkirchen an der Donau

Telefon: 0732 7720 / 33200  
E-Mail: [lwbfs-bergheim.post@ooe.gv.at](mailto:lwbfs-bergheim.post@ooe.gv.at)



@lfsbergheim

Der Absolventenverband der Fachschule Bergheim  
lädt ein zu einem vergnüglichen Abend  
mit Konsulentin Monika Krautgartner  
unter dem Motto



# „WEITER IN DIE STILLE ZEIT“

**Am Samstag, 25. November 2023 • 19 Uhr**  
**Festsaal der Fachschule Bergheim**



Monika Krautgartner,  
die sich selbst „Buchstabenmutter aus dem Innviertel“  
nennt, und offiziell als Grande Dame der zeitgenössischen  
Dialektliteratur bezeichnet wird, begeistert immer wieder mit  
ihren humorvollen Geschichten, Gedichten und Anekdoten,  
die so richtig aus dem Leben gegriffen sind.

In der Pause gibt es ein reichhaltiges Kuchenbuffet und bei  
einer Tombola kann man nette Preise gewinnen.

Veranstalter:



Eintritt:

**Vorverkauf – 15 Euro**

FS Bergheim oder

Raika Feldkirchen

**Abendkassa – 18 Euro**

**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](http://www.fachschule-bergheim.at)

Für den Inhalt verantwortlich: Edeltraud Allerstorfer  
Fotos: FS Bergheim