

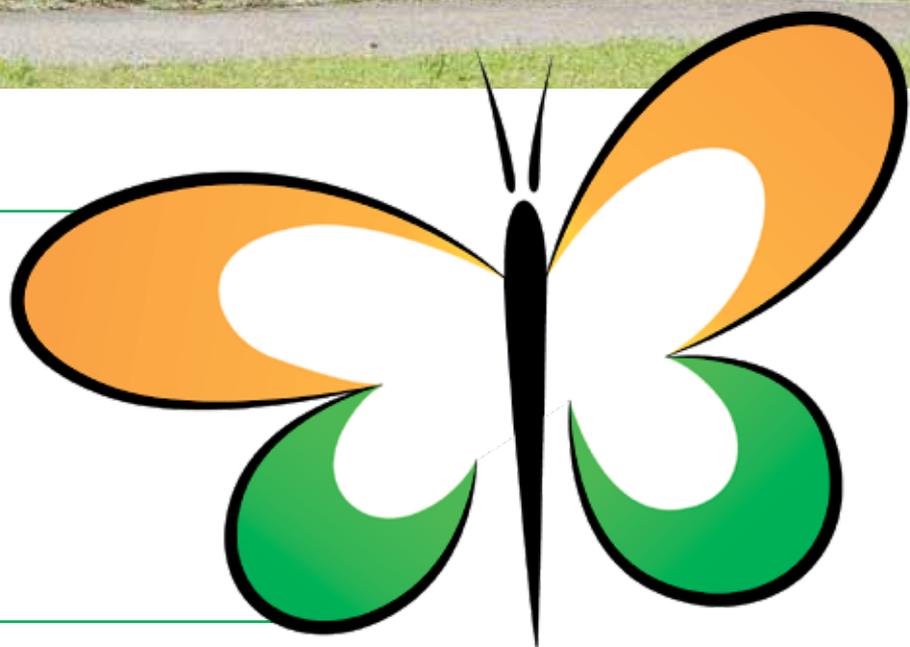
bergheim.at

Absolventenzeitung der Fachschule Bergheim
Ausgabe 8 - April 2024



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“
Einladung „Tag der Schulführungen“
Einladung Openair Konzert





*Edeltraud Allerstorfer,
Direktorin der
Fachschule Bergheim*

Liebe AbsolventInnen und Freundinnen und Freunde der Schule!

In unserer letzten Ausgabe haben wir euch zur Lesung mit Monika Krautgartner eingeladen. Wie ihr auf den Fotos (Seite 13) sehen könnt, war es ein sehr stimmiger und netter Abend. Dadurch motiviert, gibt es in dieser Ausgabe wieder eine Einladung – wir freuen uns auf das nächste Openairkonzert bei uns im Schlosspark.

Ich spreche hier im Namen der Vorstandsmitglieder, bei denen ich mich wieder einmal sehr herzlich für das tolle Engagement bedanke!

***Wer alleine arbeitet addiert, wer im Team arbeitet
multipliziert!***

Danke dem Team des Absolventenverbandes!

Die Zusammenarbeit macht allen große Freude! Sollte noch jemand Interesse haben mitzuarbeiten – bitte gerne bei mir melden!

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

Dass wir im Schuljahr 23/24 unsere Schülerzahlen halten konnten, ist sehr erfreulich. In der Abendschule sind über 20 engagierte Erwachsene fleißig am Lernen und Tun. Wichtig ist uns die Zusammenarbeit mit dem neuen Seniorenheim, das in der Nähe unserer Schule gebaut wird. Über das neue Pflegekonzept wurden sowohl die Jugendlichen, als auch die Abendschülerinnen schon informiert, und alle sind gespannt auf die erste Besichtigung des Neubaus.

Was sich neben Unterricht und Praxis alles abspielt, seht ihr auf den Fotos. Auch verschiedene Kurse von der Landwirtschaftskammer oder der Volkshochschule, sowie Aktivitäten der Landjugend finden bei uns statt, und bringen Leben in das Schloss Bergheim.

Im Juli wird wieder das Jugendblasorchester vom Bezirk Urfahr eine Woche bei uns zu Gast sein und während der Pflügereuropameisterschaft, die im August in Walding stattfindet, sind die Aktiven bei uns einquartiert.

Beim Genusscamp im September verbringen Kinder und Jugendliche zwei Tage bei uns und lernen unter dem Motto „Kochen mit und für freche Früchtchen“ wichtige Dinge über Ernährung und gesunde Lebensweise.

In diesem Sinne leben wir unseren Bildungsauftrag für Kinder, Jugendliche und Erwachsene! Besonders wichtig ist mir ein wertschätzendes Klima in der Schule und ich bedanke mich bei meinen Kolleginnen und Kollegen, sowie bei den Angestellten für die gute Zusammenarbeit!

Edeltraud Allerstorfer

... apropos Zusammenarbeit



Unser Haustechniker ist sehr kompetent, hilfsbereit, verlässlich, macht tolle Fotos und versteht auch Spaß.



Mein Name ist **Elizabeta NDUE**, ich bin 31 Jahre alt und wohne mit meinem Lebensgefährten und unserer gemeinsamen Tochter in Grieskirchen.

Ich habe die Fachschule Bergheim in den Jahren 2007 bis 2010 besucht.

Nach der Pflichtschule wusste ich,

dass ich im Sozialbereich tätig sein möchte. Der Zweig „Gesundheit und Soziales“ bot für mich den Grundstock meines weiteren beruflichen Werdegangs. Nach der Fachschule Bergheim standen mir im Sozialbereich viele Türen offen. Ich begann die Ausbildung zur Altenfachbetreuung und Behindertenbegleitung und war mehrere Jahre im St. Pius Peuerbach tätig. Danach entschied ich mich für eine berufliche Weiterentwicklung und absolvierte an der Fachhochschule Linz die Ausbildung zur akademischen Sozialpädagogin. Derzeit arbeite ich als Sozialpädagogin auf der Tagesklinik der Kinder- und Jugendpsychiatrie im Klinikum Grieskirchen. Momentan befinde ich mich berufsbegleitend im psychotherapeutischen Propädeutikum und strebe für die Zukunft die Ausbildung zur Psychotherapeutin an.

Wenn ich mich an die Zeit in Bergheim zurückerinnere, denke ich an den Grundstock der Allgemeinbildung im Sozialbereich, aber auch an die angeeigneten hauswirtschaftlichen und alltagsorganisatorischen Tätigkeiten, die für das private Familienleben notwendig sind. Ich denke auch sehr gerne an die Internatszeit und die tolle Gemeinschaft, die ich mit den anderen Schülerinnen hatte, beziehungsweise immer noch habe. Das Leben im Internat hat in meinen jungen Jahren viel Selbstständigkeit gefördert. Mit der „Bergheimer Zeit“ verbinde ich stets positive Erinnerungen in denen ich heute noch gerne schwelge. Auf diesem Wege möchte ich mich nochmal für die schönen Jahre bedanken und ich wünsche der Fachschule Bergheim für die Zukunft alles Gute.



Hallo, mein Name ist **Eva STÖTTNER**, ich wohne in St. Ulrich/Mkr. und ich habe die Fachschule Bergheim in den Jahren 2007 bis 2010 besucht.

In dieser Zeit war ich auch dort im Internat und habe viele neue Freundschaften geschlossen. Das Internatsleben war sowohl lustig als auch lehrreich und allgemein eine

tolle Erfahrung. Ab dem 2. Schuljahr besuchte ich das Modul Eco Design, da ich dort die Möglichkeit hatte meiner Kreativität freien Lauf zu lassen. Es war für mich persönlich eine große Bereicherung und bereitete mir sehr viel Freude.

Nach der Schule verschlug es mich dann doch in einen Sozialen Beruf und ich begann eine Lehre zur Kosmetikerin und Fußpflegerin. Anschließend absolvierte ich noch die Lehre zur Gewerblichen Masseruin, wo ich noch gleich die Befähigungsprüfung dazu ablegte. Seit meiner Lehrzeit bin ich im selben Institut in Linz tätig, wo wir alle 3 Bereiche anbieten. Es gefällt mir nach wie vor in diesem Beruf, da es immer abwechslungsreich ist, und wir die unterschiedlichsten Menschen betreuen. Die Jahre in der Schule bzw. im Internat waren eine gute Vorbereitung auf die Zukunft, sowohl in persönlicher als auch in beruflicher Sicht. Sie haben mein Leben sehr bereichert und ich blicke sehr gerne auf diese Zeit zurück.



Hallo! Mein Name ist **Tina REITER-MAYR**. Ich wohne in Walding und habe die Fachschule Bergheim von 2013 – 2016 im Bereich „Gesundheit und Soziales“ absolviert. An meiner Bergheim Zeit schätzte ich am meisten die gemeinsamen Feiern, die Gemeinschaft in der Schule zwischen den einzelnen Klassen und die außerschulischen Erlebnisse wie z.B.

die Teilnahme am Linz Marathon. Nach meiner Bergheim Zeit ging es für mich weiter in die HBLA Elmberg. Dort besuchte ich den 3-jährigen Aufbaulehrgang. Durch die landwirtschaftlichen Fächer, die ich schon in der Bergheim Zeit genießen durfte, fiel es mir nicht schwer, mich schnell in der neuen Schule zu integrieren. Die drei Jahre vergingen wie im Flug und nach der Matura schnupperte ich erstmals ins Arbeitsleben. Ich war im Lebensmittelbereich, unter anderem im Qualitätsmanagement tätig. Nach vier Jahren wertvoller Berufserfahrung sammeln, verschlug es mich wieder in die „Lernerei“. Aktuell studiere ich Wirtschaftswissenschaften an der JKU in Linz. Bis heute kommen die erlernten Fähigkeiten von meiner Bergheim Zeit, wie etwa „mit Hausverstand denken“ zum Einsatz und helfen mir gerade in meinem Studentenleben sehr viel weiter.

Ich bin froh die FS Bergheim absolviert zu haben, nicht nur, weil ich wertvolle Erkenntnisse gelernt, sondern auch Freunde fürs Leben gefunden habe!



Griß euch! Mein Name ist **Lisa NEUNDLINGER** und ich habe die Fachschule Bergheim von 2013 – 2016 mit dem Schwerpunkt „Gesundheit und Soziales“ besucht.

Nach diversen Praktika, die mir spannende Einblicke ermöglichten, kam ich zum Entschluss, dass die Ausbildung zur Diplomierten Gesundheits- und Krankenpflege doch nicht das

Richtige für mich ist. Deshalb entschied ich mich für den 3-jährigen Aufbaulehrgang an der HBLA Elmberg, da einem ja nach der Matura bekanntlich alle Türen offenstehen. Hierfür bildete die Fachschule Bergheim eine gute Grundlage. Bereits in meiner Elmbergzeit wurde mir klar, meinen Bildungsweg mit einem Studium fortsetzen zu wollen. So schlug es mich im Anschluss an die Matura nach Wien an die Universität für Bodenkultur, um Landschaftsplanung und Landschaftsarchitektur zu studieren.

Von Anfang an fühlte ich mich an der BOKU sehr wohl und habe mittlerweile schon meinen Bachelor absolviert. Zurzeit studiere ich im Master Landschaftsplanung und Landschaftsarchitektur mit dem Schwerpunkt Naturschutz und seit 2023 zusätzlich im Bachelor Agrar-/Umweltpädagogik an der Hochschule für Agrar- und Umweltpädagogik. Zudem arbeite ich auch noch in einem Büro für Ökologie und Landschaftsplanung, um wertvolle Berufserfahrung zu sammeln.

Außerdem engagierte ich mich bei der Österreichischen Hochschüler*innenschaft, wo ich in der Studienvertretung Lap/Larch für mehrere Jahre aktiv war. Die Fachschule Bergheim bot mir ein gutes Fundament, um mich persönlich entwickeln zu können. Ich bin sehr dankbar, dort vieles für meinen weiteren Lebens- und Bildungsweg gelernt und kostbare Freundschaften gefunden zu haben.



So vielfältig schauen Guglhupfe aus, die im März beim Kurs der LWK gebacken wurden.

Backen – Brot und Gebäck für den Grillabend



Beginn: 14.05.2024 / 18:00 Uhr

Referentin: Sarah Greiner, Jungbäurin mit eigener Hofbäckerei
Ort: FS Bergheim, Feldkirchen a.d.Donau;
Anmeldung unter Tel.Nr.: 0676-845500483
Preis: 33,00 EUR *AK-Preis:* 29,70 EUR

Kursinhalte:

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. € 15,00 werden im Kurs eingehoben.

Brot backen wie früher – Natursauerteigbrot für Anfänger:innen

Beginn: 18.06.2024 / 18:00 Uhr

Referentin: Sarah Greiner, Jungbäurin mit eigener Hofbäckerei
Ort: FS Bergheim, Feldkirchen a.d.Donau;
Anmeldung unter Tel.Nr.: 0676-845500483
Preis: 33,00 EUR *AK-Preis:* 29,70 EUR



Kursinhalte:

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 Natursauerteigbrot aus Roggen und Weizen. Keine Vorkenntnisse erforderlich. Material- und Lebensmittelkosten in Höhe von etwa € 8,00 sind nicht im Kurspreis enthalten und werden im Kurs in bar eingehoben



Gerne werden Kurse in der Fachschule Bergheim abgehalten



Was ist heut' für Tag, heut' ist Mittwoch, heut' ist STRUDELTAG.

Strudelteig (für 4 Personen)

Zutaten: 200 g glattes Mehl, 1 EL Öl, 1 EL Essig, Salz, ca. 1/8 l lauwarmes Wasser, 1 Ei (nur für gekochten Strudel)

Zubereitung: Mehl, Essig, Öl in eine Schüssel geben, salzen und mit Wasser (lauwarm) zu einem glatten geschmeidigen Teig verkneten (Küchenmaschine oder Handmixer mit Knethaken).

Teig zu einer Kugel formen, mit Öl bestreichen und mit einer vorgewärmten Schüssel bedeckt, mindestens 1/2 Stunde rasten lassen.

Strudeltuch bemehlen und den Teig über den Handrücken ausziehen, auf ein Strudeltuch legen und dünn ausziehen. Fülle auf 2/3 der Fläche verteilen, die restliche Fläche mit zerlassener Butter beträufeln. Strudel seitlich einschlagen und einrollen.

Garmethoden: Backen in Rohr, Kochen in Salzwasser



Arbeitshinweise:

- Teig weich halten, lässt sich besser ausziehen
- während des Backens öfters mit Butter bestreichen = knusprig mit Milch übergießen = saftig
- Strudelteig und fertig gebackener Strudel lassen sich gut einfrieren.
- Strudelteig kann mit süßer und pikanter Füllung gefüllt werden.

Strudelfüllungen (für 4 Personen)

Italienischer Fleischstrudel

Zutaten:

Butter zum Bestreichen

Fülle: 1 Zwiebel, fein geschnitten, etwas Öl, 400 g Faschiertes gemischt, 40 g Knödelbrot, 1 Knoblauchzehe, Salz, Pfeffer, Oregano, Thymian, 1 Ei, 30 g Parmesan, gerieben, 300 g Tomaten, in Scheiben und 1 grüner Paprika in Streifen geschnitten.

Knödelbrot einweichen, ausdrücken. Zwiebel in etwas Öl anrösten, Faschiertes dazugeben, kurz durchrösten, würzen, abkühlen lassen dann mit Knödelbrot, Parmesan und Ei vermischen.



Strudelteig ausziehen, Fülle auf 2/3 der Fläche verteilen, mit Tomaten und Paprika belegen, salzen und die restliche Fläche mit Butter beträufeln. Strudel einrollen, auf ein befettetes Blech geben und bei 180 °C ca. 45 Minuten backen.

Egerländer Strudel

Zutaten:

Butter zum Bestreichen

Topfenfülle: 20 g Butter, 20 g Zucker, 2 Eier (Schnee), Vanillezucker, Zitronenschale, 250 g Topfen, 1 EL Maizena

In den Abtrieb aus Butter, Zucker und Eidotter den Topfen und die Gewürze rühren. Schnee und Maizena unterheben.

Mohnfülle:

15 g Butter, 25 g Zucker, Vanillezucker, 1/8 l Milch, 75 g Mohn, gem.

Milch mit Butter, Zucker und Vanillezucker aufkochen, Mohn einrühren und einkochen; abkühlen lassen.

Powidlfülle:

ca. 100 g Powidl, Rum

Powidl mit etwas Rum glattrühren.

Strudelteig ausziehen, Topfenfülle – Mohnfülle – Powidlfülle abwechselnd darauf verteilen. Restliche Teigfläche mit Butter beträufeln. Strudel einrollen, auf ein befettetes Blech geben und bei 180 °C etwa 45 Minuten backen.





3 Jahre - altes Schloss
und junge Leute
Musikalische und
sportliche Talente





Vorbereitung auf die
Dekorateurprüfung



Obsternte macht Freude



Es leben die Osterhasen



Weihnachtswichtel lassen grüßen

**3 Jahre - altes Schloss
und junge Leute
3 Jahre -
kreative Praxis**



Exkursion in ein Möbelhaus



Palmbuschen binden im Akkord



Floristik in der 1. Klasse



Allerheiligenfloristik



Wer ist die Schönste im ganzen
Land?



Tischdeko für Erntedank



Die ersten Frühlingssträuße



Babyfit Kurs



Gesundheitstraining



Gut verbunden, tut halb so weh



Service

3 Jahre - altes Schloss
und junge Leute...
... viel soziale Praxis



So lernt man vorsichtig zu rasieren



Berufspädagogik



Schnupperschülerinnen immer herzlich
willkommen



Erste Hilfe Kurs



Kekse backen für sozialen Zweck



Weihnachtsfreude für viele Kinder in Rumänien



Viele Hände - schnelles Ende



Eindrücke vom "Pock mas!"



Fasching 2024 in Feldkirchen



Genusscamp in der FS Bergheim



Über 130 Landjugendmitglieder bei uns zu Gast



Schulpräsentation bei den Berufserlebnistagen im Bezirk



Wandertag im Pesenbachtal



Wanderung zur Dümlerhütte mit Übernachtung



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



Unsere Volleyballgruppe



Beim Liferadio Ski- und Spahtag



Tanzkursabschluss mit den Burschen aus der Bioschule Schlägl



Hauswirtschaftsaward gut gemeistert



Theaterbesuch School of Rock



Schulfahrräder werden gepflegt und gehegt

Weiterführende Ausbildungen für unsere AbsolventInnen

4. Jahrgang in der Fachschule Andorf
Ausbildung zur/m Fachsozialbetreuer:in in der Altenarbeit inklusive Pflegeassistentz

Berufsreifeprüfung an der LWBFS Andorf

Die Fachschule Andorf bietet seit 2022/23 einen Lehrgang für die Berufsreifeprüfung im Fachbereich Gesundheit und Soziales an.

Die Dauer des Lehrganges umfasst ein Schuljahr.

Unterrichtsgegenstände sind Mathematik, Deutsch, Englisch und der Fachbereich: Gesundheit und Soziales.

Zulassungsschule ist die HLBLA St. Florian.

In den Fächern Deutsch und Englisch muss eine schriftliche und eine mündliche Prüfung abgelegt werden.

Im Gegenstand Mathematik ist eine schriftliche Prüfung zu absolvieren.

Im Fachbereich Gesundheit und Soziales muss eine schriftliche und mündliche bzw. eine Projektarbeit und eine mündliche Prüfung gemacht werden.

AUFBAULEHRGANG Elementarpädagogik - Neu auch in Linz

Ausbildungsdauer: 6 Semester

Abschluss mit Reife- und Diplomprüfung

Voraussetzungen: Positiver Abschluss einer einschlägigen dreijährigen Fachschule

Eignungsprüfung: Kontakt- und Kommunikationsfähigkeit-
Schwimmkenntnisse

Zielgruppe: Absolvent:innen einer berufsbildenden mittleren Schule, die eine Qualifikation in der Elementarpädagogik anstreben

Berufsreifeprüfung an der LWBFS Waizenkirchen

Die Fachschule Waizenkirchen bietet seit 2015/16 einen Lehrgang für die Berufsreifeprüfung im Fachbereich Landwirtschaft an.

Schnell und unkonventionell

Während eines einzigen Vorbereitungsjahres (September bis Juni) erlangt man die Berechtigung, mit der Berufsreifeprüfung zu beginnen. Die letzte Teilprüfung kann frühestens mit dem 19. Lebensjahr abgelegt werden.

Die Zulassungsschule ist ebenfalls die HLBLA St. Florian.

Berechtigung: Professionelle Tätigkeit als Elementarpädagoge/-in in Einrichtungen der Früherziehung, Kindergärten und Horten (mit Zusatzausbildung)

Ausbildungsinhalte: Allgemeinbildende Fächer
Fachspezifische Fächer wie Pädagogik, Didaktik, Musikerziehung, Gitarre, Rhythmik, Bildnerische Erziehung, Textile und Technische Werkerziehung, Bewegungserziehung u.a.
Kindergartenpraxis in allen Jahrgängen.



Unsere SchülerInnen sind im praktischen Unterricht gerne im Seniorenheim in Bad Mühlacken zu Gast um dort Erfahrungen zu sammeln.

Die Zusammenarbeit wird noch erleichtert, da für die Bergheimerinnen das neue Seniorenheim in kurzer Zeit zu Fuß erreichbar ist. Deshalb ist folgende Information für uns sehr interessant und wir freuen uns weiterhin auf gute Zusammenarbeit!

Lebenswelten und Hausgemeinschaften – das Konzept für das neue Seniorenheim in Feldkirchen

Hausgemeinschaften sind kleinräumige Wohn- und Lebensbereiche für Menschen im Alter. Durch die Kleinheit bieten sie mehr Orientierung, vor allem für Menschen mit Demenz (einstweilen 75% der BewohnerInnen von Senioreneinrichtungen). Durch die Küche im Zentrum und kurze Wege innerhalb der Hausgemeinschaft (ähnlich wie zu Hause) wird diese Orientierung nochmals unterstützt.



ARCHITEKTUR
werkstatt
ZOPF

Eine besonders dafür ausgebildete Fachkraft, kümmert sich als Haushaltsmanagerin um die alltäglichen Anliegen der BewohnerInnen, um gemeinsame Aktivitäten und das Alltagsleben, welches sich sehr an die Biografien der BewohnerInnen orientiert.

Gemeinsame Aktivitäten des Alltags vermitteln „Gebraucht werden“, Soziale Teilhabe, Orientierung im Leben und somit SINN.

Es bedeutet Normalität umsetzen nach dem Motto: „So viel Normalität und Eigenverantwortung wie möglich, bei gerade so viel Betreuung und Hilfe wie nötig“.

Im neuen Seniorenheim gibt es auch die sog. Lebenswelt OASE für Personen, die sich nicht mehr sprachlich äußern können und dauerhaft bettlägrig sind.



SchülerInnen überreichen sogenannte Themenschachteln. Darin sind Inhalte zu verschiedenen Anlässen wie z.B. Ostern. In der Schachtel sind Utensilien, Gegenstände und Geschichten dazu, die die alten Menschen zu Gesprächen animieren sollen.

„Eine Investition in Wissen bringt noch immer
 die besten Zinsen.“
 (Benjamin Franklin)

Ganz nach diesem Motto lernen, werken und erarbeiten unsere Abend-
 schülerinnen in Theorie und Praxis viele Kompetenzen in verschiedensten
 Bereichen. Auch die Klassengemeinschaft, die sich aus sehr unterschied-
 lichen Menschen zusammensetzt, ist für alle eine große Bereicherung!



Weinverkostung – zum Wohl



Adventstimmung spürbar



...und man isst auch mit dem Auge



Man ist, was man isst



Herstellung von Naturprodukten



Praxis – lebensnah und lustig



Gut gewickelt in Gesundheitstraining



◀ Beeindruckt
 von der Festtafel



Gemeinschaft
 bei der Weihnachtsfeier ▶



Lesung mit Monika Krautgartner

Viele BesucherInnen haben einen stimmigen und lustigen Abend erlebt. Die Gedichte und Geschichten von Frau Krautgartner sind mitten aus dem Leben gegriffen, erheitern und regen auch zum Nachdenken an. Viele nützten die Gelegenheit ein Buch zu kaufen, und bei Kaffee, Kuchen und Salzstangerl gab es anschließend auch noch nette Gespräche. Bei unserer Tombola gab es zahlreiche schöne und wertvolle Preise zu gewinnen.



Es ging heiter in die stille Zeit!



Wir freuen uns über den Bsuch von Frau Fachinspektorin Heidemarie Schachner



Auch Abendschülerinnen waren begeistert



Unser reichhaltiges Kuchenbuffet ist einmalig



Wir freuen uns über viele Besucherinnen und Besucher



Ein Team und eine Tombola die sich sehen lassen können!



Unsere Frau Kassierin in Aktion

Einladung zur

Generalversammlung

des Absolventenverbandes

Der Vorstand muss laut Statuten neu bzw. wieder gewählt werden.

**Am Freitag 7. Juni 2024 um 19:30 Uhr
im GH Wögerer in Feldkirchen**

Wir bitten um Anmeldung bis 29. Mai
unter der Nummer 0732/7720 - 33200





Liebe Absolventinnen und Absolventen,

gerne nutze ich die Gelegenheit, als Landesobfrau die ARGE der Absolventenverbände landwirtschaftlicher Schulen und Meisterclubs OÖ vorzustellen.

Die ARGE der Absolventenverbände landwirtschaftlicher Schulen und Meisterclubs OÖ, ist sozusagen der Dachverband aller Absolventenverbände und Meisterclubs im landwirtschaftlichen Bildungsbereich in Oberösterreich.

Die Absolventenverbände sind meiner Meinung ein sehr wertvoller Bestandteil unserer landwirtschaftlichen Bildungslandschaft. Mit den Kolleginnen und Kollegen in Kontakt bleiben, Erfahrungsaustausch über aktuelle Lebenssituationen aber auch der fachliche Austausch, die berufliche Drehscheibe, Weiterbildungsangebote in Form von Vorträgen, Seminaren, Exkursionen all das deckt euer AbsolventInnenverband ab.

Ein wertvolles Netzwerk für alle Absolventinnen und Absolventen, für die Schule und auch für die landwirtschaftliche Branche. Man braucht ja nur in die Reihen der Funktionärinnen in den verschiedensten Bereichen schauen, zahlreiche AbsolventInnen finden sich da wieder und bringen engagiert ihre Kompetenzen ein.

Unser Ziel als ARGE ist es, die Absolventenverbände untereinander zu vernetzen, Ideen für Veranstaltungen im Verein und Erfahrungen darüber auszutauschen. Wichtig ist uns auch, Anregungen und neue Herausforderungen im Bereich der Aus- und Weiterbildung aus Sicht der Praktiker aufzunehmen und weiterzutragen in den Bundesvorstand der ARGE, in dem die ARGEs der Bundesländer zusammengeschlossen sind. Die Mitglieder des Bundesvorstandes sind in verschiedensten Gremien vertreten, in denen wir unsere Anliegen aus der Praxis einbringen. Auf Initiative der Bundes-ARGE wurden zum Beispiel die Anrechnungen der unterschiedlichen landwirtschaftlichen Berufsausbildungen vereinheitlicht. Das heißt, dass seit letztem Jahr alle Facharbeiter- und alle Meisterausbildungen (egal ob LW, LBHM, Forst, Fischerei,.....) bei zB Jungübernehmerprämie und Investitionsförderung gleichermaßen gültig sind.

Auch bei der Ausverhandlung des neuen LFBAG (Land- und Forstwirtschaftliches Ausbildungsgesetz) konnten wir einige unserer Forderungen umsetzen. zB die Gleichstellung zu der gewerblichen Meisterausbildung, dass die Prüfungsgebühren der Meisterprüfung übernommen werden und der Meistertitel künftig auch in amtlichen Urkunden geführt werden darf.

Bedanken möchte ich mich auch bei allen Vorstandsmitgliedern der Absolventenverbände, dass sie ihr Engagement, ihre Zeit und ihre Ideen dem Verband zur Verfügung stellen und für die gute Zusammenarbeit mit der ARGE. Danke auch an die Mitglieder für ihre Treue zum Absolventenverband, denn gerade die Mitglieder machen einen Verein, einen Verband ja aus. Sie bestimmen ganz entscheidend mit, wie Vereinsleben, wie Zusammenhalt, wie Gemeinschaft in einem Verein gelebt wird.

Für die Zukunft wünsche ich euch, wünsche ich eurem Absolventenverband, dass ihr euer Netzwerk erfolgreich in bewährter Art und Weise weiterführt und weiterhin viel Erfolg bei euren tollen Veranstaltungen!

Liebe Grüße



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,

23.11.

10-16 UHR

2024



Fachschule
BERGHEIM
Feldkirchen a. d. Donau

Bergheimer Straße 7
4101 Feldkirchen an der Donau

Telefon: 0732 7720 / 33200
E-Mail: lwbs-bergheim.post@ooe.gv.at



@lfsbergheim

EINLADUNG zum OPENAIR KONZERT



RED MOS PHERE

Redmosphere ist eine junge Band aus der Gegend um Eferding. Das musikalische Repertoire umfasst die Hits von den 70-Jahren bis heute. Lassen Sie sich überraschen von bekannten rhythmischen Sounds, die Sie begeistern werden!

Wir freuen uns auf ein gelungenes Frühlingskonzert im Schlosspark Bergheim!

Vocals: Analena Matejschek • Piano: Julian Jäger
Guitar: Stefan Kloimstein • Bass: Simon Pernegger
Drums: Michael Ammer

Veranstalter:



Am Freitag 24. Mai 2024 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