

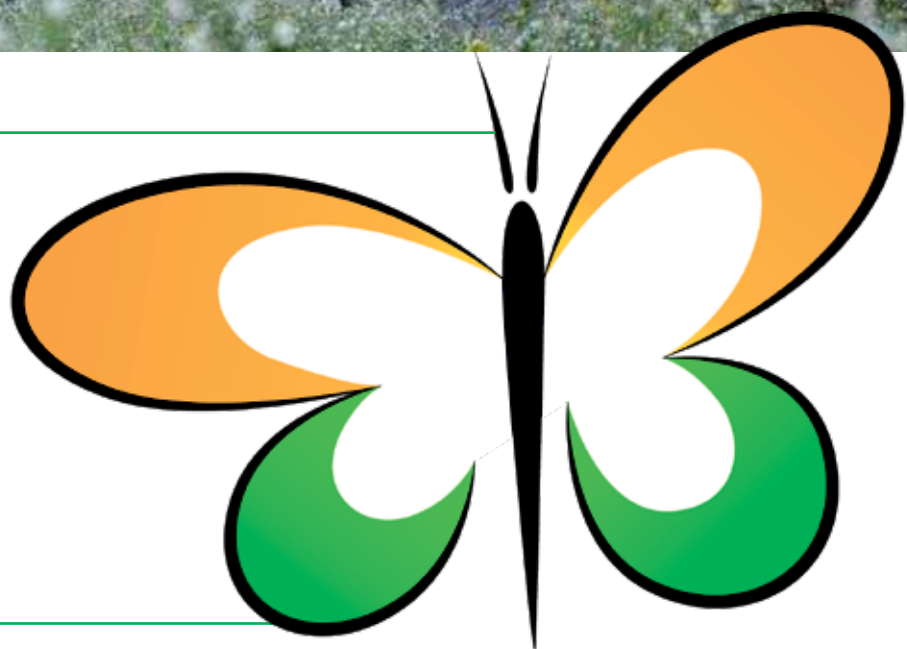
bergheim.at

Absolventenzeitung der Fachschule Bergheim
Ausgabe 9 - Oktober 2024



INHALT

Gedanken der Schulleitung
Seite der Absolventinnen
Neue Kolleginnen stellen sich vor
Kompetenz trifft Raum
Rezepte aus der Lehrküche
Impressionen aus dem Schulalltag
Blitzlichter vom Bergheimtreffen
Eindrücke vom Betriebsausflug
Infos aus der Abendschule
Infos über unsere Ausbildung
Absolventenverband – „News“
Einladung „Tag der Schulführung“
Einladung „Konzert trifft Kabarett“





*Edeltraud Allerstorfer,
Direktorin der
Fachschule Bergheim*

Liebe AbsolventInnen und Freundinnen und Freunde der Schule!

„Wenn man vorausschaut ist es eine lange Zukunft, wenn man zurückschaut eine kurze Vergangenheit!“ Als ich vor 5 Jahren die Leitung der Fachschule Bergheim übernommen habe, war das ursprünglich für ein Jahr geplant.

Jetzt schaue ich auf 5 Jahre zurück und wundere mich oft wie schnell die Zeit vergangen ist. Es gab viele schöne und erfreuliche Erlebnisse und Ereignisse, aber auch immer wieder sehr herausfordernde Situationen.

Dass das Schloss verkauft wird schmerzt sehr und wir hoffen alle auf eine „gute Zukunft“ für dieses schöne Areal in der Gemeinde Feldkirchen.

Wir sind nicht nur eine Bildungsstätte für Jugendliche, sondern haben auch viele andere Aufgaben erfüllt.

Die Landjugend ist mit vielen Anlässen bei uns zu Gast, und es gibt Kurse von der LWK und von der VHS. Auch kulturelle Veranstaltungen wie z. B. das Weinfest der musikfeldkirchendonau und die Blasmusikwoche des Bezirkes, wo über 80 Kinder bei uns ihr Können am Instrument vertiefen können, finden jährlich bei uns statt. Seitens der Pfarre gibt es zu Weihnachten eine Kinderandacht und jedes Jahr feiern wir im Park die traditionelle „Bergheimer Maiandacht“

Die Konzerte des Absolventenverbandes erfreuen immer viele Menschen aus der Region.

In den „ehrwürdigen“ Räumen wird geheiratet und im Park gerne fotografiert.

Der Park steht der Öffentlichkeit zur Verfügung und wird dementsprechend genutzt, ob für Spaziergänge, für Yogastunden oder einfach als Spielbereich für Kinder.

Beim Hochwasser 2002 verpflegten wir von der Wirtschaftsküche aus wochenlang die betroffenen Menschen und die Helfer mit warmen Mahlzeiten. Es wurden bis zu 400 Portionen zubereitet und ausgebracht. Es waren auch einige Personen vorübergehend im Internat untergebracht.

Bei der Flüchtlingswelle 2015 waren 90 Personen für 2 Monate bei uns einquartiert. Und es gäbe noch einiges mehr zu berichten!

Somit hat „Bergheim“ in den vergangenen 100 Jahren, seit es von der letzten Privatbesitzerin dem Land OÖ vermacht wurde, viel wertvolle Bildungsarbeit geleistet und auch viele Dienste an der Gesellschaft und Gemeinschaft erfüllt.

Auch in unserer Kernkompetenz sind wir sehr gut unterwegs und wir freuen uns sehr, dass wir im Herbst wieder mit zwei ersten Klassen starten konnten und somit eine steigende Schülerzahl verzeichnen.

Dies ist in unserer Situation, wo doch viele Leute glauben, dass wir schon „zugesperrt“ sind, ein großer Erfolg!

Zwei Kolleginnen gehen im Herbst in Karenz und wir wünschen ihnen alles Gute und bedanken uns für die kollegiale Zusammenarbeit. Frau Oberndorfer Barbara wechselt aus entfernungstechnischen Gründen ins ABZ Lambach.

Liebe Barbara wir danken dir für dein engagiertes Wirken, dein humorvolles freundliches Wesen, und wünschen dir einen guten Start in deiner neuen Arbeitsstelle.

Unser gesamtes Team geht sehr motiviert und engagiert in die letzten zwei Schuljahre am Standort Bergheim.

Neugierig geworden?

Aktuelle Infos findest du laufend in den sozialen Medien



Instagram



Tiktok



Hallo, wir sind 3 Schwestern aus St. Gotthard i.M. und haben alle die Fachschule Bergheim besucht.

Meine Schwester **Elfriede Daill** (geb. Füreder)

wohnt in Herzogsdorf und war 1973/74 in Bergheim.

Meine Schwester **Gertraud Haslmayr** (geb. Füreder) wohnt in Feldkirchen a.d.D. und hat die Fachschule Bergheim 1974/75 besucht.

Mein Name ist **Maria Lehner** (geb. Füreder). Ich wohne in Wolding und habe die Fachschule Bergheim 1978/79 besucht. In diesem Jahr war ich Klassensprecherin und habe viele Freundschaften fürs Leben geschlossen. Wir haben uns auch außerhalb der Schule oft getroffen.

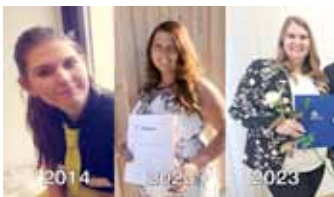
Mit einem lachenden und einem weinenden Auge denke ich an das Internatsleben zurück. Es war sehr lustig, lehrreich und abwechslungsreich. Alle haben zusammengehalten, wir haben gemeinsam gelernt, Streiche gespielt und viel gelacht.

Neben dem Grundstock der Allgemeinbildung wurde uns auch hauswirtschaftliches Wissen vermittelt. Im Unterrichtsfach „Nähen und Handarbeit“ wurden u.a. ein Dirndlkleid, ein Nachthemd und ein Rock mit einer Bluse angefertigt. Wir stickten außerdem eine Kreuzstichtischdecke, welche ich heute noch habe.

Auch in „Kochen“ konnte ich viel Grundwissen mitnehmen. Wir kochten viele Gerichte der Hausmannskost, backten Kuchen und Torten. Noch heute sage ich oft zu meinen Kindern: „Das habe ich so in Bergheim gelernt“. Und auch das Kochbuch aus dieser Zeit habe ich laufend in Verwendung.

Nach der Schule begann ich als Büropraktikantin bei der OÖ. Landesregierung, wo ich auch heute noch nach 44 Jahren tätig bin.

Ich bin sehr dankbar für die vielen Dinge, die ich in Bergheim für meinen weiteren Lebens- und Bildungsweg gelernt habe. ■



Die beste Entscheidung...

Mein Name ist **Jana Maria KARL** und ich bin 25 Jahre alt. Seit September 2020 arbeite ich am Klinikum Rohrbach als diplomierte Gesundheits- und

Krankenpflegerin.

Mein Weg führte 2014 in die Fachschule Bergheim. Unbekannte Gesichter, ein neues „Zuhause“ und eine neue Umgebung warteten auf mich. Rasch fand ich viele tolle neue Freundinnen, die jetzt noch ein Teil meines Lebens sind. Drei Jahre mit Höhen und Tiefen prägten mich im positiven Sinne.

Nach sehr vielen lehrreichen Inputs wagte ich den Schritt zur Aufnahme an der Schule für Gesundheits- und Krankenpflege-schule Rohrbach. Mit Bravour machte ich dann den Abschluss zur diplomierten Gesundheits- und Krankenpflegerin.

Nach der Diplomprüfung begann ich am Klinikum Rohrbach im Funktionsbereich Anästhesie zu arbeiten. Mit viel Freude am Beruf machte ich die Spezialisierung für Anästhesiepflege an der Fachhochschule für Gesundheitsberufe in Linz. Nach einem anstrengenden Jahr bin ich seit Dezember 2023 akademische Expertin in der Anästhesiepflege.

Während der Zeit an der Fachschule Bergheim und auch mittlerweile 7 Jahre danach kann ich die Schule nur weiterempfehlen. Im alltäglichen Leben kann ich von vielen Unterrichtsstunden immer wieder profitieren.

Fachschule BERGHEIM ist eine Schule für das LEBEN! ■



Griß euch !

Unsere Namen sind **Antonia KRENN** links am Bild und **Lina STRUTZENBERGER**, rechts. Ich, Antonia, wohne in Kollerschlag und Lina wohnt in Sarleinsbach. Wir haben die Fachschule Bergheim von 2021 – 2024 mit dem Schwerpunkt Gesundheit und Soziales, welchen wir in der 2. Klasse gewählt haben, besucht. Was

uns immer in Erinnerung bleiben wird, ist die Zeit im Internat. Anfangs mussten wir alle lernen mit der neuen Situation umzugehen und einsehen, dass nicht jeder mit dem Kopf durch die Wand gehen kann. Dennoch war es meistens lustig, aber auch lehrreich. Durch diverse Praktika konnten wir viele Eindrücke sammeln, die uns die Entscheidung für unsere spätere Berufswahl erleichterten. Nun sind wir in der Schule für Gesundheits- und Krankenpflege am Klinikum Rohrbach in der Ausbildung zur Pflegefachassistentin, die wir 2027 gut abschließen werden. Abschließend können wir sagen, dass wir in den 3 Jahren viel erlebt und gelernt haben, das uns positiv in Erinnerung bleiben wird. ■



Hallo, mein Name ist **Melanie RAMMER** und ich bin ursprünglich aus Steyregg und wohne jetzt mittlerweile in St. Florian.

Ich bin 26 Jahre alt und habe im Jahr 2015 die 3-jährige Fachschule Bergheim im Eco Zweig erfolgreich absolviert.

Im August 2015 ging für mich das große Abenteuer „Auslandserfahrung“ im Zuge des Europäischen

Freiwilligendienstes (EVS) los.

Dies war eine sehr prägende, lehrreiche und spannende Zeit, wo ich vieles aus der Bergheimzeit anwenden konnte.

Praktisches Arbeiten, Soziale Werte, Persönlichkeitsbildung und Selbstbewusstsein lehrte mich meine Schulzeit ganz besonders - all das, und noch vieles mehr, hilft mir bis heute noch sehr im Arbeits- und Privatleben.

Anschließend konnte ich nach einem praktischen Arbeitsjahr in einem Floristikbetrieb meine Lehrabschlussprüfung zur Floristin ablegen. Mittlerweile bin ich seit über 5 Jahren Floristin mit Leib und Seele und seit Herbst darf ich mich sogar Meisterfloristin nennen.

Ich blicke sehr gerne auf die unfassbar tolle Schulzeit in dieser so wunderschönen Atmosphäre zurück. Ich kann mich glücklich schätzen so tolle Erfahrungen gesammelt zu haben, mit Lehrerinnen die uns immer unterstützt, gefordert und begeistert haben. ■



Mein Name ist **Bianca KEHRER** und ich wohne mit meiner Familie in Bergheim. Ab diesem Schuljahr unterstütze ich das Team der Fachschule Bergheim als Sportlehrerin. Ich bin selbstständige Fitness- und Gesundheitstrainerin und arbeite auch noch als Bankangestellte in Linz. Neben sämtlichen Trainingskursen für Kinder

und Erwachsene, die ich nebenberuflich leite, bin ich unter anderem als Bewegungscoach in der Volksschule Feldkirchen tätig.

Ich liebe es Kinder und Jugendliche zu einem gesunden und bewegten Leben zu motivieren und sie für Sport zu begeistern. Im Unterricht möchte ich den Schüler:innen viel von meinen sportlichen Erfahrungen mitgeben und ihnen zeigen, dass Sport auch Spaß machen kann. Außerdem ist gesunde Bewegung die Grundlage für so viel mehr.

Mit dieser neuen Tätigkeit kann ich meine Leidenschaft für Bewegung ein Stückchen weiter zu meinem Beruf machen. Ich freue mich sehr, das Team der Fachschule Bergheim zu unterstützen! ■



Mein Name ist **Ulrike SANDLER**, ich wohne in Bad Mühlacken, bin verheiratet und habe zwei erwachsene Kinder. Die Verbundenheit mit der Fachschule Bergheim besteht für mich schon lange, einerseits hat meine Tochter Simone von 2010 bis 2013 den Ausbildungszweig „Gesundheit und Soziale Berufe“ absolviert,

andererseits kenne ich das Haus, da ich viele Jahre zum Turnen gekommen bin. 34 Jahre war ich als Lehrerin an der HBLA Lentia im Fachbereich tätig, davon 6 Jahre als Fachvorständin. Meine Gegenstände waren vorwiegend Werkstätte und Schnittkonstruktion, ich habe aber auch Maschinentheorie, Modezeichnen, Produktdesign und Projektatelier unterrichtet. Seit 2022 bin ich im Ruhestand. Nähen ist jedoch nach wie vor meine Leidenschaft, deshalb unterstütze ich auch das Team vom Repair Cafe in Feldkirchen. Ich freue mich, dass ich im September Stunden des Unterrichtsgegenstands „Kreatives Gestalten im textilen Bereich“ übernehmen durfte! ■



Mein Name ist **Barbara ANTLINGER**, ich bin Mutter von drei Kindern und begann im September 2024 als Lehrkraft an der Fachschule Bergheim, worüber ich mich sehr freue. Gebürtig aus Wallern an der Trattnach, habe ich nach meinem Abschluss an der Fachschule für Sozialberufe

in der Pflege und Betreuung von Kindern, Jugendlichen und älteren Menschen gearbeitet, was mir immer große Freude bereitet hat.

Meine Leidenschaft für die Natur sowie der Umgang mit Pflanzen und Tieren begleiten mich seit meiner Kindheit und sind feste Bestandteile meines Lebens. Trotzdem zog es mich auch in die Großstadt: In Wien habe ich drei Jahre an der Universität für Bodenkultur studiert und gearbeitet. Seit etwa zehn Jahren führe ich gemeinsam mit meinem Mann den elterlichen Ackerbaubetrieb.

Als Bauerntochter ist es mir besonders wichtig, mein Wissen über den Wert guter Lebensmittel weiterzugeben. Um dies auch beruflich umsetzen zu können, habe ich im Herbst 2022 das Studium an der Hochschule für Agrar- und Umweltpädagogik begonnen, welches mir wertvolle Fähigkeiten vermittelt hat. Es freut mich sehr im Team der Fachschule Bergheim mitzuarbeiten. ■



Mein Name ist **Elisabeth HUMER** und ich wohne mit meiner Familie im Bezirk Grieskirchen im kleinen Dorf St. Thomas, wo ich auch aufgewachsen bin. Meine Freizeit verbringe ich am liebsten mit meiner Familie, in unserem Garten, in der Natur oder mit dem Fahrrad.

Nach meinem Studienabschluss von Englisch und Spanisch an der Universität Salzburg unterrichtete ich bereits vor vielen Jahren in meiner ersten Zeit als Lehrerin den Unterrichtsgegenstand Englisch in Bergheim. Nach der Karenz mit meinen beiden Kindern wechselte ich anschließend in die Fachschule Mistelbach, wo ich auch Internatskoordinatorin bin. Mein Sohn und meine Tochter sind nun erwachsen und ich freue mich umso mehr, dass ich jetzt zusätzlich zu meiner Tätigkeit in Mistelbach das Team der Fachschule Bergheim wieder mit einigen Englisch Stunden unterstützen kann. ■



Hallo, mein Name ist **Martina WIDHALM**. Ich bin 39 Jahre alt, verheiratet und Mutter von 3 Kindern, gemeinsam leben wir in Waldkirchen am Wesen. Während meiner ersten Karenz im Jahr 2019 habe ich das Team in Bergheim bereits einmal unterstützt, dies wurde dann von meiner 2. Karenz im Jahr 2021 unter-

brochen. Nun freue ich mich, dass ich das Team im neuen Schuljahr wieder unterstützen kann. Da ich diplomierte Gesundheits- und Krankenpflegerin bin, unterrichte ich in der 3. Klasse Grundzüge der Mobilisation und Ergonomie und in der 2. Klasse Geriatrie. Ich freue mich auf das neue Schuljahr und darauf die Schüler, ein kleines Stück auf ihrem Weg begleiten zu können. ■



Maria TRAXLER

Nach 40 Dienstjahren an der Fachschule Bergheim bin ich im Vorjahr in Pension gegangen. Ich verbringe viel Zeit mit meinen Enkelkindern und genieße die freie Zeiteinteilung. Mein Hauptgebiet in den praktischen Fächern war das textile Gestalten und mit Freude habe ich den Jugendlichen

diverse Fähigkeiten vermittelt.

Im Juli fragte mich Direktorin Edeltraud Allerstorfer ob ich wieder ein paar Stunden unterrichten könnte, da aufgrund von steigenden Schülerzahlen und bestehendem Lehrermangel Bedarf wäre. Nach kurzen Überlegungen habe ich zugesagt und freue mich nun wieder in das mir sehr vertraute Team zurück zu kehren.

Englisch und Deutsch werde ich unterrichten und auch die Funktion der Mentorin für die jungen Kolleginnen übernehmen. ■



Mein Name ist **Gerlinde WOLF-STEINER** und ich wohne seit 1982 in Feldkirchen an der Donau, bin verheiratet und habe zwei Söhne, die auch bereits Familie haben.

Bis zu meinem Ruhestand im Jahr 2021 unterrichtete ich Deutsch und Bildnerische Erziehung an der Hauptschule bzw. Neuen

Mittelschule in Feldkirchen. Ich interessiere mich für Kunst und Literatur, gehe daher gerne zu Ausstellungen und ins Theater. Ehrenamtlich engagiere ich mich in der Pfarre Feldkirchen und leite seit 2005 das Seelsorgeteam der Pfarre. Ich freue mich, dass ich jetzt an der Fachschule Bergheim Deutsch unterrichten darf und sehe das für mich als neue Aufgabe und Herausforderung.

Vor allem finde ich es spannend, junge Erwachsene auf ihren Abschluss vorzubereiten. ■



Mein Name ist Mag. **Doris BONIGUT**. Ich wohne mit meinem Mann und unseren drei Jungs, die gerade im Kindergarten und Volksschulalter sind, im kleinen Ort Holzhausen mitten im oberösterreichischen Zentralraum. Zu unserer Familie zählen außerdem ein pensionierter Jagdhund und ein Connemara Pony. In meiner Freizeit bin ich am liebsten mit meiner Familie und den Tieren in der Natur unterwegs. Außerdem betätige ich mich ehrenamtlich im Turn- und Sportverein.

Meine eigene Ausbildung hat in der HBLA begonnen, wo ich selbst eine Abschlussprüfung in Küchenführung und

Servierkunde und die Matura gemacht habe. Danach bin ich fürs Studium der Ernährungswissenschaften nach Wien gegangen. Nach meinem Studium habe ich in der Privatwirtschaft gearbeitet. Die Arbeit in der Produktentwicklung einer bekannten Gewürzfirma war abwechslungsreich. Trotzdem spielte ich in den letzten Jahren mit dem Gedanken in den Lehrberuf zu wechseln. Die Fächer Ernährung und Diätetik und Praxis Küchenführung entsprechen genau meinen Interessen und meiner Ausbildung. Deswegen freue ich mich jetzt besonders darauf, als Quereinsteigerin in den Lehrberuf, in Bergheim unterrichten zu dürfen. ■



Mein Name ist **Julia HUEMER** und ich bin gebürtige Goldwörtherin. Direkt nach meinem erfolgreichen Abschluss der Matura an der HLW Rohrbach habe ich ein Lehramtsstudium an der Pädagogischen Hochschule OÖ in Linz begonnen. Meine gewählte Fachrichtung, Information und Kommunikation (Angewandte Digitalisierung), stimmt perfekt mit meinen Interessen überein.

Während meiner Studienzeit habe ich eine facheinschlägige Berufstätigkeit in der 3 Banken IT GmbH in Linz im IT-Bereich ausgeübt. Dabei konnte ich wertvolle Praxiserfahrungen sammeln, indem ich mein theoretisches Wissen in der Praxis angewendet und vertieft habe.

Nun, nach meinem Bachelorabschluss, freue ich mich auf meine Lehrtätigkeit an der Fachschule Bergheim. Ich möchte meine Begeisterung für Kommunikation und Konfliktmanagement teilen und den Lernenden durch mein Wissen und meine Erfahrungen wertvolle Impulse geben. ■



Mein Name ist **Johanna DONNERER** ich bin verheiratet und wohne in Hartkirchen. Von 1996 -1998 besuchte ich selber die Fachschule Bergheim. In dieser Zeit habe ich mir sehr viel Vorpraxis und Wissen angeeignet. Dies konnte ich bei der Lehre zum Bäcker und zur Konditorin gut brauchen.

Um für meine Kinder mehr Zeit zu haben, wechselte ich dann meinen Beruf und fing an Kindergarten- und Schulbus zu fahren. Seit Mai 2024 bin ich ein Teil des Reinigungsteams und es freut mich, dass ich somit wieder im Schloss Bergheim gelandet bin. ■

**„Wer allein arbeitet addiert,
wer im Team arbeitet multipliziert!“**

Allen neuen Kolleginnen gilt ein herzlicher Willkommensgruß bei uns in der Fachschule Bergheim!

Unser Lehrerinnenteam

Wir freuen uns sehr, dass seit September einige neue Kolleginnen bei uns sind

Sitzend von links nach rechts:

Melanie Wimmer, Maria Zehetbauer, Margit Kepplinger, Dir. Edeltraud Allerstorfer, Martina Berger, Karin Richtsfeld

Stehend von links nach rechts:

Gerlinde Wolfsteiner, Maria Schönleitner, Ulrike Sandler, Julia Huemer, Martina Widhalm, Anna Eder, Katharina Blaschek, Bianca Kehrer, Barbara Antlinger, Bernadette Mayr, Doris Bonigut, Melanie Huemer

Nicht am Bild:

Andrea Katzlberger, Maria Traxler, Elisabeth Humer

Gastlehrer in der Abendschule:

Sandra Wagner, Barbara Oberndorfer, Isabella Hödl, Fritz Knierzinger, Gerhart Schobesberger



Willkommensfeier

Unter dem Motto „Anderssein akzeptieren“ stand heuer diese Feier. Wenn sich alle um Hilfsbereitschaft und Toleranz bemühen, wird es für SchülerInnen, Lehrkräfte und Angestellte ein gutes Jahr, indem sich in der Fachschule Bergheim alle wohl fühlen.



Unserer Angestellten aus Küche, Haus, Verwaltung und Haustechnik

Von links nach rechts:

Walter Schimpelsberger, Christa Plakolm, Elsa Humenberger, Marion Zauner, Johanna Donnerer, Patrick Brandl, Claudia Aichinger, Regina Gastinger, Gerlinde Schwung





Backen spezial - Brot und Gebäck auf Vorrat

In diesem Kurs lernen Sie, wie Sie mit der „**Halbgebacken-Methode**“ Sauerteigbrot und Gebäck auf Vorrat herstellen können. Brotsommelière Sarah Greiner wird Ihnen Schritt für Schritt zeigen, wie Sie den Sauerteig richtig ansetzen, den Teig kneten, formen und backen. Am Ende des Kurses können Sie Ihr selbstgemachtes Brot und Gebäck mit nach Hause nehmen. Dieses kann bis zu 4 Tage nach dem Kurs frisch aufgebacken werden. Überraschen Sie Freunde und Familie jederzeit mit frischem Brot und Gebäck. Die Lebensmittelkosten für den Kurs betragen € 10,00 pro Person und werden vor Ort in bar kassiert. Sichern Sie sich jetzt Ihren Platz und tauchen Sie ein in die Welt des Brotbackens mit Sarah Greiner!

Dienstag 18:00 - 21:00 / 05.11.2024
€ 37,00 / AK-Preis € 33,30

Brot „Brotbackkurs spezial - Störibrot“

Hier lernen Sie, wie Sie ein traditionelles Störibrot aus Roggensauerteig mit Fenchel und Anis herstellen können. Brotsommelière Sarah Greiner wird Ihnen Schritt für Schritt zeigen, wie Sie den Sauerteig richtig ansetzen, kneten, formen und backen. Sie erfahren alles über die richtige Verwendung von Roggensauerteig und erhalten wertvolle Tipps und Tricks für ein perfektes Ergebnis. Am Ende des Kurses können Sie Ihr selbstgebackenes Störibrot mit nach Hause nehmen und Ihre Familie und Freunde damit beeindrucken. Die Lebensmittelkosten für den Kurs betragen € 7,00 pro Person und sind vor Ort in bar zu bezahlen.

Dienstag 18:00 - 21:00 / 17.12.2024
€ 37,00 / AK-Preis € 33,30



Brot backen wie früher - Natursauerteigbrot für Anfänger:innen

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 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.

Dienstag 18:00 - 21:00 / 26.11.2024
€ 37,00 / AK-Preis € 33,30

Leitung bei allen drei Kursen: Sarah Greiner, Bäuerin mit eigener Hofbackstube, Brotsommelière / Ort: Fachschule Bergheim

Anmeldung: E-Mail: ottensheim@vhsooe.at
Tel.: (07234) 20 050
Mobil: (0676) 84 55 00 483

Einladung zum LIEGEKONZERT im Schloss Bergheim

Hallo, ich möchte mit meinem Yogastudio Energieeck Menschen zu mehr Gesundheit und Wohlbefinden verhelfen. Dabei spielt die mentale Gesundheit eine wichtige Rolle. Um diese zu fördern, sollten wir regelmäßig für ausreichende Entspannung sorgen. Aus diesem Grund habe ich für euch im Schloss Bergheim ein Liegekonzert mit Johannes organisiert.

Dieses findet am 9. November 2024 um 19 Uhr im Mehrzwecksaal der Fachschule Bergheim statt.

Was ist ein Liegekonzert?

Entdecke neue musikalische Landschaften bei einem Liegekonzert®. Schließe deine Augen, lehne dich zurück und lass dich von den einzigartigen Klängen umhüllen. Jeder Ton entsteht live und führt dich sanft aus dem Alltag ins Hier und Jetzt. Tauche ein in vielfältige Klanglandschaften, von den Höhen des Himalayas bis zu den Tiefen des Urwalds.

Kein Liegekonzert gleicht dem anderen – jedes Konzert ist ein einmaliges Erlebnis. Buche jetzt dein Ticket und lass dich von der Musik berühren!

Der Ticketverkauf und Infos findest du unter www.liegekonzert.at.

Ich freue mich, dich beim Liegekonzert begrüßen zu dürfen.

Isabella Achleitner





Kartoffel-Kräuterroulade auf Pastinakencreme 4 Portionen

Kartoffelroulade

250 g Kartoffel mehlig, 50 g griffiges Mehl, 10 g Grieß, 1 Ei, 10 g Butter, Salz, Pfeffer und Kräuter der Saison

Kartoffeln dämpfen, schälen und heiß pressen. Butterflocken auf den Kartoffeln verteilen. Mehl, Salz und Grieß darunter mischen, Ei kurz einarbeiten. Zuletzt die frischen Kräuter in feine Streifen schneiden und unter den Teig mengen.

Zwiebel-Kräuter-Fülle

1 St. rote Zwiebeln, 1 EL Butter und Kräuter der Saison

Fein geschnittene rote Zwiebel in Butter anschwitzen und mit fein geschnittenen Kräutern vermengen.



Fertigstellen

Den Kartoffelteig auf einer Klarsichtfolie auswalken, mit der Fülle bestreichen und eng einrollen. Im Dampfgarer 35 Minuten dämpfen oder im Wasserbad kochen. Dann aus der Folie lösen, in Scheiben schneiden und in Öl auf beiden Seiten braun anbraten.

Pastinakenpüree

300 g Pastinaken, 1 kleine Zwiebel, Gemüsebrühe

Pastinaken schälen und grob schneiden. Mit etwas Zwiebel anschwitzen und leicht bedeckt mit Gemüsebrühe oder Wasser weichkochen. Fein pürieren und mit Pfeffer und etwas Salz abschmecken.

Zweierlei Paprikacremesuppe ca. 4 Portionen



Zutaten:

2 St. Paprika gelb, 2 St. Paprika rot, 1 St. Zwiebel, 2 Knoblauchzehen, 1 l Gemüsebouillon, 0,2 l Schlagobers, Salz, Pfeffer, Maizena zum Binden

Garnitur:

Milchschaum, Croutons, Schnittlauch/Kresse

Zubereitung:

Paprika und Zwiebel brunoise schneiden, Knoblauch pressen; Je die Hälfte des Zwiebels in einen kleinen Topf anschwitzen, je eine Paprikafarbe zugeben, Knoblauch zugeben, kurz mitrösten, aufgießen, würzen

Für ca. 20 Minuten köcheln lassen

Obers dazugeben, jeweils pürieren, falls Konsistenz zu dünnflüssig ist dann mit Maizenateigerl binden, abschmecken

Rote und gelbe Paprikasuppe langsam beim Tellerrand gleichzeitig in das Suppenteller eingießen (2 Farben bleiben erhalten), garnieren

Kräuter Topfnocken für 4 Portionen



Zutaten:

250 g Topfen, 1 Eidotter, 1 Ei, 100 g Grieß, Kräuter fein geschnitten, Salz, Pfeffer, ger. Muskatnuss

Zum Schwenken und Bestreuen

20 g Butter, 1 Knoblauchzehen, 2 EL geriebener Hartkäse

Zubereitung

alle Zutaten vermengen; Salzwasser aufkochen; aus der Masse mit einem in Wasser getauchten Suppenlöffel Nocken formen, einlegen, aufkochen und anschließend 10 Minuten ziehen lassen; Nocken in Knoblauchbutter schwenken, mit Kräutern und Hartkäse bestreuen

Selleriepüreesuppe mit Most ca. 4 Portionen



Zutaten:

30 g Zwiebel, 30 g Butter, 400 g Sellerie, 0,7 l Gemüsefond, 0,1 l Most, 150 g Kartoffel mehlig, 0,1 l Rahm

30 g Apfelchips, 30 g Butter, 1 Scheibe Toastbrot

Zubereitung:

Zwiebel schälen und brunoise schneiden, Sellerie waschen und mit der Schale in 1x1 cm Würfel schneiden, Kartoffel waschen und ebenfalls in 1x1 cm Würfel schneiden; Zwiebel in Butter anschwitzen, Sellerie und Kartoffel mitschwitzen mit Most und Gemüsefond aufgießen, ca. 45 Minuten kochen lassen, pürieren, mit Rahm verfeinern und mit Salz und Muskatnuss abschmecken; als Deko Milchschaum, geschnittene Apfelchips sowie geröstete Croutons und Kresse begeben



Abendstimmung am See

Die letzte gemeinsame Reise führte uns Schülerinnen der 3. Klasse, Mitte Mai an den Gardasee. Auf dem Weg nach Italien machten wir Halt am Bergisel und genossen bei einer Führung durch einen jungen Skispringer einen interessanten Blick hinter die Kulissen der Sprungschanze.

Weil unser Quartier in Castelnouvo del Garda direkt am Gardasee lag, testeten einige (mutige) Schülerinnen nach der Ankunft noch gleich die Wassertemperatur des Sees. An den folgenden Tagen gestaltete sich unser Programm sehr abwechslungsreich. Wir lernten die Städte Verona und Sirmione mit ihren Sehenswürdigkeiten kennen. Wir besuchten eine Ölmühle und durften dort viele verschiedene Produkte verkosten. Weil unsere Bootsfahrt wegen Regen nicht stattfinden konnte, vergnügten wir uns an diesem Nachmittag in einer Therme. Das absolute Highlight der Reise war für uns der Besuch des Vergnügungsparks „Gardaland“, mit seinen unzähligen Fahrgeschäften.

Einen kurzen Schreckmoment gab es noch auf der Heimreise, denn kurz vor Bozen platzte beim Bus ein Reifen. Der Chauffeur reagierte souverän und kümmerte sich, während wir Bozen erkundeten, um den Reifenwechsel. Wir konnten die Fahrt dann aber pünktlich fortsetzen. An diese gemeinsame, lehrreiche und auch recht lustige Reise werden wir uns gerne erinnern!

**Abschlussreise
der 3. Klasse**



Arena in Verona



Bozen



Besuch Ölmühle



Bergisel - am Schanzentisch



Vergnügungspark - Gardaland

IMPRESSIONEN AUS DEM SCHULALLTAG



Eine tolle Woche durfte die erste Klasse vom 10. 06.2024 bis 14.06.2024 im Mölltal in Flattach, Kärnten verbringen. Jeder einzelne Tag war mit einem abwechslungsreichen Programm versehen. Da die Wettergötter leider nicht auf unserer Seite waren, gab es einige Regentage. Trotzdem ließen wir uns dadurch nicht einschüchtern und genossen die Zeit. Die Stärkung der Klassengemeinschaft kam bei dieser Woche nicht zu kurz. Beendet wurde die Sportwoche feierlich mit einer Abschlussparty in der Schülerdisko.



**Sportwoche 1. Klasse
Schuljahr
2023/2024**



Viele von euch werden sich wundern, warum unsere 2. Klasse die Sprachwoche in Altenmarkt im Pongau verbracht hat? Das ist leicht erklärt: Diese „Native Speaker Woche“ ist wesentlich günstiger als ein Flug ins Ausland. Dazu war diese Sprachwoche wahrscheinlich auch intensiver, da unsere Schüler rund um die Uhr von Native Speakern betreut wurden. In kleinen Gruppen wurden Talkshows gestaltet, Projekte geplant, diskutiert und gespielt – alles auf **Englisch** versteht sich! Auch die meisten Nachmittage wurden mit den englischen Betreuern verbracht. Wegen des Wetters fiel die Wanderung leider ins Wasser, dafür gab es eine Schnitzeljagd im Ortszentrum. An den Abenden wurde mit den Bergheimer Lehrern gespielt, die Therme besucht oder ein Beauty Abend gemacht. Den freien Nachmittag haben wir in Salzburg verbracht. Spätestens beim Lagerfeuer am letzten Abend fielen die (Sprach-) Hemmungen und unsere SchülerInnen versuchten den Betreuern österreichische Schimpfwörter und Mundartausdrücke beizubringen. Wir finden: es war eine sehr lehrreiche, lustige und effiziente Woche!



Wanderung mit Übernachtung auf der Dümmlerhütte.
Danke für zwei Jahre Klassenvorstand Frau Oberndorfer.



**Sprachwoche
in Altenmarkt
im Pongau!**





Am Sonntag schon fast ausverkauft



Palmbuschen soweit das Auge reicht



Ostermarkt in Peuerbach



Unser Stand direkt vor der Bühne



Über 500 Palmbuschen wurden gebunden und verkauft



Palmbuschen wurden auch in der Kirche in Feldkirchen angeboten



Interessante Gespräche



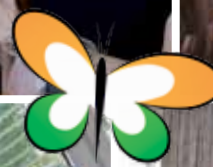
Eifrige Verkaufsgespräche



Freude über ein erfolgreiches Wochenende

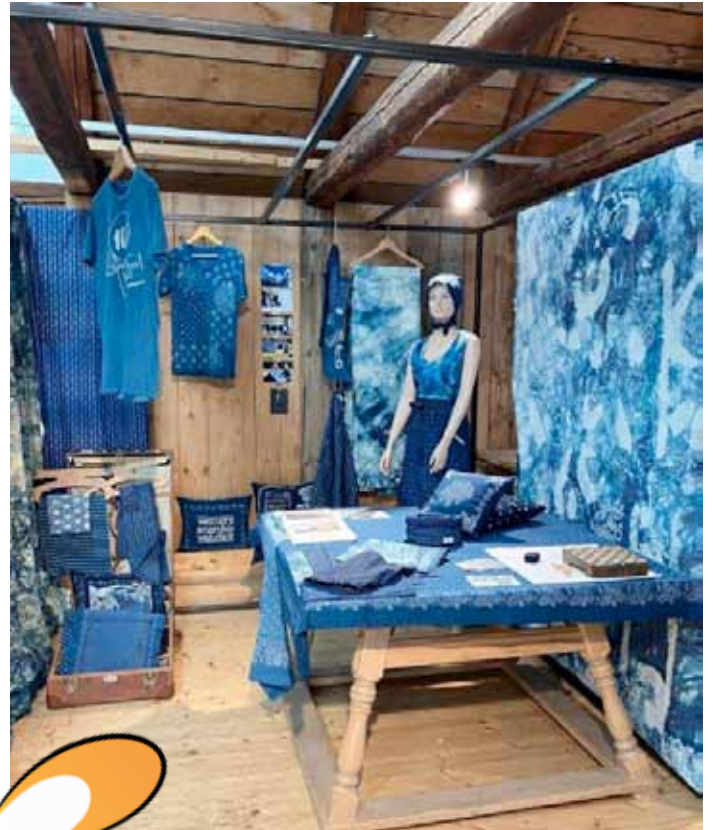


Es ist eine sehr nette Tradition geworden, dass alle aktiven und ehemaligen Lehrkräfte und Angestellten jedes Jahr zu einem Treffen eingeladen werden. An diesem Nachmittag werden viele nette Erinnerungen und Erlebnisse ausgetauscht und über aktuelle Ereignisse wird berichtet. Es ist ein schönes Zeichen der guten Gemeinschaft, die auch nach der aktiven Zeit oder nach einem Schulwechsel bestehen bleibt.



Betriebsausflug im Juli 2024

Nach einer sehr interessanten Führung im HAND.WERK.HAUS in Bad Goisern und einem köstlichen Mittagessen im Gasthaus Wiesenhof in Strobel, ging es mit der Seilbahn auf das Zwölferhorn. Bei einer Wanderung genossen alle die herrliche Landschaft des Salzkammergutes. Im Zirbenschlössl in Sipbachzell gab es einen gemütlichen Abschluss.





Sag es mit Blumen und du sagst es immer richtig

Die Abendschülerinnen gehen in die zweite Runde und werden im Mai die Facharbeiterprüfung ablegen. Die Ausbildung beinhaltet auch eine Teilanrechnung für die Heimhilfe. Das erste Schuljahr war sehr abwechslungsreich und sowohl im Theorieunterricht, als auch in der Praxis sehr lehrreich. Auch bei Exkursionen und Lehrausgängen gibt es interessante Informationen und auch die Klassengemeinschaft wird gestärkt.



Soziale Praxis



So sieht der ausgezogene Strudelteig aus



Klassenfoto 2024

Diplomfeier zur Pflegefachassistenz

Am 13. Juni erhielten 21 PflegefachassistentInnen in einer stimmungsvollen Feier ihr Diplom. Direktorin Edeltraud Allerstorfer freut, dass jedes Jahr auch Absolventinnen der Fachschule Bergheim dabei sind.

Herzlichen Glückwunsch an Frau Bettina Löffler, Frau Magdalena Stöbich, Frau Liane Buchgeher und Frau Verena Pfleger.



Diplomfeier zur Pflegefachassistenz im Juni 2024

Erfahrungen vom Familienpraktikum

Unsere Schüler:innen absolvieren im Rahmen ihrer dreijährigen Ausbildung im Schwerpunkt **GESUNDHEIT UND SOZIALES** ein Familienpraktikum. Dabei erfahren sie was es bedeutet eine Familie zu betreuen und zu managen.

Leonie beschreibt das Familienpraktikum z.B. als sehr schöne und lehrreiche Zeit oder *Stefanie* erzählt, dass sie in ihrer Familie verschiedene Gerichte kochen durfte, *Daniela* wiederum hat neben dem Windelwechseln auch gelernt und erlebt, was es heißt, sich mit den unterschiedlichen Persönlichkeiten und Charaktereigenschaften, die es in einer Familie gibt, auseinandersetzen zu müssen. *Alina* erinnert sich gerne an Ausflüge mit ihrer Familie und auch *Lena* hat das Familienpraktikum als eine sehr lehrreiche Zeit in Erinnerung. Bei allen standen der Spaß und das Spiel und die Freude an der gemeinsam verbrachten Zeit mit den Kindern im Vordergrund. Lena bekam als Geschenk die abgedruckte Zeichnung mit heim.

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 23. Juni bis 6. September 2025 möglich.



Praktische Übungen



So lernt man jemanden vorsichtig zu rasieren



Praxis in der Tagesbetreuung



Babyfit Kurs



Praxis im Kindergarten

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

Ausbildungsschwerpunkt: ECO- Design

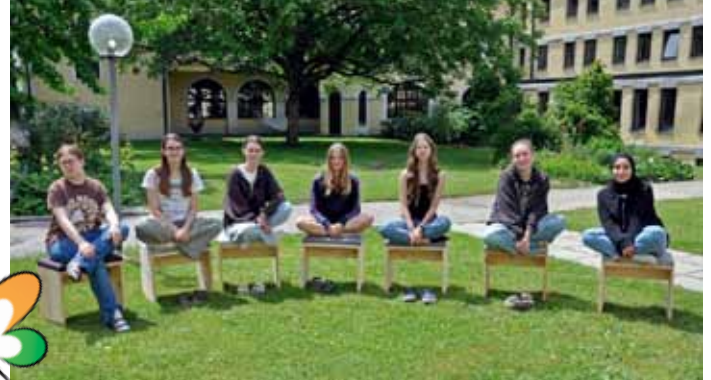
Im Ausbildungsschwerpunkt ECO- Design werden die Kreativität und das handwerkliche Geschick gefördert.

Im „Kreativen Gestalten“ werden moderne Accessoires und Kleidung und auch aufwändige Nähstücke, wie Patchworkdecken angefertigt.

In „Verkaufsförderung und Warenpräsentation“ experimentiert man mit Farben und verschiedenen Materialien, wie Papier, Holz, Glas, Ton, Wachs und Metall. Ein wesentlicher Bestandteil ist auch die Warenpräsentation in einem Schaukasten oder einer Schaufläche. Mit der Ausbildungs Kooperation mit dem „Wifi“ können die SchülerInnen das Zertifikat „Dekorateur“ erwerben.

Die „florale Ausbildung“ umfasst die Herstellung von Sträußen, Gefäßfüllungen, Kränzen, Girlanden, Tischschmuck und Raumdekorationen.

SchülerInnen schließen mit der theoretischen LAP Einrichtungsberater und Floristik ab. Weiters gibt es die Möglichkeit nach der bestandenen Abschlussprüfung in die LWBFS Ritzlhof zu wechseln und dort in einem Jahr die praktische Lehrabschlussprüfung in der Floristik abzulegen.



PROBESITZEN auf den neuen selbstgefertigten Hockern...



Floristik



... und auf den Patchwork-Decken



Eingearbeiten auf Serviertablets

Bei der **Generalversammlung am 7. Juni 2024** berichtete Obfrau Martina Plakolb über die Veranstaltungen der vergangenen Jahre und Direktorin Edeltraud Allerstorfer über die positive Entwicklung der Schülerzahlen und die zahlreichen Aktivitäten während des Schuljahres.

Bei der Wahl des Vorstandes gab es wenig Veränderung und alle freuen sich auf die nächsten Aktivitäten.

Auf den Fotos sieht man die gute Stimmung die beim Konzert mit der Band Redmosphere im Schlosspark entstand.

Name	Vorname	Funktion
Allerstorfer	Edeltraud	Geschäftsführerin
Gillhofer	Jacqueline	Geschäftsführerin-Stv.
Plakolb	Martina	Obfrau
Arthofer	Eva-Maria	Obfrau-Stv.
Falkner	Maria	Obfrau-Stv.
Rechberger	Margarita	Kassenwartin
Lehner	Gertraud	Kassenwartin-Stv.
Kneidinger	Sarah	Schriftführerin
Groiß	Gertraud	Schriftführerin-Stv.
Pichler	Martina	Kassenprüferin
Danninger	Bernadette	Kassenprüferin-Stv.



Die Band

gemischtes Publikum



Abendstimmung
im Park



Unsere Obfrau
Martina Plakolb



Fleißige Schülerinnen
im Einsatz

Ein eingespieltes Team



Prost, auf das Team des
Absolventenverbandes

Betreuerinnen unseres
Kuchenbüffets



Ein Team das zusammenhält



Einmaliges Ambiente im Schlosspark

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: lwbf-bergheim.post@ooe.gv.at



@lfsbergheim

Einladung zum Abend KONZERT trifft KABARETT



Wir sind die JA-Sager!

Aus der gemeinsamen Leidenschaft zur Musik entwickelte sich im Frühjahr 2020 unser 5-köpfiger Chor, die „JA-Sager“. Wir - Christoph Eidenberger, Nicki Leitenmüller, Bettina und Markus Hofer sowie Carina Höfler alle aus dem Mühlviertel – verschiedene Feiern und geben auch Konzerte.

Unser Repertoire umfasst aktuelle Stücke aus den Charts, Austropop-Songs, Ohrwürmer und Hits, die zum Mitsingen einladen.

Begleitet werden wir von unseren beiden Männern am E-Piano und auf der Gitarre. Oftmals kommen auch diverse andere Instrumente zum Einsatz.



Rudi Habringer streift mit seinen kabarettistischen Szenen durch die kompliziert-tragikkomischen Abgründe unseres Alltags und horcht dem nach, was das Leben mit uns macht und was wir aus unserem Leben machen: witzig, schräg und aus dem Vollen geschöpft. Mit Suderanten, Stadtneurotikern, G'scheitwascheln und Blitzgneißern entführt uns Habringer in sein Miniuniversum des österreichischen (Un-)Wesens und schielt schon ein wenig in die sogenannte stillste Zeit des Jahres: den Advent.

Veranstalter:



Am Samstag, 23. November 2024 um 19:00 Uhr

Im Festsaal der Fachschule Bergheim

Für Interessierte gibt es ab 17:00 Uhr Schulführungen und

ab 18:00 Uhr ist das Jausen- und Kuchenbuffet eröffnet!

Vorverkauf 15 Euro - Raika Feldkirchen und FS Bergheim

Abendkassa 18 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