«Eine Investition in Wissen
bringt immer die besten Zinsen.»
– Benjamin Franklin

Liebe Kursteilnehmerinnen und Kursteilnehmer,

Inspiriert von Benjamin Franklin, der sagte: «Eine Investition in Wissen bringt immer die besten Zinsen», haben wir ein vielfältiges Angebot für Sie zusammengestellt. Wir glauben fest daran, dass kontinuierliches Lernen der Schlüssel zu persönlichem Wachstum und beruflicher Entwicklung ist. Egal, ob Sie Ihre Kenntnisse vertiefen, neue Fähigkeiten erwerben oder einfach Ihrer Neugierde folgen möchten – unser Kursangebot ist darauf ausgelegt, Ihnen neue Horizonte zu eröffnen und Ihre Fähigkeiten zu erweitern.

Werfen Sie einen Blick in unser neues Kursprogramm und lassen Sie sich von den vielfältigen Möglichkeiten inspirieren. Wir freuen uns darauf, Sie in unseren Kursen willkommen zu heissen und auf Ihrer Lernreise zu begleiten.

Herzliche Grüsse
Bildungszentrum Wallierhof

Module bäuerlich-hauswirtschaftliche Fachschule

27.04.27 Modul BP 04 Gartenbau
27.04.27 Modul BP 06 Produkteverarbeitung
05.05.27 Modul BF 07 Bildungsangebote auf dem Bauernhof

Ernährung, Kochen, Backen, Konservieren

07.04.27 Grundkurs Brotbacken
26.04.27 Kefir, Skyr und Co. unbekannte Milchprodukte neu entdeckt
03.05.27 Ernährung 60plus – Sommergerichte
11.05.27 Vielfalt auf dem Teller – Ideen für eine bunte pflanzenbasierte Küche
19.05.27 Festliches Sommerbuffet: unkomplizierte Vorbereitung, entspannter Genuss
07.06.27 1001 Aromen – Mezze regional interpretiert

Garten und Kräuter

14.01.27 Schnipp, Schnapp! Kernobstbäume im Hausgarten schneiden
18.02.27 Gartenkurs 2027
26.02.27 Schnipp, Schnapp! Steinobstbäume im Hausgarten schneiden
02.03.27 Erfolgreich durchs Gartenjahr
09.03.27 Bunte Mischkulturen im Hausgarten
03.04.27 Kräuterlehrgang 2027
28.04.27 Altes loswerden, offen für Neues – das 1×1 des Räucherns mit Gartenkräutern
30.04.27 Das 1×1 der Kompostierung im Garten
30.04.27 Gesunde Böden – starke Erträge
12.06.27 Summen, krabbeln, staunen – Wildbienen und schneckenfressende Nützlinge im Garten

Pflanzenbau

20.01.27 10-tägiger Baumpflegekurs
14.04.27 Veredlungskurs

Tierhaltung

21.01.27 Grundausbildung Bienenhaltung
21.05.27 Schnupperkurs Bienenhaltung
05.06.27 Schnupperkurs Bienenhaltung
12.06.27 Schnupperkurs Bienenhaltung

Hauswirtschaft

03.03.27 Natürlich sauber – Reinigungsmittel selber herstellen

Kurse für Gruppen

Teamkochen – schwingen Sie gemeinsam den Kochlöffel

Anlässe

25.01.27 Infoabend der Bäuerlich-hauswirtschaftlichen Fachschule
14.03.27 Ein-Blick Bildung
11.05.27 Infoabend der Bäuerlich-hauswirtschaftlichen Fachschule
02.06.27 Sommertag

Save the date

22.08.27 Wallierhoftag



Modul BP 04
Gartenbau

Das Modul richtet sich an alle Interessierten, die sich die Grundlagen für die Führung eines eigenen Gartens aneignen oder ihre Kenntnisse erweitern wollen.

Daten Dienstag, 27. April 2027 bis 7. September 2027
Zeit 13.20 – 17.00 Uhr
Ort Wallierhof
Leitung Isabel Mühlenz
Kosten CHF 990.00; inkl. Material und Lehrmittel, zuzüglich Modullernzielkontrolle (CHF 160.00) und Verpflegung
Anmelden 26.2.2027

Modul BP 06
Produkteverarbeitung

Das Modul richtet sich an alle, die sich fundierte Fachkenntnisse rund ums Haltbarmachen von Lebensmitteln, ums Backen von Brot und Hefegebäck sowie um die Herstellung von Milchprodukten aneignen wollen.

Daten Dienstag, 27. April 2027 bis 7. September 2027
Zeit 8.20 – 12.00 Uhr
Ort Wallierhof
Leitung Therese Baumann
Kosten CHF 1000.00; inkl. Material und Lehrmittel, zuzüglich Modullernzielkontrolle (CHF 165.00) und Verpflegung
Anmelden 26.2.2027

Modul BF 07
Bildungsangebote auf dem Bauernhof

Das Modul richtet sich an alle, die Freude haben, der nichtbäuerlichen Bevölkerung auf dem eigenen Hof Wissen rund um die Land- und Ernährungswirtschaft zu vermitteln.

Daten Mittwoch, 5. Mai 2027
Mittwoch, 19. Mai 2027
Mittwoch, 2. Juni 2027
Zeit 8.30 – 16.45 Uhr
Ort Wallierhof/Liebegg
Leitung Regula Gygax und Manuela Isenschmid
Kosten CHF 450.00; inkl. Material, zuzüglich Modullernzielkontrolle (CHF 150.00), Exkursionskosten und Verpflegung
Anmelden 31.3.2027



Natürlich sauber – Reinigungsmittel selber herstellen

Mit wenigen einfachen Zutaten lassen sich wirkungsvolle Reinigungsmittel für den Haushalt selber herstellen – ökologisch, kostengünstig und mit wenig Abfall. Gemeinsam stellen wir verschiedene Reinigungsmittel her und erhalten passende Tipps zu Dosierung, Aufbewahrung und nachhaltiger Reinigung.

Daten Mittwoch, 3. März 2027
Zeit 17.00 – 20.00 Uhr
Ort Wallierhof
Leitung Monika Spielmann
Kosten CHF 66.00; inkl. Material, Kursunterlagen und Zwischenverpflegung
Anmelden 17.2.2027



10-tägiger Baumpflegekurs

Aufbaukurs rund um die Themen Baumschnitt, Pflanzenschutz, Veredlung, Sortenkenntnisse, Ernte und Lagerung.

Daten Mittwoch, 20. Januar 2027
Donnerstag, 21. Januar 2027
Dienstag, 16. Februar 2027
Mittwoch, 17. Februar 2027
Mittwoch, 14. April 2027
Dienstag, 15. Juni 2027
Dienstag, 14. September 2027
Mittwoch, 1. Dezember 2027
Freitag, 3. Dezember 2027
Mittwoch, 8. Dezember 2027
Zeit 8.30 – 16.15 Uhr
Ort Wallierhof und Obstanlagen in der Region
Leitung Thomas Schwizer
Referenten Diverse Kursleiter
Kosten CHF 967.00; inkl. 7× Verpflegung
Anmelden 22.12.2026

Veredlungskurs

Veredeln in Theorie und Praxis auf einem Obstbetrieb.

Daten Mittwoch, 14. April 2027
Zeit 8.30 – 16.15 Uhr
Ort Wallierhof oder Obstanlage in der Region
Leitung Thomas Schwizer
Referenten Diverse Kursleiter
Kosten CHF 90.00; exkl. Verpflegung
Anmelden 31.3.2027



Sie sind eine Gruppe oder ein Arbeitsteam, das gemeinsam Neues lernen, gemeinsam aktiv sein und gemeinsam Spass haben will. Buchen Sie einen Kurs für Gruppen. Termine nach Verfügbarkeit der Schulküche und der Kursleitenden. Setzen Sie sich frühzeitig mit uns in Verbindung.

Weitere Informationen und Terminvereinbarung:
Regula Gygax-Högger, Schulleitung, Telefon 032 627 99 55, regula.gygax@vd.so.ch

Teamkochen – schwingen Sie gemeinsam den Kochlöffel

Im Team bereiten Sie ein saisonales, mehrgängiges Menu mit einheimischen Produkten zu. Geniessen Sie in inspirierender Umgebung einen unvergesslichen Anlass.

Datum nach Vereinbarung
Kosten CHF 100.00 pro Person; inkl. Lebensmittel und Dossier

Teamkochen – schwingen Sie gemeinsam den Kochlöffel

So fein über Mittag. Gemeinsam bereiten Sie feine und ausgewogene Gerichte zu, welche sich zum Mitnehmen eignen. Sie geniessen die Gerichte zusammen in schöner Atmosphäre am Wallierhof.

Datum nach Vereinbarung
Kosten CHF 68.00 pro Person; inkl. Lebensmittel und Dossier

Melden Sie sich rasch und unkompliziert an:
wallierhof.so.ch/kurse-und-fachtagungen



Bäuerlich-hauswirtschaftliche Fachschule

Montag, 25. Januar 2027 und Dienstag, 11. Mai 2027
jeweils 19.30 Uhr

Besuchen Sie uns. Wir bieten Ihnen eine praxisnahe Ausbildung rund um das optimale Führen eines bäuerlichen Haushaltes und Betriebes oder eines privaten Haushaltes.

Mehr Informationen zum Vollzeitkurs oder zum berufsbegleitenden Kurs (BBK) erhalten Sie am Infoabend.

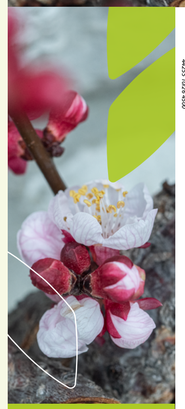
Bitte melden Sie sich an: regula.gygax@vd.so.ch

KANTON solothurn
Bildungszentrum Wallierhof

Kursprogramm 2027
Wallierhof für alle

Januar bis Juni





Bildungszentrum Wallierhof
Hohenstrasse 46
4533 Riedholz SO
Telefon 032 627 99 11
wallierhof@vd.so.ch
wallierhof.ch

Besuchen Sie uns.

Mit dem Auto erreichen Sie uns von der A1 Ausfahrt Wangen an der Aare, und von der A1/A5 Bernbiel, Ausfahrt Solothurn Ost. Kostenlose Parkplätze sind vorhanden.

Mit dem Zug reisen Sie vom Hauptbahnhof Solothurn mit der Bahn «Aare See-Land Mobil» nach Riedholz, Haltestelle «bei den Weihern», ab hier benötigen Sie 15 Gehminuten.

4533 Süze 600



Ernährung, Kochen, Backen, Konservieren

Grundkurs Brotbacken
Wiederholung

Wir arbeiten mit Vorteig (Hebel), Fermentierteig, «Über-Nacht-Gare» und Brühstück. Wir zeigen die Vorteile dieser Teigführungen auf. Auch ein «No-Knead-Brot» gehört ins Programm. Verschiedene Tipps zum Formen der Gebäcke werden gezeigt und gleich selber ausprobiert. Am Schluss des Kurses nehmen Sie ofenfrische, feine Brote und Brötchen mit nach Hause.

Daten Mittwoch, 7. April 2027
Zeit 9.00 – 15.30 Uhr
Ort Wallierhof

Leitung Therese Baumann
Kosten CHF 131.00; inkl. Kursunterlagen und Lebensmittel

Anmelden 24.3.2027

Vielfalt auf dem Teller
– Ideen für eine bunte pflanzenbasierte Küche

Mehr pflanzliche Lebensmittel sorgen für eine kulinarische Vielfalt. Doch wie lassen sich Hülsenfrüchte, Getreide, Gemüse & Co. abwechslungsreich und genussvoll zubereiten? Entdecken Sie verschiedenste pflanzliche Lebensmittel, spannende Zubereitungsarten und lassen Sie sich von feinen, kreativen Rezepten inspirieren.

Daten Dienstag, 11. Mai 2027
Zeit 18.00 – 21.00 Uhr
Ort Wallierhof

Leitung Michelle Bur
Kosten CHF 70.00; inkl. Kursunterlagen und Lebensmittel

Anmelden 27.4.2027

Kefir, Skyr und Co.
unbekannte Milchprodukte neu entdeckt

Kefir, Skyr und Co. erobern die Regale der Grossverteiler. Lernen Sie diese Produkte kennen. Wir verarbeiten diese und weitere Milchprodukte zu feinen Gerichten wie einem pikanten Aufstrich, einer kalten Gurkensuppe, einem fruchtigen Beerenkuchen und einer leichten Panna cotta.

Daten Montag, 26. April 2027
Zeit 18.00 – 21.00 Uhr
Ort Wallierhof

Leitung Michelle Bur
Kosten CHF 73.00; inkl. Kursunterlagen und Lebensmittel

Anmelden 12.4.2027

1001 Aromen
– Mezze regional interpretiert

Gemeinsam bereiten wir eine bunte Auswahl an kleinen Gerichten zu und verwandeln vertraute Zutaten in überraschend neue sowie köstliche Gerichte. Wir verbinden regionale und saisonale Zutaten mit orientalischen Aromen sowie Gewürzen wie Kreuzkümmel, Sumach, Zimt und Kardamom. Lassen Sie sich inspirieren und bringen Sie mit einfachen Ideen orientalische Vielfalt in Ihre Alltagsküche.

Daten Montag, 7. Juni 2027
Zeit 18.00 – 21.00 Uhr
Ort Wallierhof

Leitung Daniela Arnet und Regula Gygax
Kosten CHF 95.00; inkl. Kursunterlagen und Lebensmittel

Anmelden 24.5.2027

Ernährung 60plus
– Sommergerichte

Dieser Kurs richtet sich an Menschen ab 60 Jahren, die Freude am gemeinsamen Kochen und Geniessen haben. Zusammen bereiten wir frische, nährstoffreiche Gerichte zu, die nicht nur gut schmecken, sondern sich auch unkompliziert in den Alltag integrieren lassen. Wir legen den Schwerpunkt auf wichtige Nährstoffe für Menschen ab 60 plus, verständlich erklärt und direkt alltagstauglich umgesetzt. Dazu gibt es nützliche Tipps für Einkauf, Zubereitung und eine ausgewogene Ernährung, damit gesunde Mahlzeiten ganz unkompliziert gelingen.

Daten Montag, 3. Mai 2027
Zeit 17.00 – 20.00 Uhr
Ort Wallierhof

Leitung Daniela Arnet
Kosten CHF 60.00; inkl. Lebensmittel

Anmelden 19.4.2027

Festliches Sommerbuffet:
unkomplizierte Vorbereitung, entspannter Genuss
Wiederholung

Rezepte und Ideen für ein ansprechendes, buntes sowie vielseitiges Sommerbuffet. Dank guter Planung und Vorbereitung können Sie es zusammen mit Ihren Gästen in stimmungsvoller Atmosphäre geniessen.

Daten Mittwoch, 19. Mai 2027
Zeit 18.00 – 21.00 Uhr
Ort Wallierhof

Leitung Daniela Arnet
Kosten CHF 78.00; inkl. Kursunterlagen und Lebensmittel

Anmelden 5.5.2027



Tierhaltung

Schnupperkurse
Bienenhaltung

Der Kurs wendet sich an alle, die an der Imkerei interessiert sind, aber noch keine Bienenvölker haben. Erste Begegnungen mit Bienen sollen das Verständnis für den Organismus Bienenvolk fördern, Berührungsängste abbauen und an die Arbeiten einer Imkerin oder eines Imkers heranführen. Die Bienenhaltung ist mehr als eine sehr wertvolle Freizeitbeschäftigung und erfordert vorher grundsätzliche Abklärungen. Der Kurs soll eine Entscheidungshilfe für die Teilnahme an einem Imker-Grundkurs bieten.

Daten Freitag, 21. Mai 2027
Zeit 8.30 – 17.00 Uhr
Ort Wallierhof
Anmelden 30.4.2027

Daten Samstag, 5. Juni 2027
Zeit 8.30 – 17.00 Uhr
Ort Wallierhof
Anmelden 14.5.2027

Daten Samstag, 12. Juni 2027
Zeit 8.30 – 17.00 Uhr
Ort Füllinsdorf
Anmelden 21.5.2027

Leitung Raphael Giossi
Kosten CHF 162.00 pro Kurs; inkl. Material, Kursunterlagen und Verpflegung

Grundausbildung
Bienenhaltung

Der zweijährige Kurs für Neuimkerinnen und Neuimker umfasst 18 Halbtage, verteilt auf zwei Jahre, und findet in der Regel am Dienstagnachmittag statt. Neben praktischen Arbeiten im Bienenhaus werden auch die dazu notwendigen theoretischen Hintergründe vermittelt.

Daten Donnerstag, 21. Januar 2027
Zeit 19.00 – 21.30 Uhr

weitere Daten Dienstag, 23. Februar 2027
Dienstag, 16. März 2027
Dienstag, 13. April 2027
Dienstag, 11. Mai 2027
Dienstag, 1. Juni 2027
Dienstag, 22. Juni 2027
Dienstag, 17. August 2027
Dienstag, 14. September 2027
Dienstag, 7. Dezember 2027
Termine für 2028 werden später festgelegt.

Zeit 13.30 – 17.00 Uhr

Ort Wallierhof
Leitung Raphael Giossi
Kosten CHF 1200.00; inkl. Kursunterlagen und Zwischenverpflegungen

Anmelden 7.1.2027



Save the date

Merken Sie sich heute die Anlässe von morgen. Wir freuen uns auf Sie.

Wallierhoftag
Sonntag, 22. August 2027

Weitere Informationen finden Sie im nächsten Kursprogramm.



Garten und Kräuter

Altes loswerden, offen für Neues – das 1×1 des Räucherns mit Gartenkräutern
Wiederholung

Einfacher Einstieg in die Kunst des Räucherns. Im Kurs lernen Sie, wie Lavendel, Thymian und Salbei als Basis für alltägliche Räuchereien wirkungsvoll und sicher eingesetzt werden können. Sie erhalten spannende Infos über die Geschichte des Räucherns in unseren Breitengraden. Ein Mix aus Theorie und Praxis.

Daten Mittwoch, 28. April 2027
Zeit 18.00 – 21.00 Uhr
Ort Wallierhof

Leitung Isabel Mühlenz
Referenten Rita Borner, Petra Brosowski (Räucherfachfrauen)
Kosten CHF 59.00; inkl. Material und Zwischenverpflegung

Anmelden 14.4.2027

Summen, krabbeln, staunen – Wildbienen und schneckenfressende Nützlinge im Garten

Erfahren Sie Spannendes über die Lebensweise von Wildbienen, ihren Lebensraum und vielfältige Fördermöglichkeiten. Mit einfachen Materialien kreieren wir für Ihren Garten eine Nisthilfe für summende Insekten. Sie erhalten praktische Tricks und Tipps zum Thema Schneckenschutz. Zur Ansiedlung natürlicher Fressfeinde von Schnecken bauen wir gemeinsam eine Käferburg - ein wertvolles Element für jeden Garten.

Daten Samstag, 12. Juni 2027
Zeit 9.00 – 16.30 Uhr
Ort Wallierhof

Leitung Isabel Mühlenz
Referenten Claudia Ebling, Fachfrau für naturnahen Gartenbau ZHAW Nicole Kutter, Bauingenieurin FH/HES, Kursleiterinnen Bioterra
Kosten CHF 121.00; inkl. Kursunterlagen, Material und Verpflegung

Anmelden 21.5.2027

Das 1×1 der Kompostierung im Garten

Aus Gartenabfällen wird fruchtbare Erde - ein lebendiger Kreislauf. Erleben Sie einen spannenden Praxiskurs für die erfolgreiche Kompostierung im eigenen Garten.

Daten Freitag, 30. April 2027
Zeit 9.00 – 12.00 Uhr
Ort Wallierhof

Leitung Isabel Mühlenz
Referenten Isabelle Saluz, Permakulturistin und Kursleiterin Bioterra
Kosten CHF 51.00; inkl. Kursunterlagen und Zwischenverpflegung

Anmelden 9.4.2027

Gesunde Böden – starke Erträge

Einstieg in die regenerative Bodenbearbeitung - Bodenlebewesen aktivieren, Humus aufbauen und den eigenen Garten resilient gestalten. Ein vielseitiger Praxiskurs für alle Gartenbegeisterten, die ihren Garten fit für die Zukunft machen wollen.

Daten Freitag, 30. April 2027

Zeit 13.30 – 16.30 Uhr
Ort Wallierhof

Leitung Isabel Mühlenz
Referentin Isabelle Saluz, Permakulturistin und Kursleiterin Bioterra
Kosten CHF 51.00; inkl. Kursunterlagen und Zwischenverpflegung

Anmelden 9.4.2027

Erfolgreich durchs Gartenjahr

Frisches Gemüse aus dem eigenen Garten liegt hoch im Trend. Im Kurs lernen Sie, wie Sie ökologisch und nachhaltig gärtnern. Mit Tipps und Tricks zu einer reichen, bunten Ernte.

Daten Dienstag, 2. März 2027

Zeit 18.00 – 21.00 Uhr
Ort Wallierhof

Leitung Isabel Mühlenz
Kosten CHF 51.00; inkl. Kursunterlagen und Zwischenverpflegung

Anmelden 16.2.2027

Bunte Mischkulturen im Hausgarten

Ökologisches Gärtnern beginnt bereits mit der Planung. Im Kurs lernen Sie, Anbaupläne für die bevorstehende Gartensaison zu erstellen, die Sie zu Hause direkt in Ihren Beeten umsetzen können. Der Fokus liegt dabei auf Mischkulturen, in denen Gemüse, Kräuter und blühende Pflanzen so miteinander verkuppelt werden, dass neben einer bunten Ernte auch eine grosse Artenvielfalt in Ihrem Garten zu erwarten ist. Ein spannender Mix aus Theorie und Praxis.

Daten Dienstag, 9. März 2027

Zeit 18.00 – 21.00 Uhr
Ort Wallierhof

Leitung Isabel Mühlenz
Kosten CHF 51.00; inkl. Kursunterlagen und Zwischenverpflegung

Anmelden 23.2.2027

Gartenkurs 2027

Möchten Sie einen Garten anlegen? Farbenfrohe Blumen, knackiges Gemüse, frische Kräuter oder Beeren pflanzen und fachgerecht pflegen? Dann besuchen Sie uns. Wir bieten Ihnen einen vielfältigen Kurs rund um den Garten. Erleben Sie Wissen in einer inspirierenden Umgebung mit motivierten Fachpersonen sowie interessierten Kolleginnen und Kollegen. Wir legen besonderen Wert auf das Verbinden von Theorie und Praxis.

Daten Donnerstag, 18. Februar 2027
Donnerstag, 4. März 2027
Donnerstag, 29. April 2027
Donnerstag, 13. Mai 2027
Donnerstag, 10. Juni 2027
Donnerstag, 1. Juli 2027
Donnerstag, 12. August 2027
Donnerstag, 2. September 2027
Donnerstag, 30. September 2027
Donnerstag, 4. November 2027

Zeit 9.00 – 16.30 Uhr
Ort Wallierhof

Leitung Isabel Mühlenz
Kosten CHF 1'270.00; inkl. Mittagessen, Zwischenverpflegungen, Kursunterlagen und Material

Anmelden 21.1.2027

Kräuterlehrgang 2027

Der 6-tägige Kräuterlehrgang richtet sich an alle, die sich für Kräuter interessieren und ihre Kenntnisse fundiert vertiefen wollen. Themen sind: Teekräuter und -mischungen, Inhaltsstoffe der Kräuter, Kräuterprodukte für den Hausgebrauch, kultivierte Kräuter, Wildkräuter in der Küche, Kräuterwanderung im Berner Oberland. Bitte Detailprogramm verlangen.

Daten Samstag, 3. April 2027
Samstag, 22. Mai 2027
Samstag, 5. Juni 2027
Samstag, 26. Juni 2027
Samstag, 14. August 2027
Samstag, 6. November 2027

Zeit 8.45 – 16.30 Uhr
Ort Wallierhof

Leitung Isabel Mühlenz und Regula Gygax
Kosten CHF 849.00; inkl. Material, Kursunterlagen und Verpflegung

Anmelden 5.2.2027

Schnipp, Schnapp! Kernobstbäume im Hausgarten schneiden

Sie möchten Ihren Apfel- oder Birnenbaum im Garten selber schneiden? Ein guter Schnitt garantiert Freude und vor allem Ertrag. Unkompliziert und verbunden mit Praxis erhalten Sie die Grundlagen für den fachgerechten Obstschnitt der Kernobstbäume in Ihrem Garten.

Daten Donnerstag, 14. Januar 2027

Zeit 9.00 – 16.00 Uhr
Ort LZ Liebegg

Leitung Flurina Zeindler, LZ Liebegg
Referentin Isabel Mühlenz, BZ Wallierhof
Kosten CHF 130.00; inkl. Mittagessen

Anmelden 30.12.2026

Schnipp, Schnapp! Steinobstbäume im Hausgarten schneiden

Ab jetzt schneiden Sie Ihre Kirschen-, Aprikosen-, Mirabellen-, Zwetschgen- oder Pfirsichbäume im Garten selber. Ein guter Schnitt garantiert Freude und vor allem Ertrag. Unkompliziert werden Tipps und Tricks vermittelt und Sie erhalten die praktischen Grundlagen für den fachgerechten Schnitt von Steinobstbäumen in Ihrem Garten.

Daten Freitag, 26. Februar 2027

Zeit 9.00 – 16.00 Uhr
Ort Wallierhof

Leitung Flurina Zeindler, LZ Liebegg
Referentin Isabel Mühlenz, BZ Wallierhof
Kosten CHF 130.00; inkl. Mittagessen

Anmelden 12.2.2027



Anlass

Ein-Blick Bildung
Sonntag, 14. März 2027
9.00 – 16.00 Uhr

An mehreren Stationen wird Einblick in die verschiedenen Themen der bäuerlich-hauswirtschaftlichen Fachschule, der landwirtschaftlichen Bildung und des Startpunkts Wallierhof gegeben. Umrahmt wird der Anlass von einem Brunch und einer Kaffeestube.

Das Detailprogramm finden Sie vor dem Anlass unter wallierhof.ch



Anlass

Sommertag
Mittwoch, 2. Juni 2027
19.30 Uhr

Besichtigung von Acker- und Futterbauversuchen. Workshops in Garten, Küche und Haus. Anschliessend gemütlicher Teil mit Imbiss.

Das Detailprogramm finden Sie vor dem Anlass unter wallierhof.ch