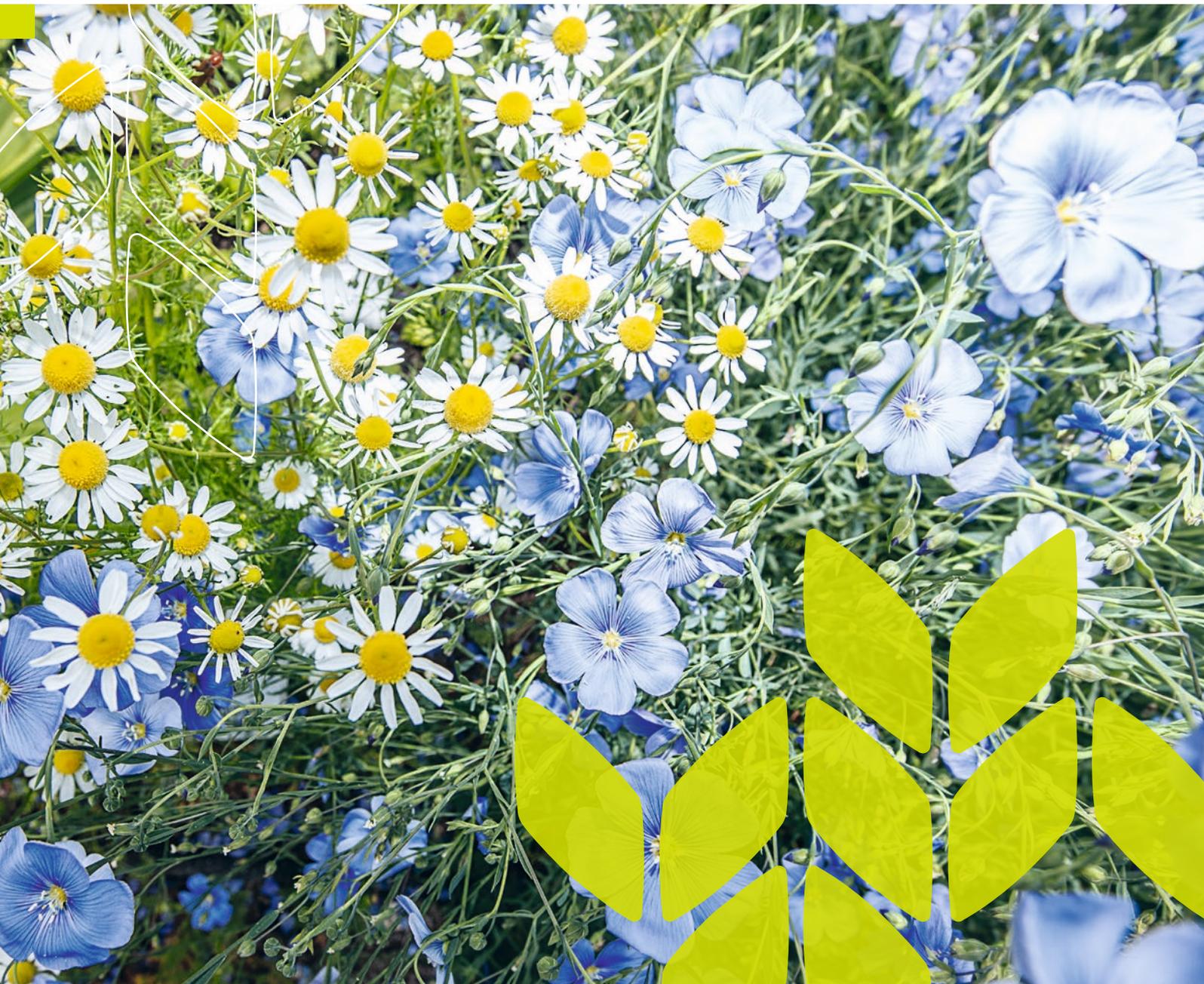


Jahresbericht 2021



5 Sommertag am Wallierhof

Landwirtschaftliche Bildung

9 Praktische Unterrichtssequenz
im zweiten Lehrjahr

11 Der vorbeugende Pflanzenschutz
im Obstbau beginnt im Winter

Hauswirtschaftliche Bildung

15 Bäuerlich-hauswirtschaftliche
Fachschule – eine Lebensschule

19 **Weiterbildung und Information**
Praxisnahes Beraterteam

23 **Tagungszentrum**
Neue Aufgaben und neue Begegnungen

Ausbildungsgänge und Statistik

27 Ausbildungsgänge

29 Mitarbeitende und Kommissionen

30 Statistik



Jonas Zürcher
Direktor Bildungszentrum Wallierhof

Engagiert, persönlich, praxisnah.

«Praxisnah» – dieser Teil unseres Slogans stand 2021 im Zentrum unserer Tätigkeiten. In unseren Bildungsangeboten und Dienstleistungen verknüpfen wir theoretische Grundlagen und Wissen mit den praktischen Erfahrungen von Teilnehmenden, Kunden und Lehr- oder Beratungspersonen.

Hohe Priorität in allen unseren Tätigkeiten hat die Praxisnähe. Jedoch ist theoretisches Wissen in unseren Bildungsangeboten der Bereiche Landwirtschaft, Hauswirtschaft und Ernährung nicht unwichtig. Das Grundlagenwissen ist für das Verstehen von Zusammenhängen zwischen Umwelt, Produktion und Technik oder Ernährung und Gesundheit zentral. Ohne dieses Verständnis können wir in unseren von der Natur abhängigen Tätigkeiten nicht erfolgreich sein. Für unsere Lehr- und Beratungspersonen besteht die tägliche Herausforderung darin, diese Grundlagen mit der Praxis zu verknüpfen und handlungsorientiert zu vermitteln. Die Nähe der Mitarbeitenden zur land- und hauswirtschaftlichen Praxis erleichtert diese Aufgabe enorm. Dabei hilft uns die ausgezeichnete Zusammenarbeit und der intensive Austausch mit den Lehrbetrieben, Bauernfamilien und landwirtschaftlichen Organisationen. Wir erleben, dass diese Praxisnähe in unseren Bildungsangeboten motivierend wirkt, das Lernen fördert und erleichtert.

Dank

Für die gute Zusammenarbeit und das grosse Verständnis für die vielen organisatorischen Änderungen im vergangenen Jahr bedanke ich mich im Namen aller Mitarbeitenden bei den Lernenden und Kursteilnehmenden, den Lehrmeister- und Bauernfamilien, den Mitgliedern der verschiedenen Kommissionen, den Berufsorganisationen, bei Partnern und Amtsstellen. Das Wallierhof-Team verdient besonderen Dank für die ausserordentliche Flexibilität und das grosse Engagement.

Ausblick

Für das Jahr 2022 haben wir das Motto «zäme cho – witer cho» gewählt. Die Pandemie hat viele Veranstaltungen und Anlässe verhindert. In der Folge konnte man sich viel weniger häufig mit Berufskolleginnen und -kollegen treffen. Die persönlichen Begegnungen sowie der Austausch über fachliche und andere Themen kamen zu kurz, Meinungsverschiedenheiten konnten teilweise nicht ausdiskutiert und beigelegt werden. Gerade in diesem Punkt gibt es Nachholbedarf, weshalb wir im nächsten Jahr auf das «zäme cho» noch mehr Gewicht legen wollen. Verknüpft mit unseren Informations- und Bildungsangeboten wollen wir unseren Beitrag zum «witer cho» leisten.

Sommertag am Wallierhof.

Wer hätte Anfang Juni am Sommertag gedacht, dass das kühle, nasse Wetter noch den ganzen Sommer andauern würde. Die Schwerpunkte Bodenschutz und Erosion, aber auch Herbizidverzicht, waren deshalb sehr passend. Das Thema «Aktuelles aus Haus und Garten» im Bereich hauswirtschaftliche Bildung stiess ebenfalls auf grosses Interesse.

Bodenaktivität mit Taschentuch testen

Die Teilnehmenden des Bereichs Landwirtschaft besichtigten unter anderem die herbizidlos angebauten Kartoffeln. Die Unkrautregulierung ohne Herbizid war in diesem Jahr eine Herausforderung, da optimale Zeitfenster bei dieser Witterung selten waren. Trotzdem gelang es, die Dämme zweimal abwechselnd mit dem Trefflerstriegel abzustriegeln und mit dem Hackgerät wieder anzuhäufeln. Das Unkraut konnte so erfolgreich reguliert werden. Allerdings resultierte auch ein sehr hoher Arbeitsaufwand. Den Zusammenhang zwischen Wurzeln, Bodenlebewesen und Erosion veranschaulichte ein drei Wochen lang vergrabenes Leinen-Taschentuch. Die eine Hälfte war unter einer Brache vergraben und kaum zersetzt. Die andere Hälfte lag unter einer Wiese und war durch die Bodenaktivität stark abgebaut. Die Bodenlebewesen werden wie erwartet durch die intensive Durchwurzelung gefördert. Sie sorgen zudem für eine gute Bodenstruktur. So kann in kürzerer Zeit mehr Wasser aufgenommen und folglich das Erosionsrisiko reduziert werden. Im Weizen wurde neben dem Sorten- auch der Striegelversuch besichtigt. Der gestriegelte Weizen unterschied sich kaum vom mit Herbizid behandelten. Die gute Wirkung der zwei Striegeldurchgänge veranschaulichte das Spritzfenster, in welchem Klatschmohn, Wegwarte und Klebern den Weizen überragten.

Pochieren mit dem Steamer

Im Garten erhielten die Teilnehmenden nicht nur Informationen zu den aktuell anstehenden Gartenarbeiten, sondern auch viel Wissenswertes zu einzelnen Kräutern. In der Schulküche wurde ein Salat aus regionalem Spargel und Broccoli zubereitet. Dass pochierte Eier nicht nur klassisch im siedenden Wasser, sondern auch im Steamer zubereitet werden können, war für viele Teilnehmende eine grosse Überraschung. Wenig beliebt, aber zeitlich nicht unerheblich, ist der Anteil an Reinigungsarbeiten im Haushalt. Wie es ökologisch und effizient geht, wurde im dritten Teil gezeigt. Aufgegriffen wurde auch der Trend zu selbstgemachten Reinigungsmitteln. Zum Testen erhielten die Teilnehmenden auch gleich einen von der Referentin hergestellten WC-Reinigungstab.

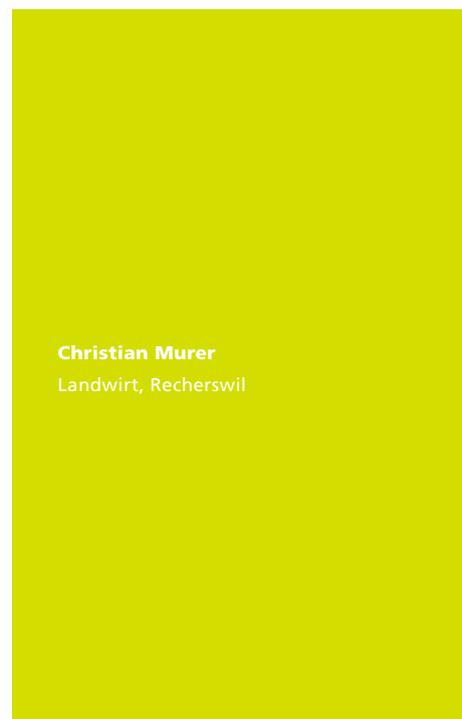
Zum Abschluss gab es spannende Diskussionsrunden unter freiem Himmel. Der Austausch unter Berufskolleginnen und -kollegen wurde sehr geschätzt. Dank den vielseitigen und praxisnahen Informationen konnten bestimmt alle etwas von der Veranstaltung mitnehmen.

Andrea Zemp

Beraterin Biolandbau

Regula Gygax

Leiterin Hauswirtschaftliche Bildung



«Es war faszinierend zu sehen, welchen Einfluss die Durchwurzelung auf die Bodenlebewesen hat. Nun weiss ich, welchen positiven Effekt meine Untersaat im Raps auf die Bodenaktivität hat.»



Landwirtschaftliche Bildung

Qualifiziert für Natur, Tier und Mensch.

Der Wallierhof bietet praxisnahe Ausbildungen rund um die vielseitigen landwirtschaftlichen Arbeiten. Junge Berufsleute entwickeln sich zu versierten Unternehmern, die mit Weitblick ihren Betrieb leiten und strategisch führen.

Absolvierende erleben und erwerben Wissen in einer inspirierenden Umgebung. Sie profitieren vom Austausch mit motivierten Fachpersonen, interessierten Kolleginnen und Kollegen und werden dadurch Teil eines soliden Netzwerks.



Praktische Unterrichtssequenz im zweiten Lehrjahr.

Die Hühnerhaltung erfreut sich in der Schweiz einer wachsenden Beliebtheit. Der Geflügelbestand hat sich in den letzten 20 Jahren fast verdoppelt. Die meisten Hühner werden als Legehennen oder Mastpoulets auf spezialisierten Landwirtschaftsbetrieben gehalten.

Im Unterricht der Berufsfachschule sind Hühner im zweiten Lehrjahr für alle Lernenden ein Thema. In einer praktischen Unterrichtssequenz werden Eintagesküken von zwei verschiedenen Mastpouletrassen eingestallt und während fünf Wochen gemästet. Die Tiere der Rasse «Ross 308» werden für konventionelle Betriebe gezüchtet und zeichnen sich durch ihre hohe Masttageszunahme und die sehr effiziente Futtermittelverwertung aus. Die Rasse für die Biopouletmast hat tiefere Tageszunahmen. Die Tiere sind jedoch robuster und weniger anfällig für Krankheiten. Sie eignen sich besser für eine extensivere Mast mit Auslaufhaltung. Am ersten Tag der Mast sind optisch bis auf die Färbung kaum Unterschiede erkennbar. Obwohl die Haltung und die Fütterung in dieser gemischten Gruppe während den ersten Wochen gleich gestaltet wird, sind schon nach der ersten Woche, beim regelmässigen Wägen der Tiere im Unterricht, grosse Gewichtsunterschiede erkennbar. Hier wird der Einfluss der Hybridzucht für die Lernenden eindrücklich sichtbar.

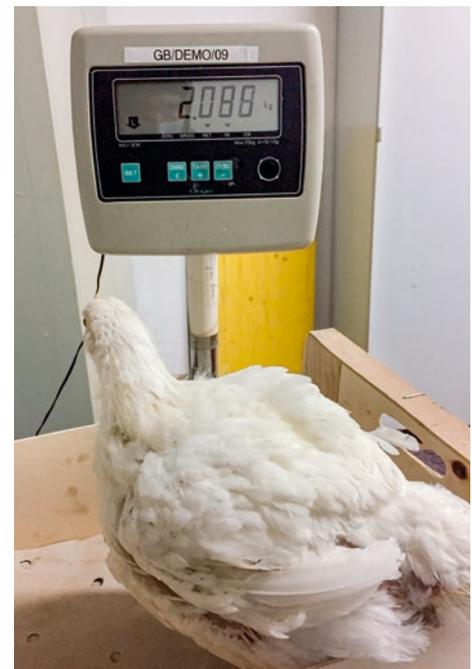
Unter fachkundiger Anleitung eines Tierarztes werden die Tiere am Ende der Mast betäubt, getötet und anschliessend geschlachtet. Bei dieser Übung werden verschiedene Lernziele verfolgt. Während der Mast der unterschiedlichen Rassen kann die Futtermittelverwertung, die Tageszunahme und nach dem Schlachten die Ausbeute berechnet werden. Das fachgerechte Töten, die Anatomie des Huhns und die Hygiene bei der Schlachtung sind wichtige Aspekte, welche am Schlachttag vom Tierarzt erläutert und vorgezeigt werden. Sofern es die Corona-Bedingungen zulassen, profitieren sogar die Lehrmeister an ihrem Prüfungsinformationsabend von dieser Übung. Dann nämlich wird gegrillt, angerichtet und serviert – «ä Guete»!

Andreas Rolli
Lehrer Tierhaltung

Die fachgerechte Zerlegung
erklärt durch einen Tierarzt.



Styven Fankhauser
Lernender, 3. Lehrjahr



«Die Mast- und Schlachtübung hat mir das enorme Leistungs-
potential der Mastpoulettrassen vor Augen geführt. Es war
eindrücklich zu sehen, wie ausgeprägt die Brustpartie am
Schlachtkörper war».

Werner Walter inmitten
der Obstanlage.



Philipp Gut
Leiter Spezialkulturen

«Die Obstanlage am Wallierhof dient neben der Obstproduktion und Selbstversorgung auch der Erprobung von neuen Obstsorten und Kulturmassnahmen. Die Daten und Erfahrungen sind wichtig für die Forschungsanstalten und für die Beratung der Obstproduzenten im Kanton.»

Der vorbeugende Pflanzenschutz im Obstbau beginnt im Winter.

Die Obstanlage am Wallierhof umfasst Äpfel-, Birnen-, Zwetschgen- und Kirschenbäume. Die Anlage dient einerseits Ausbildungszwecken im Rahmen der verschiedenen Schnittkurse. Andererseits werden die Früchte in der Betriebsküche verwendet und auf dem Ausbildungs- und Demonstrationsbetrieb verkauft. Damit die Erträge gewährleistet sind, müssen die Bäume fachgerecht gepflegt werden.

Bereits bei den Schnitтарbeiten im Winter können Krankheiten an Obstbäumen vorbeugend bekämpft werden. Der «Echte Mehltau» beispielsweise, befällt oft nur einzelne Zweige von Apfelbäumen und diese zeigen im Winterzustand einen erkennbaren, deformierten Wuchs. Diese Zweige werden entfernt. Obstbaumkrebs, der vor allem an Apfelbäumen auftritt, ist eine schwierig zu bekämpfende Pilzkrankheit. Da die Krebsstellen eine weitere Verbreitungsquelle sind, ist es vor allem bei Jungbäumen wichtig, diese wegzuschneiden. Daneben begünstigt die Auslichtung durch den Winterschnitt eine bessere Durchlüftung der Baumkrone und vermindert die Verbreitung von weiteren Pilzkrankheiten. Fruchtmumien sind vom Pilz *Monilia* befallene, an den Bäumen hängen gebliebene Früchte. Diese Infektionsquellen werden im Winter entfernt, um einen neuen Befall im nächsten Frühjahr zu verhindern. In der Obstanlage liegen gebliebene Früchte werden von verschiedenen Pilzkrankheiten besiedelt und diese können wiederum die Bäume befallen. Deshalb werden die Früchte zusammen mit dem Falllaub in den begrüntten Fahrstreifen gebracht und dort mit dem Mulchgerät zerkleinert. Dieses Vorgehen fördert die schnelle Verrottung der befallenen Blätter deutlich, wodurch die Überwinterung von Schorf und anderen Krankheiten erschwert wird.

Trotz diesen Massnahmen im Winter treten Schädlinge und Krankheiten im Frühjahr wieder auf. Die Schädlinge werden mit verschiedenen Fallen überwacht und der Befall an den Bäumen wird regelmässig überprüft. Eine Bekämpfung erfolgt nur beim Überschreiten der Schadschwelle. Für die Überwachung der Pilzkrankheiten steht ein Schorfwarngerät in der Obstanlage. Dieses misst Temperatur, Niederschlag und Blattnassdauer und berechnet damit, wann mit einer Schorfinfektion zu rechnen ist. So kann der Einsatz von Fungiziden minimiert werden und es gedeihen trotzdem schöne und schmackhafte Früchte. Im Frühsommer werden überzählige Früchte bei Äpfel, Birnen oder Zwetschgen von Hand herausgebrochen. Bei einem Überbehang bleiben die Früchte zu klein und der Gehalt an Nährstoffen und Zucker zu gering. Ende Juni beginnt dann die Kirschenernte und ab Juli sind die Zwetschgen und Pflaumen erntereif. Die Apfel- und Birnenernte findet vom August bis zum November statt. Die meisten Früchte kommen im Tagungszentrum als «Znüni» oder «Zvieri» zum Einsatz. Oder sie werden in der Küche weiterverwertet. Wichtig ist auch der Verkauf im eigenen Hofladen und die Belieferung von externen Firmen.

Werner Walter
Ausbildungs- und
Demonstrationsbetrieb





Hauswirtschaftliche Bildung

Gewappnet für Haus, Hof und Land.

Einen privaten oder bäuerlichen Haushalt professionell und durchdacht zu führen, ist eine grosse Herausforderung. Die Ausbildung am Wallierhof lehrt das ideale Zusammenspiel von Haus- und Landwirtschaft.

Berufstätige besuchen gerne den berufsbegleitenden Kurs oder einzelne Module am Wallierhof und holen sich selektiv spezifisches Wissen. Sie bilden sich beispielsweise in der Ernährung, Buchhaltung oder Produkteverarbeitung weiter und eignen sich das Wissen an, ihre neuen Produkte direkt auf dem Hof zu vermarkten.



Bäuerlich-hauswirtschaftliche Fachschule – eine Lebensschule.

«Ich lerne hier für das Leben», sagt Nadia Bader-Gelmi, als sie auf den berufsbegleitenden Kurs (BBK) an der bäuerlich-hauswirtschaftlichen Schule am Wallierhof angesprochen wird.

Die gelernte Bankkauffrau übernahm zusammen mit ihrem Mann Jörg vor zehn Jahren dessen elterlichen Betrieb. Zuerst musste Jörg aber seine Rolle und seinen Weg auf dem «Höfli» in Mümliswil finden. Neue Betriebszweige wie Pensionspferde und Reitschule wurden aufgebaut, die Milchproduktion aufgegeben. Für Nadia war klar, dass sie vor allem für die zwei Kinder da sein und weiter in ihrem angestammten Beruf arbeiten wollte. Sich auf dem Betrieb einzubringen, erachtete sie als schwierig, da ihr der landwirtschaftliche Hintergrund fehlte. Zudem sah sie auch nicht, was sie auf dem Hof Neues anpacken könnte. Das änderte aber, nachdem sie den berufsbegleitenden Kurs (BBK) an der bäuerlich-hauswirtschaftlichen Fachschule angefangen hatte. Sie realisierte, dass alles, was sie gerne machen würde, direkt vor der Haustüre lag. Zudem erlangte sie mit dem praxisnahen Lehrgang am Wallierhof auch das nötige Wissen und die Sicherheit. «Jetzt habe ich viel mehr Freude an meiner alltäglichen Arbeit zu Hause.

Ich kann mich in unserem Betrieb einbringen und probiere Neues aus. Ich bin angekommen», sagt Nadia Bader. Den BBK zu machen, war eine der besten Entscheidungen für sie. Ende letztes Jahr entschloss sie sich dann, ihre Teilzeitstelle bei einer Bank aufzugeben und sich ganz dem gemeinsamen Betrieb zu widmen. So wurde der Garten vergrössert und ein Hoflädeli mit Konfitüre, Sirup und frisch gebackenem Brot ist entstanden. In jedem Modul der Ausbildung konnte sie profitieren, sogar in der Buchhaltung hat sie das eine oder andere dazugelernt. An Ideen für die Zukunft mangelt es nicht. So kann sich die 44-jährige gut vorstellen, das Bildungsangebot rund um das Thema Pferd weiter auszubauen. Jetzt steht aber zuerst das Modul Direktvermarktung auf dem Programm. Bestimmt werden hier ihre Fragen aus der Verkaufspraxis geklärt und sie weiss dann, wie sie ihre zuckerreduzierte Konfitüre richtig beschriften muss.

Michelle Bur

Fachlehrerin Ernährung

Nadia Bader-Gelmi
in ihrem Hofladen.



Sabrina Fankhauser
Absolventin
Berufsbegleitender Kurs

«Die praxisnahe Ausbildung am Wallierhof gefällt mir sehr. Theorie und Praxis werden verknüpft und man lernt viel für den Alltag auf dem Bauernhof. Der Austausch mit den anderen Teilnehmerinnen ist sehr wertvoll und macht einfach nur Spass!»







Weiterbildung und Information

Engagiert für Wissen, Erfahrung und Austausch.

Neue Ideen für den eigenen Betrieb finden. Sich inspirieren lassen und Entscheidungsgrundlagen durch Wissen schaffen. Dies ermöglicht das breite Weiterbildungs- und Informationsangebot am Wallierhof.

Die Motivation, sich Wissen anzueignen, ist so unterschiedlich wie unser Bildungsangebot vielfältig. Zum Beispiel in unseren beliebten Arbeitskreisen beleuchten Teilnehmende gemeinsam mit Fachleuten Fragen und profitieren voneinander.





Andrea Zemp mit
Calanda auf der Weide.



Manuel Ender im
Stall bei der Fütterung
seiner Kühe.

Severin Klötzli
Landwirt, Kleinlützel



«Als Landwirt schätze ich Beraterinnen und Berater mit landwirtschaftlichem Hintergrund, da sie ihr Wissen praxisnah vermitteln.»

Praxisnahes Beraterteam.

Am Morgen in den Stall und danach ins Büro. Dies ist gleich für mehrere Beraterinnen und Berater am Wallierhof Alltag. Das eigene Praxiswissen wird für Weiterbildungen, Beratungen oder den Unterricht genutzt.

Andrea Zemp – Beraterin Biolandbau und Biobäuerin

Am Wallierhof bin ich in Teilzeit für Beratung und Unterricht im Biolandbau angestellt. Zusätzlich führe ich seit 2020 einen Biobetrieb in Schelten. Diese abwechslungsreiche Kombination schätze ich sehr und sie bringt viele Vorteile. Eigene Erfahrungen unterstützen eine praxisnahe Beratung und lockern den Unterricht auf.

Die landwirtschaftliche Ausbildung schloss ich mit Spezialrichtung Biolandbau ab. Den eigenen Betrieb haben meine Eltern schon vor 30 Jahren auf Bio umgestellt. Die biologische Landwirtschaft prägt mich somit schon lange. Als Biolandwirtin bin ich überzeugt von den Grundsätzen dieser Produktionsform und kann diese anhand von praktischen Beispielen weitergeben. Hilfreich sind zudem die Kontakte aus der Biobranche, um möglichst auf dem Laufenden zu bleiben. Ab 2022 werde ich zusätzlich die Mutterkuhberatung am Wallierhof übernehmen. Auch hier bin ich dankbar, dass ich praktische Erfahrungen vom eigenen Betrieb mitnehmen kann.

Andrea Zemp
Beraterin Biolandbau

Manuel Ender – Berater Tierhaltung und Landwirt

Ich arbeite seit Oktober 2018 in Teilzeit am Wallierhof im Fachbereich Tierhaltung. Dazu gehört das Unterrichten in der Grundbildung und der Höheren Berufsbildung sowie die Beratungstätigkeit mit Schwerpunkt Milchproduktion und Herdenschutz. Zusätzlich bin ich auf dem elterlichen Pachtbetrieb in Büsserach in einem Angestelltenverhältnis tätig. Hauptbetriebszweige sind die Milchproduktion mit eigener Aufzucht und der Ackerbau.

Die Kombination aus Berufslehrer – ich absolvierte die landwirtschaftliche Lehre und anschliessend das Agronomie-Studium an der HAFL – und Mitarbeit auf dem Familienbetrieb helfen mir, praxisbezogene Inhalte in den Schulalltag oder an Kursen einfließen zu lassen. Die Doppelfunktion als Lehrer/Berater und praktizierender Landwirt hilft mir, das teilweise vorhandene Spannungsfeld zwischen Theorie und Praxis besser zu verstehen. Für mich sind beide Tätigkeiten eine Bereicherung, welche sich sehr gut miteinander kombinieren lassen. Auf dem Betrieb sind es vorwiegend die körperlichen und am Wallierhof die kopflastigen Arbeiten, die mich tagtäglich herausfordern.

Manuel Ender
Berater Tierhaltung





Tagungszentrum

Gestärkt für Beruf, Alltag und Zukunft.

Seminarteilnehmende und Veranstalter schätzen die Infrastruktur, die sie in unserem Tagungszentrum finden. Das Wirken und Denken in der ländlichen Umgebung mit Sicht auf die Alpen inspiriert und bietet einen idealen Rahmen für Tagungen, Seminare oder Teambuildingevents.

Gerne führen Veranstalter auch Versammlungen bei uns durch oder zelebrieren einen Kundenanlass auf unserer Terrasse. Unser Küchenteam verwöhnt die Gäste mit hausgemachten Menüs aus einheimischen Produkten.



Neue Aufgaben und neue Begegnungen.

Das Jahr 2021 war ein Jahr der Chancen. Es begann für das Team des Tagungszentrums mit einem Umbruch. Neue Hände packten die anstehenden Herausforderungen an. Mit dem Zugang des neuen Leiters der Betriebsküche, Thushanth Suppiah, kamen im März neue Ideen und Kreativität dazu.

Das Speiseangebot wurde angepasst – «vom Feld auf den Teller» war und ist die Leitidee. Was im Wallierhofgarten wächst, wird unseren Gästen präsentiert. Wir haben begonnen, mehr lokale Erzeugnisse, zum Teil aus dem Anbau unserer Lernenden, miteinzubeziehen. Traditionelle Gerichte wurden mit zeitgemässen Zubereitungsverfahren gepaart und mit modernen Ernährungsgrundsätzen vereint. Prozesse wurden effizienter gestaltet, abgestimmt und wiederkehrende Tätigkeiten neu organisiert. Auch die andauernde Pandemie hielt uns in Bewegung und verlangte nach pragmatischen Lösungen zum Schutz und Wohlbefinden unserer Gäste und Mitarbeitenden. Wir suchten gemeinsam nach Lösungen und gestalteten die Essensausgabe um. Das Salatbuffet wich zeitweilig vorbereiteten Salattellern. Die Kaffeetassen blieben im Schrank und wurden ersetzt durch kompostierbares Einweggeschirr, welches lokal zu neuer Energie in Form von Biogas umgewandelt wird. Die vorgeschriebenen Plexiglasunterteilungen erschwerten zudem für einige Monate den kommunikativen Austausch während den Mahlzeiten.

Speziell für die diesjährige Chabishoblete kreierten wir eine Bratwurst. «Es ist kein Chabis, dass Chabis in der Wurst ist». Wir machten rechtzeitig unser eigenes Sauerkraut ein, das wir im Wurstrezept einbrachten. Die Gewürze wurden sorgfältig abgestimmt. Unter dem Motto «Sauerkraut ist der Star der Chabishoblete» zog schliesslich der Grillduft über den grossen Platz und lockte die Gäste an. Das kulinarische Angebot wurde abgerundet durch einen Amerikanischen Hotdog mit Sauerkraut, einer Sauerkrautwähe und zu guter Letzt durch ein reichhaltiges Kuchenbuffet. So hatten die Gäste die Qual der Wahl. Unser Anliegen, die Tradition aufrecht zu erhalten und mit kreativem Anstoss aufleben zu lassen, wurde durch diese Neuerungen gestärkt.

Neben der Chabishoblete gingen wir auch im Alltag engagiert und persönlich auf unsere Seminargäste, Mitarbeitenden und Lernenden zu. Wir durften sie aufs Herzlichste willkommen heissen und mit unserer raffiniert-frischen, massgeschneiderten Küche verwöhnen. Wir werden unseren Enthusiasmus für Gastfreundschaft, Geschmack und pfiffige Rezepte weiterleben.

Adrian Meyer

Leiter Tagungszentrum

Die Sauerkrautwähe im
kulinarischen Angebot
an der Chabishoblete.



Edith Niederberger
Helferin Chabishoblete

«Die Sauerkrautbratwurst wurde an der Chabis-
hoblete 2021 viel bestellt. Am Grill bekam ich von
den Gästen nur gute Feedbacks. Sie schmeckte
nicht nur den Gästen, sondern auch mir sehr gut.»





Ausbildungsgänge und Statistik

Kompetent im Ausbilden, Beraten und Vernetzen.

Lebensmittel nachhaltig, regional und wirtschaftlich produzieren und verarbeiten: Das sind die Herausforderungen unserer Zeit.

Wir sind überzeugt: Zentral für das Gestalten dieser Herausforderungen sind die Kompetenzen praxisnah ausgebildeter Fachkräfte. Der Wallierhof bietet berufliche Bildung, Beratung und Vernetzung mit dem Ziel, das Wissen und die Innovation für die gesamte Wertschöpfungskette einheimischer Lebensmittel zu stärken. Jetzt und in Zukunft.



Landwirtschaftliche Berufsfachschule, 3. Lehrjahr

Ackermann Martina, Holderbank

Antenen Mike, Welschenrohr

Blaser Sabrina, Wangen a. Aare

Brunner Patrick, Bennwil

Duc Léo, Lully

Faillard Patrick, St. Pantaleon

Franchi Lukas, Le Fuet

Glausen Erino, Gerlafingen

Grünig Julian, Mümliswil

Huber Florian, Erlinsbach

Hügli Alexander, Moutier

Hügli Simon, Breitenbach

Imhof Silvan, Ramiswil

Jakob Sandro, Matzendorf

Kiener Janine, Burtigny

Knörr Lukas, Nennigkofen

Kobi Bruno, Biezwil

Kolly Simon, Essert

Kupper David Cyrill, Laupersdorf

Lützelschwab Marcel, Magden

Lützelschwab Nadine Alena, Hofstetten

Müller Yan, Himmelried

Neuschwander Samuel, Blauen

Reinhart Leo, Rüttenen

Schaffter Jan, Liesberg Dorf

Schmidlin Bianca, Dittingen

Vaterlaus Simon, Wiedlisbach

von Arx Samuel, Winznau

Vögtlin Roman, Ramiswil

Wälti Yves, Ramlinsburg



Betriebsleiterschule BLS 43, Vorbereitung Meisterprüfung

Bieli Andreas, Mümliswil

Brodbeck Lukas, Biel-Benken

Haumüller Marco, Olsberg

Nussbaumer Cédric, Aesch

Pfefferli Lukas, Wangen b. Olten

Rouiller Jeremy, Alterswil

Schaffter Annekäthi, Metzerlen

Schär Remo, Wolfisberg

Schluep Thomas, Nennigkofen

Spring Claudia, Latterbach

Betriebsleiterschule BLS 44, Vorbereitung Berufsprüfung

Affolter Nicole, Bettlach

Biedermann Valentin, Obergösgen

Brunner Lukas, MuttENZ

Erb Roger, Metzerlen

Gyger Jonas, Hägendorf

Häring Alexander, Arisdorf

Hermann Michael, Therwil

Imhof Mischa, Diegten

Jacquemai Saskia, Roggenburg

Nyffenegger Marco, Liestal

Rippstein Mike, Witterswil

Roth Sven, Beinwil

Stampfli Manuel, Aeschi

Uebelhard Daniela, Oberbuchsiten

Uebersax Regula, Inkwil

Von Arb Noel, Langenbruck

Wehrli Philipp, Meltingen

Zuber Sarah, Kleinlützel



**Bäuerlich-hauswirtschaftliche Fachschule,
berufsbegleitender Kurs**

- Baerfuss Tamara**, Pratteln
- Beer Melina**, Ruppoldsried
- Bürgy Tina**, Guschelmuth
- Degen-Jäger Nadine**, Lampenberg
- Hofer Waber Esther**, Rohrbach
- Jobin-Bieli Stefanie**, Mümliswil
- Kamber-Wüthrich Isabelle**, Laupersdorf
- Kunz Anita**, Iffwil
- Schäfer Yasmin**, Ramllinsburg
- Schmid Caroline**, Gipf-Oberfrick
- Studer Carina**, Niederwil
- Wüthrich Sophie**, Herbetswil



**Bäuerlich-hauswirtschaftliche Fachschule,
Vollzeitkurs**

- Bättig Sonja**, Kleinwangen
- Birri Flurina**, Zeihen
- Birri Patrizia**, Wohlen
- Etterlin Damaris**, Muri
- Huber Christina**, Sempach Station
- Leuenberger Sara**, Ufhusen
- Mathis Désirée**, Metzerlen
- Meyer Daniela**, Grosswangen

Bäuerin FA, Abschluss Berufsprüfung

- Bader Doris**, Seewen
- Bader-Ulmann Tanja**, Eptingen
- Barmettler Karin**, Buochs
- Barmettler Nicole**, Oberdorf
- Béguelin-Beer Lucie**, Beinwil
- Burkolter Caroline**, Küttigkofen
- Durrer Martina**, Dallenwil
- Etterli-Stutz Lara Maria**, Schongau
- Füeg Frutiger Barbara**, Wisen
- Galliker Judith**, Beromünster

- Glauser Alexandra**, Wangen a. Aare
- Gschwind Stefanie**, Therwil
- Hindermann Patricia**, Ormalingen
- Hügli Corina**, Aesch
- Kaufmann-Gündel Heidi**, Alikon
- Mägli Anja**, Attiswil
- Mastrogiovanni Dione**, Zuchwil
- Matter Martina**, Ennetmoos
- Ramseier Kerstin**, Messen
- Roos Elena**, Matzendorf

- Ruchti Sarah**, Ruppoldsried
- Schaffner Andrea**, Anwil
- Scheuber Flavia**, Ennetmoos
- Schüpbach Martina**, Rickenbach
- Schürch-Galliker Sabrina**, Sempach
- Schwob-Beer Myriam**, Lampenberg
- Vogel Anita**, Mühledorf
- Von Rotz Sandra**, Kerns
- Weiler Katrin**, Herisau
- Zumstein Eliane**, Thörigen

Mitarbeitende Bildungszentrum Wallierhof

Stand Dezember 2021

Geschäftsleitung

Zürcher Jonas

Direktor, Leitung
Landwirtschaftliche Bildung

Wyss Andreas

Leitung Weiterbildung & Information

Gygax-Högger Regula

Leitung Hauswirtschaftliche Bildung

Meyer Adrian

Leitung Tagungszentrum

Imhof Hans

Leitung Führungsunterstützung

Schibli Felix

Chef Amt für Landwirtschaft

Mitarbeitende (50–100%)

Barton Daniel

Düngeberatung

Beutler Rebekka

Betriebsküche

Bezençon Mathieu

Betriebswirtschaft

Bur-Rütti Michelle

Ernährung und Verpflegung

Dagostino Jamie

Lernender Fachmann Betriebsunterhalt

De Bernardini Laurence

Tagungszentrum

Dreier Christoph

Landw. Ausbildungs- und
Demonstrationsbetrieb

Ender Manuel

Tierhaltung

Felber Nadine

Tagungszentrum

Graf Barbara

Pflanzenbau

Gut Philipp

Spezialkulturen

Hasler Dominik

Betriebswirtschaft

Hirsbrunner Margrit

Betriebsküche

Hosmann-Erb Margrit

Ernährung und Produkteverwertung

Kägi Franziska

Allgemeinbildung

Lipovica Sabit

Landw. Ausbildungs- und
Demonstrationsbetrieb

Lutz Michael

Betriebsunterhalt

Mori Gaetano

Pflanzenschutz und Ackerbau

Mühlenz Isabel

Leitung Ausbildungsgarten

Müller Ursula

Tagungszentrum

Neuenschwander Martina

Sekretariat

Peter Seline

Lernende Kauffrau

Rolli Andreas

Tierhaltung, Leitung Betriebsleiterschule

Schläfli Silvan

Landw. Ausbildungs- und Demonstra-
tionsbetrieb und Düngeberatung

Schmutz Eveline

Sekretariat

Späti Nicola

Lernender Landw. Ausbildungs-
und Demonstrationsbetrieb

Stalder Simon

Betriebswirtschaft

Stampfli Daniela

Tagungszentrum

Steiner-Lippuner Rita

Bäuerliche Hauswirtschaft,
Diversifizierung

Strub Marcel

Bienenhaltung

Suppiah Thushanth

Leitung Betriebsküche

Tellenbach Monika

Hauswirtschaftliche Bildung

Trimboli Gabriele

Praktikant Landw. Ausbildungs-
und Demonstrationsbetrieb

Villars Laurent

Betriebsunterhalt

Walter Werner

Landw. Ausbildungs- und
Demonstrationsbetrieb

Wyss Monika

Sekretariat

Zemp Andrea

Biolandbau und Pflanzenbau

Mitarbeitende (< 50%)

Aegerter Sonja

Sekretariat

Bieli-Flury Marianne

Textiles Werken

Kofmel-Jäggi Pia

Ausbildungs- und Versuchsgarten

Lipovica Halime

Betriebsunterhalt

Ochsenbein Beat

Landtechnik, Überbetriebliche Kurse

Redzeqi Filloreta

Tagungszentrum

Rudolf von Rohr Anna

Landw. Ausbildungs- und
Demonstrationsbetrieb

Schöni Edith

Tierhaltung

Tschumi Samuel

Pflanzenbau, Ressourcenschutz

Kommissionen

Aushilfen

Jäggi Josefina

Betriebsküche

Lutz Silvia

Betriebsunterhalt

Trachsel Christian

Landw. Ausbildungs- und
Demonstrationsbetrieb

Lehrbeauftragte

Brönnimann Renate

Kleintierhaltung

Büttiker Richard

Tierheilkunde

Lindegger Andreas

Praktisches Bauen

Rodriguez Acosta Ernesto

Sport

Roos Beat

Landtechnik

Fachkommission

Weiterbildung und Information

Buser Claude

Niedererlinsbach

Heiniger Rosmarie

Gänsbrunnen

Meier Daniel

Büren

Niggli Martin

Niederbuchsiten

Schmid Sven

Seewen

Stalder-Steiner Doris

Horriwil

Wyss Andreas

Bildungszentrum Wallierhof

Wyss Hansueli

Brugglen

Zürcher Jonas

Bildungszentrum Wallierhof

Aufsichtskommission

Erni André

Stüsslingen

Esslinger Simon

Seewen

Gygax-Högger Regula

Bildungszentrum Wallierhof

Hirt Nicole

Grenchen

Koeniger Dieter

Metzerlen

Kofmel-Sieber Heidi

Deitingen

Lüthi-Probst Mirjam

Bellach

Meile Thomas

Wolfwil

Probst Roger

Laupersdorf

Racine Matthias

Mühledorf

Schaffter Annekäthi

Metzerlen

Schauwecker Christof

Zuchwil

Schibli Felix

Amt für Landwirtschaft

Schluep Miriam

Schnottwil

Zimmerli Rudolf

Solothurn

Zürcher Jonas

Bildungszentrum Wallierhof

Entwicklung Ausbildungsgänge, Weiterbildung und Tagungszentrum

	Schuljahr 2018/19	Schuljahr 2019/20	Schuljahr 2012/21
Landwirt/-in EFZ			
1. Lehrjahr (BFS 1)	17	15	20
2. Lehrjahr (BFS 2)	36	36	25
3. Lehrjahr (BFS 3)	19	26	30
Nachholbildung 1. bis 3. Jahr (SO)	22	24	22
Nachholbildung BFS Wallierhof	18	16	19
Abschlüsse Landwirt/in EFZ	18	44	29
Agrarpraktiker/-in EBA			
1. Lehrjahr	3	1	
2. Lehrjahr	3	2	3
Lernende			
Lernende BFS Wallierhof	90	93	94
Besetzte Lehrstellen EFZ+EBA Kanton Solothurn	89	91	88
Betriebsleiterschule			
BLS 1. Jahr	11	20	19
BLS 2. Jahr	14	10	16
BLS 3. Jahr	21	9	9
Abschlüsse mit Fachausweis (Berufsprüfung)	11	10	16
Abschlüsse mit Meisterdiplom (Meisterprüfung)	18	9	5
Bäuerlich-hauswirtschaftliche Fachschule			
Berufsbegleitender Kurs	42	41	47
Vollzeitkurs	8	12	8
Abschlüsse mit Fachausweis (Berufsprüfung)	10	17	30
	Kursjahr 2019	Kursjahr 2020	Kursjahr 2021
Kurse und Tagungen			
Kurshalbtage	246	197*	149*
Teilnehmende	5140	3472*	2391*
Themen	70	66*	67*
Dienstleistungen			
Anlässe Tagungszentrum	1044	903*	978*
Mittagessen	17079	14676*	16550*
Beratungen Weiterbildung und Information	92	85	71

*Corona-bedingt eher tiefe Zahlen

**Bildungszentrum
Wallierhof**

Höhenstrasse 46
4533 Riedholz SO
Telefon 032 627 99 11
wallierhof@vd.so.ch
wallierhof.ch

