

# *Jahresbericht 2022*



5 Der Wallierhof «verwendet  
statt verschwendet»

#### **Landwirtschaftliche Bildung**

9 Generationengespräche in  
der Betriebsleiterschule

11 Kontrollanbau bei den Kartoffeln

#### **Hauswirtschaftliche Bildung**

15 Der Gartenkurs – zehn Tage  
Gartenerfahrung im Jahresverlauf

#### **Weiterbildung und Information**

19 Boden bewirtschaften –  
Humus aufbauen

#### **Tagungszentrum**

23 Ein Jahr mit neuen Herausforderungen

#### **Ausbildungsgänge und Statistik**

27 Ausbildungsgänge

29 Mitarbeitende und Kommissionen

30 Statistik



**Jonas Zürcher**  
Direktor Bildungszentrum Wallierhof

# «zäme cho – witer cho»

**Im Jahr 2022 hat das Wallierhof-Team nach dem Motto «zäme cho – witer cho» in den Bildungsangeboten und Anlässen dem Austausch noch mehr Zeit und Raum gegeben.**

## Zusammenkommen ist ein Beginn, ...

Nach den ausserordentlichen Vorjahren sind wieder eine grössere Anzahl Personen an unseren insgesamt 1126 Veranstaltungen «zäme cho». Diese waren so gestaltet, dass viel Raum für den Austausch zur Verfügung stand. Beispielsweise wurden vermehrt Gruppenaufträge oder -diskussionen eingeplant oder die Kaffee- und Mittagspausen ausgedehnt. Rund 19 000 Lernende, Kurs teilnehmende oder Gäste konnten dank den zusätzlichen Möglichkeiten ihre Erfahrungen aus dem Berufsalltag einbringen und zum «witer cho» von allen beitragen.

## ...Zusammenbleiben ist ein Fortschritt, ...

Für ein Weiterkommen müssen zudem ein intaktes Netzwerk, breites Wissen und aktuelle Fachkenntnisse vorhanden sein. Genau dafür leistet der Wallierhof mit den praxisorientierten Informations- und Bildungsangeboten einen Beitrag und ermöglicht Heute und in Zukunft das «zäme cho» und «witer cho».

## ...Zusammenarbeiten ist ein Erfolg. (Henry Ford)

## Dank

Im Namen aller Mitarbeitenden bedanke ich mich für die gute Zusammenarbeit bei den Lehrmeister- und Bauernfamilien, den Mitgliedern der verschiedenen Kommissionen, den Berufsorganisationen, bei Partnern und Arbeitsstellen. Dieser Zusammenarbeit verdanken wir ein erfolgreiches Jahr. Besonders Dank verdient das ganze Wallierhof-Team. Mit grossem Einsatz hat es zum «witer cho» von Kursteilnehmenden, Lernenden, Gästen des Tagungszentrums und Dienstleistungskunden einen wichtigen Beitrag geleistet.

## Ausblick

«Werte leben – Werte schaffen» haben wir zum Motto für das Jahr 2023 gewählt. Werte schafft oder schöpft man, indem man etwas wertvoller macht. Der Massstab dafür darf sich jedoch nicht nur an Markt und Preis orientieren. Werte schaffen, im materiellen und ideellen Sinne, bedeutet für uns regional, nachhaltig sowie verantwortungsvoll zu denken und zu handeln. Diese Werte leben und pflegen wir. Nach diesen Leitlinien unterstützen wir Bauernfamilien, die Wertschöpfung in der Lebensmittelproduktion bis hin zum Verkauf zu erhöhen.

# Der Wallierhof «verwendet statt verschwendet».

**Nach einem zweijährigen Unterbruch fand der beliebte Wallierhoftag wieder statt. Dabei stand das aktuelle Thema Food Waste im Vordergrund. Nebst dem Hauptthema sorgte auch Bewährtes für einen interessanten, abwechslungsreichen und unterhaltsamen Sonntag.**

Die Wanderausstellung «Aus Liebe zum Essen» zeigte dem zahlreich erschienenen und interessierten Publikum schonungslos auf, wo und wie wir in unserem Alltag Food Waste produzieren. Wussten Sie zum Beispiel, dass rund ein Drittel aller Lebensmittel auf dem Weg vom Feld auf den Teller verloren geht? Das sind in der Schweiz 330 Kilogramm pro Person und Jahr, gesamthaft rund 2.8 Millionen Tonnen.

Daneben konnten Besucherinnen und Besucher erfahren, wie sie in ihrem Alltag einen grossen Teil dieses Abfalls durch gezielten Einkauf, clevere Menüplanung und die genussvolle Verwertung von Lebensmittelresten reduzieren können. So durften sie eine Gemüsewürze selber herstellen, nur mit Kochsalz als Konservierungsmittel und gänzlich ohne E-Nummern. Im Weiteren lernte man auch den Unterschied zwischen dem Mindesthaltbarkeits- und dem Verbrauchsdatum kennen.

Natürlich durfte auch in der Ausgabe 2022 das beliebte Rahmenprogramm nicht fehlen. Eröffnet wurde der Wallierhoftag traditionsgemäss mit dem ökumenischen Familiengottesdienst, umrahmt von Gesangs- und Jodeleinlagen des Jodlerklubs «Echo Reitnau». Das Kinderprogramm umfasste das beliebte Ackersurfen, das Ponyreiten, den Streichelzoo, das «Schokoküsse»-Werfen und die Trettraktorenecke. Daneben rundeten die Kleintierausstellung, Kutschenfahrten und der exklusive Markt mit regionalen Produkten das Programm ab.

Für zusätzliche Unterhaltung sorgte die Live-Übertragung des Eidgenössischen Schwing- und Älplerfests. Mit der Krönung des neuen Schwingerkönigs Joel Wicki – notabene ein «halber» Solothurner – ging wiederum ein erfolgreicher, überaus gut besuchter Wallierhoftag zu Ende.

**Edith Schöni**

Lehrerin Tierhaltung

Mensch und Tier trifft sich  
am Wallierhof.



**Cornelia und Christoph  
Zeltner-König**  
Zuchwil

**«Verwenden statt Verschwenden»**

Ich gewinne zwar nicht den  
Schönheitspreis. Aber ich bin trotzdem ein  
wertvolles Lebensmittel, das problemlos  
gegessen werden kann.



«Das diesjährige Thema Food Waste interessierte uns speziell. Zusammen mit unseren vier Söhnen probieren wir, Food Waste zu vermeiden. Da sind wir für den einen oder anderen praxistauglichen Tipp sehr dankbar.»



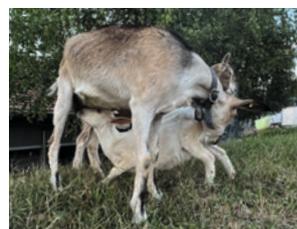


## Landwirtschaftliche Bildung

# 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.



# Generationengespräche in der Betriebsleiterschule.

**«Zäme cho – witer cho» – das Jahresmotto des Bildungszentrums Wallierhof steht sinnbildlich für den Abschlusstag des Moduls B01 der Betriebsleiterschule. Die Eltern sowie Partnerinnen und Partner waren eingeladen, gemeinsam mit den zukünftigen Betriebsleitenden über die betrieblichen, familiären und persönlichen Ziele zu sprechen.**

Kommunikation und Vortragstechnik, Methoden der Problemlösung sowie die Weiterentwicklung der persönlichen und sozialen Kompetenzen sind Lernziele, an welchen im Verlauf dieses Moduls gearbeitet wird.

Für die meisten Modulteilnehmenden steht die Übernahme eines landwirtschaftlichen Betriebes kurz bevor oder sie stecken bereits mitten im Übernahmeprozess. In diesem Umfeld sind die erwähnten Lernziele besonders wichtig, erfordert doch das generationenübergreifende Zusammenarbeiten und Zusammenleben auf einem Landwirtschaftsbetrieb viel Geschick im persönlichen und methodischen Bereich. Im Weiteren gilt es, all die vielfältigen Tätigkeiten auf einem Landwirtschaftsbetrieb und die diversen Nebentätigkeiten unter einen Hut zu bringen. Wie organisiere ich mich? Wie kommt mein Umfeld mit meiner Arbeitsweise zurecht? Welche Erwartungen habe ich an mein nächstes Umfeld? Welche Rollen soll die abtretende Generation auf dem Betrieb übernehmen, beziehungsweise behalten? Wie sieht die Rollenverteilung in der Partnerschaft aus? Fragen mit viel Sprengkraft über die es sich lohnt zu diskutieren und Antworten zu finden.

Ein Erfahrungsbericht von André Ziegler, einem engagierten Betriebsleiter und ein Referat von Dominik Hasler, Berater am Wallierhof, zum Prozess der Hofübergabe, gaben Denkanstösse, um über diese offenen Fragen zu diskutieren.

Gekonnt wurde der Tag von Martin Rohn und Stefan Müller moderiert. Immer wieder gelang es ihnen, die Anwesenden zum engagierten Mitmachen zu motivieren. Die Erfahrungen, welche die beiden Modulverantwortlichen aus ihrer Tätigkeit als Leiter des Brückenjahres Startpunkt Wallierhof einbringen, waren spürbar. Dieser Tag bot eine gute Gelegenheit zum «zäme cho» und «witer cho».

**Andreas Rolli**

Leiter Betriebsleiterschule

Gruppenarbeit im  
Rahmen des Moduls.



**Heidi Kofmel**  
Präsidentin Aufsichtskommission

«Das generationsübergreifende Zusammenleben und Zusammenarbeiten auf dem Landwirtschaftsbetrieb hat viele Vorteile. Jede Familie muss einen eigenen Weg finden, damit dies funktioniert. Zusammen reden ist die Basis dazu, das hat dieser Tag gezeigt.»

Viele helfende Hände beim Pflanzen der Kartoffeln.



**Thomas Möri**  
Mitarbeiter Semag

« Der Pflanzprobenanbau am Wallierhof ist ein wichtiges Element für die Schweizer Kartoffelpflanzgutproduktion. Über diesen Kontroll- und Demoanbau wird jährlich sehr viel wertvolles Fachwissen an Produzentinnen, Produzenten und Fachexperten vermittelt. »

# Kontrollanbau bei den Kartoffeln

**Der Kartoffelanbau am Wallierhof ist eine sehr aufwendige Arbeit. Gemeinsam mit der Semag aus Lyssach werden mehr als 20 verschiedene Sorten Kartoffeln auf 180 Kleinparzellen gepflanzt. Mit diesem Vorgehen wird die Qualität von im Handel erhältlichen Saatgut überwacht.**

Im Februar werden die einzelnen Kartoffelposten von der Semag (Vermehrungsorganisation von Saatgetreide- und Pflanzkartoffeln) angeliefert. Die Kartoffeln müssen von Hand abgezählt werden und pro Kleinparzelle gelangen 100 Knollen in eine Kiste. Ende März erfolgt dann die Pflanzung. Auf einer hektargrossen Parzelle muss der Boden gepflügt, geeggt und gedüngt werden. Anschliessend werden die einzelnen Kleinparzellen mit Kalk auf dem Feld eingezeichnet.

Die Pflanzung wird mit einem Vier-Reihen-Halbautomaten-Setzgerät erledigt. Dabei sind wir auf die Mithilfe ehemaliger Mitarbeiter angewiesen. Sieben bis acht Personen sind einen ganzen Tag mit der Pflanzung beschäftigt und dafür verantwortlich, dass die Kartoffeln am richtigen Ort in den Boden gelangen. Die Unkrautregulierung erfolgt mechanisch. Die Dämme werden kurz vor und nach dem Auflaufen gestriegelt und eine Woche später wieder gehäufelt. Diese Arbeiten werden später wiederholt, damit die Kartoffeln lange unkrautfrei bleiben.

Zum Schutz vor Pilzkrankungen muss ab Ende Mai bis im Juli alle sieben bis zehn Tage ein Fungizid eingesetzt werden.

Im Mai und Juni kommen Fachexperten der Forschungsanstalt Agroscope mehrmals vorbei und bonitieren die Kartoffeln auf Viruserkrankungen (Blattroll und Mosaik). Diese Angaben sind für die Züchtung von Sorten wichtig. Im Weiteren dienen sie als Referenzfelder für die im Handel verkauften Pflanzkartoffeln. Das heisst, gibt es ein Problem mit den verkauften Kartoffeln und der Grund ist unklar, könnten die Referenzfelder besichtigt werden und zur Klärung der Ursache nützlich sein.

Jeweils im Mai organisiert die Semag Weiterbildungs- und Informationsanlässe für ihre Produzenten und Feldkontrolleure.

Anfang August wird das Kartoffelkraut mechanisch vernichtet. Damit die Kartoffelschalen fest werden, bleiben sie nach dem Krautvernichten vier Wochen im Boden. Anschliessend können sie geerntet werden. Wegen des grossen Aufwandes können die 180 Kleinparzellen nicht separat geerntet werden, wodurch sich die Sorten vermischen. Die Mischung wird über die Wintermonate den Kühen verfüttert. Für den Eigenbedarf in der Schul- und Betriebsküche des Tagungszentrums Wallierhof werden Speisekartoffeln gepflanzt. Natürlich können sie auch im Hofladen gekauft werden.

**Christoph Dreier**

Leiter 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.



# Der Gartenkurs – zehn Tage Gartenerfahrung im Jahresverlauf.

**Knackiges Gemüse, frische Kräuter, leckere Beeren und farbenfrohe Blumen – landwirtschaftliche Produkte aus dem eigenen Garten liegen hoch im Trend und machen gute Laune. In einem Mix aus Theorie und Praxis werden im Gartenkurs die Grundlagen für nachhaltiges Gärtnern und eine bunte Ernte vermittelt.**

Im Gartenkurs verfolgen motivierte Teilnehmende ein gemeinsames Ziel – einen Garten ökologisch bewirtschaften zu können, eigene Produkte zu ernten und diese so zu verwerten, dass die Vorratskammer für die Wintermonate ein paar Überraschungen bereit hält.

Von der Aussaat bis zur Ernte werden im Jahresverlauf alle anfallenden Arbeiten besprochen und in der Praxis im Wallierhofgarten umgesetzt und geübt. Fundierte Kenntnisse über den Gartenboden und bodenschonende Pflegemaßnahmen zur Förderung der Fruchtbarkeit und Bodenaktivität bilden die Grundlage für erfolgreiches Gärtnern. Die Planung und der Anbau von Mischkulturen mit Gemüse, Kräutern, Beeren und Blumen spielen im Kurs eine zentrale Rolle. Mit dem Wissen um Biodiversität, dem natürlichen Vorbeugen von Krankheiten und Schädlingen, der bedarfsgerechten Düngung mit organischen Materialien, gelingt den Teilnehmenden der naturnahe Anbau von Lebensmitteln und die Pflege des Ökosystems Garten.

Die frisch geernteten Produkte aus dem Wallierhofgarten werden gemeinsam unter fachlicher Anleitung verarbeitet und konserviert. Die Teilnehmenden haben zudem die Gelegenheit, aus einer Vielfalt von Blumen ihr individuelles, floristisches Meisterstück herzustellen.

Fester Bestandteil des Kurses ist der rege und lebendige Austausch über das Gelernte, was den Tatendrang der Teilnehmenden für eigene, kreative Gartenprojekte immer wieder anfeuert. Im Kurs stehen Motivation, Freude und Lust aufs Gärtnern im Vordergrund, gärtnerische Vorkenntnisse sind nicht erforderlich.

Wollen auch Sie die Früchte Ihrer Arbeit ernten? Dann melden Sie sich doch zum Gartenkurs an.

**Isabel Mühlenz**

Leiterin Ausbildungsgarten



Der Garten in  
seiner Vielfalt.



**Philipp Anderegg**  
Teilnehmer Wallierhof für alle-Kurse,  
Gartenkurs, Kräuterlehrgang

**« In den Wallierhofkursen gefällt mir der persönliche und fachliche Austausch mit anderen Kursteilnehmenden und der Kursleitung sowie die grosse Praxisnähe. Beides erhält man nicht in YouTube-Tutorials. »**



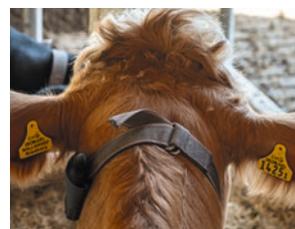
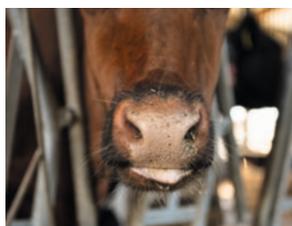


## Weiterbildung und Information

# 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.





Begrünung zwischen  
Weizen und Gerste.

Ölrettichwurzel  
nach sechs Wochen  
Wachstum.



**Daniel Stüdi**  
Landwirt, Deitingen



«Ich befasse mich heute viel stärker mit dem Faktor Boden:  
wie steigere ich den Humusgehalt, wie kann ich eine Grün-  
düngung oder Untersaat für die Folgekultur nutzbar machen.  
Gelingt mir dies, steigt automatisch die Bodenfruchtbarkeit –  
die Kulturen sagen «Danke» und ich auch.»

# Boden bewirtschaften – Humus aufbauen.

**Das sechsjährige Ressourcenprojekt Humus befindet sich bereits im letzten Projektjahr. Die zu Beginn definierten Massnahmen wurden zusammen mit dem Arbeitskreis Humus weiterentwickelt. Die Resultate aus dem Monitoring des Kohlenstoffgehaltes auf 14 ausgewählten Betrieben werden im Jahr 2023 erwartet.**

Der Boden ist die bedeutendste Produktionsgrundlage der Landwirtschaft. Entsprechend wichtig ist der Erhalt der Bodenfruchtbarkeit. Zudem ist der Boden ein zentrales Element in der Speicherung von Kohlenstoff. Die Bodenfruchtbarkeit wird unter anderem über den Humusgehalt und den darin gespeicherten Kohlenstoff definiert. Im Rahmen des Ressourcenprojektes Humus wurde von der HAFL in Zollikofen der Kohlenstoff-Gehalt im Boden auf 14 ausgewählten Betrieben überwacht und jährlich gemessen. Bewirtschafterinnen und Bewirtschafter dieser Betriebe haben sich im Arbeitskreis Humus mit gegenseitigen Betriebsbesuchen und zusätzlichen Anlässen weitergebildet. Der vom Wallierhof moderierte Arbeitskreis hat zudem die Bewirtschaftungsmassnahmen aus dem Humusprojekt geprüft und praxistauglich weiterentwickelt. Die während der Projektdauer neu eingeführten Massnahmen «Gründüngung spät», «Gründüngung vor Winterkultur» und «ganzjährige Bodenbedeckung» sind Ergebnisse aus der Zusammenarbeit im Arbeitskreis. Wie sich die verschiedenen Bewirtschaftungsmassnahmen auf die Entwicklung des Kohlenstoffgehaltes auswirken, wird die Auswertung der erhobenen Daten zeigen.

In der künftigen Agrarpolitik des Bundes gewinnt die permanente Bodenbedeckung sowie die schonende Bodenbearbeitung an Bedeutung. Es ist ein erklärtes Ziel, der Ressource «Boden» Sorge zu tragen und die Fruchtbarkeit zu erhöhen. Ein wichtiger Bestandteil der Tätigkeit im Arbeitskreis war die Spatenprobe. Bei jeder Gelegenheit, die sich bot, wurde im Feld der jeweilige Boden beurteilt. Die Überprüfung der Struktur, des Bodenlebens sowie das Bestimmen der Bodenart wurden zum Standard. Diese praxistaugliche Methode ist für die Betriebsleitenden ein zuverlässiges Instrument in der Bewirtschaftung und verbindet mit der Scholle. Die zukünftigen Herausforderungen liegen in der «dauernden Begrünung des Ackers». Die Übergänge der Kulturen effizient und erfolgreich zu begrünen, benötigt eine vorausschauende Planung sowie Flexibilität. Der Wallierhof versteht dabei seine Rolle in der Beratung als Bindeglied zwischen Forschung und Praxis.

**Samuel Tschumi**  
Lehrer und Berater  
Pflanzenbau





## 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.



# Ein Jahr mit neuen Herausforderungen.

**Seit dem Frühjahr können sich unsere Gäste wieder physisch am Bildungszentrum Wallierhof treffen. Die Restriktionen wurden aufgehoben, Schulungen und Sitzungen durften wieder vor Ort durchgeführt werden.**

Das Team des Tagungszentrums blickt auf arbeitsame Monate zurück. Es fand eine Vielzahl von Anlässen statt, deren Teilnehmende wir bewirten durften. Täglich sind Lernende und Mitarbeitende unsere wertvollen Gäste. Sie tragen unseren Namen hinaus in den Kanton und die angrenzenden Regionen. Insbesondere die Lernenden spiegeln immer wieder unsere Tagesform; wenn es besonders gut schmeckt, werden Portionen nachgeschöpft. Das ist jedes Mal ein grosses Kompliment.

Unter dem Motto «Verwenden statt Verschwenden» fand am 28. August der Wallierhoftag statt. Nicht nur dieser Tag lenkte unser Handeln und Denken. Das ganze Jahr widmeten wir der Nachhaltigkeit. In unseren Fokus rückten wir die Planung für den Einkauf von Lebensmitteln. Durch genaues Berechnen der Portionen und der zu beschaffenden Quantität erreichten wir eine sehr effiziente und gezielte Produktion. Es blieben kaum Resten und dennoch fühlten sich all unsere Gäste wohl und satt. Dieser Balanceakt war eine Herausforderung, die wir gerne annahmen. Dazu kam die Verwendung von frischen, regionalen und saisonalen Nahrungsmitteln mit einem absoluten Minimum an Convenience Produkten. Den sorgfältigen Umgang mit unseren Ressourcen wollen wir auch künftig stark beachten.

In unser Team durften wir neue Mitarbeitende aufnehmen und damit unsere Kompetenzen in den Bereichen Confiserie und Bäckerei weiter stärken. Das Zubereiten von Brot, Zopf und anderem Gebäck bereitet dem Team grosse Freude.

Für das Gelingen gehört nebst genauem Abwiegen der Zutaten auch das richtige Gespür für den Teig, Liebe zum Detail und Engagement dazu. Der Wallierhof-Zopf soll schmecken und das Auge erfreuen. Dafür überlassen wir nichts dem Zufall und jeder Strang wird vor dem Formen gewogen. Unser Speckzopf ist eine beliebte Variation dazu und gehört zum obligaten und willkommenen Bestandteil jedes Apéros.

Unsere Kundinnen und Kunden immer wieder willkommen zu heissen und zu begeistern, bestimmt unser Tun und befeuert uns jeden Tag aufs Neue. So blicken wir motiviert in die Zukunft.

**Adrian Meyer**

Leiter Tagungszentrum

Der Teig für den Zopf wird  
genau abgewogen.



**Sandra Reichen**  
Seminarleiterin

Frisch aus dem Ofen.

«Im Wallierhof fühle ich mich gut aufgehoben, als Gast wie auch als Seminarleiterin. In meiner Dozentinnenaufgabe werde ich unterstützt, erhalte eine moderne funktionierende und gut durchdachte Infrastruktur und meine (Sonder-)Wünsche werden sofort umgesetzt. Am Schluss des Seminars freue ich mich, wenn aufgrund der Rückmeldungen der Kursteilnehmenden nicht nur die Zöpfe und das Essen ein Hit waren.»



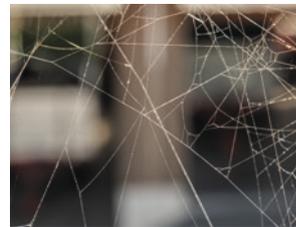
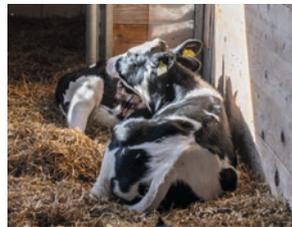


## Ausbildungsgänge und Statistik

# 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

**Affolter Daniel**, Herswil  
**Allemann Robin**, Attiswil  
**Bläsi Manuel**, Selzach  
**Fankhauser Styven**, Reconville  
**Fiechter Larissa**, Kappel  
**Gilgen Luan**, Tscheppach  
**Hochuli Dominik**, Reitnau  
**Hürbi Noel**, Nunningen  
**Imobersteg Matthias**, Beinwil  
**Jäggi Adrian**, Etziken  
**Marti Pascale**, Grenchen  
**Müller Adrian**, Welschenrohr  
**Müller Silas**, Lohn-Ammannsegg

**Niggli Jan**, Deitingen  
**Rippstein Steve**, Witterswil  
**Roos Fabian**, Schelten  
**Schwizer Tobias**, Wintersingen  
**Späti Nicola**, Heinrichswil  
**Steiger Lukas**, Matzendorf  
**Stiegeler Joel**, Däniken  
**Thomann Gian**, Himmelried  
**Weitz Gian Luca**, Biezwil  
**Marti Gilles**, Rüttenen  
**Widmer Dino**, Büren  
**Wüthrich Tana**, Hochwald



### Betriebsleiterschule BLS 44, Vorbereitung Meisterprüfung

**Affolter Nicole**, Bettlach  
**Biedermann Valentin**, Obergösgen  
**Häring Alexander**, Arisdorf  
**Hermann Michael**, Therwil  
**Jacquemai Saskia**, Roggenburg  
**Nussbaumer Cédric**, Aesch  
**Nyffenegger Marco**, Liestal  
**Rippstein Mike**, Witterswil

**Spring Claudia**, Latterbach  
**Stampfli Manuel**, Aeschi  
**Uebersax Regula**, Inkwil  
**Wehrli Philipp**, Meltingen  
**Zuber Sarah**, Kleinlützel  
**Schlupe Miriam Marlen**, Schnottwil  
**Sprunger Rahel**, Bubendorf

### Betriebsleiterschule BLS 45, Vorbereitung Berufsprüfung

**Ballmer Lukas**, Oberdorf  
**Betge Nico**, Biel-Benken  
**Brodbeck Tobias**, Biel-Benken  
**Christ Marc**, Hauenstein  
**Estermann Alina**, Rodersdorf  
**Flubacher Reto**, Arisdorf  
**Gasser Thomas**, Laupersdorf  
**Gerber Valentin**, Beinwil  
**Hirsbrunner Thomas**, Sissach  
**Hügli Patrick**, Brislach  
**Imhof Mischa**, Diegten  
**Kissling Andreas**, Wolfwil  
**Kurz Patrick**, Bennwil

**Mollet Yves**, Lostorf  
**Ramseier Micha**, Hölstein  
**Schaub Amira**, Arisdorf  
**Stuber Adrian**, Biberist  
**Stuber Oliver**, Attiswil



**Bäuerlich-hauswirtschaftliche Fachschule, berufsbegleitender Kurs**

**Bader Nadia**, Mümliswil  
**Bieli Stefanie**, Niederbuchsiten  
**Borer Lara**, Kleinlützel  
**Brauchli Fabienne**, Kerzers  
**Burkhalter Isabelle**, Thörigen  
**Eberhard Chantal**, Schnottwil  
**Hindermann Julia**, Ormalingen  
**Kappeler Beatrix**, Oberglatt  
**Käppeli Corina**, Buttisholz

**Kohler Rita**, Balsthal  
**Krummenacher Regina**, Untersteckholz  
**Lötscher Luzia**, Ufhusen  
**Schenker Sandy**, Walterswil  
**Schmid Nadja**, Wyssachen  
**Schwab Karin**, Oensingen  
**Wechsler Fabienne**, Luthern  
**Wenger Tamara**, Wolfwil



**Bäuerlich-hauswirtschaftliche Fachschule, Vollzeitkurs**

**Berchtold Jasmin**, Giswil  
**Christ Céline**, Mümliswil  
**Dettwiler Yasemin**, Oensingen  
**Eicher Doris**, Riggisberg  
**Fankhauser Manuela**, Baar  
**Gut Edith**, Wiesenberg  
**Hausheer Stefanie**, Cham  
**Meier Jeanne**, Hagendorn  
**Meier Livia**, Hagendorn  
**Niederberger Edith**, Büren  
**Odermatt Carmen**, Buochs  
**Odermatt Ursula**, Stalden  
**Rast Regula**, Alchenstorf  
**Wagner Jasmin**, Egerkingen

**Bäuerin FA, Abschluss Berufsprüfung**

**Aeberhard Jeannine**, Zollbrück  
**Baerfuss Tamara**, Pratteln  
**Bättig Sonja**, Sulz  
**Borer Ariane**, Laufen  
**Degen-Jäger Nadine**, Lampenberg  
**Etterlin Damaris**, Muri  
**Hägeli Silvia**, Therwil  
**Kamber-Wüthrich Isabelle**, Laupersdorf  
**Kapp Tamara**, Diegten  
**Kathriner Tanja**, Stalden

**Kunz Anita**, Iffwil  
**Marti Nicole**, Bettlach  
**Meyer Daniela**, Grosswangen  
**Riedwyl Damaris**, Eriswil  
**Ryser Angela**, Rüedisbach  
**Schäfer Sonja**, Pieterlen  
**Scheidegger Sabina**, Walde  
**Schelbert Corinne**, Hünenberg See  
**Schildknecht Darinka**, Therwil  
**Zahner-Busslinger Susanna**, Oberbipp

**Nachholbildung**

**Hofer Kilian**, Lommiswil  
**Koloska Christoph Lukas**, Nennigkofen  
**Moser Stefan**, Gächliwil  
**Meier Pascal**, Herbetswil  
**Meyer Fredi**, Ramiswil  
**Straumann Dominik**, Fehren  
**Stuber Bettina**, Tscheppach  
**Wyss Christa**, Brügglen

## Mitarbeitende Bildungszentrum Wallierhof

Stand Dezember 2022

### 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

#### Bezençon Mathieu

Betriebswirtschaft

#### Bur-Rütli Michelle

Ernährung

#### Dagostino Jamie

Lernender Fachmann Betriebsunterhalt

#### De Bernardini Laurence

Tagungszentrum

#### Dreier Christoph

Leitung Landw. Ausbildungs-  
und Demonstrationsbetrieb

#### Ender Manuel

Tierhaltung

#### Felber Nadine

Tagungszentrum

#### Fürst Eva

Tierhaltung

#### Gimelli Sara

Betriebsküche

#### Graf Barbara

Pflanzenbau

#### Gut Philipp

Spezialkulturen

#### Hasler Dominik

Betriebswirtschaft

#### Hosmann-Erb Margrit

Ernährung und Produkteverwertung

#### Iseli Stefanie

Betriebsküche

#### Kellerhals Janine

Lernende Landwirtin

#### Kofmel-Jäggi Pia

Ausbildungs- und Versuchsgarten

#### Kropf Valerie

Lernende Landwirtin

#### Kürmann Sabine

Pflanzenbau

#### Lipovica Sabit

Landw. Ausbildungs- und  
Demonstrationsbetrieb

#### Lorenz Tobias

Lernender Koch

#### Lutz Michael

Leitung Betriebsunterhalt

#### Mori Gaetano

Pflanzenschutz und Ackerbau

#### Mühlenz Isabel

Leitung Ausbildungs- und  
Versuchsgarten

#### Müller Ursula

Tagungszentrum

#### Neuenschwander Martina

Administration

#### Rolli Andreas

Tierhaltung, Leitung Betriebsleiterschule

#### Sabotic Nafija

Tagungszentrum

#### Schläfli Silvan

Landw. Ausbildungs- und Demonstra-  
tionsbetrieb und Düngeberatung

#### Schmutz Eveline

Administration

#### Stalder Simon

Betriebswirtschaft

#### Stampfli Daniela

Tagungszentrum

#### Steiner-Lippuner Rita

Bäuerliche Hauswirtschaft,  
Diversifizierung

#### Strub Marcel

Bienenhaltung

#### Suppiah Thushanth

Leitung Betriebsküche

#### Tellenbach Monika

Hauswirtschaftliche Bildung

#### Villars Laurent

Betriebsunterhalt

#### Walter Werner

Landw. Ausbildungs- und  
Demonstrationsbetrieb

#### Wyss Monika

Administration

### Mitarbeitende (< 50%)

#### Aegerter Sonja

Administration

#### Bieli-Flury Marianne

Textiles Werken

#### Brunner Aomi

Administration

#### Gaugler Romy

Tagungszentrum

#### Götz Kathrin

Ernährung

#### Jäggi Josefina

Betriebsküche

#### Kägi Franziska

Allgemeinbildung

#### Gaugler Romy

Tagungszentrum

#### Ochsenbein Beat

Landtechnik, Überbetriebliche Kurse

#### Redzeqi Filloreta

Tagungszentrum

#### Rudolf von Rohr Anna

Landw. Ausbildungs- und  
Demonstrationsbetrieb

#### Schöni Edith

Tierhaltung

#### Tschumi Samuel

Pflanzenbau, Ressourcenschutz

#### Zemp Andrea

Biolandbau und Pflanzenbau

## Kommissionen

### Aushilfen

#### Lutz Silvia

Betriebsunterhalt

#### Trachsel Christian

Landw. Ausbildungs- und  
Demonstrationsbetrieb

### Lehrbeauftragte

#### Basler Huwiler Sonja

Pflanzenbau

#### Blatter Barbara

Pflanzenbau

#### Brönnimann Renate

Kleintierhaltung

#### Büttiker Richard

Tierheilkunde

#### Gygax Martin

Allgemeinbildung

#### Lindegger Andreas

Praktisches Bauen

#### Rodriguez Acosta Ernesto

Sport

#### Roos Beat

Landtechnik

#### Stuber-Zürcher Barbara

Direktvermarktung

### 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

Brügglen

#### Zürcher Jonas

Bildungszentrum Wallierhof

### Aufsichtskommission

#### Erni André

Stüsslingen

#### Esslinger Simon

Seewen

#### Gygax-Högger Regula

Bildungszentrum Wallierhof

#### Koeninger 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

#### Schlupe Miriam

Schnottwil

#### Walther Jonas

Küttigkofen

#### Zimmerli Rudolf

Solothurn

#### Zürcher Jonas

Bildungszentrum Wallierhof

## Entwicklung Ausbildungsgänge, Weiterbildung und Tagungszentrum

	Schuljahr 2019/20	Schuljahr 2020/21	Schuljahr 2021/22
<b>Landwirt/-in EFZ</b>			
1. Lehrjahr (BFS 1)	15	20	25
2. Lehrjahr (BFS 2)	36	25	26
3. Lehrjahr (BFS 3)	26	30	26
Nachholbildung 1. bis 3. Jahr (SO)	24	22	27
Nachholbildung BFS Wallierhof	16	19	19
Abschlüsse Landwirt/in EFZ	44	29	21
<b>Agrarpraktiker/-in EBA</b>			
1. Lehrjahr	1		1
2. Lehrjahr	2	3	1
<b>Lernende</b>			
Lernende BFS Wallierhof	93	94	96
Besetzte Lehrstellen EFZ+EBA Kanton Solothurn	91	88	91
<b>Betriebsleiterschule</b>			
BLS 1. Jahr	20	19	22
BLS 2. Jahr	10	16	19
BLS 3. Jahr	9	9	14
Abschlüsse mit Fachausweis (Berufsprüfung)	10	16	14
Abschlüsse mit Meisterdiplom (Meisterprüfung)	9	5	12***
<b>Bäuerlich-hauswirtschaftliche Fachschule</b>			
Berufsbegleitender Kurs **	41	47	47
Vollzeitkurs	12	8	14
Abschlüsse mit Fachausweis (Berufsprüfung)	17	30	20

	Kursjahr 2020	Kursjahr 2021	Kursjahr 2022
<b>Kurse und Tagungen</b>			
Kurshalbtage	197*	149*	219
Teilnehmende	3472*	2391*	4539
Themen	66*	67*	75
<b>Dienstleistungen</b>			
Anlässe Tagungszentrum	903*	978*	1126
Mittagessen	14676*	16550*	18767
Beratungen Weiterbildung und Information	85	71	91

\*Corona-bedingt eher tiefe Zahlen    \*\*Inklusive Einzelmodulhörerinnen    \*\*\*10 Landwirte Höhere Fachprüfung (HFP),  
2 Bäuerinnen Höhere Fachprüfung (HFP)



**Bildungszentrum  
Wallierhof**

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

