

Jahresbericht 2023



5 Landwirtschaftliche Energieproduktion
als Chance

Landwirtschaftliche Bildung

9 Chästag – Wertschöpfung
mit regionalen Lebensmitteln

11 Fünf Jahre im neuen Stall

Hauswirtschaftliche Bildung

15 Immer voller Tatendrang

Weiterbildung und Information

19 Wandel in der Bienenhaltung

Tagungszentrum

22 Vor und hinter den Kulissen

Ausbildungsgänge und Statistik

27 Ausbildungsgänge

29 Mitarbeitende und Kommissionen

30 Statistik



Jonas Zürcher

Direktor Bildungszentrum Wallierhof

«Werte leben – Werte schaffen»

Das Motto 2023 «Werte leben – Werte schaffen» kommt bei unseren Bildungsangeboten besonders zum Tragen. Kompetenzen vermitteln, die Mehrwert schaffen, ist unsere Kernaufgabe.

Kursleitende und Lehrpersonen bringen ganz unterschiedliche Hintergründe mit. Gemeinsam sind ihnen aber Werte wie Respekt und Wertschätzung gegenüber den Mitmenschen, der Natur und der Lebensmittelproduktion. Diese Werte leben wir und setzen sie in die Tat um. Wo Werte gelebt werden, können auch Werte geschaffen werden. In unseren Ausbildungsgängen und Kursangeboten vermitteln wir praxisnah und mit viel Engagement wertvolle Kompetenzen. Diese schaffen gute Voraussetzungen, um erfolgreich einen Betrieb oder Betriebszweig zu führen und somit Lebensmittel und Umwelleistungen zu produzieren, die einen Mehrwert für die ganze Gesellschaft darstellen. Zudem fördern wir das Verständnis von Konsumentinnen und Konsumenten in den Bereichen Ernährung, Haushalt sowie Umwelt und bieten unseren Gästen ausgezeichnete Verpflegung in einer inspirierenden Umgebung an.

Dank

Einer unserer wichtigsten Werte ist die Zusammenarbeit. Dank der Kooperation mit Lehrmeister- und Bauernfamilien, den Mitgliedern der verschiedenen Kommissionen, den Berufsorganisationen, den Partnern und Amtsstellen, haben wir ein erfolgreiches Jahr absolviert. Im Namen aller Mitarbeitenden bedanke ich mich dafür. Einen besonderen Dank verdient das ganze Wallierhof-Team. Mit grossem Engagement hat es für die Kursteilnehmenden, Lernenden, Gäste des Tagungszentrums und Dienstleistungskunden Werte geschaffen.

Ausblick

«Gemeinsam – ensemble» haben wir zum Motto für das Jahr 2024 gewählt. Dieses Motto verkörpert und symbolisiert die Bedeutung von Zusammenarbeit und Teamgeist im Bildungszentrum Wallierhof. Gemeinsam können wir als starkes Ensemble unsere Ziele erreichen. Wir möchten die im aktuellen Jahr festgelegten Werte nutzen, um die Arbeits- und Lernatmosphäre gemeinsam weiter zu verbessern. In einem Kanton an der Sprachgrenze ist die Zweisprachigkeit für die Zusammenarbeit über Kantonsgrenzen hinweg von grosser Bedeutung. Deshalb unterstützen wir gezielt Lernende aus der Romandie im deutschsprachigen Unterricht der beruflichen Grundbildung und ermöglichen den unterschiedlichen Sprachgruppen voneinander zu lernen.

Wir freuen uns darauf, dieses Motto im kommenden Jahr zu leben, gemeinsam neue Herausforderungen anzugehen und erfolgreich zu sein.

Landwirtschaftliche Energieproduktion als Chance

Das diesjährige Forum Wallierhof stand unter Strom. Wie können Landwirtschaftsbetriebe auf die gestiegenen Strompreise reagieren und welche Chancen ergeben sich aus den aktuellen Veränderungen im energiewirtschaftlichen und -politischen Umfeld? Diesen Fragen widmete sich der Traditionsanlass am 30. November 2023. Antworten erhielten die rund 140 Teilnehmenden von Fachleuten aus den Bereichen Biogas, Photovoltaik und Holzenergie.

Das Fazit: Der Bedarf an klimaneutraler Elektrizität wird weiter zunehmen. Viele Landwirtschaftsbetriebe haben mit ihren grossen Dachflächen sowie der anfallenden Biomasse gute Voraussetzungen, um Strom und allenfalls auch Wärme zu produzieren. Damit können sie einen wichtigen Beitrag zur sicheren und nachhaltigen Stromversorgung leisten – und gleichzeitig die Energiekosten senken oder sogar einen neuen Betriebszweig aufbauen.

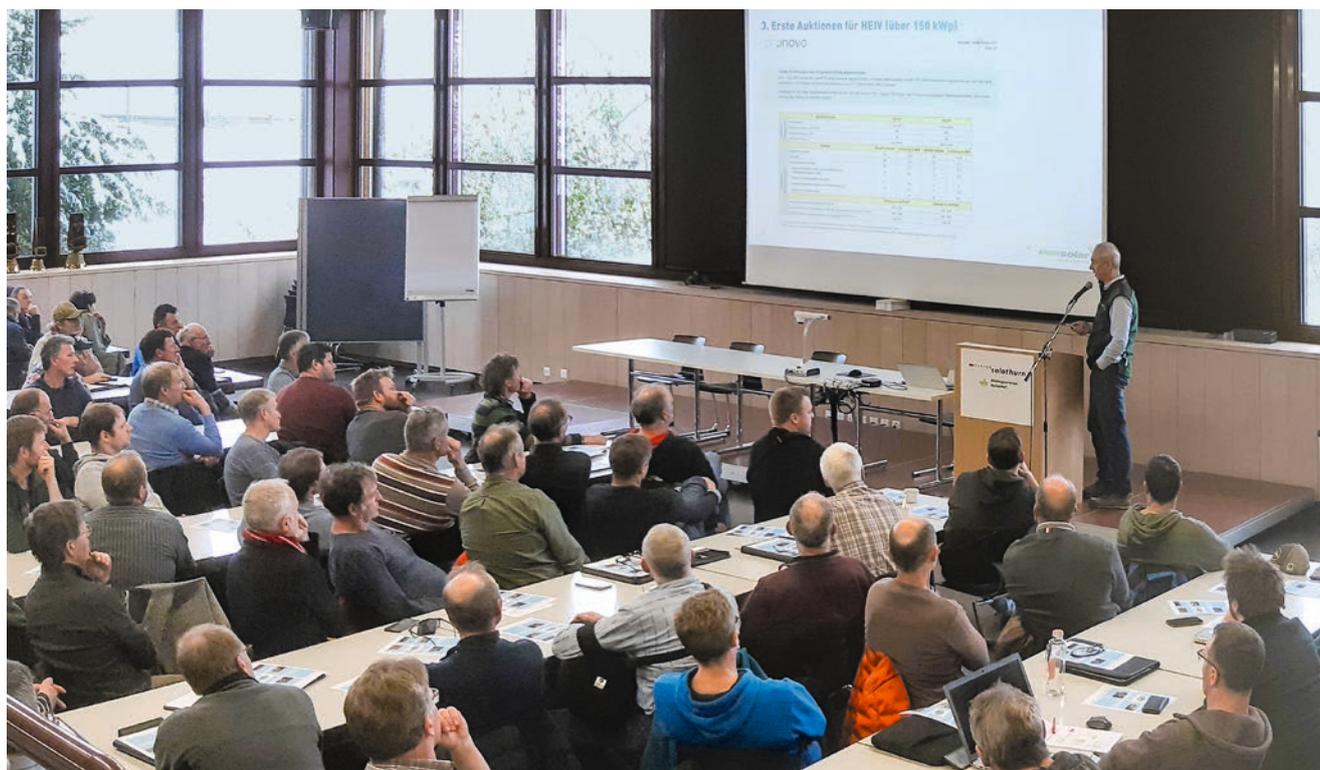
Mit dem im Herbst vom eidgenössischen Parlament verabschiedeten Mantelerlass haben sich die politischen Rahmenbedingungen für die dafür notwendigen Investitionen deutlich verbessert. Nichtsdestotrotz: Bevor investiert wird, gilt es die rechtlichen, technischen und finanziellen Aspekte seriös abzuklären. Dies unterstrichen sämtliche Referenten in ihren Vorträgen. Gerade bei der Biogasproduktion sind auch die arbeitswirtschaftlichen Konsequenzen und die Auseinandersetzung mit dem verfügbaren Substrat nicht zu vernachlässigen. Und wenn der Landwirt tatsächlich zum Energiewirt wird (oder schon ein solcher ist), soll er das knappe Produkt auch dem Wert entsprechend verkaufen.

Gemäss den Ausführungen eines Referenten entwickeln sich aktuell am Strommarkt bisher wenig bekannte Vermarktungs- und Preismodelle. Diese bieten neue Chancen.

Zwischendurch galt es aber auch, sich einer anderen Art der Energieversorgung zu widmen: Beim vom Ehemaligenverein offerierten Kuchenbuffet konnten sich die Teilnehmenden stärken und sich gleichzeitig mit den Berufskolleginnen und -kollegen über das Gehörte austauschen. Eine gewisse Aufbruchstimmung war dabei deutlich spürbar: Nach Jahren der Zurückhaltung scheint der Optimismus bezüglich landwirtschaftlicher Energieproduktion wieder zurückzukehren.

Dominik Hasler

Lehrer und Berater
Betriebswirtschaft



Interessante Vorträge
am Forum Wallierhof.



Stefan Emch
Landwirt Kammersrohr

« Das Forum war ein super Weiterbildungsanlass – sehr informativ und praxisnah. Bei meinem in der Planung stehenden Stallbauprojekt verfolge ich auch die Option, mit Photovoltaik oder Biogas Strom zu produzieren. Der Anlass lieferte mir wertvolle Grundlagen, um die entsprechenden Investitionsentscheide zu fällen. »





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.



Chästag – Wertschöpfung mit regionalen Lebensmitteln

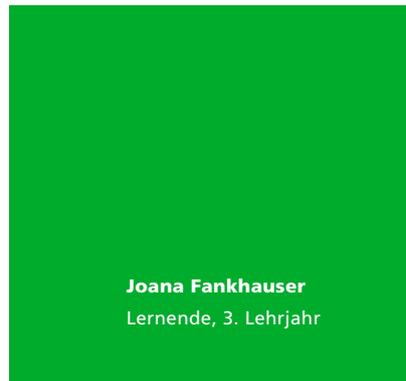
Wie organisieren wir uns in einer Gruppe? Welches Sortiment sollen wir anbieten? Wie legen wir den Preis für ein Produkt fest? Wie präsentieren wir ein Produkt, damit es unsere Kundschaft anspricht? Diesen und vielen weiteren Fragen stellen sich angehende Landwirtinnen und Landwirte jedes Jahr im Rahmen einer Projektarbeit.

Die Zeiten, in denen man sich in der Landwirtschaft nur auf die Erzeugung von Produkten beschränken und dabei von einer umfassenden Preis- und Absatzgarantie profitieren konnte, gehören der Vergangenheit an. Die Märkte öffnen sich, Marktregelungen werden gelockert und der ausländische Konkurrenzdruck nimmt zu. Landwirtinnen und Landwirte von morgen müssen sich vermehrt als Unternehmerinnen und Unternehmer behaupten und die Gesetze des Marktes kennen. Ebenfalls nimmt das Bestreben, die Wertschöpfung auf dem Betrieb zu behalten, stetig zu. So vermarkteten im Jahr 2020, im Vergleich zum Jahr 2010, fast doppelt so viele Betriebe ihre Produkte direkt an die Kundschaft. Deswegen erhalten die Lernenden im Rahmen des Chästags in Solothurn die Gelegenheit, das Zusammentreffen von Angebot und Nachfrage und die Herausforderungen der Direktvermarktung hautnah zu erleben.

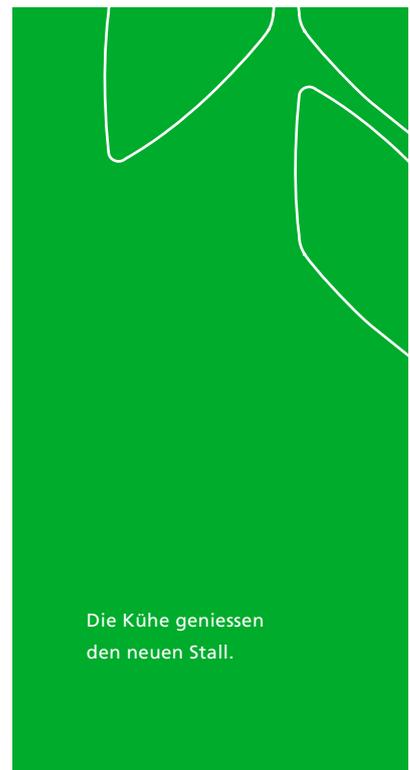
Im Rahmen einer Projektarbeit planen sie in zwei Gruppen einen Marktstand, an welchem regionale und saisonale Produkte von den eigenen oder von den Lehrbetrieben verkauft werden. Dabei tragen die Lernenden die Verantwortung für die Planung, die Organisation und letztendlich die Durchführung weitgehend selbst. Nebst den lebensmittelrechtlichen Anforderungen befassen sie sich im Rahmen der Vorbereitungen auch mit der Öffentlichkeitsarbeit im landwirtschaftlichen Umfeld und lernen, worauf es beim Kundenkontakt und einem Verkaufsgespräch zu achten gilt. Die Arbeit in der Gruppe sorgt dabei hin und wieder für rote Köpfe. Die Organisation der Teamarbeit sowie die Lösung von Konflikten ist ebenfalls Bestandteil der Projektarbeit. Das Highlight ist ganz klar der Chästag: Gemeinsam wird aufgebaut, arrangiert und dekoriert. Das gemeinsam Erarbeitete wird sichtbar und es werden interessante Gespräche mit Kundinnen und Kunden geführt, auch über die Stadt-Land-Grenze hinaus. Der Chästag ist ein Anlass, an welchen sich die Lernenden sicherlich auch nach der Ausbildung noch erinnern werden und der in verschiedener Hinsicht Werte schafft.

Franziska Kägi

Lehrerin Allgemeinbildung



«Am Chästag konnte ich an unserem Stand interessante Gespräche führen und den Kundinnen und Kunden unsere regionalen Produkte näherbringen. Mir hat gefallen, dass wir den Stand eigenverantwortlich planen und betreuen konnten. Auch hatte ich so die Möglichkeit, Kontakte in der neuen Klasse zu knüpfen.»



Die Kühe genießen
den neuen Stall.



**Cindy Dougoud und
Léa Hutmacher**
Studentinnen HAFL



« Der Gutsbetrieb Wallierhof ist ein idealer Standort für die Durchführung von Praxisversuchen. Wir haben bei der Erstellung unserer Bachelorarbeit von der fruchtbaren Zusammenarbeit mit dem Team vom Gutsbetrieb profitiert. »



Fünf Jahre im neuen Stall

Anfang September 2018 durften wir den neuen Milchviehstall in Betrieb nehmen. Es war eine spannende und intensive Zeit, da sich die Milchkühe aus dem Anbindestall an den neuen Laufstall mit automatischem Melksystem sowie dem stetig herumfahrenden Putzroboter gewöhnen mussten. Nach ein paar Wochen hatten sich die Tiere in der neuen Umgebung gut eingelebt und dank fleissigem Üben, klappte auch der Besuch des Melkroboters und das selbstständige Aufsuchen der Liegeboxen.

Im März 2019 startete die erste Weidesaison. Der im Vorfeld rege diskutierte Weidetunnel bereitete den Kühen keinerlei Probleme. Hingegen mussten die Kühe zuerst lernen, dass vor dem Gang auf die Weide der Melkroboter aufgesucht werden muss, damit sie durch die Weidetore auf die Wiese gelangen können. Den Unmut über diese Vorgabe verstanden sie lautstark kundzutun. In den darauffolgenden Jahren haben sich die anfänglich auftretenden Probleme von selbst gelöst, da es immer erfahrene Tiere in der Herde hat. Die trächtigen Rinder werden frühzeitig in die Herde integriert und können sich so bereits vor der ersten Abkalbung an den Ablauf gewöhnen. Die Automatisierung erfordert weniger körperliche Arbeit, jedoch mehr Kontrollen und Überwachungen. Zudem ist der Aufwand für die Betreuung von zwei Herden grösser als auf einem normalen Betrieb mit nur einer Herde.

Der neue Stall eignet sich sehr gut für die praxisnahe Ausbildung und es werden diverse Kurse und Übungen in den Bereichen Fütterung, Taxierung und Beurteilung der Kühe, Klauenpflege, Kuhsignale erkennen, sicheres Verladen von Tieren und Milchhygiene durchgeführt. Durch die Zusammenarbeit mit der Hochschule für Agrar-, Forst- und Lebensmittelwissenschaften HAFL in Zollikofen konnten bereits mehrere Bachelorarbeiten geschrieben werden. Dabei wurden Themen wie Fütterung, Produktionskosten und Klauengesundheit bearbeitet. Immer wieder werden von interessierten Gruppen Stallführungen gebucht, wobei die vorhandene Besucherplattform sich hervorragend für solche Rundgänge eignet.

Seit 2023 ist eine Photovoltaik-Anlage auf dem Stalldach installiert, welche ökologischen Strom produziert. Fazit nach fünf Jahren: der Stall besticht in allen Punkten, er ist modern und bietet einen sehr hohen Standard an Tierwohl, erlaubt rationelles Arbeiten, dient der Ausbildung, der Öffentlichkeitsarbeit, produziert Strom und ist optimal für die Milchproduktion.

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.



Immer voller Tatendrang

«Ich muss dahinterstehen können», dieser Satz ist mir vom Gespräch mit Sandy Schenker aus Walterswil am meisten hängen geblieben. Zusammen mit ihrem Mann Thomas führt sie einen Betrieb mit Ackerbau, Mutterkuhhaltung und einem Hofladen. In diesem gibt es neben den Produkten vom Acker und aus dem Stall auch einiges aus dem Garten und – seit Sandy die Ausbildung zur diplomierten Bäuerin mit Fachausweis am Wallierhof gemacht hat – auch Pouletfleisch.

«Werte leben – Werte schaffen», der diesjährige Slogan des Wallierhofs ist auch in verschiedenen Bereichen von Sandy Schenkers Schaffen erkennbar. So werden am jährlichen Hofmäret vor allem Produkte vom eigenen Hof und Garten verkauft. «Die Grundprodukte kommen von uns», sagt Sandy Schenker. Die anderen Marktstände bieten Selbstgemachtes, Handwerkliches oder etwas Regionales an. «Nur der Käse kommt nicht aus der Region, er kommt aus Habkern. Aber unsere Kühe gehen dort zur Alp und sie hatten schliesslich die Ideen für den Hofmäret», lacht Sandy. Auch im hofeigenen Lädeli stehe nur Selbstproduziertes im Regal. «Im Modul Direktvermarktung habe ich eine Arbeit zum Verkauf von Pouletfleisch geschrieben. Von einer Kollegin konnte ich Bruteier beziehen, die wir zusammen mit den Kindern ausgebrütet haben. Das hat mich fasziniert und war der Start einer kleinen Pouletmast», erzählt Sandy Schenker.

Neben Fleisch von den hofeigenen Rindern und Hühnern sowie Mehl vom selbst angebauten Gelbweizen, hat es auch verschiedene Produkte, die aus dem Garten stammen, so zum Beispiel der Balsamicoessig. «Wir haben hier eine wunderbare Rebe mit vielen Trauben. Am Anfang habe ich daraus Gelée gemacht. Leider hat sich dieser nicht so gut verkauft», erklärt die Bäuerin FA. «Dann habe ich Essig aus dem Traubensaft gemacht. Den hat mir die Kundschaft fast aus den Händen gerissen.» Am Austüteln war sie schon immer, dank ihrer Ausbildung am Wallierhof, sei aber alles professioneller geworden. Sie weiss jetzt, wie sie korrekt deklarieren muss, welche Unterlagen es für den Hofmäret braucht und wie die Preise zu berechnen sind. Und weiter geht's mit Lernen, Ausprobieren und den Kunden weitergeben. Zurzeit besucht Sandy Schenker den Kurs Grundausbildung Bienenhaltung.

Michelle Bur

Fachlehrerin Ernährung
und Verpflegung



«Dank der vermittelten Fachkompetenz konnten wir zuversichtlich einen neuen Betriebszweig, nach unseren Werten ausgerichtet, eröffnen. Der Einstieg in die Direktvermarktung ist uns mit dem Freilandfleisch gelungen.»





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.



Das Sandarium am Wallierhof.

Eine Sandbiene in Aktion.



Selin Saka

Kursteilnehmerin

Grundausbildung

Bienenhaltung

«Einmal in die Welt der fleissigen Bienen eintauchen – Mit dem Kursleiter Marcel Strub war dies am Wallierhof im Bienenhaus möglich. Mit viel Liebe und Leidenschaft wurden uns im Lehrgang die Honigbienen näher gebracht.»

Wandel in der Bienenhaltung

Im Jahr 2012 erschien der Dokumentarfilm des Schweizer Regisseurs Markus Imhoof «More than Honey». Dieser bildgewaltige Film rüttelte unsere Gesellschaft auf und bewog viele Menschen dazu, selber Bienen zu halten und eine entsprechende Ausbildung zu machen. Mittlerweile hat diese Euphorie etwas nachgelassen. In unserer Freizeit setzen wir wieder andere Prioritäten.

Honigbienen und Wildbienen sind gemäss vielen Studien entscheidend für fast alle Ökosysteme unserer Erde. Denn sie sorgen für die Bestäubung eines grossen Teils der Pflanzen und damit für die Reichhaltigkeit unserer Nahrungskette. Honigbienen sind als landwirtschaftliches Nutztier und als Produzentinnen von Honig und weiteren Bienenprodukten ein wichtiger wirtschaftlicher Faktor. Nach dem Höhepunkt vor ein paar Jahren, lässt das Interesse an der Imkerei und damit auch an der Grundausbildung Bienenhaltung wieder etwas nach. Dies kann verschiedene Gründe haben. Alte und neue Schädlinge machen unseren Bienenvölkern das Leben fortwährend beschwerlicher und damit die Bienenhaltung anspruchsvoller. Der Zeitbedarf für die Imkerinnen und Imker wird laufend grösser. Zudem fallen die Arbeiten bei den Bienenvölkern vor allem in den Sommermonaten an, wo viele die Zeit lieber anders verbringen. In der Folge nimmt das Interesse an der Imkerei ab und die Anzahl Bienenvölker pro Imkerin oder Imker sinkt. Diese Tatsache führt dazu, dass immer weniger einheimischer Honig produziert wird, der dann in Läden und anderen Geschäften verkauft werden kann.

Um die wichtige Funktion unserer Ökosysteme zu erhalten, kann man sich in unterschiedlicher Weise engagieren. Für die Haltung von Bienenvölkern ist es ratsam, die Grundausbildung zur Imkerin oder zum Imker zu machen. Eine andere Möglichkeit ist die tatkräftige Unterstützung der Wildbienen, bei denen die Pflegearbeiten weniger aufwendig sind, der Nutzen aber auch sehr gross ist.

Der Wallierhof bietet seit zwei Jahren auch Lehrgänge für die Haltung von Wildbienen an. Neue Kursteilnehmende sind immer willkommen.

Marcel Strub

Leiter Fachstelle Bienen



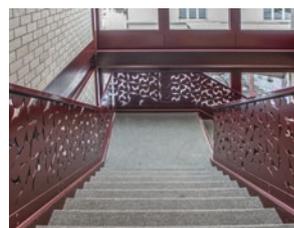
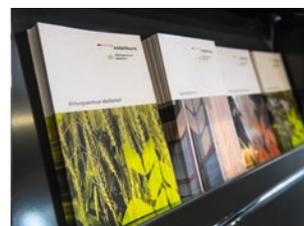


Tagungszentrum

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.



Vor und hinter den Kulissen

Zum vielseitigen Alltag des Hausdienstes gehören die Reinigung der Räumlichkeiten, die Instandhaltung von Gebäuden, die Pflege des Aussenbereichs und der Anlagen sowie die Unterstützung bei Veranstaltungen und Projekten. Diese abwechslungsreichen und herausfordernden Tätigkeiten benötigen ein hohes Mass an Flexibilität und Organisation.

In diesem Jahr stand, nebst den alltäglichen Arbeiten und einigen Projekten, die Sanierung der Heizung an. Diese Aufgabe erforderte eine genaue Koordination mit allen Beteiligten, sowohl intern als auch extern. Es war wichtig, präzise zu planen, um sicherzustellen, dass der Schul- und Seminarbetrieb sowie der Arbeitsalltag der Mitarbeitenden nur minimal von den Sanierungsarbeiten beeinträchtigt wurde. Der Hausdienst hatte einmal mehr die wichtige Rolle inne, sicherzustellen, dass alles reibungslos funktioniert. Durch die Erweiterung der nachhaltigen Pelletheizung und die Erhöhung der Speicherkapazitäten für Wärme wird die erzeugte Energie noch effizienter genutzt. Dadurch stehen nun mehr Möglichkeiten zur Verfügung, die Heizung optimal einzustellen und vor allem während den Übergangszeiten den Energieverbrauch zu optimieren. Auch der Gutsbetrieb wurde mittels einer Fernwärmeleitung an das Heizungssystem angeschlossen.

Eine willkommene Herausforderung und Abwechslung sind die jährlich wiederkehrenden Grossveranstaltungen. Unsere Aufgabe ist es, uns um die Organisation und den Aufbau der Infrastruktur zu kümmern und einen reibungslosen Ablauf der Vorbereitungen, der Durchführung und des Abbaus sicherzustellen.

Das Team des Hausdienstes setzt sich täglich motiviert für das Wohlbefinden der Lernenden, Mitarbeitenden sowie von Besucherinnen und Besuchern ein. Wir freuen uns immer wieder über die Möglichkeit, unser Können und unsere Fähigkeiten unter Beweis zu stellen und unseren Teil zum guten Ruf des Wallierhofs beizutragen. Das diesjährige Motto «Werte leben – Werte schaffen» prägt das Denken und Handeln des Hausdienstes. Indem man Werte lebt, kann man eine positive und unterstützende Arbeitsumgebung schaffen, in der Respekt, Zusammenarbeit und Verantwortungsbewusstsein gefördert werden. Wir tragen dazu bei, unsere Dienstleistungen nachhaltig zu verbessern und den Komfort für unsere Gäste auf hohem Niveau zu halten. Weitere spannende Projekte und Herausforderungen gehen wir mit Freude an.

Michael Lutz

Leiter Hausdienst

Michael Lutz bei der
Wartung der Anlage.

Rainer von Arx
Trainer und Coach



Die komplexe Heizungsanlage.

«Ich leite gerne Seminare im Wallierhof – denn hier wird Gastfreundschaft gelebt und ein super Lernklima geboten. Die Teilnehmenden sind weg vom Arbeitsplatz und können in einer ruhigen, stimmigen Atmosphäre Lern- und Entwicklungsprozesse machen. Die Mitarbeitenden des Tagungszentrums setzen alles daran, dass die Teilnehmenden und wir, nebst dem Kursinhalt auch mit Verpflegung und Logistik zufrieden sind.»







Ausbildungsgänge und Statistik

Kompetent im Ausbilden, Beraten und Vernetzen.

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

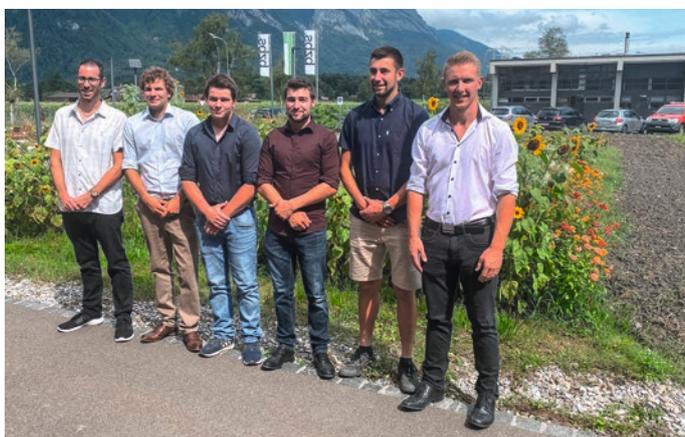
Wir sind überzeugt: Zentral für das Gestalten dieser Herausforderungen sind die Kompetenzen praxisnah ausgebildeter Fachkräfte. Der Wallierhof bietet berufliche Bildung, Beratung und Vernetzung mit dem Ziel, das Wissen und die Innovation für die gesamte Wertschöpfungskette einheimischer Lebensmittel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





Landwirtschaftliche Berufsfachschule, 3. Lehrjahr

Abgottspon Carmen Staldenried	Brodmann Rafael, Ettingen	Gubler Forian Kienberg	Kälin Luca Madiswil	Jerch Fabrice Les Reussilles	Stalder Janik Affoltern i.E.
Allemann Patrick Welschenrohr	Budmiger Florian Sursee	Hofer Robin Härkingen	Kellerhals Janine Niederbipp	Marti Ramona Welschenrohr	Vögeli Marco Selzach
Allemann Robin Attiswil	Canino Luca Kyburg-Buchegg	Horisberger Philipp Aedermannsdorf	Koch Elias Holderbank	Müller Luca Oensingen	Walker John Bettlach
Baumberger Giulio Nennigkofen	Fiechter Larissa Kappel	Jacquemai Jenny Roggenburg	Kurth Roman Flumenthal	Rastorfer Philipp Gänsbrunnen	
Blatter Remo Tscheppach	Flury Joel Oekingingen	Jost Patrick Rechterswil	Lehnherr Alex-Jan Walterswil	Schraner Luisa Wiedlisbach	



Betriebsleiterschule BLS 45, Vorbereitung Meisterprüfung

Ballmer Lukas Oberdorf	Flubacher Reto Arisdorf	Kissling Andreas, Wolfwil
Brodbeck Tobias Biel-Benken	Gerber Valentin Beinwil	Kurz Patrick Bennwil
Christ Marc Hauenstein	Hirsbrunner Thomas Sissach	Stuber Adrian Biberist
Erb Roger Metzerlen	Hügli Patrick Brislach	Stuber Oliver Attiswil

Betriebsleiterschule BLS 46, Vorbereitung Berufsprüfung

Affolter Mario Grenchen	Flury Matthias Deitingen	Jäggi Toni Biel-Benken
Arnold Magdalena Ramiswil	Gysin Matthias Oltingen	Lorenzoni Marco Wenslingen
Bader Roman, Titterten	Hengartner Matthias Oensingen	Lützelschwab Nadine Hofstetten
Dürr Simon Ziefen	Hugi Adrian Eptingen	Mollet Yves Lostorf
Flückiger Dominic Rüttenen	Hunziker Michel Ormalingen	Uebelhard Daniela Oberbuchsiten





Bäuerlich-hauswirtschaftliche Fachschule, berufsbegleitender Kurs

Affolter Claudia Grenchen	Fankhauser Sabrina Grenchen	Leu Michelle Niederönz
Borer Nadine, Selzach	Gunti Sibylle Seewen	Ritz Alexandra Biezwil
Botta Marianne Davos Glaris	Holdener Nadia Zwingen	Rouiller Stefanie Misery-Courtion
Burgener Amanda Sissach	Hürbi Lara Himmelried	von Arb Corinna Niederbuchsiten
Burri Anja Bettlach		

Bäuerin FA, Bäuerlicher Haushaltleiter FA, Abschluss Berufsprüfung

Aerni Sibylle Herswil	Burkhalter Isabelle Roches	Fankhauser Manuela Baar	Kappeler Beatrix Oberglatt	Lehmann Tamara Wohlen	Schwab Karin Oensingen
Bader-Gelmi Nadia Mümliswil	Borer Lara Kleinlützel	Gut Edith Wiesenberg	Käppeli Corina Buttisholz	Mathis Désirée Metzerlen	Schmid Caroline Gipf-Oberfrick
Beeler Helen Ida Ochlenberg	Brunner Jessica Balsthal	Hindermann Julia Ormalingen	Kobler Lara Rothrist	Odermatt Ursula Stalden	Schmid Nadja Wyssachen
Beer Melina Rupoldsried	Eicher Doris Riggisberg	Hirsbrunner Priscilla Reigoldswil	Kohler Rita Balsthal	Schenker Sandy Walterswil	



Bäuerlich-hauswirtschaftliche Fachschule, Vollzeitkurs

Albisser Franziska Geuensee	Fischer Lea Oberdorf	Rohrer Jacqueline Melchtal
Arnold Karen Giswil	Jäggi Anja Gondiswil	Saner Lea Mümliswil
Bläsi Nina Selzach	Kathriner Andrea Stalden (Sarnen)	Scherer Seline Biel
Büttler Lisa Laupersdorf	Kathriner Anita Engelberg	Vogler Jenny Lungern
Durrer Janice Kerns		

Nachholbildung

Bandi Simon Oberwil b.B.	Kipfer Adrian Hessigkofen	Schlupe Raphael Messen
Biedermann Heidi Kleinlützel	Krieger Emma Balm b. Günsberg	Schneider Marc Grenchen
Buri Rolf Rohrbachgraben	Mathys Tanja Walperswil	Sommer Janick Wynigen
Christen Patrick Grasswil	Nussbaumer Reto Olten	Staufer Marion Lostorf
Günter Karin Thörigen	Rufer Cécile Lyss	Steiner Peter Wisn
Helbling Michael Epsach	Schaad Fabian Selzach	Wälchli Noel Oschwand
Jäggi Lukas Etziken	Schlupe Luca Schnottwil	



Mitarbeitende Bildungszentrum Wallierhof

Stand Dezember 2023

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%)

Annaheim Raphael

Lernender Landwirt

Barton Daniel

Düngeberatung

Baumann-Graber Therese

Ernährung und Produkteverwertung

Bezençon Mathieu

Betriebswirtschaft

Bur-Rütli Michelle

Ernährung

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

Hostettler Sandro

Lernender Fachmann Betriebsunterhalt

Keller Andreas

Lernender Landwirt

Kofmel-Jäggi Pia

Ausbildungs- und Versuchsgarten

Kürmann Sabine

Pflanzenbau

Lipovica Sabit

Landw. Ausbildungs- und
Demonstrationsbetrieb

Lutz Michael

Leitung Betriebsunterhalt

Mori Gaetano

Pflanzenschutz und Ackerbau

Mühlenz Isabel

Leitung Ausbildungs- und
Versuchsgarten

Müller Ursula

Tagungszentrum

Muntean Larisa

Tagungszentrum

Neuenschwander Martina

Administration

Pünter Corinna

Düngeberatung

Rolli Andreas

Tierhaltung, Leitung Betriebsleiterschule

Sabotic Nafija

Tagungszentrum

Schläfli Silvan

Landw. Ausbildungs- und Demonstra-
tionsbetrieb und Düngeberatung

Schmutz Eveline

Administration

Stadler Maël

Lernender Koch

Stalder Simon

Betriebswirtschaft

Stampfli Daniela

Tagungszentrum

Steiner-Lippuner Rita

Bäuerliche Hauswirtschaft,
Diversifizierung

Strub Marcel

Bienehaltung

Suppiah Thushanth

Leitung Betriebsküche

Tellenbach Monika

Hauswirtschaftliche Bildung

Villars Laurent

Betriebsunterhalt

Vögeli Marco

Lernender Landwirt

Walter Werner

Landw. Ausbildungs- und
Demonstrationsbetrieb

Wyss Micha

Pflanzenschutz und Ackerbau

Wyss Monika

Administration

Zwahlen Oliver

Betriebsküche

Mitarbeitende (< 50%)

Aegerter Sonja

Administration

Bieli-Flury Marianne

Textiles Werken

Gaugler Romy

Tagungszentrum

Götz Kathrin

Ernährung

Jäggi Josefina

Betriebsküche

Kägi Franziska

Allgemeinbildung

Ochsenbein Beat

Landtechnik, Überbetriebliche Kurse

Redzevi Filloreta

Tagungszentrum

Rudolf von Rohr Anna

Landw. Ausbildungs- und
Demonstrationsbetrieb

Schöni Edith

Tierhaltung

Zemp Andrea

Biolandbau und Pflanzenbau

Kommissionen

Aushilfen

Lutz Silvia

Betriebsunterhalt

Trachsel Christian

Landw. Ausbildungs- und
Demonstrationsbetrieb

Lehrbeauftragte

Gygax Martin

Allgemeinbildung

Lindegger Andreas

Praktisches Bauen

Rodriguez Acosta Ernesto

Sport

Roos Beat

Landtechnik

Spielmann Monika

Ernährung, Verpflegung

Stuber-Zürcher Barbara

Direktvermarktung

Tschumi Samuel

Pflanzenbau

Vetter Anna

Tierheilkunde

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

Schluep Miriam

Schnottwil

Seiler Patrick

Solothurn

Walther Jonas

Küttigkofen

Zürcher Jonas

Bildungszentrum Wallierhof

Entwicklung Ausbildungsgänge, Weiterbildung und Tagungszentrum

	Schuljahr 2020/21	Schuljahr 2021/22	Schuljahr 2022/23
Landwirt/-in EFZ			
1. Lehrjahr (BFS 1)	20	25	17
2. Lehrjahr (BFS 2)	25	26	31
3. Lehrjahr (BFS 3)	30	26	29
Nachholbildung 1. bis 3. Jahr (SO)	22	27	19
Nachholbildung BFS Wallierhof	19	19	20
Abschlüsse Landwirt/in EFZ	29	21	47
Agrarpraktiker/-in EBA			
1. Lehrjahr		1	1
2. Lehrjahr	3	1	3
Lernende			
Lernende BFS Wallierhof	94	96	97
Besetzte Lehrstellen EFZ+EBA Kanton Solothurn	88	91	98
Betriebsleiterschule			
BLS 1. Jahr	19	22	16
BLS 2. Jahr	16	19	22
BLS 3. Jahr	9	14	15
Abschlüsse mit Fachausweis (Berufsprüfung)	16	14	16
Abschlüsse mit Meisterdiplom (Meisterprüfung)	5	12***	10
Bäuerlich-hauswirtschaftliche Fachschule			
Berufsbegleitender Kurs **	47	47	44
Vollzeitkurs	8	14	14
Abschlüsse mit Fachausweis (Berufsprüfung)	30	20	23

	Kursjahr 2021	Kursjahr 2022	Kursjahr 2023
Kurse und Tagungen			
Kurshalbtage	149*	219	186
Teilnehmende	2391*	4539	4179
Themen	67*	75	67
Dienstleistungen			
Anlässe Tagungszentrum	978*	1126	1040
Mittagessen	16550*	18767	20461
Beratungen Weiterbildung und Information	71	91	93

*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

