

# *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.

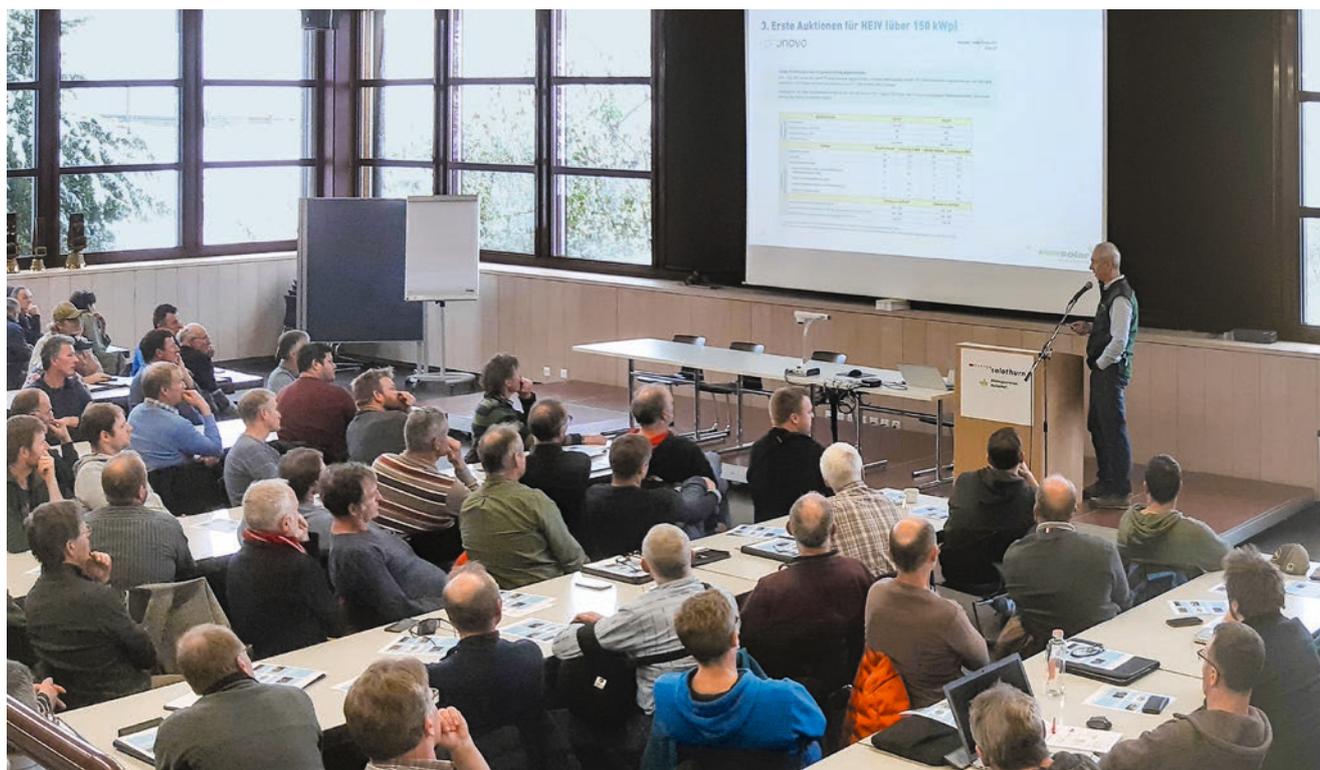
Mit dem im Herbst vom eidgenössischen Parlament verabschiedeten Mantelerlass haben sich die politischen Rahmenbedingungen für die dafür notwendigen Investitionen deutlich verbessert. Nichtsdestotrotz: Bevor investiert wird, gilt es die rechtlichen, technischen und finanziellen Aspekte seriös abzuklären. 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

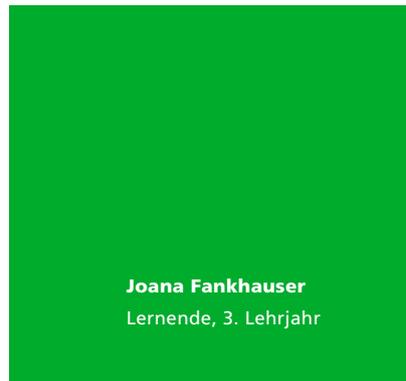
**Wie organisieren wir uns in einer Gruppe? Welches Sortiment sollen wir anbieten? Wie legen wir den Preis für ein Produkt fest? Wie präsentieren wir ein Produkt, damit es unsere Kundschaft anspricht? Diesen und vielen weiteren Fragen stellen sich angehende Landwirtinnen und Landwirte jedes Jahr im Rahmen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

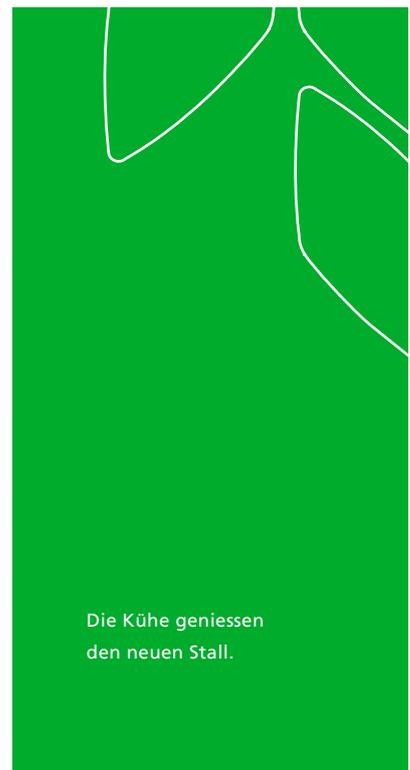
Im Rahmen einer Projektarbeit planen sie in zwei Gruppen einen Marktstand, an welchem regionale und saisonale Produkte von den eigenen oder von den Lehrbetrieben verkauft werden. Dabei tragen die Lernenden die Verantwortung für die Planung, die Organisation und letztendlich die Durchführung weitgehend 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**

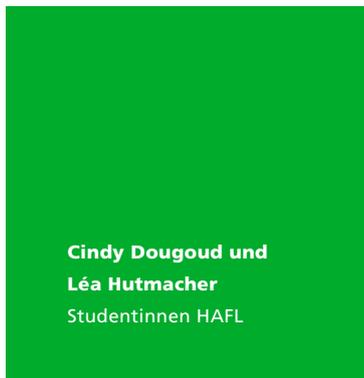
Lehrerin Allgemeinbildung



«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.»



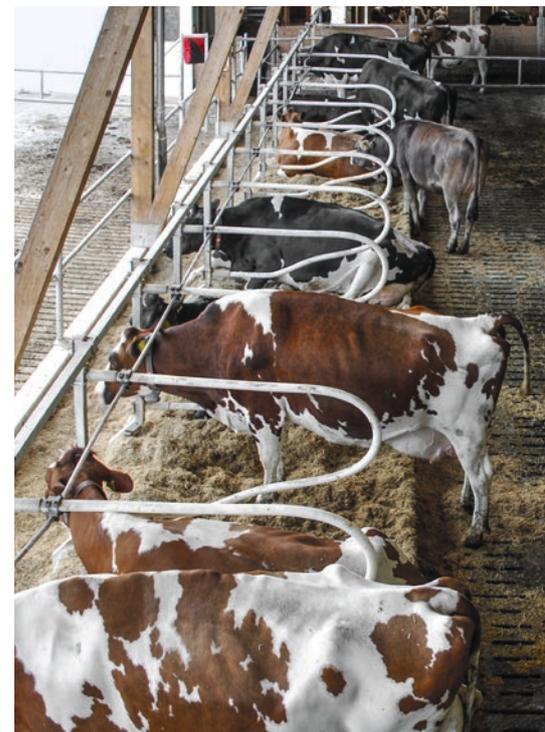
Die Kühe genießen  
den neuen Stall.



**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.»

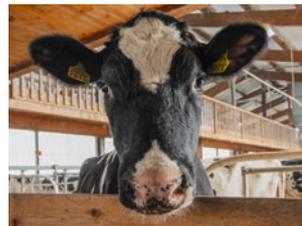


## Weiterbildung und Information

# Engagiert für Wissen, Erfahrung und Austausch.

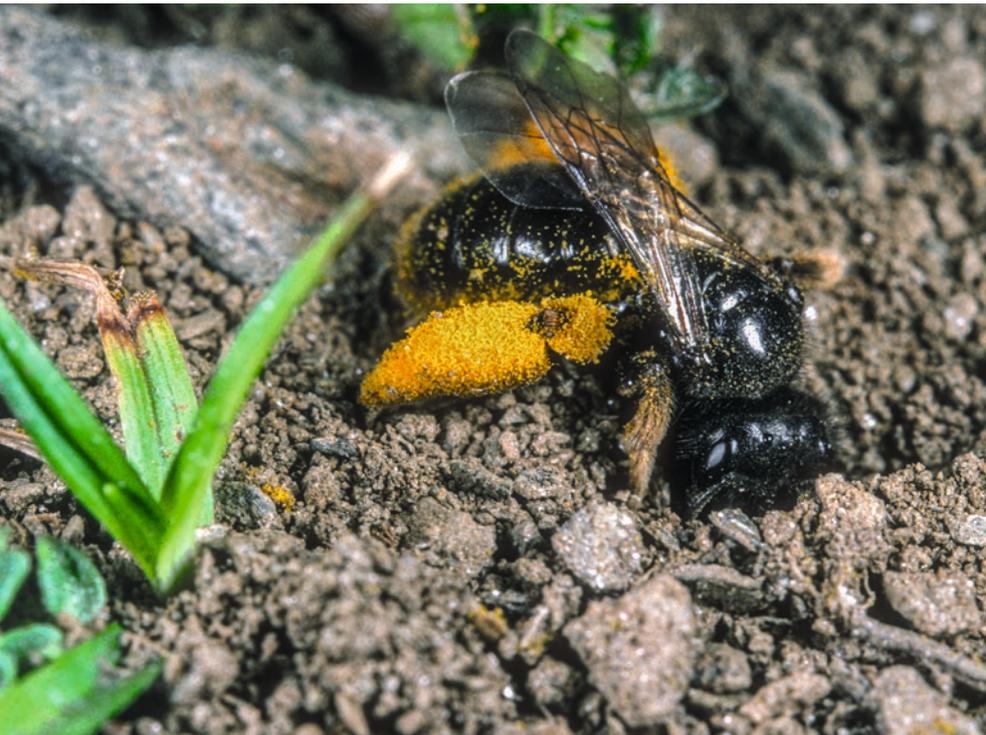
Neue Ideen für den eigenen Betrieb finden. Sich inspirieren lassen und Entscheidungsgrundlagen durch Wissen schaffen. Dies ermöglicht das breite Weiterbildungs- und Informationsangebot am Wallierhof.

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



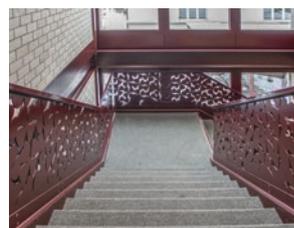
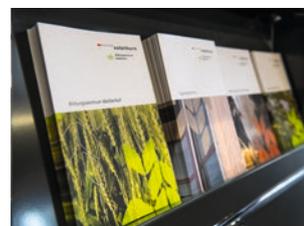


## Tagungszentrum

# 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.

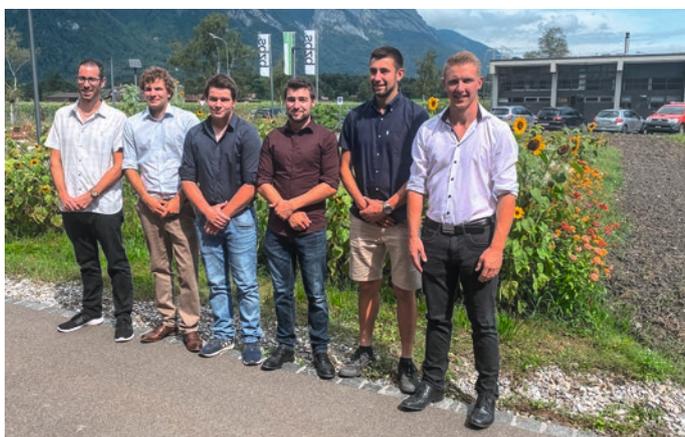
Wir sind überzeugt: Zentral für das Gestalten dieser Herausforderungen sind die Kompetenzen praxisnah ausgebildeter Fachkräfte. Der Wallierhof bietet berufliche Bildung, Beratung und Vernetzung mit dem Ziel, das Wissen und die Innovation für die gesamte Wertschöpfungskette einheimischer Lebensmittel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





### Landwirtschaftliche Berufsfachschule, 3. Lehrjahr

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



### Betriebsleiterschule BLS 45, Vorbereitung Meisterprüfung

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

### Betriebsleiterschule BLS 46, Vorbereitung Berufsprüfung

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





**Bäuerlich-hauswirtschaftliche Fachschule, berufsbegleitender Kurs**

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

**Bäuerin FA, Bäuerlicher Haushaltleiter FA, Abschluss Berufsprüfung**

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



**Bäuerlich-hauswirtschaftliche Fachschule, Vollzeitkurs**

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

**Nachholbildung**

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

Brugglen

#### 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
<b>Landwirt/-in EFZ</b>			
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
<b>Agrarpraktiker/-in EBA</b>			
1. Lehrjahr		1	1
2. Lehrjahr	3	1	3
<b>Lernende</b>			
Lernende BFS Wallierhof	94	96	97
Besetzte Lehrstellen EFZ+EBA Kanton Solothurn	88	91	98
<b>Betriebsleiterschule</b>			
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
<b>Bäuerlich-hauswirtschaftliche Fachschule</b>			
Berufsbegleitender Kurs **	47	47	44
Vollzeitkurs	8	14	14
Abschlüsse mit Fachausweis (Berufsprüfung)	30	20	23

	Kursjahr 2021	Kursjahr 2022	Kursjahr 2023
<b>Kurse und Tagungen</b>			
Kurshalbtage	149*	219	186
Teilnehmende	2391*	4539	4179
Themen	67*	75	67
<b>Dienstleistungen</b>			
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

