

Jahresbericht 2024



Anlässe

- 5 Gemeinsam – ensemble – wie Sauerkraut verbindet

Landwirtschaftliche Bildung

- 9 «Et pourquoi pas en allemand?»
- 11 Ein Besuch auf dem Ausbildungs- und Demonstrationsbetrieb lohnt sich

Hauswirtschaftliche Bildung

- 15 Eine wertvolle Zusammenarbeit

Weiterbildung und Information

- 19 Frühlingszeit ist Flurbegehungszeit

Tagungszentrum

- 22 Kein Tag ist gleich

Ausbildungsgänge und Statistik

- 27 Ausbildungsgänge
- 29 Mitarbeitende und Kommissionen
- 30 Statistik



Jonas Zürcher

Direktor Bildungszentrum Wallierhof

«Gemeinsam – ensemble»

Dieses Motto hat uns das ganze Jahr über in unserer täglichen Arbeit und bei besonderen Anlässen begleitet. Mit viel Teamgeist, ausgezeichneter Zusammenarbeit und als starkes Ensemble haben wir unsere Aufträge und Aufgaben in der Aus- und Weiterbildung sowie Beratung von Bauernfamilien erfolgreich umgesetzt und auf unsere Ziele hingearbeitet.

Ein wichtiges Ziel war die Entwicklung von Rahmenstundenplänen für die revidierte berufliche Grundbildung Landwirt/-in EFZ. Im Team Landwirtschaftliche Bildung haben wir gemeinsam Ideen für den Rahmenstundenplan gesammelt, ausgearbeitet, verglichen und bewertet. Anschliessend folgte die Weiterentwicklung mit dem Verband der landwirtschaftlichen Lehrmeisterinnen und Lehrmeistern und für das 3. Lehrjahr mit den Bildungszentren Liebegg und Ebenrain. Dank dieser engen Zusammenarbeit konnten wir am Ende des Jahres Rahmenstundenpläne verabschieden, die auf die unterschiedlichen Bedürfnisse von Lehrbetrieben, Lernenden und der Berufsfachschule abgestimmt sind. Damit haben wir einen wichtigen Meilenstein für die Umsetzung der Reform erreicht. Dieses Beispiel unterstreicht die Aussage der amerikanischen Schriftstellerin Helen Keller: «Alleine können wir so wenig erreichen, gemeinsam können wir so viel erreichen.»

Dank

Alles, was wir erreicht haben, ist das Ergebnis unserer gemeinsamen Anstrengungen. Dies verdanken wir dem grossen Engagement des Wallierhof-Teams sowie der hervorragenden Zusammenarbeit im Amt für Landwirtschaft, mit den Lehrbetrieben und Bauernfamilien, den Mitgliedern der verschiedenen Kommissionen, den Berufsorganisationen, den Landwirtschaftlichen

Zentren der Nachbarkantone, den Partnern und Amtsstellen. Vielen Dank für euren wertvollen Beitrag zu unserem gemeinsamen Fortschritt.

Ausblick

«Wege finden – Wege gehen» das Motto für 2025 spiegelt die Herausforderungen wider, die uns in diesem Jahr erwarten. Wir wollen Wege finden, die landwirtschaftliche Nahrungsmittelproduktion und die Ernährung resilienter gegenüber Auswirkungen der klimatischen Veränderungen zu machen und gleichzeitig die Wirtschaftlichkeit zu stärken. Mit entsprechenden Bildungs- und Beratungsangeboten wollen wir die Betriebsleiterfamilien auf ihrem Weg zu einer widerstandsfähigeren Produktion unterstützen. In der Öffentlichkeitsarbeit setzen wir uns dafür ein, Konsumentinnen und Konsumenten für den Wert von nachhaltig und lokal produzierten Lebensmitteln zu sensibilisieren und das Bewusstsein für die Vermeidung von Lebensmittelverschwendung zu schärfen.

In Anlehnung an die Weisheit von Franz Kafka «Wege entstehen dadurch, dass man sie geht», könnte unser Motto auch «Wege gehen – Wege finden» lauten. So oder so, wir machen uns auf den Weg und sind gespannt auf die neuen Möglichkeiten, die sich uns dabei eröffnen.

Gemeinsam – ensemble – wie Sauerkraut verbindet

An zwei Tagen im Oktober verwandelt sich der Wallierhof anlässlich der traditionellen Chabishoblete in eine lebendige «Werkstatt», in der mittlerweile knapp sieben Tonnen Weisskohl gehobelt, gewürzt, geknetet und zu Sauerkraut verarbeitet werden. Ein Anlass, der die Region zusammenbringt und die Begeisterung für die traditionelle «Powerkraut»-Herstellung jährlich neu entfacht.

Die Chabishoblete wurde vor 24 Jahren im Rahmen eines Gartenkurses ins Leben gerufen. Angefangen mit rund 300 Kilogramm Weisskohl aus dem Wallierhof-Garten, wird das Herbstgemüse inzwischen tonnenweise durch einen regionalen Gemüseproduzenten speziell für die Hoblete angebaut und geliefert. Die Veranstaltung hat sich zu einem beliebten Highlight für Jung und Alt entwickelt. Viele Familien kommen seit Jahren zu diesem Event, bei welchem Grosseltern, Eltern, Kinder und Enkelkinder, Freunde und Bekannte grosse Freude am gemeinsamen Schaffen erleben, gemeinsam «werken» und gemeinsam lachen. Bei fröhlicher Atmosphäre und dem Duft nach frisch gehobeltem «Chabis» wird tatkräftig eigenes Sauerkraut produziert und am Ende des Tages stolz nach Hause getragen. Eine praktische Erfahrung, die nicht nur das Verständnis für die traditionelle Herstellung von Lebensmitteln fördert, sondern auch ein riesiges Potential an Spass und guter Laune mit sich bringt.

Dank der tatkräftigen Unterstützung zahlreicher freiwilliger Helferinnen und Helfer kann die Chabishoblete gemeinsam mit den Mitarbeitenden des Wallierhofs «gerockt» und ein reibungsloser Ablauf gewährleistet werden.

Neben der Herstellung von Sauerkraut werden an zahlreichen Marktständen regionale Produkte angeboten – von frischem Gemüse über Käse und Backwaren bis hin zu unzähligen Produkten aus der bäuerlichen Direktvermarktung. Selbstverständlich ist auch für das leibliche Wohl der Besuchenden gesorgt – bei «Chabis»-Bratwurst, -Wähe und Kürbissuppe bleiben keine Wünsche offen.

Kurz und gut: Die Chabishoblete ist ein waschechtes Beispiel für gelebte Tradition, Gemeinschaft und nicht zuletzt kulinarische Freude. Wollen Sie auch ein Teil dieser Gemeinschaft werden? Dann sehen wir uns am 18. oder 19. Oktober 2025 bei der Jubiläumsausgabe am Wallierhof.

Isabel Mühlenz

Leiterin Ausbildungs- und
Demonstrationsgarten



«Seit 20 Jahren komme ich zur traditionellen Chabishoblete, weil ich die Zusammenarbeit mit meiner Familie und Bekannten für den Zweck eines gemeinsamen, nachhaltigen Erlebnisses sehr schätze und unterstützen möchte.»



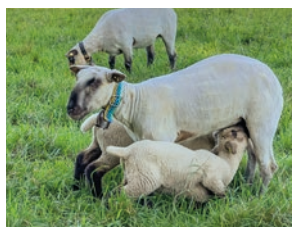


Landwirtschaftliche Bildung

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.



«Et pourquoi pas en allemand?»

Passend zum Jahresmotto «gemeinsam – ensemble» hat die Förderung der Zweisprachigkeit am Bildungszentrum Wallierhof eine langjährige Tradition.

Das Bildungszentrum Wallierhof und die Solothurner Lehrbetriebe bieten französischsprachigen Lernenden die Möglichkeit, ihre Deutschkenntnisse zu vertiefen und in die Kultur der Deutschschweiz einzutauchen. Am Wallierhof treffen sie nicht nur neue Kolleginnen und Kollegen, sondern erwerben mit dem Erlernen einer weiteren Landessprache eine wertvolle Fähigkeit für das Leben und ihre berufliche Laufbahn.

Das soziale Umfeld spielt dabei eine zentrale Rolle. Da stets mehrere Lernende aus der Romandie den Unterricht am Wallierhof besuchen, treffen sie ein Stück Heimat im Kanton Solothurn an. Das Wallierhof-Team legt zudem grossen Wert auf die persönliche Betreuung und steht den Lernenden sowohl in schulischen Angelegenheiten als auch bei Fragen und Anliegen bezüglich der Lehrbetriebe zur Seite.

Durch das Programm «Et pourquoi pas en allemand?» werden die französischsprachigen Lernenden in ihrem Schulalltag in einer Fremdsprache mit verschiedenen Massnahmen unterstützt. So helfen beispielsweise die deutschsprachigen Mitschülerinnen und Mitschüler, den Schulalltag in einem anderen Kanton und die damit einhergehenden sprachlichen Herausforderungen erfolgreich zu meistern.

Im Unterricht sprechen die Lehrpersonen Hochdeutsch, beantworten Fragen bei Bedarf jedoch auch gerne auf Französisch. Ausserdem dürfen die Lernenden während des Unterrichts und bei Prüfungen einen Dictionnaire verwenden. Weiter werden ihnen die französische Version des Lehrmittels und im ersten Semester des ersten und zweiten Lehrjahres auch die Arbeitsblätter auf Französisch zur Verfügung gestellt.

Durch eines oder mehrere Lehrjahre in einer anderssprachigen Region werden zum einen die Zweisprachigkeit und der Umgang mit unbekannteren Situationen gefördert, was sich positiv auf die private und berufliche Zukunft auswirkt. Zum anderen entstehen auch langjährige Freundschaften oder geschäftliche Beziehungen. So bleibt die Lehrzeit in der Deutschschweiz in guter Erinnerung und bereichert das Leben der angehenden Landwirtinnen und Landwirte nachhaltig.

Eva Fürst

Landwirtschaftslehrerin



« Meine Eltern haben mir erklärt, wie wichtig es ist, Deutsch zu lernen. Auch ich habe während meiner Ausbildung gemerkt, dass ich diese Sprache später im Leben gut werde brauchen können. Es gefällt mir, das Lehrjahr auf Deutsch zu machen. Auf diese Weise lerne ich die Mentalität und die Betriebe der Deutschschweiz besser kennen. Am Anfang hatte ich Schwierigkeiten mit der Fremdsprache, aber dann habe ich schnell Fortschritte gemacht. »

Sven Fontaine
Lernender 2. Lehrjahr



Zufriedene Kälber in
ihrer Wohfühloase.



Ruedi Stuber
Riedholz



«Vor fast 40 Jahren mit den eigenen Kindern und heute regelmässig mit dem Enkel: Beim Besuch im Wallierhofstall fühlt man sich willkommen, auch wenn sich die Rindviehhaltung in der Zwischenzeit gewandelt hat.»

Ein Besuch auf dem Ausbildungs- und Demonstra- tionsbetrieb lohnt sich

Auch in diesem Jahr durften wir zahlreiche Besucherinnen und Besucher auf dem Landwirtschaftsbetrieb willkommen heissen. Unsere Milchviehhaltung, mit dem modernen Melkroboter und den Kälbern, ist jeweils die Hauptattraktion, welche sowohl Kinder als auch Erwachsene begeistert. Ein Besuch kann mit oder ohne Führung geplant werden. Gerne geben wir dabei Auskunft über unsere Einstellung zur Lebensmittelproduktion, bei der die nachhaltige Landwirtschaft und das Wohlbefinden der Tiere im Mittelpunkt stehen.

Die Gäste sind immer besonders neugierig auf unsere Milchkühe. In der modernen Stallung können sie die Tiere aus nächster Nähe beobachten. Die Herde besteht aus verschiedenen Rassen; darunter Holstein, Swiss Fleckvieh, Simmental und Jersey. Die Besuchenden erfahren, wie wir unsere Tiere artgerecht halten und welche Futterzusammensetzungen wir verwenden, um die Gesundheit und Produktivität zu fördern. Besonders beeindruckt sind viele von der ruhigen und entspannten Atmosphäre im Stall, die durch die regelmässige Pflege und den guten Umgang mit den Tieren entsteht.

Ein Highlight eines jeden Besuchs ist die Beobachtung unseres Melkroboters. Die Gäste sind fasziniert von der Technologie, die es uns ermöglicht, die Kühe effizient und stressfrei zu melken. Der Melkroboter arbeitet rund um die Uhr und sorgt dafür, dass jede Kuh zum optimalen Zeitpunkt gemolken wird. Die Besucherinnen und Besucher haben die Gelegenheit, den Roboter in Aktion zu sehen und sich über die

zahlreichen Vorteile der Automatisierung in der Landwirtschaft zu informieren.

Diese sorgt nicht nur für eine höhere Effizienz, sondern auch für mehr Zeit, die wir in die individuelle Betreuung unserer Tiere investieren können.

Ein weiterer grosser Anziehungspunkt sind die Kälber. Besonders die jungen Gäste sind begeistert, wenn sie die Möglichkeit haben, die Kälber zu streicheln. Wir erklären ihnen die wichtigsten Aspekte der Kälberaufzucht und wie wir diese in ihrer Entwicklung optimal unterstützen.

Die positiven Rückmeldungen der Gäste sind eine wertvolle Quelle der Motivation für unsere tägliche Arbeit. Wir freuen uns auf die kommenden Besuche und darauf, noch weiteren Menschen die Faszination des Hoflebens näherzubringen.

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 im Gartenbau weiter. Die Teilnehmenden eignen sich Kompetenzen und ein breites Wissen rund um die Führung eines landwirtschaftlichen Betriebes an.



Eine wertvolle Zusammenarbeit

An der erfolgreichen Durchführung der bäuerlich-hauswirtschaftlichen Fachschule sind viele Personen beteiligt. Schulleitung, Lehrpersonen, Mitarbeitende auf dem Sekretariat und nicht zuletzt viele Prüfungsexpertinnen und -experten.

Am Ende jedes Moduls der bäuerlich-hauswirtschaftlichen Bildung wird eine Modulzielkontrolle durchgeführt. Es sind wichtige Stunden und Tage für die Teilnehmenden, die sich intensiv auf die Prüfungen vorbereiten, immer in der Hoffnung, die Prüfungen zu bestehen und im Anschluss für die Schlussprüfung zur Bäuerin FA/zum bäuerlichen Haushaltleiter FA zugelassen zu werden. Während Module wie landwirtschaftliches Recht oder Buchhaltung schriftlich geprüft werden und im Modul Familie und Gesellschaft eine mündliche Prüfung durchgeführt wird, gilt es in Modulen wie Produkteverarbeitung oder Gartenbau sowohl eine schriftliche wie auch eine praktische Prüfung abzulegen.

Für die korrekte und faire Durchführung all dieser Prüfungen sind viele Expertinnen und Experten nötig, die gemeinsam – ensemble arbeiten. Es gilt die Prüfung gemäss den Vorgaben in den Modulbeschrieben und praxisnah zu gestalten. Um den Praxisbezug sicherzustellen, wird wenn immer möglich mit erfahrenen Bäuerinnen mit Fachausweis oder nötigenfalls mit anderen Fachpersonen zusammengearbeitet. Die Expertinnen bringen ihr umfangreiches Wissen und ihre wertvolle Erfahrung ein und gewährleisten damit einen realistischen Bezug zu den Anforderungen des bäuerlichen Alltags.

Bei jeder Prüfung arbeiten stets zwei Personen zusammen, die modulerantwortliche Person, welche die Aufgaben vorbereitet und eine Expertin. Während bei den schriftlichen Prüfungen die faire Korrektur im Vordergrund steht, gilt es bei praktischen und mündlichen Prüfungen genau zu beobachten oder hinzuhören, präzise zu protokollieren und eine faire Punkteverteilung festzulegen. Eine herausfordernde, aber auch spannende Arbeit, die eine gute Zusammenarbeit zwischen den Beteiligten bedingt.

Die Zusammenarbeit mit den Expertinnen und Experten schätzen wir sehr und freuen uns, auch in Zukunft mit vielen engagierten Partnerinnen und Partnern aus der Praxis zusammenzuarbeiten.

Regula Gygax

Leiterin Hauswirtschaftliche Bildung



«Ich empfinde es als sehr bereichernd, dass sich Modulverantwortliche und Expertinnen und Experten bei den Prüfungen ergänzen und unterstützen können. So erarbeiten wir gemeinsam eine praxisnahe Prüfung, bei welcher die Teilnehmenden auf ihren Alltag zurückgreifen können.»



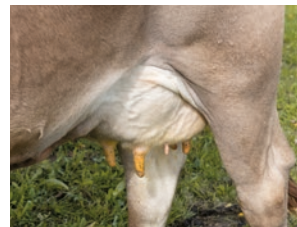


Weiterbildung und Information

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.



Die Flurbegehung findet
auch im Regen statt.

Praktischer Vergleich
von Pflugverfahren
und Direktsaat.



Christian Hofer
Landwirt Lommiswil

« Neben den wertvollen Begegnungen mit den Landwirtinnen und Landwirten, kann ich mich bei den Flurbegehungen über den aktuellen Stand verschiedener Ackerkulturen informieren. »

Frühlingszeit ist Flurbegehungszeit

Mit dem Start des Frühlings beginnen jedes Jahr auch die Flurbegehungen. Ein Zusammenkommen für Landwirtinnen und Landwirte wird ermöglicht. Nebst Informationen und Aktualitäten über Acker- und Futterbau, sind Austausch und Begegnung für viele Teilnehmende wichtige Aspekte der Flurbegehung.

Jedes Jahr organisieren die landwirtschaftlichen Bezirksvereine des Kantons und das Bildungszentrum Wallierhof gemeinsam die Flurbegehungen. Von insgesamt elf Feldrundgängen fand der erste am 14. März im Leimental und der letzte am 16. Mai im Niederamt statt. Während die jeweiligen Bezirksvereine vorgeben, welche Kulturen besichtigt werden, bereiten die Pflanzenbauberaterinnen und -berater des Bildungszentrums Wallierhof passende fachliche Beiträge vor. Es wird jeweils über drei bis fünf verschiedene landwirtschaftliche Kulturen wie zum Beispiel Weizen, Gerste, Zuckerrüben, Raps, Kunst- und Naturwiesen oder Zwischenfrüchte diskutiert. Besprochen werden die Bewirtschaftung, der aktuelle Zustand, der bisherige Wachstums- und Witterungsverlauf und die ausgeführten Anbau- und Pflegemassnahmen. Basierend darauf werden Massnahmen für die weitere Bewirtschaftung empfohlen.

Die Flurbegehungen bieten die Möglichkeit, Aktualitäten und Besonderheiten des Jahres zu besprechen und auf dem Feld direkt zu veranschaulichen. Neben Inputs seitens der Beratung haben aber auch Beiträge von Landwirtinnen und Landwirten einen hohen Stellenwert. Seien dies Erfahrungen vom eigenen Betrieb, Maschinendemos oder spezifische Feldversuchsbesichtigungen.

Auch von weiteren kantonalen Verwaltungsstellen sind Referierende willkommen, wenn es beispielsweise Neuigkeiten aus der Agrarpolitik oder Änderungen in Gesetzgebungen gibt.

Der viele Regen dieses Frühlings war nicht nur für die Landwirtschaft, sondern auch für die Flurbegehungen, die meist abends stattfanden, herausfordernd. Die nassen Kleider und Schuhe wirkten sich nicht fördernd auf die Ausdauer und Aufmerksamkeit der Zuhörerinnen und Zuhörer sowie der Referierenden aus. So ging man schneller als üblich zum gemütlichen Teil im Trockenen über, mit Getränken, Verpflegung und angeregter Diskussion. Hier stehen der Austausch und die Begegnung unter den Bäuerinnen und Bauern sowie der Kontakt zu den Wallierhof-Mitarbeitenden im Vordergrund.

Micha Wyss

Lehrer und Berater
Pflanzenbau



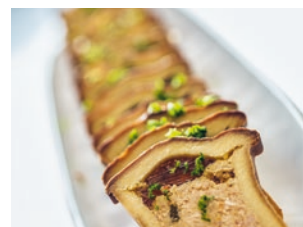


Tagungszentrum

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.



Kein Tag ist gleich

Der Morgen beginnt früh im Tagungszentrum des Wallierhofs. Schon bevor die ersten Gäste eintreffen, läuft alles auf Hochtouren, um die Räumlichkeiten für die bevorstehenden Veranstaltungen vorzubereiten. Hier, an einem Ort, an dem Wissen und Praxis aufeinandertreffen, legen wir besonderen Wert darauf, dass sowohl die technischen als auch die organisatorischen Voraussetzungen für eine erfolgreiche Veranstaltung erfüllt sind.

Das Team des Tagungszentrums trifft früh ein, um mit der ersten Besprechung den Tagesablauf zu koordinieren. Jeder Schritt wird geplant um sicherzustellen, dass alles reibungslos verläuft. Im gesamten Gebäude werden vom Hausdienst die Seminar-, Schul- und Besprechungsräume eingerichtet. Die Tische werden je nach Raumaufteilung und Teilnehmerzahl platziert und die nötigen Hilfsmittel bereitgestellt. Somit können der Schulbetrieb, die Seminare, Sitzungen und weitere Veranstaltungen pünktlich beginnen. Während im Verlauf des Morgens in der Küche das Mittagessen vorbereitet wird, finden gleichzeitig eine Reihe von Reinigungsarbeiten statt, um den Tagungsbereich und den Speisesaal für die Mittagszeit und den Nachmittag vorzubereiten. Diese Arbeiten tragen dazu bei, dass der gesamte Bereich während des Tages stets sauber und einladend bleibt.

Zur Mittagszeit herrscht dann reger Betrieb im Speisesaal. Die Gäste genießen eine wohlverdiente Pause. Das Team der Betriebsküche sorgt für ein ausgewogenes, saisonales Menü, das den verschiedenen Bedürfnissen und Essgewohnheiten gerecht wird. Ob mit Fleisch oder vegetarisch – bei der Auswahl der Speisen wird auf regionale Vielfalt und gesunde Ernährung geachtet. Auf gemeldete Lebensmittelunverträglichkeiten einzelner Personen wird selbstverständlich Rücksicht genommen.

Der Speisesaal ist gut gefüllt, und die Gespräche zwischen den Gästen verlaufen in entspannter Atmosphäre. Es wird nicht nur genossen, sondern auch über das Gelernte ausgetauscht und neue Kontakte werden geknüpft. Das Team im Service sorgt dafür, dass alle Gäste schnell und gut versorgt sind. Nach dem Mittagessen wird das Geschirr zügig abgeräumt. Der Speisesaal wird schnell und effizient aufgeräumt und gereinigt, damit er für die kommende Pause am Nachmittag wieder bereit ist.

Nach der Mittagspause geht es weiter mit den Seminaren und Workshops. Die Teilnehmenden haben neue Energie getankt und sind bereit, sich wieder auf die fachlichen Inhalte zu konzentrieren. Nachdem alle Veranstaltungen abgeschlossen sind, geht es daran, die Seminarräume wieder für den nächsten Tag herzurichten. Die Tische werden abgebaut, die Technik wird heruntergefahren und alle Materialien werden wieder an ihren Platz gebracht. Kein Tag ist wie der andere, das Ziel jedoch ist immer, als Team gemeinsam einen Ort zu schaffen, an dem Wissen lebendig wird und sich die Teilnehmenden wohlfühlen.

Nadine Felber

Stellvertretende Leiterin
Seminare und Tagungen

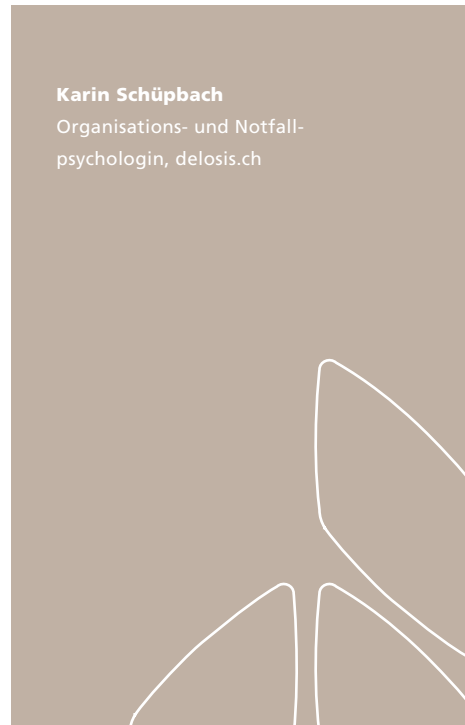
Die Tische werden für die
Mittagszeit hergerichtet.



Karin Schüpbach

Organisations- und Notfall-
psychologin, delosis.ch

«Der wunderbare Weitblick in die Alpen, das Grün rundherum und die hervorragende Seminarinfrastruktur im Wallierhof unterstützen Kopf-, Hand- und Herzensbildung vortrefflich. Gastfreundschaft ist zudem keine leere Versprechung, sondern gerade in den letzten Jahren vorbildlich gelebter Alltag. Als Seminarleiterin und Moderatorin werde ich und meine Teilnehmenden vom Morgenkaffee vor Arbeitsbeginn bis zum Apéro-Zopf nach getaner Arbeit rundum gut betreut.»







Ausbildungsgänge und Statistik

Kompetent im Ausbilden, Beraten und Vernetzen.

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

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





Landwirtschaftliche Berufsfachschule, 3. Lehrjahr

Ackermann Rudolf
Laupersdorf

Aegerter Matthias
Oberwil b. Büren

Baroffio Robin
Selzach

Bettich Cristina
Fraubrunnen

Burch Flavia
Aedermansdorf

Dischinger Jonas
Höchenschwand

Eggist Lena
Ramiswil

Fankhauser Joana
Lupsingen

Fluri Damarys
Mümliswil

Frei Olivier
Mariastein

Gerber Konstantin
Beinwil

Grolimund Sandra
Beinwil

Hänggi Ivo
Nunningen

Hänggi Noah
Himmelried

Hengartner Jonas
Olten

Jann Larissa
Trimbach

Jordi Fabian
Ochlenberg

Keller Andreas
Fulenbach

Kropf Valerie
Fahrni b. Thun

Lehmann Gianluca
Bowil

Meier Mike
Seewen

Misteli Lea
Aeschi

Neuschwander Joel
Erschwil

Nichelmann Felix
Bern

Ochsenbein Simon
Etziken

Schenger Janis
Däniken

Scheuber Nina
Lorstorf

Steiner Xenia
Liesberg Dorf

Vögeli Marco
Selzach

Weber Maëlle
Bettlach

Wiget Luana
Laupersdorf

Wiggli Björn
Duggingen

Wüthrich Michael
Rubigen

Nachholbildung

Bösiger Sven
Lüterkofen

Jäggi Kristopher
Recherswil

Ludäscher Sonja
Subingen

Moser Kathrin
Messen

Probst Christoph
Mümliswil

Stöckli Remo
Lüterswil

Züttel Melissa
Lengnau



Betriebsleiterschule BLS 46, Vorbereitung Meisterprüfung

Affolter Mario
Grenchen

Bader Doris
Seewen

Bader Roman
Titterten

Dürr Simon
Ziefen

Flückiger Dominic
Rüttenen

Gysin Matthias
Oltingen

Hugi Adrian
Eptingen

Hurni Nicole
Seehof

Jäggi Toni
Biel-Benken

Kissling Andreas
Wolfwil

Kofmel Timo
Deitingen

Lorenzoni Marco
Ormalingen

Betriebsleiterschule BLS 47, Vorbereitung Berufsprüfung

Amport Matthias
Bretzwil

Brunner Robin
Meltingen

Dill Tobias
Diegten

Erb Silvan
Metzerlen

Gerber Timon
Diegten

Gisin Yanic
Lausen

Gubler Jonas
Kienberg

Häring Rafael
Arisdorf

Knörr Lukas
Nennigkofen

Kunz Urs
Mümliswil

**Lützelchwab
Cyrill Marcel**
Magden

Pfefferli Patrik
Wangen b. Olten

Schmidlin Bianca
Röschenz

Voegtli Muriel
Lucelle

von Arb Noel
Langenbruck

Wyss Christa
Brugglen

Zeltner Tobias
Gretzenbach



Bäuerlich-hauswirtschaftliche Fachschule, berufsbegleitender Kurs

Bader Liliane Mümliswil	Johner-Bigler Léonie Kerzers	Neuenschwander Martina Ziefen
Flubacher Corinne Magden	Kellerhals Sandrine Füllinsdorf	Peter Selina Hergiswil b. Willisau
Gerber Romy Balsthal	Lehmann-Kräuchi Fabienne Rumendingen	Schwab-Weibel Patricia Niederried b. Kallnach
Huwiler Nicole Hochwald	Mahrer Janine Möhlin	Stäger Rebekka Lauterbrunnen
Ineichen Julia Luthern-Bad	Misteli Nora Etziken	von Burg Karin Selzach



**Bäuerin FA Bäuerlicher Haushaltleiter FA
Abschluss Berufsprüfung / Abschluss Höhere Fachprüfung HFP ***

Aeberhard-Affolter Annelies Kirchlindach	Birri Patrizia Ueken	Hurni Nicole Seehof *
Affolter Claudia Grenchen	Botta Marianne Davos-Glaris	Künzi Sabrina Frutigen
Albisser Franziska Geuensee	Brauchli Fabienne Kerzers	Leu Michelle Niederönz
Bader Doris Seewen *	Dubach Fabienne Luthern	Peter Regina Untersteckholz
Berchtold Jasmin Giswil	Eberhard Chantal Schnottwil	Rouiller Stefanie Misery
Bernet Luzia Ufhusen	Fischer Lea Dallenwil	Schneider Sabrina Grenchen
Bieli Stefanie Niederbuchsiten	Holdener Nadia Zwingen	Sungauer Regula Flaxlanden
Birri Flurina Zeihen	Hürbi Lara Himmelried	von Arb Corinna Niederbuchsiten
		Widmer Gabriela Lütisburg

**Bäuerlich-hauswirtschaftliche Fachschule
Vollzeitkurs**

Bieri Noëlie Bourrignon	Nussbaumer Regina Egerkingen
Casanova Silvia Hindelbank	von Siebenthal Stephanie Zürich
Fluri Jana Mümliswil	Wyrsch Sonja Attinghausen
Käser Stefanie Koppigen	



Mitarbeitende Bildungszentrum Wallierhof

Stand Dezember 2024

Geschäftsleitung

Zürcher Jonas

Direktor, Leitung
Landwirtschaftliche Bildung

Wyss Andreas

Leitung Weiterbildung und Information

Gygax-Högger Regula

Leitung Hauswirtschaftliche Bildung

Meyer Adrian

Leitung Tagungszentrum

Imhof Hans

Leitung Führungsunterstützung

Schibli Felix

Chef Amt für Landwirtschaft

Mitarbeitende (50–100%)

Baumann-Graber Therese

Ernährung und Produkteverarbeitung

Bezençon Mathieu

Betriebswirtschaft

Bur-Rütti Michelle

Ernährung

Burkolter Niklas

Lernender Landwirt

Dreier Christoph

Leitung Landw. Ausbildungs-
und Demonstrationsbetrieb

Ehltling Josef

Betriebsküche

Ender Manuel

Tierhaltung

Felber Nadine

Tagungszentrum

Fürst Eva

Tierhaltung

Gimelli Sara

Betriebsküche

Gioffi Raphael

Bienehaltung

Graf Barbara

Pflanzenbau

Gut Philipp

Spezialkulturen

Hasler Dominik

Betriebswirtschaft

Hostettler Sandro

Lernender Fachmann Betriebsunterhalt

Kofmel-Jäggi Pia

Garten

Jeker Barbara

Administration

Kürmann Sabine

Pflanzenbau

Lipovica Sabit

Landw. Ausbildungs- und
Demonstrationsbetrieb

Lutz Michael

Leitung Betriebsunterhalt

Mori Gaetano

Pflanzenschutz und Ackerbau

Mühlenz Isabel

Leitung Ausbildungs- und
Demonstrationsgarten

Muntean Larisa

Tagungszentrum

Pünter Corinna

Düngung und Ressourcenschutz,
Versuchswesen

Rohn Stefanie

Diversifizierung, Düngung

Rolli Andreas

Tierhaltung

Leitung Betriebsleiterschule

Sabotic Nafija

Tagungszentrum

Schmutz Eveline

Administration

Stadler Maël

Lernender Koch

Stalder Simon

Betriebswirtschaft

Stampfli Daniela

Tagungszentrum

Stampfli Silvan

Lernender Landwirt

Steiner Anja

Lernende Kauffrau

Villars Laurent

Betriebsunterhalt

von Niederhäusern Alena

Düngung und Ressourcenschutz,
Projektmanagement

Walter Werner

Landw. Ausbildungs- und
Demonstrationsbetrieb

Wyss Micha

Pflanzenschutz und Ackerbau

Wyss Monika

Administration

Zwahlen Oliver

Leitung Betriebsküche

Mitarbeitende (<50%)

Aegerter Sonja

Administration

Arnet Daniela

Ernährung

Gaugler Romy

Tagungszentrum

Götz Kathrin

Ernährung

Gygax Martin

Allgemeinbildung

Jäggi Josefina

Betriebsküche

Ochsenbein Beat

Landtechnik
Überbetriebliche Kurse

Redzevi Filloreta

Tagungszentrum

Rudolf von Rohr Anna

Landw. Ausbildungs- und
Demonstrationsbetrieb

Schöni Edith

Tierhaltung

Spielmann Monika

Hauswirtschaftliche Bildung

Tellenbach Monika

Hauswirtschaftliche Bildung

Zemp Andrea

Biolandbau und Pflanzenbau

Kommissionen

Aushilfen

Keller Andreas
Landw. Ausbildungs- und
Demonstrationsbetrieb

Lutz Silvia
Betriebsunterhalt

Trachsel Christian
Landw. Ausbildungs- und
Demonstrationsbetrieb

Lehrbeauftragte

Gschwind Andrea
Hauswirtschaftliche Bildung

Lindegger Andreas
Praktisches Bauen

Rodriguez Acosta Ernesto
Sport

Roos Beat
Landtechnik

Stuber-Zürcher Barbara
Direktvermarktung

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
Gempen

Fröhlicher Silvia
Bellach

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

Zürcher Jonas
Bildungszentrum Wallierhof

Entwicklung Ausbildungsgänge, Weiterbildung und Tagungszentrum

	Schuljahr 2021/22	Schuljahr 2022/23	Schuljahr 2023/24
Landwirt/-in EFZ			
1. Lehrjahr (BFS 1)	25	17	22
2. Lehrjahr (BFS 2)	26	31	30
3. Lehrjahr (BFS 3)	26	29	34
Nachholbildung 1. bis 3. Jahr (SO)	27	19	19
Nachholbildung BFS Wallierhof	19	20	20
Abschlüsse Landwirt/in EFZ	21	47	32
Agrarpraktiker/-in EBA			
1. Lehrjahr	1	1	2
2. Lehrjahr	1	3	1
Lernende			
Lernende BFS Wallierhof	96	97	106
Besetzte Lehrstellen EFZ+EBA Kanton Solothurn	91	98	99
Betriebsleiterschule			
BLS 1. Jahr	22	16	26
BLS 2. Jahr	19	22	14
BLS 3. Jahr	14	15	18
Abschlüsse mit Fachausweis (Berufsprüfung)	14	16	17
Abschlüsse mit Meisterdiplom (Meisterprüfung)	12**	10	12**
Bäuerlich-hauswirtschaftliche Fachschule			
Berufsbegleitender Kurs *	47	44	47
Vollzeitkurs	14	14	7
Abschlüsse mit Fachausweis (Berufsprüfung)	20	23	22

	Kursjahr 2022	Kursjahr 2023	Kursjahr 2024
Kurse und Tagungen			
Kurshalbtage	219	186	199
Teilnehmende	4539	4179	4167
Themen	75	67	72
Dienstleistungen			
Anlässe Tagungszentrum	1126	1040	1069
Mittagessen	18767	20461	22074
Beratungen Weiterbildung und Information	91	93	76

*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

