

«Wer aufhört zu lernen, ist alt. Er mag zwanzig oder achtzig Jahre zählen. Jeder, der weiterlernt ist jung.» – Henry Ford

Liebe Kursteilnehmerinnen und Kursteilnehmer,

mit grosser Freude präsentieren wir Ihnen unser neues Kursprogramm, das nun in einem frischen, modernen Design und in neuer Form erscheint. Ab diesem Jahr wird unser Kursprogramm zweimal im Jahr veröffentlicht, so dass Sie immer aktuell informiert sind.

Der Spruch «Wer aufhört zu lernen, ist alt. Er mag zwanzig oder achtzig Jahre zählen, jeder, der weiterlernt, ist jung.» begleitet uns als Leitgedanke bei der Gestaltung unseres Angebots. Wir sind fest davon überzeugt, dass lebenslanges Lernen der Schlüssel zu persönlicher und beruflicher Entwicklung ist. Egal, ob Sie Ihre Kenntnisse vertiefen, neue Fähigkeiten erwerben oder einfach Ihrer Neugierde folgen möchten – bei uns finden Sie das passende Angebot.

Jeder Kurs ist darauf ausgelegt, Ihnen neue Perspektiven zu eröffnen und Ihre Kompetenzen zu erweitern. Durch die regelmässige Aktualisierung unseres Programms können wir Ihnen immer die neuesten Trends und Entwicklungen bieten, damit Sie stets am Puls der Zeit bleiben.

Wir laden Sie herzlich ein, sich in unserem neuen Kursprogramm umzuschauen und sich von den vielfältigen Möglichkeiten inspirieren zu lassen. Bleiben Sie neugierig, bleiben Sie jung – wir freuen uns darauf, Sie in unseren Kursen anzutreffen!

Herzliche Grüsse  
Bildungszentrum Wallierhof

#### Module bäuerlich-hauswirtschaftliche Fachschule

22.04.25 Modul BP 06 – Produktverarbeitung  
22.04.25 Modul BP 04 – Gartenbau  
25.04.25 Modul BP 01 – Reinigungstechnik und Textilpflege

#### Gestalten

24.01.25 Jersey nähen leicht gemacht  
15.02.25 Ruck – Zack – und genäht ist ein Rucksack  
01.04.25 Frühlingsstimmung in deinem Zuhause  
01.05.25 Babygeschenke

#### Ernährung, Kochen, Backen, Konservieren

27.01.25 5-Liber-Küche für Jung und Alt  
18.02.25 Kochen mit Sauerkraut  
03.04.25 Aktuelles Ernährungswissen – gluschtig zubereitet  
06.05.25 Plant based eating  
08.05.25 Grundkurs Brot backen  
27.05.25 Festliches Sommerbuffet: unkomplizierte Vorbereitung, entspannter Genuss  
12.06.25 Wallierhofklassiker: Alles Tomate

#### Hauswirtschaft

24.04.25 Trick 77

#### Garten und Kräuter

21.01.25 Schnipp, Schnapp! Einfach Obstbäume und Beeren im Hausgarten schneiden  
29.03.25 Kräuterlehrgang 2025/2026  
05.05.25 Rosen, Kohl & Rock'n Roll: Gemüse- und Kräutergartenbau im Hochbeet  
12.05.25 Rosen, Kohl & Rock'n Roll: Gemeinsam statt einsam – Mischkultur statt Monokultur  
13.05.25 Blühende Gartenpraxis

#### Obstbau

21.01.25 10-tägiger Baumpflegekurs  
18.02.25 Pflanzenschutz im Streuobst  
16.04.25 Veredlungskurs

#### Bienenhaltung

28.01.25 Grundausbildung Bienenhaltung  
28.05.25 Schnupperkurs  
11.06.25 Schnupperkurs

#### Kurse für Gruppen

Teamkochen – schwingen Sie gemeinsam den Kochlöffel

#### Anlässe

27.01.25 Infoabend der Bäuerlich-hauswirtschaftlichen Fachschule  
16.03.25 Ein-Blick Bildung  
06.05.25 Infoabend der Bäuerlich-hauswirtschaftlichen Fachschule  
04.06.25 Sommertag

#### Weitere Kurse

06.05.25 Traktorfahren für Frauen – Einsteigerinnen-Grundkurs



Modul

bäuerlich-hauswirtschaftliche

Fachschule

#### Modul BP 04

##### Gartenbau

Das Modul richtet sich an alle Interessierten, die sich die Grundlagen für die Führung eines eigenen Gartens aneignen oder ihre Kenntnisse erweitern wollen.

**Daten** Dienstag, 22. April 2025 bis Dienstag, 2. September 2025

**Zeit** 8.00–12.00 Uhr  
**Ort** Wallierhof

**Leitung** Isabel Mühlenz  
**Kosten** CHF 800.00 zzgl. Lehrmittel und Material CHF 160.00, Zwischenverpflegung CHF 48.00, Modulernzielkontrolle CHF 170.00

**Anmelden** 28.2.2025

#### Weitere Kurse



#### Modul BP 01

##### Reinigungstechnik und Textilpflege

Das Modul richtet sich an alle Interessierten, die ihren Haushalt dank fundierten Fachkenntnissen ökologisch, effizient und mit Freude reinigen und die Wäsche versorgen wollen.

**Daten** Freitag, 25. April 2025 bis Freitag, 5. September 2025

**Zeit** jeweils halber oder ganzer Tag. Details gemäss Modulausschreibung Wallierhof

**Ort** Wallierhof  
**Leitung** Monika Spielmann  
**Kosten** CHF 770.00 zzgl. Lehrmittel und Material CHF 85.00, Modulernzielkontrolle CHF 100.00 und Zwischenverpflegung

**Anmelden** 28.2.2025

#### Modul BP 06

##### Produktverarbeitung

Das Modul richtet sich an alle, die sich fundierte Fachkenntnisse rund um Halbtarmachen von Lebensmitteln, ums Backen von Brot und Hefegebäck sowie um die Herstellung von Milchprodukten aneignen wollen.

**Daten** Dienstag, 22. April 2025 bis Dienstag, 2. September 2025

**Zeit** 13.00–17.00 Uhr  
**Ort** Wallierhof

**Leitung** Therese Baumann und Michelle Bur  
**Kosten** CHF 720.00 zzgl. Lehrmittel und Material CHF 240.00, Zwischenverpflegung CHF 45.00 und Modulernzielkontrolle CHF 165.00

**Anmelden** 28.2.2025

#### Traktorfahren für Frauen

##### Grundkurs für Einsteigerinnen

Ohne Stress und Zeitdruck wichtige Hinweise zum Manövrieren mit dem Traktor, Anhänger und Anbaugerät bekommen und üben. Damit Sie das nächste Mal, wenn «Not an der Frau» ist, Bescheid wissen. Voraussetzung: PW- oder Traktorführerinnen-Ausweis.

**Daten** Dienstag, 6. Mai 2025  
**Zeit** 9.00–16.30 Uhr  
**Ort** Wallierhof

**Leitung** Beat Ochsenbein und Matthias Lüthy  
**Kosten** CHF 190.00 inkl. Verpflegung

**Anmelden** 9.4.2025



Infoanlässe

#### Bäuerlich-hauswirtschaftliche Fachschule

Montag, 27. Januar 2025 und Dienstag, 6. Mai 2025 | jeweils 19.30 Uhr

Online-Kurzinfoveranstaltung: Dienstag, 1. April 2025, 18.30 Uhr

Besuchen Sie uns. Wir bieten Ihnen eine praxisnahe Ausbildung rund um das optimale Führen eines bäuerlichen Haushaltes und Betriebes oder eines privaten Haushaltes. Mehr Informationen zum Vollzeitkurs oder zum Berufsbegleitenden Kurs (BBK) erhalten Sie an den Infoanlässen.

Bitte melden Sie sich an unter [regula.gygax@vd.so.ch](mailto:regula.gygax@vd.so.ch)



Kurse

für Gruppen

Sie sind eine Gruppe oder ein Arbeitsteam, das gemeinsam Neues lernen, gemeinsam aktiv sein und gemeinsam Spass haben will. Buchen Sie einen Kurs für Gruppen. Termine nach Verfügbarkeit der Schulküche und der Kursleitenden. Setzen Sie sich frühzeitig mit uns in Verbindung.

Weitere Informationen und Terminvereinbarung: Regula Gyga-Hägger, Schulleitung, Telefon 032 627 99 55, [regula.gygax@vd.so.ch](mailto:regula.gygax@vd.so.ch)

#### Teamkochen – schwingen Sie gemeinsam den Kochlöffel

Im Team bereiten Sie ein saisonales, mehrgängiges Menu mit einheimischen Produkten zu. Geniessen Sie in inspirierender Umgebung einen unvergesslichen Anlass.

**Datum** nach Vereinbarung  
**Kosten** CHF 95.00 pro Person inkl. Verpflegung

#### Teamkochen – schwingen Sie gemeinsam den Kochlöffel

So fein. Gemeinsam bereiten Sie feine und ausgewogene Gerichte zu, welche sich zum Mitnehmen eignen. Sie geniessen die Gerichte zusammen in schöner Atmosphäre am Wallierhof.

**Datum** nach Vereinbarung  
**Kosten** CHF 65.00 pro Person inkl. Verpflegung

Melden Sie sich rasch und unkompliziert an: [wallierhof.so.ch/kurse-und-fachtagungen](http://wallierhof.so.ch/kurse-und-fachtagungen)



Anlass

#### Ein-Blick Bildung

Sonntag, 16. März 2025

9.00–17.00 Uhr

An mehreren Stationen wird Einblick in die verschiedenen Themen der bäuerlich-hauswirtschaftlichen Fachschule, der landwirtschaftlichen Bildung und dem Startpunkt Wallierhof gegeben. Umrahmt wird der Anlass von einem Brunch und einer Kaffeestube.

Das Detailprogramm finden Sie kurz vor dem Anlass unter [wallierhof.ch](http://wallierhof.ch)



Anlass

#### Sommertag

Mittwoch, 4. Juni 2025

19.30 Uhr

Besichtigung von Acker- und Futterbauversuchen, Gartenbesichtigung in Gruppen, Workshops zum Thema «Lack ab, altes Wissen neu aufgetischt». Anschliessend gemütlicher Teil mit Imbiss. Dieser Anlass ist kostenlos.

Das Detailprogramm finden Sie kurz vor dem Anlass unter [wallierhof.ch](http://wallierhof.ch)

## Wallierhof für alle Kursprogramm 2025

Januar bis Juni



Besuchen Sie uns.  
Mit dem Auto erreichen Sie uns von der A1 Basellizürich, Ausfahrt Wangen an der Aare, und von der A11/5 Bernbiel. Ausfahrt Solothurn Ost, Kostenlose Parkplätze sind vorhanden.  
Mit dem Zug reisen Sie vom Hauptbahnhof Solothurn mit der Bahn «Aare-See-land-Mobilität» nach Riedholz. Haltestelle «Bei den Weibern», ab hier denotigen Sie 15 Gehminuten.

4533 Riedholz SO  
Telefon 032 627 99 11  
[wallierhof@vd.so.ch](mailto:wallierhof@vd.so.ch)  
wallierhof.ch



Gestalten

### Ruck – Zack – und genäht ist ein Rucksack

Der Rucksack kann auf die eigenen Bedürfnisse angepasst werden. Egal ob mit einem Laptopfach oder diversen kleinen Innentaschen ausgestattet, wird er Ihr Begleiter für den Alltag. Aus wasserfesten Stoffen, beschichtet oder imprägniert, ist der Rucksack für jedes Wetter geeignet. Die unterschiedlichen Modelle, wie auch die Materialliste für den individuellen Einkauf, werden vor Kursbeginn zur Verfügung gestellt.

<b>Daten</b>	Samstag, 15. Februar 2025
<b>Zeit</b>	9.00–16.00 Uhr
<b>Ort</b>	Wallierhof
<b>Leitung</b>	Andrea Gschwind
<b>Kosten</b>	CHF 121.00 zzgl. Materialkosten
<b>Anmelden</b>	31.1.2025

### Babygeschenke

Verschenken Sie ein Unikat! Egal ob Wickeltasche, Babyhose, Decke oder Kapuzenhandtuch. Das Genähte kann mit einem personalisierten Aufdruck beschriftet werden. Die Modelle sind frei wählbar und je nach Aufwand können mehrere Geschenke genäht werden. Die Materialliste für den individuellen Einkauf wird vor Kursbeginn zur Verfügung gestellt.

<b>Daten</b>	Donnerstag, 1. Mai 2025
<b>Zeit</b>	13.30–16.30 Uhr
<b>Daten</b>	Donnerstag, 1. Mai 2025
<b>Zeit</b>	18.00–21.00 Uhr
<b>Ort</b>	Wallierhof
<b>Leitung</b>	Andrea Gschwind
<b>Kosten</b>	CHF 53.00 pro Kurs zzgl. Materialkosten
<b>Anmelden</b>	17.4.2025

### Frühlingsstimmung in deinem Zuhause

Es blüht und grünt. Lassen Sie sich von der Natur inspirieren und werden Sie kreativ. Mit Unterstützung der Fachfrau gestalten Sie einen natürlichen Frühlingskranz (oder ein -objekt), über den/das Sie sich lange freuen können. Das Werk kann auf Wunsch österlich ausgarniert werden.

<b>Daten</b>	Dienstag, 1. April 2025
<b>Zeit</b>	13.30–16.30 Uhr
<b>Daten</b>	Dienstag, 1. April 2025
<b>Zeit</b>	18.00–21.00 Uhr
<b>Ort</b>	Wallierhof
<b>Leitung</b>	Daniela Thomann, Floristin
<b>Kosten</b>	CHF 48.00 pro Kurs zzgl. Materialkosten
<b>Anmelden</b>	18.3.2025

### Jersey nähen leicht gemacht

Erlernen Sie die Grundlagen des Nähens mit der Overlockmaschine. Nähen Sie unter Anleitung ein T-Shirt, einen Pullover oder eine Jogginghose und erlernen Sie dabei die Verarbeitung elastischer Stoffe. Schnittmuster und Stoff muss selber mitgebracht werden.

<b>Daten</b>	Freitag, 24. Januar 2025
<b>Zeit</b>	18.00–21.00 Uhr
<b>Ort</b>	Wallierhof
<b>Leitung</b>	Andrea Gschwind
<b>Kosten</b>	CHF 53.00 zzgl. Materialkosten
<b>Anmelden</b>	10.1.2025



Ernährung, Kochen, Backen, Konservieren

### Kochen mit Sauerkraut

Damit das im Herbst (feingemachte Kraut nicht im Topf oder Glas bleibt, kochen und backen wir neue feine Gerichte mit Sauerkraut. Beim gemeinsamen Nachtessen vom Buffet lassen wir den Abend ausklingen.

<b>Daten</b>	Dienstag, 18. Februar 2025
<b>Zeit</b>	18.00–21.00 Uhr
<b>Ort</b>	Wallierhof
<b>Leitung</b>	Michelle Bur
<b>Kosten</b>	CHF 63.00 inkl. Lebensmittel
<b>Anmelden</b>	4.2.2025

### Grundkurs – Brot backen

Wir arbeiten mit Vorteig (Hebel), Fermentierteig, «über Nacht-Gare» und Brühstück. Wir zeigen die Vorteile dieser Teigführungen auf. Auch ein «no knead Brot» gehört zum Programm! Verschiedene Tipps zum Formen der Gebäcke werden gezeigt und gleich selber ausprobiert. Am Schluss des Kurses nehmen Sie openfrische, feine Brote und Brötchen mit nach Hause.

<b>Daten</b>	Donnerstag, 8. Mai 2025
<b>Zeit</b>	9.00–15.30 Uhr
<b>Ort</b>	Wallierhof
<b>Leitung</b>	Therese Baumann
<b>Kosten</b>	CHF 137.00 inkl. Lebensmittel und Verpflegung
<b>Anmelden</b>	24.4.2025

### Wallierhofklassiker:

#### Alles Tomate

Die Tomate hat neben Sauce, Suppe und Salat noch mehr zu bieten. Lernen Sie das vielseitige Sommergemüse mit überraschenden Rezepten neu kennen.

<b>Daten</b>	Donnerstag, 12. Juni 2025
<b>Zeit</b>	18.30–21.30 Uhr
<b>Ort</b>	Wallierhof
<b>Leitung</b>	Michelle Bur
<b>Kosten</b>	CHF 63.00 inkl. Lebensmittel
<b>Anmelden</b>	29.5.2025

### 5-Liber-Küche

#### für Jung und Alt

Grosser Genuss mit kleinem Budget. Zaubern Sie feine und ausgewogene Menus auf den Tisch. Erhalten Sie neue Ideen für Gerichte und Menüplanung, die das Portemonnaie schonen und die Geschmacksnerven begeistern.

<b>Daten</b>	Montag, 27. Januar 2025
<b>Zeit</b>	18.30–21.30 Uhr
<b>Ort</b>	Wallierhof
<b>Leitung</b>	Daniela Arnet
<b>Kosten</b>	CHF 63.00 inkl. Lebensmittel
<b>Anmelden</b>	13.1.2025

### Aktuelles Ernährungswissen:

#### gluschtig zubereitet

Die neue Lebensmittelpyramide beinhaltet gesundheitliche und nachhaltige Ernährungsempfehlungen. Wir beleuchten diese eingehend und setzen sie mit Rezepten und Tipps in alltags-taugliche und gluschtige Gerichte um.

<b>Daten</b>	Donnerstag, 3. April 2025
<b>Zeit</b>	18.00–21.00 Uhr
<b>Ort</b>	Wallierhof
<b>Leitung</b>	Michelle Bur, Daniela Arnet
<b>Kosten</b>	CHF 80.00 inkl. Lebensmittel
<b>Anmelden</b>	20.3.2025

### Festliches Sommerbuffet:

#### unkomplizierte Vorbereitung,

#### entspannter Genuss

Rezepte und Ideen für ein ansprechendes, buntes und vielseitiges Sommerbuffet. Dank guter Planung und Vorbereitung können Sie es zusammen mit Ihren Gästen in stimmungsvoller Atmosphäre geniessen.

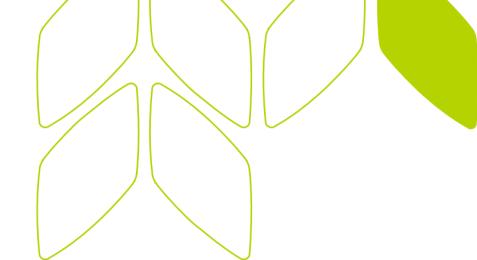
<b>Daten</b>	Dienstag, 27. Mai 2025
<b>Zeit</b>	18.00–21.30 Uhr
<b>Ort</b>	Wallierhof
<b>Leitung</b>	Michelle Bur und Daniela Arnet
<b>Kosten</b>	CHF 90.00 inkl. Lebensmittel
<b>Anmelden</b>	13.5.2025

### Plant based eating

#### Wiederholung

Pflanzenbasierte Ernährung liegt im Trend, ist gesund und nachhaltig. In diesem Kurs thematisieren wir die Grundlagen der pflanzenbasierten Kost und bereiten Gerichte mit Getreide, Hülsenfrüchte und Co zu.

<b>Daten</b>	Dienstag, 6. Mai 2025
<b>Zeit</b>	18.00–21.00 Uhr
<b>Ort</b>	Wallierhof
<b>Leitung</b>	Michelle Bur
<b>Kosten</b>	CHF 60.00 inkl. Lebensmittel
<b>Anmelden</b>	22.4.2025



Obstbau

### 10-tägiger

#### Baumpflegekurs

Aufbaukurs rund um die Themen Baumschnitt, Pflanzenschutz, Sortenkenntnis, Ernte und Lagerung.

<b>Daten</b>	Dienstag, 21. Januar 2025
	Mittwoch, 22. Januar 2025
	Dienstag, 18. Februar 2025
	Mittwoch, 19. Februar 2025
	Mittwoch, 16. April 2025
	Dienstag, 17. Juni 2025
	Dienstag, 16. September 2025
	Montag, 8. Dezember 2025
	Dienstag, 9. Dezember 2025
	Mittwoch, 10. Dezember 2025

<b>Zeit</b>	8.30–16.15 Uhr
<b>Ort</b>	Wallierhof und Obstanlagen in der Region

<b>Leitung</b>	Philipp Gut
<b>Referenten</b>	diverse Kursleiter
<b>Kosten</b>	CHF 939.00 inkl. Verpflegung und Unterlagen

<b>Anmelden</b>	23.12.2024
-----------------	------------

### Pflanzenschutz im Streuobst

Pflanzenschutz im extensiven Obstanbau. Schädlinge und Krankheiten sowie deren Kontrolle in Hausgarten und Streuobst aufzeigen.

<b>Daten</b>	Dienstag, 18. Februar 2025
<b>Zeit</b>	19.30–21.30 Uhr
<b>Ort</b>	Wallierhof
<b>Leitung</b>	Philipp Gut
<b>Kosten</b>	Kostenlos und ohne Anmeldung

### Veredlungskurs

Veredeln in Theorie und Praxis auf einem Obstbetrieb.

<b>Daten</b>	Mittwoch, 16. April 2025
<b>Zeit</b>	8.30–16.15 Uhr
<b>Ort</b>	Obstanlagen in der Region

<b>Leitung</b>	Philipp Gut
<b>Referenten</b>	diverse Kursleiter
<b>Kosten</b>	CHF 90.00 exkl. Verpflegung

<b>Anmelden</b>	2.4.2025
-----------------	----------



Bienenhaltung

### Grundausbildung

#### Bienenhaltung

Dieser Grundkurs zur Bienenhaltung basiert auf dem Ausbildungskonzept von BienenSchweiz. Der zweijährige Kurs für Neuimker/-innen umfasst 18 Halbtage, verteilt auf zwei Jahre und findet in der Regel am Dienstag-nachmittag statt. Neben praktischen Arbeiten im Bienenhaus werden auch die dazu notwendigen theoretischen Hintergründe vermittelt. Das Ziel ist, dass die Kursteilnehmenden nach Kursabschluss über eine gute imkerliche Praxis verfügen, so dass Bienen und Imker voneinander profitieren können. Der erste Kurstag findet abends statt und bietet einen vertieften Einblick in die Ausbildungsinhalte zur Imkerin oder zum Imker sowie in die grundlegenden Bedürfnisse der Bienen.

<b>Daten</b>	Dienstag, 28. Januar 2025
<b>Zeit</b>	19.00–21.30 Uhr

<b>weitere Daten</b>	25.02.25, 18.03.25, 29.04.25, 13.05.25, 03.06.25, 24.06.25, 12.08.25, 02.09.25, 16.09.25, 28.10.25, Termine fürs 2026 werden später festgelegt.
<b>Zeit</b>	13.30–17.00 Uhr

<b>Ort</b>	Wallierhof
<b>Leitung</b>	Raphael Giossi
<b>Kosten</b>	CHF 1'200.00 inkl. Kursunterlagen und Zwischenverpflegungen
<b>Anmelden</b>	14.1.2025



Hauswirtschaft

### Schnupperkurse

#### Bienenhaltung

An diesem Kurstag erhalten Sie einen vertieften Einblick in die Imkerei. Die Faszination der Honigbienen wird Ihnen in unterschiedlichen Formen vermittelt. Am Morgen wird im Kurs-lokal gearbeitet und am Nachmittag im Bienenhaus. Wenn möglich, kann frischer Bienenhonig geerntet werden.

<b>Daten</b>	Mittwoch, 28. Mai 2025
<b>Zeit</b>	8.30–17.00 Uhr
<b>Anmelden</b>	14.5.2025

<b>Daten</b>	Mittwoch, 11. Juni 2025
<b>Zeit</b>	8.30–17.00 Uhr
<b>Anmelden</b>	28.5.2025

<b>Ort</b>	Wallierhof
<b>Leitung</b>	Raphael Giossi
<b>Kosten</b>	CHF 130.00 pro Kurs inkl. Verpflegung

### Trick 77

Sie wollen sich am liebsten «aus dem Staub» machen? Dann dürfen Sie sich jetzt herausputzen! Gemeinsam werden wir das Haushaltschaos unter den Tisch kehren. In diesem Kurs können Sie neues und bewährtes Wissen rund um den Haushalt aufsaugen wie ein Schwamm!

<b>Daten</b>	Donnerstag, 24. April 2025
<b>Zeit</b>	18.00–21.00 Uhr
<b>Ort</b>	Wallierhof

<b>Leitung</b>	Monika Tellenbach
<b>Kosten</b>	CHF 48.00 inkl. Zwischenverpflegung

<b>Anmelden</b>	10.4.2025
-----------------	-----------



Garten Kräuter

### Kräuterlehrgang 2025/2026

Der 10-tägige Kräuterlehrgang richtet sich an alle, die sich für Kräuter interessieren und ihre Kenntnisse fundiert vertiefen wollen. Themen sind: Botanik, Teekräuter und -mischungen, Mythologie in der Pflanzenwelt, Inhaltsstoffe der Kräuter, Kräuter für den Hausgebrauch, kultivierte Kräuter, Wildkräuter in der Küche, Kräuterwochenende im Berner Oberland. Bitte Detailprogramm verlangen.

<b>Daten</b>	Samstag, 29. März 2025
	Samstag, 10. Mai 2025
	Samstag, 14. Juni 2025
	Samstag, 28. Juni 2025
	Samstag, 9. August 2025
	Samstag, 30. August 2025
	Samstag, 22. November 2025
	Samstag, 10. Januar 2026
	Samstag, 21. Februar 2026
	Samstag, 9. Mai 2026

<b>Zeit</b>	8.45–16.30 Uhr
<b>Ort</b>	Wallierhof

<b>Leitung</b>	Regula Gyggax und Isabel Mühlenz
<b>Kosten</b>	CHF 1'370.00 inkl. Material, Kursunterlagen und Verpflegung

<b>Anmelden</b>	31.1.2025
-----------------	-----------

### Schnipp, Schnapp!

#### Obstbäume und Beeren

#### im Hausgarten schneiden

#### Wiederholung

Sie möchten Ihre Obstbäume und Beeren im Garten selber schneiden? Ein guter Schnitt garantiert Freude und vor allem Ertrag. Sie erfahren die praktischen Grundlagen für den fachgerechten Obstschnitt in Ihrem Garten. Sie lernen den Beerenchnitt direkt im Garten kennen.

<b>Daten</b>	Dienstag, 21. Januar 2025
<b>Zeit</b>	9.00–15.30 Uhr
<b>Ort</b>	LZ Liebegg

<b>Leitung</b>	Flurina Zeindler und Isabel Mühlenz
<b>Kosten</b>	CHF 120.00 inkl. Verpflegung

<b>Anmelden</b>	7.1.2025
-----------------	----------

### Blühende Gartenpraxis

Die Gartensaison 2025 steht in den Startlöchern. Die Beete sind vorbereitet und sollen dieses Jahr mit Flower Power bestechen. Sie erhalten Inputs zu «Blühenden Beeteinfassungen – Pflanzenstärkung durch Kräuter & Co». Ein Mix aus Gartenpraxis und bunter Fachsimpelei.

<b>Daten</b>	Dienstag, 13. Mai 2025
<b>Zeit</b>	18.00–20.00 Uhr
<b>Ort</b>	Wallierhof

<b>Leitung</b>	Isabel Mühlenz und Pia Kofmel
<b>Kosten</b>	CHF 48.00 inkl. Zwischenverpflegung

<b>Anmelden</b>	29.4.2025
-----------------	-----------

### Rosen, Kohl & Rock'n Roll

#### Gemeinsam statt einsam –

#### Mischkultur statt Monokultur

Ökologisches Gärtnern beginnt bereits mit der Planung. Im Kurs lernen Sie Anbaupläne für die bevorstehende Gartensaison zu erstellen, die Sie zu Hause direkt in Ihren Beeten umsetzen können. Der Fokus liegt dabei auf Mischkulturen, in denen Gemüse, Kräuter und blühende Pflanzen so miteinander verknüpft werden, dass neben einer bunten Ernte auch eine grosse Artenvielfalt im nahen Garten zu erwarten ist. Ihre Ideen werden wir gemeinsam im Wallierhof-Garten umsetzen. Planung und Pflanzung der Beete nach Zimmermann im Wallierhofgarten.

<b>Daten</b>	Montag, 12. Mai 2025
<b>Zeit</b>	13.30–17.00 Uhr
<b>Ort</b>	Wallierhof

<b>Zeit</b>	8.45–16.30 Uhr
<b>Ort</b>	Wallierhof

<b>Leitung</b>	Isabel Mühlenz und Pia Kofmel
<b>Kosten</b>	CHF 75.00 inkl. Zwischenverpflegung

<b>Anmelden</b>	28.4.2025
-----------------	-----------

### Rosen, Kohl & Rock'n Roll

#### Gemüse- und Kräutergartenbau

#### im Hochbeet

Sie haben sich für das Gärtnern im Hochbeet entschieden und wollen Gemüse und Kräuter anbauen? Das Hochbeet muss noch befüllt werden und Sie wissen nicht so recht womit? Im Kurs krempeln wir gemeinsam die Ärmel hoch und widmen uns von A bis Z dem nachhaltigen Gärtnern im Hochbeet. Hochbeet schichten, bepflanzen, abdecken, Ollas integrieren, Pflanzung in Quadraten (Hochbeet 1), Pflanzung in Reihen (Hochbeet 2).

<b>Daten</b>	Montag, 5. Mai 2025
<b>Zeit</b>	13.30–17.00 Uhr
<b>Ort</b>	Wallierhof

<b>Leitung</b>	Isabel Mühlenz und Pia Kofmel
<b>Kosten</b>	CHF 75.00 inkl. Zwischenverpflegung

<b>Anmelden</b>	21.4.2025
-----------------	-----------