«Eine Investition in Wissen
bringt immer die besten Zinsen.»
– Benjamin Franklin

Liebe Kursteilnehmerinnen und Kursteilnehmer,

Zweimal im Jahr wird unser Kursprogramm aktualisiert, um Ihnen stets aktuelle und relevante Lerninhalte zu bieten.

Inspiriert von Benjamin Franklin, der sagte: «Eine Investition in Wissen bringt immer die besten Zinsen», haben wir ein vielfältiges Angebot für Sie zusammengestellt. Wir glauben fest daran, dass kontinuierliches Lernen der Schlüssel zu persönlichem Wachstum und beruflicher Entwicklung ist. Egal, ob Sie Ihre Kenntnisse vertiefen, neue Fähigkeiten erwerben oder einfach Ihrer Neugierde folgen möchten – unser Kursangebot ist darauf ausgelegt, Ihnen neue Horizonte zu eröffnen und Ihre Fähigkeiten zu erweitern.

Werfen Sie einen Blick in unser neues Kursprogramm und lassen Sie sich von den vielfältigen Möglichkeiten inspirieren. Wir freuen uns darauf, Sie in unseren Kursen willkommen zu heissen und auf Ihrer Lernreise zu begleiten.

Herzliche Grüsse
Bildungszentrum Wallierhof

Module bäuerlich-hauswirtschaftliche Fachschule

09.09.25 Modul BP 05 – Ernährung und Verpflegung
11.09.25 Modul BP 06 – Produkteverarbeitung

Ernährung, Kochen, Backen, Konservieren

18.08.25 Männer kochen
27.08.25 Eingemacht – feingemacht
16.09.25 Pasta selber herstellen
03.11.25 Preisgünstige Fleischstücke raffiniert zubereiten
11.11.25 Hülsenfrüchte in der Alltagsküche
15.11.25 Geschenke aus der Küche für Gross und Klein
25.11.25 Vielseitiges Wintergemüse

Garten und Kräuter

02.09.25 Blühende Gartenpraxis
04.09.25 SlowFlower – Blumige Kreationen
29.10.25 Zwiebelzöpfe – kein alter Zopf
03.11.25 Rosen, Kohl & Rock'n Roll: Für dich soll's rote Rosen regnen …
24.02.26 Gartenkurs 2026
28.03.26 Kräuterlehrgang 2026

Obstbau

20.01.26 10-tägiger Baumpflegekurs

Bienenhaltung

22.01.26 Grundausbildung Bienenhaltung

Gestalten

13.09.25 Leuchtende Wachslichter selber herstellen
07.11.25 Herzlich Willkommen
21.11.25 Adventsgirlande

Kurse für Gruppen

Teamkochen – schwingen Sie gemeinsam den Kochlöffel

Anlässe

24.08.25 Wallierhoftag
18.10.25 Chabishoblete
19.10.25 Chabishoblete
11.11.25 Infoabend der Bäuerlich-hauswirtschaftlichen Fachschule

Save the date

16.01.26 Bäuerinnentreff: Wissen wachsen lassen – Bäuerinnen im Austausch
19.01.26 Handlettering

Modul BP 05
Ernährung und Verpflegung

Das Modul richtet sich an alle, die sich fundierte Kochkenntnisse und Wissen rund um eine ausgewogene sowie genussvolle Ernährung aneignen wollen.

Daten	Dienstag, 9. September 2025 bis Dienstag, 10. März 2026
Zeit	9.35 – 13.30 Uhr
Ort	Wallierhof
Leitung	Therese Baumann und Michelle Bur
Kosten	CHF 960.00 zzgl. Lehrmittel ca. CHF 100.00, Verpflegung (20 Mittagessen) CHF 260.00, Modullernzielkontrolle CHF 155.00
Anmelden	19.8.2025

Modul BP 06
Produkteverarbeitung

Das Modul richtet sich an alle, die sich fundierte Fachkenntnisse rund ums Verarbeiten und Konservieren von Lebensmitteln aneignen wollen.

Daten	Donnerstag, 11. September 2025 bis Donnerstag, 15. Januar 2026
Zeit	14.00 – 17.15 Uhr
Ort	Wallierhof
Leitung	Therese Baumann
Kosten	CHF 720.00 zzgl. Lehrmittel, Material und Lebensmittel ca. CHF 280.00 und Modullernzielkontrolle CHF 165.00
Anmelden	21.8.2025

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 Gygax-Högger, Schulleitung, Telefon 032 627 99 55, 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 100.00 pro Person inkl. Lebensmittel und Dossier

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 68.00 pro Person inkl. Lebensmittel und Dossier

Melden Sie sich rasch und unkompliziert an:
wallierhof.so.ch/
kurse-und-fachtagungen

Bäuerlich-hauswirtschaftliche Fachschule
Dienstag, 11. November 2025, 19.30 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 am Infoabend.

Bitte melden Sie sich an unter regula.gygax@vd.so.ch

Wallierhoftag
Sonntag, 24. August 2025
10.00 – 17.00 Uhr

Der Wallierhoftag ist ein beliebter Anlass mit regionaler Bedeutung. Die Besucherinnen und Besucher dürfen spielerische Aktivitäten für Gross und Klein sowie ein attraktives Rahmenprogramm erwarten. Auch das kulinarische Wohlergehen kommt nicht zu kurz.

Das Detailprogramm finden Sie vor dem Anlass unter wallierhof.ch

Chabishoblete
Samstag, 18. Oktober 2025
Sonntag, 19. Oktober 2025
10.00 – 16.00 Uhr

Dieses Jahr findet die 25. Ausgabe des beliebten Familienanlasses statt. Rund sechs Tonnen Kabis werden an diesem Wochenende zu Sauerkraut verarbeitet. Auch ein regionaler Markt und ein attraktives Verpflegungsangebot gehören zum Rahmenprogramm.

Das Detailprogramm finden Sie vor dem Anlass unter wallierhof.ch

KANTON solothurn

Bildungszentrum Wallierhof

Kursprogramm 2025 Wallierhof für alle

Juli bis Dezember

Bildungszentrum Wallierhof
Hohenstrasse 46
4533 Riedholz SO
Telefon 032 627 99 11
wallierhof@vd.so.ch
wallierhof.ch

Besuchen Sie uns.

Mit dem Auto erreichen Sie uns von der A1 Basel/Zürich, Ausfahrt Wangen an der Aare, und von der A1/A5 Bern/Biel, Ausfahrt Solothurn Ost. Kostenlose Parkplätze sind vorhanden.

Mit dem Zug reisen Sie vom Hauptbahnhof Solothurn mit der Bahn «Aare See-Land Mobil» nach Riedholz. Haltestelle «bei den Weihern», ab hier benötigen Sie 15 Gehminuten.

43625 525 4800

Gestalten

Herzlich Willkommen

Gestalten Sie ein persönliches Willkommensschild aus Holz. Durch verschiedene Ideen und Tricks, die gezeigt werden, entsteht ein Hingucker für jeden Eingangsbereich. Ihnen stehen Schablonen mit unterschiedlichen Schriftarten zur Verfügung, mit denen das Schild professionell beschriftet werden kann. Das Schild kann zum Hinstellen oder Aufhängen gemacht werden.

Daten Freitag, 7. November 2025
Zeit 18.00 – 21.00 Uhr

Ort Wallierhof
Leitung Andrea Gschwind
Kosten CHF 65.00 zzgl. Materialkosten für individuelle Dekoration

Anmelden 24.10.2025

Leuchtende Wachslichter selber herstellen

Sie gestalten aus einer grossen, zur Verfügung stehenden Auswahl an gepressten Blüten, Blättern und Gräsern die Dekoration für Ihre Lichter. Der Fantasie sind keine Grenzen gesetzt. Eigene gesammelte und gepresste Sommerschätze dürfen gerne mitgebracht werden. Wir tauchen Hohlformen in flüssiges Wachs, bis die richtige Dicke erreicht ist und arbeiten dann die Pflanzen ein. Wunderschöne Wachslichter entstehen. Es können drei bis vier Lichter hergestellt werden.

Daten Samstag, 13. September 2025
Zeit 13.00 – 17.00 Uhr
Ort Wallierhof

Leitung Christine Koloska
Kosten CHF 48.00 zzgl. Materialkosten (CHF 40.– pro Kerzenlicht), inkl. Zwischenverpflegung

Anmelden 30.8.2025

Adventsgirlande

Gestalten Sie eine Adventsdekoration zum Aufhängen. Lernen Sie, wie Sie Ihre eigene Adventsgirlande gestalten können. Ob traditionell oder modern, der Kurs bietet Ihnen die Gelegenheit, eine einzigartige Dekoration für die Adventszeit zu kreieren. Kombiniert mit weihnächtlichem Grün, Weihnachtskugeln und Sternen, wird eine stimmungsvolle Wanddekoration erstellt, welche auch als Adventskalender genutzt werden kann.

Daten Freitag, 21. November 2025
Zeit 18.30 – 21.30 Uhr
Ort Wallierhof

Leitung Andrea Gschwind
Kosten CHF 56.00 zzgl. Materialkosten für individuelle Dekoration

Anmelden 7.11.2025

Save the date

Merken Sie sich heute die Anlässe von morgen. Wir freuen uns auf Sie.

Bäuerinnentreff: Wissen wachsen lassen – Bäuerinnen im Austausch
Freitag, 16. Januar 2026

Handlettering
Montag, 19. Januar 2026

Weitere Informationen finden Sie im nächsten Kursprogramm.

Ernährung, Kochen, Backen, Konservieren

Preisgünstige Fleischstücke raffiniert zubereiten

Wir bereiten preisgünstige Fleischstücke wie Siedfleisch, Braten, Ragout, Haxen oder Hackfleisch auf vielfältige Art zu. Pulled Pork-Burger, Rindsragout indische Art oder Hackfleischspiess und einige weitere Rezepte, lassen sich mit wenig Zeitaufwand zubereiten und passen in eine moderne Ernährung. Der Kurs eignet sich für alle Interessierten, besonders auch wenn Sie Mischpakete kaufen und unterschiedliche Fleischstücke zu verwenden haben.

Daten Montag, 3. November 2025
Zeit 18.00 – 22.00 Uhr
Ort Wallierhof

Leitung Michelle Bur und Regula Gygax
Kosten CHF 90.00 inkl. Lebensmittel

Anmelden 20.10.2025

Vielseitiges Wintergemüse

Entdecken Sie die Vielfalt der Wintergemüse. Ob Pastinake, Federkohl oder Kürbis, Wintergemüse lassen sich vielseitig zu feinen Gerichten wie Suppen, Salaten, Beilagen und sogar zu Dessert verarbeiten. Tauchen Sie ein in die aromatische und wärmende Küche der kalten Jahreszeit.

Daten Dienstag, 25. November 2025
Zeit 18.00 – 21.00 Uhr
Ort Wallierhof

Leitung Michelle Bur
Kosten CHF 60.00 inkl. Lebensmittel

Anmelden 11.11.2025

Männer kochen

Männer kochen schnelle und ausgewogene Alltagsgerichte. In unserer Reihe «Männer kochen» bereiten wir gemeinsam einfache, schnelle und ausgewogene Alltagsgerichte zu. Tauchen Sie ein in einen unvergesslichen Abend voller kulinarischer Köstlichkeiten und guter Gesellschaft.

Daten Montag, 18. August 2025
Zeit 18.00 – 21.00 Uhr
Ort Wallierhof

Leitung Daniela Arnet
Kosten CHF 65.00 inkl. Lebensmittel

Anmelden 4.8.2025

Pasta selber herstellen

Tauchen Sie ein in die Kunst der Pastaherstellung und lernen Sie in unserem Kurs, wie Sie aus einfachen Zutaten unterschiedliche Formen zaubern, mit und ohne Füllung. Wir bereiten frische Pasta auf verschiedene Arten zu – von der handgemachten Pasta bis hin zur Herstellung mit der Maschine. Geschmackvolle Saucen runden unsere Pastakreationen ab.

Daten Dienstag, 16. September 2025
Zeit 18.00 – 21.00 Uhr
Ort Wallierhof

Leitung Michelle Bur und Daniela Arnet
Kosten CHF 90.00 inkl. Lebensmittel

Anmelden 2.9.2025

Hülsenfrüchte in der Alltagsküche

Hülsenfrüchte wie Linsen, Bohnen und Kichererbsen sind wahre Allrounder in der Küche. Ob in Suppen, Eintöpfen, Currys oder als Basis für Salate und vegetarische Burger – Hülsenfrüchte lassen sich auf vielfältige Weise zubereiten. Entdecken Sie, wie Sie Hülsenfrüchte kreativ und vielseitig in Ihrer Alltagsküche verwenden können.

Daten Dienstag, 11. November 2025
Zeit 18.00 – 21.00 Uhr
Ort Wallierhof

Leitung Daniela Arnet
Kosten CHF 60.00 inkl. Lebensmittel

Anmelden 28.10.2025

Geschenke aus der Küche für Gross und Klein

Essbare Weihnachtsgeschenke machen Spass beim Zubereiten und Verschenken. In diesem Kurs können Kinder von 8–12 Jahren zusammen mit einer erwachsenen Person Geschenke zubereiten und die Verpackung dazu gestalten. Mit den erhaltenen Ideen und Rezepten können diese zu Hause nachgemacht werden.

Daten Samstag, 15. November 2025
Zeit 9.30 – 12.30 Uhr
Ort Wallierhof

Leitung Michelle Bur
Kosten CHF 90.00 inkl. Lebensmittel

Anmelden 31.10.2025

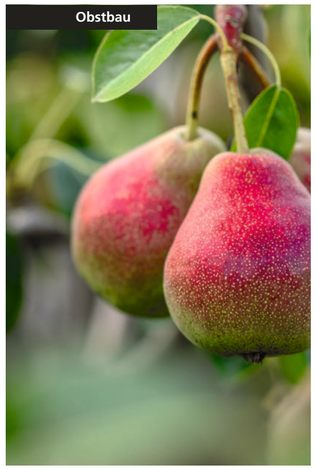
Eingemacht – feingemacht

Wir zeigen Ihnen Möglichkeiten, um Früchte, Beeren, Gemüse und Kräuter haltbar zu machen. Köstlichkeiten zum Verschenken oder selber ausserhalb der Saison zu geniessen. Wir stellen Konfi, Sirup, Kräuterpaste, Tomatensugo, usw. her.

Daten Mittwoch, 27. August 2025
Zeit 13.30 – 17.00 Uhr
Ort Wallierhof

Leitung Therese Baumann
Kosten CHF 78.00 inkl. Lebensmittel und Zwischenverpflegung

Anmelden 13.8.2025



Obstbau

10-tägiger Baumpflegekurs

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

Daten Dienstag, 20. Januar 2026
Mittwoch, 21. Januar 2026
Dienstag, 17. Februar 2026
Mittwoch, 18. Februar 2026
Mittwoch, 15. April 2026
Dienstag, 16. Juni 2026
Dienstag, 15. September 2026
Montag, 7. Dezember 2026
Dienstag, 8. Dezember 2026
Mittwoch, 9. Dezember 2026

Zeit 8.30 – 16.15 Uhr
Ort Wallierhof und Obstanlagen in der Region

Leitung Philipp Gut
Referenten diverse Kursleiter
Kosten CHF 967.00 inkl. 7x Verpflegung

Anmelden 22.12.2025

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 Donnerstagnachmittag 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.

Daten Donnerstag, 22. Januar 2026
Zeit 19.00 – 21.30 Uhr

weitere Daten 12.02.26, 26.03.26, 23.04.26, 21.05.26, 11.06.26, 25.06.26, 20.08.26, 24.09.26, 22.10.26, 12.11.26, Termine fürs 2027 werden später festgelegt.
Zeit 13.30 – 17.00 Uhr

Ort Wallierhof
Leitung Raphael Giossi
Kosten CHF 1'200.00 inkl. Kursunterlagen und Getränke

Anmelden 8.1.2026

Garten
Kräuter

Gartenkurs 2026

Möchten Sie einen Garten anlegen? Farbenfrohe Blumen, knackiges Gemüse, frische Kräuter oder Beeren pflanzen und fachgerecht pflegen? Dann besuchen Sie uns. Wir bieten Ihnen einen vielfältigen Kurs rund um den Garten.

Daten Dienstag, 24. Februar 2026
Dienstag, 24. März 2026
Dienstag, 28. April 2026
Dienstag, 19. Mai 2026
Dienstag, 16. Juni 2026
Dienstag, 30. Juni 2026
Dienstag, 18. August 2026
Dienstag, 22. September 2026
Dienstag, 10. November 2026
Dienstag, 1. Dezember 2026

Zeit 9.00 – 16.30 Uhr
Ort Wallierhof

Leitung Isabel Mühlenz
Kosten CHF 1'270.00 inkl. Mittagessen, Zwischenverpflegungen, Kursunterlagen und Material

Anmelden 23.1.2026

Rosen, Kohl & Rock'n Roll
Für dich soll's rote Rosen regnen …

Ein Blick durch die «rosenrote Brille»: Nach einer kurzen Einführung in die Rosen-Praxis «pilchern» wir in den Wallierhofgarten und legen ein Rosenbeet an. Dabei stehen das fachgerechte Pflanzen, Schneiden und die Pflege von Rosen im Vordergrund.

Daten Montag, 3. November 2025
Zeit 13.30 – 17.00 Uhr
Ort Wallierhof

Leitung Isabel Mühlenz und Pia Kofmel
Kosten CHF 53.00 inkl. Zwischenverpflegung

Anmelden 20.10.2025

Zwiebelzöpfe – kein alter Zopf
Wiederholung

Sie lernen die Technik der Zwiebelzopfherstellung und stellen Ihre eigenen Zwiebelzöpfe in verschiedenen Grössen her.

Daten Mittwoch, 29. Oktober 2025
Zeit 19.00 – 21.00 Uhr
Ort Wallierhof

Leitung Marianne Bieli
Kosten CHF 49.00 inkl. Mineralwasser, zzgl. Materialkosten

Anmelden 15.10.2025

Blühende Gartenpraxis

Wir blicken zurück auf das Gartenjahr 2025. Haben Sie auch die Regenwürmer husten gehört? Highlights und Pannen erlebt? Wir informieren Sie über «Bodenpflege und Bodenschutz – die Wirkung von Gründüngungen». Ein Mix aus Gartenpraxis und buntem Austausch. Ein Abend für alle Garteninteressierten.

Daten Dienstag, 2. September 2025
Zeit 18.00 – 20.00 Uhr
Ort Wallierhof

Leitung Isabel Mühlenz und Pia Kofmel
Kosten CHF 48.00 inkl. Zwischenverpflegung

Anmelden 19.8.2025

SlowFlower
Blumige Kreationen

Sie lernen, wie ein Blumenstrauss aufgebaut und fachgerecht gebunden wird. Im Kurs kreieren wir einen regionalen, saisonalen und nachhaltigen Blumenstrauss mit Schnittblumen aus dem Wallierhof-Garten.

Daten Donnerstag, 4. September 2025
Zeit 18.30 – 21.00 Uhr
Ort Wallierhof

Leitung Isabel Mühlenz
Referenten Manuela Vescovi, Sammelsurium
Kosten CHF 90.00 inkl. Material, Kursunterlagen und Verpflegung

Anmelden 21.8.2025

Kräuterlehrgang 2026

Der 6-tägige Kräuterlehrgang richtet sich an alle, die sich für Kräuter interessieren und ihre Kenntnisse fundiert vertiefen wollen. Themen sind: Teekräuter und -mischungen, Inhaltsstoffe von Kräuter, Kräuterprodukte für den Hausgebrauch, kultivierte Kräuter, Wildkräuter in der Küche und Kräuterwanderung im Berner Oberland. Für mehr Informationen verlangen Sie bitte das Detailprogramm.

Daten Samstag, 28. März 2026
Samstag, 9. Mai 2026
Samstag, 30. Mai 2026
Samstag, 27. Juni 2026
Samstag, 8. August 2026
Samstag, 31. Oktober 2026

Zeit 8.45 – 16.30 Uhr
Ort Wallierhof

Leitung Regula Gygax und Isabel Mühlenz
Kosten CHF 849.00 inkl. Material, Kursunterlagen und Verpflegung

Anmelden 30.1.2026