

«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 sofort 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	
10.09.24	Modul BP 05 – Ernährung und Verpflegung
11.09.24	Modul BP01 – Reinigungstechnik und Textilpflege
12.09.24	Modul BP 06 – Produktverarbeitung
13.09.24	Modul BP 05 – Ernährung und Verpflegung
13.09.24	Modul BP 13 Kleintierhaltung

Garten und Kräuter	
03.09.24	Blühender Erfahrungsaustausch
16.11.24	Hühner im Hausgarten
14.02.25	Gartenkurs Plus

Obstbau und Bienenhaltung	
21.01.25	10-tägiger Baumpflegekurs
28.01.25	Grundausbildung Bienenhaltung

Gestalten	
13.09.24	Persönliche Lederetuis
25.10.24	Blickfang Heu-Herz
30.10.24	Zwiebelzöpfe – kein alter Zopf
22.11.24	Oh Tannenbaum
23.11.24	Oh Tannenbaum

Kurse für Gruppen	
Teamkochen – schwingen Sie gemeinsam den Kochlöffel	

Ernährung, Kochen, Backen, Konservieren	
28.08.24	Fermentieren neu entdecken
29.08.24	Vom Beet in den Kochtopf – Alles zur tollen Knolle, der Kartoffel
28.10.24	Jogurt, Quark, Ricotta & Co.
29.10.24	Alter Zopf neu aufgetischt
06.11.24	Wallierhofklassiker: selbstgemachte Suppen – heiss geliebt
18.11.24	Männer kochen Schweizer Gerichte
19.11.24	Saucen – die Stars auf dem Teller
20.11.24	Saucen – die Stars auf dem Teller

Anlässe	
25.08.24	Wallierhofstag
19.10.24	Chabishoblete
20.10.24	Chabishoblete
11.11.24	Infoabend der Bäuerlich-hauswirtschaftlichen Fachschule
27.01.25	Infoabend der Bäuerlich-hauswirtschaftlichen Fachschule



**Module**  
**bäuerlich-hauswirtschaftliche**  
**Fachschule**

**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.

<b>Daten</b>	Mittwoch, 11. September 2024 bis Mittwoch, 22. Januar 2025
<b>Zeit</b>	7.45–12.00 Uhr oder bis 17.15 Uhr
<b>Ort</b>	Wallierhof
<b>Leitung</b>	Monika Spielmann
<b>Kosten</b>	CHF 770.00 zzgl. Lehrmittel und Material CHF 85.00 und Modul-lernzielkontrolle CHF 150.00
<b>Anmelden</b>	20.8.2024

**Modul BP 05**  
**Ernährung und Verpflegung**

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

<b>Daten</b>	Dienstag, 10. September 2024 bis Dienstag, 11. März 2025
<b>Anmelden</b>	20.8.2024

<b>Daten</b>	Freitag, 13. September 2024 bis Freitag, 14. März 2025
<b>Anmelden</b>	23.8.2024

<b>Zeit</b>	9.35–13.30 Uhr
<b>Ort</b>	Wallierhof

<b>Leitung</b>	Therese Baumann, Michelle Bur
<b>Kosten</b>	CHF 960.00 zzgl. Lehrmittel ca. CHF 100.00, Verpflegung (20 Mittagessen) CHF 260.00, Modul-lernzielkontrolle CHF 155.00

**Modul BP 06**  
**Produktverarbeitung**

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

<b>Daten</b>	Donnerstag, 12. September 2024 Donnerstag, 19. September 2024 Donnerstag, 26. September 2024 Donnerstag, 17. Oktober 2024 Donnerstag, 24. Oktober 2024 Donnerstag, 31. Oktober 2024 Donnerstag, 7. November 2024 Donnerstag, 14. November 2024 Donnerstag, 21. November 2024 Donnerstag, 28. November 2024 Donnerstag, 5. Dezember 2024 Donnerstag, 12. Dezember 2024 Donnerstag, 9. Januar 2025 Donnerstag, 16. Januar 2025 Mittwoch, 29. Januar 2025 oder Donnerstag, 29. Januar 2025
<b>Zeit</b>	14.00–17.15 Uhr
<b>Ort</b>	Wallierhof
<b>Leitung</b>	Therese Baumann
<b>Kosten</b>	CHF 720.00 zzgl. Lehrmittel, Material und Lebensmittel ca. CHF 240.00, Modul-lernzielkontrolle CHF 165.00
<b>Anmelden</b>	22.8.2024

**Modul BP 13**  
**Kleintierhaltung**

Das Modul richtet sich an alle, die ihre Kenntnisse im Bereich Kleintiere (Hühner, Schafe, Ziegen) erweitern wollen.

<b>Daten</b>	Freitag, 13. Dezember 2024 Freitag, 20. Dezember 2024 Freitag, 10. Januar 2025 Freitag, 17. Januar 2025 Freitag, 24. Januar 2025 Freitag, 31. Januar 2025 Freitag, 14. Februar 2025 Freitag, 21. Februar 2025 Freitag, 28. Februar 2025 Freitag, 3. März 2025
<b>Zeit</b>	14.00–17.15 Uhr
<b>Ort</b>	Wallierhof
<b>Leitung</b>	Sabine Kürmann
<b>Kosten</b>	CHF 480.00 zzgl. Lehrmittel und Exkursionskosten ca. CHF 65.00, Zwischenverpflegung CHF 30.00, Modul-lernzielkontrolle CHF 100.00
<b>Anmelden</b>	22.11.2024

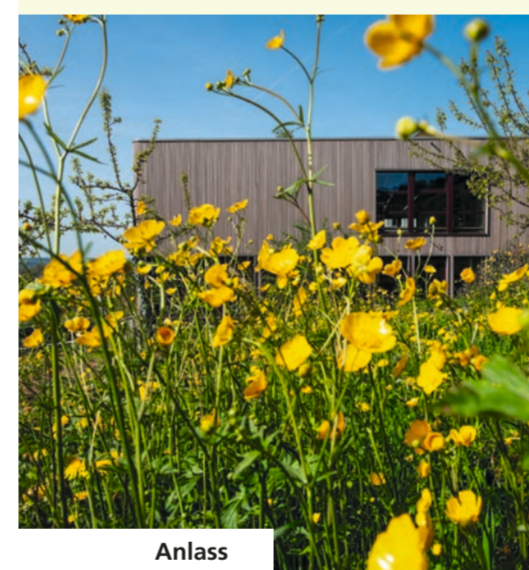


**Infoabend**

**Bäuerlich-hauswirtschaftliche Fachschule**  
**Montag, 11. November 2024 und Montag, 27. Januar 2025**  
**jeweils 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 [wallierhof@vd.so.ch](mailto:wallierhof@vd.so.ch)



**Anlass**

**Wallierhofstag**  
**Sonntag, 25. August 2024**  
**10.00–17.00 Uhr**

Der Wallierhofstag ist ein beliebter Anlass mit regionaler Bedeutung. Geplant sind Aktivitäten für Gross und Klein unter dem Motto «Gemeinsam spielen – gemeinsam lernen». Zudem wird der neue «Wallierhof-Trail» eröffnet. Ein informativer Rundgang, verbunden mit digitalem Rätselspass. Ein attraktives kulinarisches Angebot rundet den Anlass ab.

Das Detailprogramm finden Sie unter [wallierhof.ch](http://wallierhof.ch)



**Anlass**

**Chabishoblete**  
**Samstag, 19. Oktober 2024**  
**Sonntag, 20. Oktober 2024**  
**10.00–16.00 Uhr**

Dieses Jahr findet die 24. Ausgabe des beliebten Familienanlasses statt. Rund sechs Tonnen Kabis stehen bereit. Füllen auch Sie Ihre Gläser und Standen. Auch ein regionaler Markt sowie ein attraktives Verpflegungsangebot gehören zum Rahmenprogramm.

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

**Wallierhof für alle**  
**Kursprogramm 2024**

August bis Dezember



**Besuchen Sie uns.**  
Mit dem Auto erreichen Sie uns von der A1 Baselland, Ausfahrt Wangen an der Aare, und von der A1/A5 Bernlied. Ausfahrt Solothurn Ost, kostenlose Parkplätze sind vorhanden.  
Mit dem Zug reisen Sie vom Hauptbahnhof Solothurn mit der Bahn «Aare-See-land Mobil» nach Riedholz, Häresee-stelle «Bei den Weibern», ab hier benötigen Sie 15 Gehminuten.

Hohenstrasse 46  
4533 Riedholz SO  
Telefon 032 627 99 11  
[wallierhof@vd.so.ch](mailto:wallierhof@vd.so.ch)  
[wallierhof.ch](http://wallierhof.ch)

**Bildungszentrum**  
**Wallierhof**



**Ernährung, Kochen,  
Backen, Konservieren**

### Fermentieren neu entdecken

Fermentierte Nahrungsmittel sind im Trend. Wir zeigen, dass sich nicht nur Weisskabis einsäuern lässt, sondern auch andere Gemüse wie Rettich, Randen, Fenchel und Gurken. Natürlich darf Kimchi nicht fehlen. Wir stellen verschiedene Produkte her und degustieren diese.

<b>Datum</b>	Mittwoch, 28. August 2024
<b>Zeit</b>	18.00–21.30 Uhr
<b>Ort</b>	Wallierhof
<b>Leitung</b>	Therese Baumann
<b>Kosten</b>	CHF 69.00 inkl. Lebensmittel
<b>Anmelden</b>	14.8.2024

### Vom Beet in den Kochtopf: Alles zur tollen Knolle, der Kartoffel

Im Garten erhalten Sie Infos rund um den Anbau von Kartoffeln. In der Küche bereiten wir mit der tollen Knolle saisonale Gerichte zu.

<b>Datum</b>	Donnerstag, 29. August 2024
<b>Zeit</b>	18.00–21.00 Uhr
<b>Ort</b>	Wallierhof
<b>Leitung</b>	Michelle Bur, Isabelle Mühlenz
<b>Kosten</b>	CHF 85.00 inkl. Lebensmittel
<b>Anmelden</b>	15.8.2024

### Wallierhofklassiker: selbstgemachte Suppen – heiss geliebt Wiederholung

Ob Vorspeise oder ganze Mahlzeit, Alltagsgericht oder Gästeküche, Resteverwertung oder frisch gekocht. Suppen sind gerade in den kalten Jahreszeiten ein willkommenes Gericht, das allen schmeckt. Nach diesem Kurs ist Ihre Suppenküche um einige Ideen reicher.

<b>Datum</b>	Mittwoch, 6. November 2024
<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>	23.10.2024

### Joghurt, Quark, Ricotta & Co.

Wir stellen Milchprodukte für den Eigengebrauch her:  
– Joghurt nature, mit Fruchtunterlage oder Aroma  
– Quark, Ziger/Ricotta, Paneer und deren Verwendung  
Die Produkte geniessen Sie zu Hause.

<b>Datum</b>	Montag, 28. Oktober 2024
<b>Zeit</b>	18.00–21.30 Uhr
<b>Ort</b>	Wallierhof
<b>Leitung</b>	Therese Baumann
<b>Kosten</b>	CHF 63.00 inkl. Verpflegung
<b>Anmelden</b>	14.10.2024

### Alter Zopf neu aufgetischt

Brotresten lassen sich vielfältig verwerten. Ob salzig oder süss, altbekannt oder neu entdeckt, nach diesem Kurs verwerten Sie jedes Brösmeli.

<b>Datum</b>	Dienstag, 29. Oktober 2024
<b>Zeit</b>	18.00–21.00 Uhr
<b>Ort</b>	Wallierhof
<b>Leitung</b>	Michelle Bur
<b>Kosten</b>	CHF 63.00
<b>Anmelden</b>	15.10.2024

### Saucen – die Stars auf dem Teller

Feine Saucen sind das Highlight jedes Gerichtes. Wir bereiten unterschiedliche Saucen zu, welche Fleisch, Gemüse, Pasta, Fisch, vegetarische Gerichte sowie Desserts glänzen lassen. Dabei erlernen Sie die Grundlagen der Saucenküche.

<b>Datum</b>	Dienstag, 19. November 2024
<b>Anmelden</b>	5.11.2024
<b>Datum</b>	Mittwoch, 20. November 2024
<b>Anmelden</b>	6.11.2024
<b>Zeit</b>	18.00–21.30 Uhr
<b>Ort</b>	Wallierhof
<b>Leitung</b>	Michelle Bur, Regula Gyga
<b>Kosten</b>	CHF 95.00 inkl. Lebensmittel

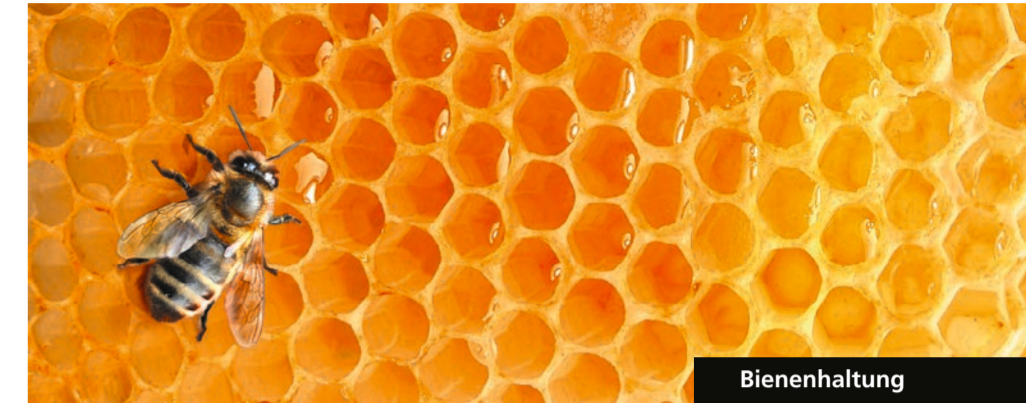
### 10-tägiger Baumpflegekurs

Aufbaukurs rund um die Themen Baumschnitt, Pflanzenschutz, Sortenkenntnisse, 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
<b>Anmelden</b>	23.12.2024



**Obstbau**



**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 Zwischenverpflegung
<b>Anmelden</b>	14.1.2025



**Gestalten**

### Persönliche Lederetuis

Sie erstellen mit wenigen Schritten durch Falten und Nieten ihre persönlichen Lederetuis, egal ob für Stifte, Karten oder als Handytasche. Dabei lernen Sie erste Schritte der Lederverarbeitung kennen. Es sind keine Vorkenntnisse nötig.

<b>Datum</b>	Freitag, 13. September 2024
<b>Zeit</b>	18.00–21.00 Uhr
<b>Ort</b>	Wallierhof
<b>Leitung</b>	Andrea Gschwind
<b>Kosten</b>	CHF 51.00 zzgl. Materialkosten
<b>Anmelden</b>	30.8.2024

### Zwiebelzöpfe – kein alter Zopf

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

<b>Datum</b>	Mittwoch, 30. Oktober 2024
<b>Zeit</b>	19.00–21.00 Uhr
<b>Ort</b>	Wallierhof
<b>Leitung</b>	Marianne Bieli
<b>Kosten</b>	CHF 38.00 zzgl. Materialkosten
<b>Anmelden</b>	16.10.2024

### Oh Tannenbaum

Ein Weihnachtsbaum einmal anders. Ob gross oder klein, ob für drinnen oder draussen: Dieser Weihnachtsbaum zaubert Weihnachtsstimmung in Ihre Umgebung. Sie schreineren sich Ihren Weihnachtsbaum passend für Ihr Zuhause und dekorieren ihn individuell mit Kugeln, Lichterkette oder mit weihnächtlichem Grün. Kombiniert mit genähten Säckli eignet sich der Baum als Grundlage für einen einzigartigen Adventskalender.

<b>Datum</b>	Freitag, 22. November 2024
<b>Zeit</b>	18.00–21.00 Uhr
<b>Anmelden</b>	8.11.2024
<b>Datum</b>	Samstag, 23. November 2024
<b>Zeit</b>	9.00–12.00 Uhr
<b>Anmelden</b>	9.11.2024
<b>Ort</b>	Wallierhof
<b>Leitung</b>	Andrea Gschwind
<b>Kosten</b>	CHF 46.00 zzgl. Materialkosten

### Blickfang Heu-Herz

Sie gestalten ein natürliches Deko-Herz mit Heu und Draht nach Ihren Vorstellungen. Das Herz kann zum Aufhängen oder Aufstellen gemacht werden. Je nach Dekoration kann das Herz für verschiedene Saisons und verschiedene Anlässe ausgestaltet werden. Je nach Grösse und Dekorationsaufwand nehmen Sie ein bis drei Herze mit nach Hause.

<b>Datum</b>	Freitag, 25. Oktober 2024
<b>Zeit</b>	18.00–21.00 Uhr
<b>Ort</b>	Wallierhof
<b>Leitung</b>	Andrea Gschwind
<b>Kosten</b>	CHF 46.00 zzgl. Materialkosten
<b>Anmelden</b>	11.10.2024

### Blühender Erfahrungsaustausch

Wir blicken zurück auf das Gartenjahr 2024. Haben Sie auch die Regenwürmer husten gehört? Highlights und Pannen erlebt? Dann kommen Sie zum Erfahrungsaustausch. Unser Thema: Bodenpflege und Bodenschutz – die Wirkung von Gründüngungen.

<b>Datum</b>	Dienstag, 3. September 2024
<b>Zeit</b>	18.00–20.00 Uhr
<b>Ort</b>	Wallierhof
<b>Leitung</b>	Isabel Mühlenz, Pia Kofmel
<b>Kosten</b>	CHF 45.00 inkl. Zwischenverpflegung
<b>Anmelden</b>	20.8.2024



**Garten  
Kräuter**

### Hühner im Hausgarten Wiederholung

Frühstückseier von den eigenen Hühnern im Garten – einfach wunderbar. Sie lernen, was es braucht, damit Hühner und Gartenbesitzerinnen sowie Gartenbesitzer glücklich werden.

<b>Datum</b>	Samstag, 16. November 2024
<b>Zeit</b>	8.00–12.00 Uhr
<b>Ort</b>	Wallierhof
<b>Leitung</b>	Flurina Zeindler, Isabel Mühlenz
<b>Kosten</b>	CHF 70.00 inkl. Zwischenverpflegung
<b>Anmelden</b>	31.10.2024

### Gartenkurs Plus

Ihr grüner Daumen schreit nach Gartenluft? Da hilft nur noch «beeten»! Saatgut gewinnen und Vielfalt schaffen, Vitaminbomben pflanzen und Obstbäume schneiden, in die Permakultur abtauchen und Lust auf mehr? Besuchen Sie unseren Gartenkurs Plus! Der Kurs richtet sich an Personen mit gärtnerischen Vorkenntnissen.

<b>Daten</b>	Freitag, 14. Februar 2025 Samstag, 15. Februar 2025 Freitag, 28. März 2025 Samstag, 29. März 2025 Freitag, 6. Juni 2025 Freitag, 12. September 2025 Samstag, 13. September 2025 Freitag, 24. Oktober 2025
<b>Zeit</b>	Freitags 13.30–17.00 Uhr Samstags 8.30–12.00 Uhr Letzter Abend 15.30–19.30 Uhr
<b>Ort</b>	Wallierhof
<b>Leitung</b>	Isabel Mühlenz
<b>Kosten</b>	CHF 680.00 inkl. Zwischenverpflegungen, Kursunterlagen und Material
<b>Anmelden</b>	15.1.2025



**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-Högger, Schulleitung, Telefon 032 627 99 55, regula.gygax@vd.so.ch, wallierhof.ch

### Teamkochen – schwingen Sie gemeinsam den Kochlöffel

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

<b>Datum</b>	nach Vereinbarung
<b>Kosten</b>	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.

<b>Datum</b>	nach Vereinbarung
<b>Kosten</b>	CHF 65.00 pro Person inkl. Verpflegung

