

«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.

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

Daten	Dienstag, 10. September 2024 bis Dienstag, 11. März 2025
Anmelden	20.8.2024
Daten	Freitag, 13. September 2024 bis Freitag, 14. März 2025
Anmelden	23.8.2024
Zeit	9.35–13.30 Uhr
Ort	Wallierhof
Leitung	Therese Baumann, Michelle Bur
Kosten	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.

Daten	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
Zeit	14.00–17.15 Uhr
Ort	Wallierhof
Leitung	Therese Baumann
Kosten	CHF 720.00 zzgl. Lehrmittel, Material und Lebensmittel ca. CHF 240.00, Modul-lernzielkontrolle CHF 165.00
Anmelden	22.8.2024

Modul BP 13

Kleintierhaltung

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

Daten	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
Zeit	14.00–17.15 Uhr
Ort	Wallierhof
Leitung	Sabine Kürmann
Kosten	CHF 480.00 zzgl. Lehrmittel und Exkursionskosten ca. CHF 65.00, Zwischenverpflegung CHF 30.00, Modul-lernzielkontrolle CHF 100.00
Anmelden	22.11.2024



Infoabend

Bäuerlich-hauswirtschaftliche Fachschule

Montag, 11. November 2024 und Montag, 27. Januar 2025

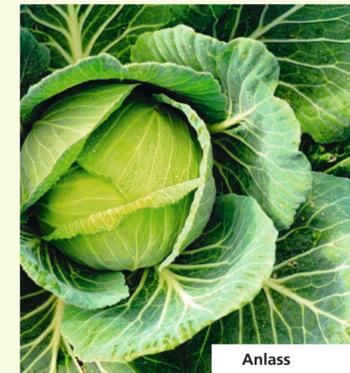
jeweils 19.30 Uhr

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



Anlass



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

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 Ständen. Auch ein regionaler Markt sowie ein attraktives Verpflegungsangebot gehören zum Rahmenprogramm.

Das Detailprogramm finden Sie kurz vor dem Anlass unter 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, Haltestelle «Bei den Weibern», ab hier benötigen Sie 15 Gehminuten.

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

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

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

Datum	Mittwoch, 6. November 2024
Zeit	18.00–21.00 Uhr
Ort	Wallierhof
Leitung	Michelle Bur
Kosten	CHF 63.00 inkl. Lebensmittel
Anmelden	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.

Datum	Montag, 28. Oktober 2024
Zeit	18.00–21.30 Uhr
Ort	Wallierhof
Leitung	Therese Baumann
Kosten	CHF 63.00 inkl. Verpflegung
Anmelden	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 Bröselm.

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

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

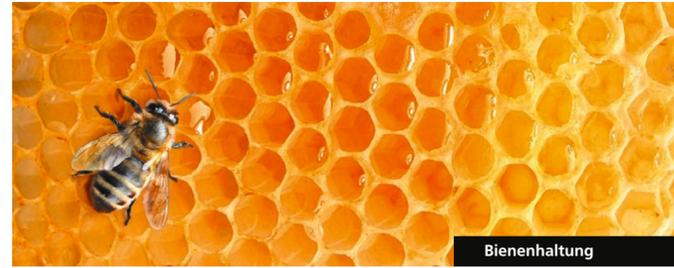
10-tägiger Baumpflegekurs

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

Daten	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
Zeit	8.30–16.15 Uhr
Ort	Wallierhof und Obstanlagen in der Region
Leitung	Philipp Gut
Referenten	Diverse Kursleiter
Kosten	CHF 939.00 inkl. Verpflegung
Anmelden	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.

Daten	Dienstag, 28. Januar 2025
Zeit	19.00–21.30 Uhr
weitere Daten	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.
Zeit	13.30–17.00 Uhr
Ort	Wallierhof
Leitung	Raphael Giossi
Kosten	CHF 1'200.00 inkl. Kursunterlagen und Zwischenverpflegung
Anmelden	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.

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

Zwiebelzöpfe – kein alter Zopf

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

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

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

Blickfang Heu-Herz

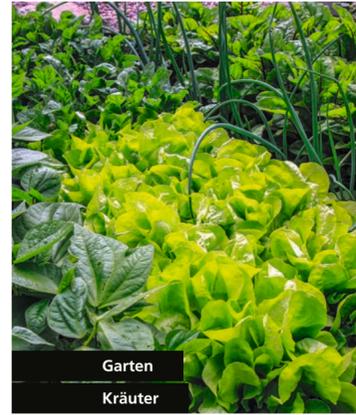
Sie gestalten ein natürliches Deko-Herz mit Heu und Draht nach Ihren Vorstellungen. Das Herz kann zum Aufhängen oder Aufstellen gemacht werden. Je nach Dekoration kann das Herz für verschiedene Saisons und verschiedene Anlässe ausgestaltet werden. Je nach Grösse und Dekorationsaufwand nehmen Sie ein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

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

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

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

Daten	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
Zeit	Freitags 13.30–17.00 Uhr Samstags 8.30–12.00 Uhr Letzter Abend 15.30–19.30 Uhr
Ort	Wallierhof
Leitung	Isabel Mühlenz
Kosten	CHF 680.00 inkl. Zwischenverpflegungen, Kursunterlagen und Material
Anmelden	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.

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

