

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

Liebe Kursteilnehmerinnen und Kursteilnehmer,

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

24.04.26 Modul BP 04 – Gartenbau
24.04.26 Modul BP 06 –
Produkteverarbeitung
08.09.26 Modul BP 10 – Textiles
Gestalten

Ernährung, Kochen, Backen, Konservieren

26.03.26 Clever vorbereitet
– schnell gekocht
31.03.26 Natürlich fermentiert: Brot-
genuss aus eigener Hand
22.04.26 Hülsenfrüchte in der
Alltagsküche
29.04.26 Festliche Torten
19.05.26 Fein gefüllt
11.06.26 Alles Zucchini

Garten und Kräuter

19.02.26 Schnipp, Schnapp! Einfach
Obstbäume und Beeren
im Hausgarten schneiden
24.02.26 Gartenkurs
06.03.26 Infoabend Arbeitskreis
Garten
28.03.26 Kräuterlehrgang
22.04.26 Altes loswerden, offen für
Neues – das 1x1 des Räu-
cherns mit Gartenkräutern
17.06.26 Weiterbildungs-
exkursion
Kräuter – Besichtigung der
CHRÜTEREI Stein und der
Heilpflanzengärten von
A. Vogel
29.06.26 Gartenfieber

Obstbau

20.01.26 10-tägiger Baumpflegekurs
15.04.26 Veredlungskurs

Bienenhaltung

22.01.26 Grundausbildung
05.06.26 Schnupperkurs
06.06.26 Schnupperkurs
18.06.26 Schnupperkurs

Gestalten

19.01.26 Handlettering – Schrift
zum Leben erwecken
19.03.26 Frühlingskranz in
Rosenoptik

Kurse für Gruppen

Teamkochen – schwingen Sie
gemeinsam den Kochlöffel

Anlässe

27.01.26 Infoabend der Bäuerlich-
hauswirtschaftlichen
Fachschule
15.03.26 Ein-Blick Bildung
11.05.26 Infoabend der Bäuerlich-
hauswirtschaftlichen
Fachschule
03.06.26 Sommertag

Save the date

23.08.26 Wallierhoftag



Module

bäuerlich-hauswirtschaftliche

Fachschule

Modul BP 04

Gartenbau

Das Modul richtet sich an alle Interes-
sierten, die sich die Grundlagen für
die Führung eines eigenen Gartens an-
eignen oder ihre Kenntnisse erweitern
wollen.

Daten Freitag, 24. April 2026
bis Freitag, 4. September 2026

Zeit 13.00–17.00 Uhr
Ort Wallierhof

Leitung Isabel Mühlenz
Kosten CHF 800.00; zzgl. Lehrmittel,
Material und Lebensmittel,
Modulernzielkontrolle
CHF 160.00, Exkursion
CHF 170.00 bis CHF 190.00

Anmelden 28.2.2026

Modul BP 06

Produkteverarbeitung

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 Milch-
produkten aneignen wollen.

Daten Freitag, 24. April 2026
bis Freitag, 4. September 2026

Zeit 8.00–12.00 Uhr
Ort Wallierhof

Leitung Therese Baumann
Kosten CHF 720.00; zzgl. Lehrmittel,
Material und Lebensmittel,
Modulernzielkontrolle
CHF 165.00, Exkursion
CHF 240.00 bis CHF 280.00

Anmelden 28.2.2026

Modul BP 10

Textiles Gestalten

Das Modul richtet sich an alle, die Freu-
de am kreativen Gestalten, am Nähen
mit textilen Materialien haben und sich
fundierte, praktische Nähkenntnisse
aneignen wollen.

Daten Dienstag, 8. September 2026
bis Dienstag, 9. März 2027

Zeit 18.00–20.30 Uhr
Ort Wallierhof

Leitung Béatrice Frey
Kosten CHF 720.00; zzgl. Lehrmittel
CHF 40.00; Material nach Auf-
wand ca. CHF 200.00; Modul-
lernzielkontrolle CHF 150.00

Anmelden 8.7.2026

Obstbau

10-tägiger

Baumpflegekurs

Aufbaukurs rund um die Themen
Baumschnitt, Pflanzenschutz, Sorten-
kenntnisse, 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

Veredlungskurs

Veredeln in Theorie und Praxis auf
einem Obstbetrieb.

Daten Mittwoch, 15. April 2026
Zeit 8.30–16.15 Uhr
Ort Obstanlagen in der Region

Leitung Philipp Gut
Referenten Diverse Kursleiter
Kosten CHF 90.00; exkl. Verpflegung

Anmelden 1.4.2026



Kurse

für Gruppen

Sie sind eine Gruppe oder ein Arbeitsteam, das gemeinsam Neues lernen, gemein-
sam 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

Teamkochen – schwingen Sie

gemeinsam den Kochlöffel

Im Team bereiten Sie ein saisonales,
mehrgängiges Menu mit einheimischen
Produkten zu. Geniessen Sie in inspi-
rierender Umgebung einen unvergess-
lichen 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



Infoanlässe

Bäuerlich-hauswirtschaftliche Fachschule

Dienstag, 27. Januar 2026 und Montag, 11. Mai 2026

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: regula.gygax@vd.so.ch

KANTON solothurn

Bildungszentrum
Wallierhof

Kursprogramm 2026 Wallierhof für alle

Januar bis Juni



Besuchen Sie uns.
Mit dem Auto erreichen Sie uns von
der A1 Basellizürich, Ausfahrt Wangen an
der Aare, und von der A1/A5 Bernliel.
Ausfahrt Solothurn Ost, Kostenlose Park-
plätze sind vorhanden.
Mit dem Zug reisen Sie vom Hauptbah-
nhof Solothurn mit der Bahn «Aare See-
land Mobilität» nach Riedholz, Haltestelle
«bei den Wehmern», ab hier benötigen
Sie 15 Gehminuten.

Höhenstrasse 46
4333 Riedholz SO
Telefon 032 627 99 11
wallierhof@vd.so.ch

Bildungszentrum
Wallierhof



Ernährung, Kochen,
Backen, Konservieren

Hülsenfrüchte

in der Alltagsküche

Wiederholung

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 Mittwoch, 22. April 2026
Zeit 18.00–21.00 Uhr
Ort Wallierhof

Leitung Daniela Arnet
Kosten CHF 65.00; inkl. Lebensmittel

Anmelden 8.4.2026

Fein gefüllt

Gebäck, Teigwaren, Kartoffeln, Gemüse, Crêpes... Diese Gerichte und Zutaten können auf vielseitige Weise gefüllt werden und schmecken so immer wieder anders. Wir probieren verschiedenen Füllungen aus und lernen den einen oder anderen Kniff rund ums Befüllen der Zutaten.

Daten Dienstag, 19. Mai 2026
Zeit 18.00–21.00 Uhr
Ort Wallierhof

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

Anmelden 5.5.2026

Clever vorbereitet –

schnell gekocht

Wenig Zeit und trotzdem ausgewogen essen? Keine Möglichkeit zum Kochen, aber dennoch ein warmes Essen geniessen? Mit vorbereiteten Mahlzeiten, dem Prinzip «einmal kochen, zweimal geniessen» und einem vielseitigen Vorrat lassen sich schnell ausgewogene sowie feine Menüs zaubern. In diesem Kurs erhalten Sie viele Ideen für verschiedene Mealprep-Gerichte.

Daten Dienstag, 5. Mai 2026
Zeit 18.00–21.00 Uhr
Ort Wallierhof

Leitung Michelle Bur
Kosten CHF 65.00; inkl. Lebensmittel

Anmelden 21.4.2026

Natürlich fermentiert:

Brotgenuss aus eigener Hand

Alte Triebmittel sind im Trend! Mit Sauerteig und Fermentwasser backen wir aromatische, luftige und leicht verdauliche Brote. Sie nehmen feines Brot, Sauerteigansatz und Fermentwasser mit nach Hause. Grundkenntnisse zum Brot backen sind von Vorteil.

Daten Dienstag, 31. März 2026
Zeit 9.00–15.30 Uhr
Ort Wallierhof

Leitung Therese Baumann
Kosten CHF 134.00; inkl. Lebensmittel und Verpflegung

Anmelden 17.3.2026

Festliche Torten

Grundlagen für feine Torten sind Biskuitteig, Mürbeteig, Rührteig und Co. Diese bereiten wir selber zu und backen mit einheimischen Zutaten attraktive Torten. Im Kurs erhalten Sie viele weitere Inputs und nützliche Tipps. Nach einer Suppe degustieren wir die Gebäcke und einen Teil davon geniessen Sie zu Hause.

Daten Mittwoch, 29. April 2026
Zeit 17.00–21.00 Uhr
Ort Wallierhof

Leitung Regula Gyax und Therese Baumann
Kosten CHF 95.00; inkl. Lebensmittel und Verpflegung

Anmelden 15.4.2026

Alles Zucchini

Ob gefüllt, gratiniert, als Tätschli, in einer Sauce oder konserviert. In diesem Kurs erhalten Sie viele Ideen, wie Sie der aus der grossen Zucchettiernte viele verschiedene Gerichte zaubern.

Daten Donnerstag, 11. Juni 2026
Zeit 18.00–21.00 Uhr
Ort Wallierhof

Leitung Michelle Bur
Kosten CHF 68.00; inkl. Lebensmittel

Anmelden 28.5.2026



Bienenhaltung

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 arbeiten wir im Kurslokal, am Nachmittag im Bienenhaus. Wenn möglich werden wir frischen Bienenhonig ernten.

Daten Freitag, 5. Juni 2026
Zeit 8.30–17.00 Uhr
Ort Wallierhof
Anmelden 18.5.2026

Daten Samstag, 6. Juni 2026
Zeit 8.30–17.00 Uhr
Ort Füllinsdorf
Anmelden 18.5.2026

Daten Donnerstag, 18. Juni 2026
Zeit 8.30–17.00 Uhr
Ort Wallierhof
Anmelden 25.5.2026

Leitung Raphael Gioissi
Kosten CHF 130.00 pro Kurs; inkl. Verpflegung

Anmelden 15.4.2026



Save the date

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 Donnerstag-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 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 Gioissi
Kosten CHF 1'200.00 inkl. Kursunterlagen und Getränke

Anmelden 8.1.2026



Garten und Kräuter

Schnipp, Schnapp!

Einfach Obstbäume und Beeren

im Hausgarten schneiden

Sie möchten Ihre Obstbäume und Beeren im Garten selber schneiden? Ein guter Schnitt garantiert Freude und vor allem Ertrag. Unkompliziert und praktisch werden Tipps und Tricks vermittelt.

Daten Donnerstag, 19. Februar 2026
Freitag, 20. Februar 2026
Zeit Donnerstag, 9.00–16.00 Uhr
Freitag, 9.00–12.00 Uhr
Ort LZ Liebegg

Leitung Flurina Zeindler (LZ Liebegg) und Isabel Mühlenz (BZ Wallierhof)
Kosten CHF 130.00; inkl. Mittagessen am 19.2.26

Anmelden 5.2.2026

Infoabend Arbeitskreis Garten

Sie haben Freude am Gärtnern und suchen den Austausch mit Gleichgesinnten? Dann sind Sie hier richtig. Der Arbeitskreis «Garten» bietet eine Plattform für Themen rund um das ökologische Gärtnern. Am Info-Abend erfahren Sie Details zum Format des Arbeitskreises.

Daten Freitag, 6. März 2026
Zeit 18.30–20.00 Uhr
Ort Wallierhof

Leitung Isabel Mühlenz
Kosten kostenlose Infoveranstaltung

Anmelden 20.2.2026

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 der Kräuter, Kräuterprodukte für den Hausgebrauch, kultivierte Kräuter, Wildkräuter in der Küche, Kräuterwanderung im Berner Oberland. Bitte Detailprogramm verlangen.

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 Gyax und Isabel Mühlenz
Kosten CHF 849.00; inkl. Material, Kursunterlagen und Verpflegung

Anmelden 30.1.2026

Gartenfieber

Naturnahes Gärtnern und heimische Blumensträusse, summende Insekten und Superfood aus eigenem Anbau, knackiger Genuss und Lust auf mehr? Teilen Sie mit uns Ihr Gartenfieber. Der Kurs mit dem Fokus auf biodiverse Gärten richtet sich an wissensdurstige Gartenliebhaber/-innen mit und ohne gärtnerische Vorkenntnisse. Erleben Sie Wissen in einer inspirierenden Umgebung mit motivierten Fachpersonen sowie interessierten Kolleginnen und Kollegen. Wir legen besonderen Wert auf das Verbinden von Theorie und Praxis.

Daten Montag, 29. Juni 2026
Montag, 31. August 2026
Montag, 21. September 2026
Montag, 9. November 2026
Montag, 30. November 2026

Zeit 9.00–16.30 Uhr
Ort Wallierhof

Leitung Isabel Mühlenz und diverse Kursleitende
Kosten CHF 750.00; inkl. Zwischenverpflegungen, Kursunterlagen und Material

Anmelden 29.5.2026

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. Erleben Sie Wissen in einer inspirierenden Umgebung mit motivierten Fachpersonen und interessierten Kolleginnen und Kollegen. Wir legen besonderen Wert auf das Verbinden von Theorie und Praxis.

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 1270.00; inkl. Mittagessen, Zwischenverpflegungen, Kursunterlagen und Material

Anmelden 23.1.2026

Weiterbildungsexkursion

Kräuter: Besichtigung der

CHRÜTEREI Stein und der Heil-

pflanzengärten von A. Vogel

Eine spannende Exkursion für (heil-)kräuterinteressierte Menschen. Am Vormittag werden wir die CHRÜTEREI Stein – ein innovativer Bio-Betrieb rund um den Kräuteraanbau – besuchen, am Nachmittag gibt es eine Führung durch die Heilpflanzen-Schaugärten von A. Vogel. Kosten inkl. Fahrt, Führungen, Mittagessen und Zvieri, exkl. Znüni.

Daten Mittwoch, 17. Juni 2026
Zeit 8.00–ca.19.00 Uhr
Ort Exkursion

Leitung Isabel Mühlenz
Kosten CHF 189.00; inkl. Fahrtkosten, Führungen, Mittagessen und Zvieri

Anmelden 6.5.2026

Altes loswerden,

offen für Neues –

das 1x1 des Räucherns

mit Gartenkräutern

Einfacher Einstieg in die Kunst des Räucherns. Im Kurs lernen Sie, wie Lavendel, Thymian und Salbei als Basis für alltägliche Räuchereien wirkungsvoll sowie sicher eingesetzt werden können. Sie erhalten spannende Infos über die Geschichte des Räucherns in unseren Breitengraden. Ein Mix aus Theorie und Praxis.

Daten Mittwoch, 22. April 2026
Zeit 18.00–21.00 Uhr
Ort Wallierhof

Leitung Rita Borner und Petra Brosowski (Räucherfachfrauen)

Kosten CHF 59.00; inkl. Zwischenverpflegung

Anmelden 8.4.2026

Handlettering

– Schrift zum Leben erwecken

Lernen Sie verschiedene Schriftvarianten kennen und üben Sie mit Fineliner sowie Kreidestift das Gestalten von Willkommensschildern oder Angebotstafeln. Der Kurshalbttag ist für alle Personen offen, die Freude am Schreiben und Gestalten haben. Geeignet ist er insbesondere für Personen, welche durch Direktvermarktung oder Gastronomie Gäste auf dem Betrieb haben.

Daten Montag, 19. Januar 2026
Zeit 13.30–17.00 Uhr

Daten Montag, 19. Januar 2026
Zeit 18.00–21.30 Uhr

Ort Wallierhof
Leitung Stefanie Rohn
Referenten Bettina Berrut, Schriftsatz
Kosten CHF 46.00; zzgl. Materialkosten ca. CHF 35.00

Anmelden 5.1.2026

Daten Donnerstag, 19. März 2026
Zeit 18.30–21.30 Uhr
Ort Wallierhof

Leitung Daniela Thomann, Floristin
Kosten CHF 43.00; zzgl. Materialkosten (ca. CHF 20.00 bis 25.00)

Anmelden 5.3.2026



Anlass

Ein-Blick Bildung

Sonntag, 15. März 2026

9.00–16.00 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 vor dem Anlass unter wallierhof.ch



Anlass

Sommertag

Mittwoch, 3. Juni 2026

19.30 Uhr

Besichtigung von Acker- und Futterbauversuchen, Workshops in Garten, Küche und Haus unter dem Motto «E rundi Sach». Anschliessend gemütlicher Teil mit Imbiss.

Das Detailprogramm finden Sie vor dem Anlass unter wallierhof.ch