

«Bildung ist die mächtigste Waffe,  
um die Welt zu verändern.»  
– Nelson Mandela

Liebe Kursteilnehmerinnen und Kursteilnehmer

Zweimal im Jahr aktualisieren wir unser Kursprogramm, um Ihnen vielseitige, aktuelle und praxisnahe Lernangebote zu präsentieren. Das Zitat von Nelson Mandela erinnert uns daran, welche Kraft in Bildung steckt – für jeden Einzelnen und für die Gesellschaft als Ganzes. Lernen bedeutet Entwicklung, Perspektivenwechsel und Fortschritt. Es eröffnet neue Möglichkeiten und stärkt uns darin, Veränderungen aktiv zu gestalten.

Ob Sie Ihr Fachwissen ausbauen, neue Kompetenzen erwerben oder persönliche Interessen vertiefen möchten – unsere Kurse bieten eine Plattform für Weiterentwicklung, Austausch und Inspiration.

Entdecken Sie unser neues Kursangebot und lassen Sie sich von den vielfältigen Themen begeistern. Wir freuen uns darauf, Sie in unseren Kursen willkommen zu heissen und ein Stück auf Ihrem weiteren Bildungsweg zu begleiten.

Herzliche Grüsse  
Bildungszentrum Wallierhof

Module bäuerlich-hauswirtschaftliche Fachschule	Gestalten
08.09.26 Modul BP 05 – Ernährung und Verpflegung	29.11.26 Advent, Advent
08.09.26 Modul BP 10 – Textiles Gestalten	<b>Garten und Kräuter</b>
10.09.26 Modul BP 06 – Produktverarbeitung	25.08.26 Salben und Tinkturen aus Garten sowie Natur
04.12.26 Modul BP 13 – Kleintierhaltung	09.09.26 SlowFlower – Blumige Kreationen
	23.09.26 Räucherbündel selber machen
	07.11.26 Hühner im Hausgarten
<b>Pflanzenbau</b>	<b>Kurse für Gruppen</b>
20.01.27 10-tägiger Baumpflegekurs	Teamkochen – schwingen Sie gemeinsam den Kochlöffel
<b>Tierhaltung</b>	<b>Anlässe</b>
21.09.26 Informationsabend	23.08.26 Wallierhofstag
Grundausbildung	17.10.26 Chabishoblete
Bienenhaltung	18.10.26 Chabishoblete
21.01.27 Grundausbildung	10.11.26 Infoabend der bäuerlich-hauswirtschaftlichen Fachschule
Bienenhaltung	<b>Save the date</b>
	15.01.27 BäuerinnenNetzWerk
<b>Ernähren, Kochen, Backen und Konservieren</b>	
12.08.26 Natürlich fermentiert: Brotgenuss aus eigener Hand	
19.08.26 Eingemacht – feingemacht	
27.08.26 Pasta selber herstellen	
20.10.26 Proteine sinnvoll kombiniert – Tägliche Menüideen für ausgewogene Mahlzeiten	
02.11.26 Preisgünstige Fleischstücke raffiniert zubereiten	
04.11.26 Ernährung 60plus	
10.11.26 Männer kochen	
17.11.26 Gewürze – mehr als Salz und Pfeffer	



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

**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. Verlangen Sie das Detailprogramm.

<b>Daten</b>	Dienstag, 8. September 2026 bis 9.3.2027 (20 Kurswochen)
<b>Zeit</b>	9.35 – 13.30 Uhr
<b>Ort</b>	Wallierhof
<b>Leitung</b>	Therese Baumann und Michelle Bur
<b>Kosten</b>	CHF 1'340.00; zzgl. Modul-lernzielkontrolle CHF 150.00
<b>Anmelden</b>	18.8.2026

**Modul BP 10**

**Textiles Gestalten**

Das Modul richtet sich an alle, die Freude am kreativen Gestalten, am Nähen mit textilen Materialien haben und sich fundierte, praktische Nähenkenntnisse aneignen wollen. Verlangen Sie das Detailprogramm.

<b>Daten</b>	Dienstag, 8. September 2026 bis 9.3.2027 (20 Kurswochen)
<b>Zeit</b>	18.00 – 20.30 Uhr
<b>Ort</b>	Wallierhof
<b>Leitung</b>	Béatrice Frey
<b>Kosten</b>	CHF 760.00; zzgl. Materialkosten ca. CHF 200.00 und Modul-lernzielkontrolle CHF 100.00
<b>Anmelden</b>	8.7.2026

**Modul BP 06**

**Produktverarbeitung**

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

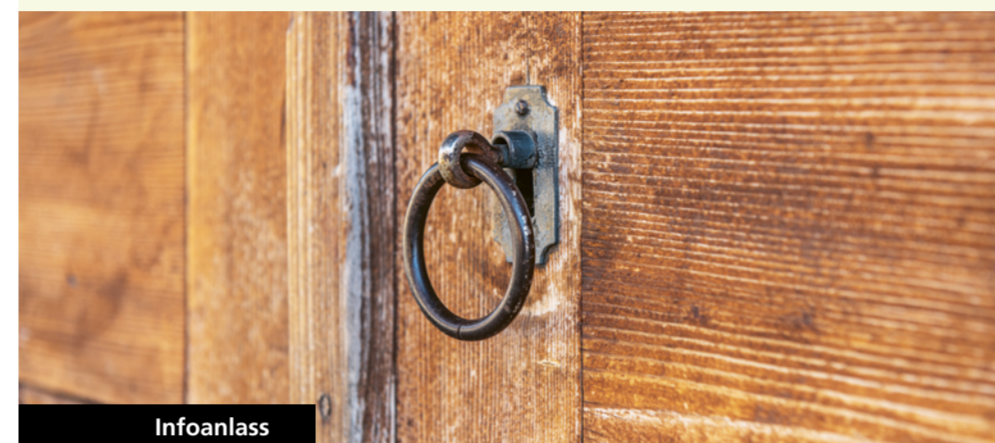
<b>Daten</b>	Donnerstag, 10. September 2026 bis 14.1.2027 (15 Kurswochen)
<b>Zeit</b>	14.00 – 17.15 Uhr
<b>Ort</b>	Wallierhof
<b>Leitung</b>	Therese Baumann
<b>Kosten</b>	CHF 1'015.00
<b>Anmelden</b>	20.8.2026

**Modul BP 13**

**Kleintierhaltung**

Das Modul richtet sich an alle, die ihre Kenntnisse im Bereich Kleintiere erweitern wollen. Verlangen Sie das Detailprogramm.

<b>Daten</b>	Freitag, 4. Dezember 2026 bis 5.3.2027 (10 Kurswochen)
<b>Zeit</b>	14.00 – 17.15 Uhr
<b>Ort</b>	Wallierhof
<b>Leitung</b>	Sabine Kürmann
<b>Kosten</b>	CHF 555.00; zzgl. Modul-lernzielkontrolle CHF 100.00
<b>Anmelden</b>	9.10.2026



**Infoanlass**

**Bäuerlich-hauswirtschaftliche Fachschule**

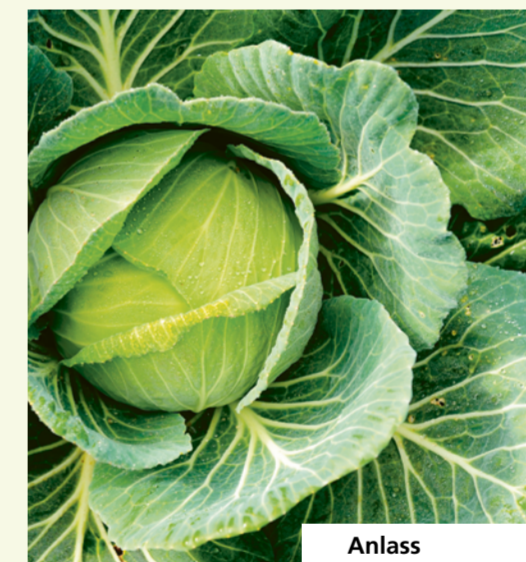
**Dienstag, 10. November 2026, 19.30 Uhr**

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](mailto:regula.gygax@vd.so.ch)



**Anlass**



**Anlass**

**Wallierhofstag**

**Sonntag, 23. August 2026**

**10.00 – 17.00 Uhr**

Der Wallierhofstag 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](http://wallierhof.ch)

**Chabishoblete**

**Samstag, 17. Oktober 2026**

**Sonntag, 18. Oktober 2026**

**10.00 – 16.00 Uhr**

Dieses Jahr findet die 26. 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](http://wallierhof.ch)

**Kursprogramm 2026**  
**Wallierhof für alle**

Juli bis Dezember



46931 06/26 4900



Besuchen Sie uns.  
Mit dem Auto erreichen Sie uns von der A1 Basell 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 nach Riedholz, Haltestelle «Bei den Weibern», ab hier benötigen Sie 15 Gehminuten.

Höhenstrasse 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**

## Pflanzenbau



### 10-tägiger

#### Baumpflegekurs

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

<b>Daten</b>	Mittwoch, 20. Januar 2027
	Donnerstag, 21. Januar 2027
	Dienstag, 16. Februar 2027
	Mittwoch, 17. Februar 2027
	Mittwoch, 14. April 2027
	Dienstag, 15. Juni 2027
	Dienstag, 14. September 2027
	Mittwoch, 1. Dezember 2027
	Freitag, 3. Dezember 2027
	Mittwoch, 8. Dezember 2027

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

<b>Leitung</b>	Thomas Schwizer
<b>Referenten</b>	Diverse Kursleiter
<b>Kosten</b>	CHF 967.00; inkl. 7x Verpflegung

<b>Anmelden</b>	21.12.2026
-----------------	------------



## Tierhaltung

### Informationsabend

#### Grundausbildung

#### Bienenhaltung

Dieser Abend richtet sich an Menschen, die einen ersten Einblick in die faszinierende Welt der Imkerei gewinnen möchten. Während des Informationsabends haben Sie die Gelegenheit, sich mit Fachpersonen auszutauschen und von deren Erfahrung zu profitieren.

<b>Daten</b>	Montag, 21. September 2026
<b>Zeit</b>	19.00–21.30 Uhr
<b>Ort</b>	Ebenrain-Zentrum, Sissach

<b>Leitung</b>	Raphael Giossi
<b>Kosten</b>	Kostenlos und ohne Anmeldung

### Grundausbildung

#### Bienenhaltung

Dieser Grundkurs zur Bienenhaltung basiert auf dem Ausbildungskonzept von BienenSchweiz. Der zweijährige Kurs für Neumiker/-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>	Donnerstag, 21. Januar 2027
<b>Zeit</b>	19.00–21.30 Uhr

<b>Weitere Daten</b>	Jeweils dienstags: 23.2.27, 16.3.27, 13.4.27, 11.5.27, 1.6.27, 22.6.27, 17.8.27, 14.9.27, 7.12.27
	Die Termine fürs 2028 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>	7.1.2027
-----------------	----------



## Ernähren, Kochen,

### Backen und Konservieren

### Proteine sinnvoll kombiniert –

#### Tägliche Menüideen für

#### ausgewogene Mahlzeiten

In dieser Kochrunde dreht sich alles darum, wie man leckere und einfache Mahlzeiten mit ausreichend Protein zaubern kann. Wir zeigen, welche Proteinlieferanten es gibt, wie man sie clever kombiniert – und natürlich kommen auch vegetarische Varianten nicht zu kurz. Neben praktischen Tipps geht's gleich ans Umsetzen: so gelingen köstliche und ausgewogene Mahlzeiten mit genügend Protein.

<b>Daten</b>	Dienstag, 20. Oktober 2026
<b>Zeit</b>	18.00–21.00 Uhr
<b>Ort</b>	Wallierhof

<b>Leitung</b>	Michelle Bur
<b>Kosten</b>	CHF 65.00; inkl. Lebensmittel

<b>Anmelden</b>	6.10.2026
-----------------	-----------

### 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.

<b>Daten</b>	Mittwoch, 12. August 2026
<b>Zeit</b>	9.00–15.30 Uhr
<b>Ort</b>	Wallierhof

<b>Leitung</b>	Therese Baumann
<b>Kosten</b>	CHF 130.00; inkl. Lebensmittel und Verpflegung

<b>Anmelden</b>	29.7.2026
-----------------	-----------

### Preisgünstige Fleischstücke

#### raffiniert zubereiten

Wir bereiten preisgünstige Fleischstücke wie Siedfleisch, Braten, Ragout, Haxen oder Hackfleisch auf vielfältige Art zu. Pulled Pork-Burger, indisches Rindsragout oder Coq au Vin 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 verwenden.

<b>Daten</b>	Montag, 2. November 2026
<b>Zeit</b>	18.00–22.00 Uhr
<b>Ort</b>	Wallierhof

<b>Leitung</b>	Michelle Bur und Regula Gyax
<b>Kosten</b>	CHF 90.00; inkl. Lebensmittel

<b>Anmelden</b>	19.10.2026
-----------------	------------

### Eingemacht – feingemacht

Wir zeigen Ihnen Möglichkeiten, 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.

<b>Daten</b>	Mittwoch, 19. August 2026
<b>Zeit</b>	13.30–19.00 Uhr
<b>Ort</b>	Wallierhof

<b>Leitung</b>	Therese Baumann
<b>Kosten</b>	CHF 130.00; inkl. Lebensmittel und Zwischenverpflegung

<b>Anmelden</b>	5.8.2026
-----------------	----------

### Pasta selber herstellen

Tauchen Sie ein in die Kunst der Pastaherstellung und lernen Sie in unserem Kurs, wie Sie aus einfachen Zutaten unterschiedliche Formen, mit und ohne Füllung, zaubern. 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.

<b>Daten</b>	Donnerstag, 27. August 2026
<b>Zeit</b>	18.00–21.30 Uhr
<b>Ort</b>	Wallierhof

<b>Leitung</b>	Michelle Bur und Daniela Arnet
<b>Kosten</b>	CHF 95.00; inkl. Lebensmittel

<b>Anmelden</b>	13.8.2026
-----------------	-----------

### Männer kochen

Männer stehen gemeinsam am Herd und bereiten Köstlichkeiten aus aller Welt zu. In unserer Reihe «Männer kochen» gehen wir auf genussvolle Entdeckungsreise und holen uns Aromen aus verschiedenen Ländern direkt in die Küche. Von deftigen Lieblingsgerichten bis hin zu raffinierten vegetarischen Kreationen ist alles dabei. In lockerer Runde wird geschneidelt, gewürzt und natürlich ausgiebig gekostet. Ein Abend voller Geschmack, guter Stimmung und einer Prise Fernweh.

<b>Daten</b>	Dienstag, 10. November 2026
<b>Zeit</b>	18.00–21.00 Uhr
<b>Ort</b>	Wallierhof

<b>Leitung</b>	Daniela Arnet
<b>Kosten</b>	CHF 73.00; inkl. Lebensmittel

<b>Anmelden</b>	27.10.2026
-----------------	------------

## Gestalten



### Advent, Advent

Gestalten Sie Ihren eigenen Adventskranz und kreieren Sie Schritt für Schritt Ihr persönliches Unikat. Egal ob modern, natürlich, verspielt oder wild.

<b>Daten</b>	Sonntag, 29. November 2026
<b>Zeit</b>	10.00–13.00 Uhr
<b>Ort</b>	Wallierhof

<b>Leitung</b>	Isabel Mühlenz
<b>Referenten</b>	Manuela Vescovi, Sammelsurium
<b>Kosten</b>	CHF 76.00; inkl. Zwischenverpflegung, zzgl. Materialkosten für individuelle Dekoration

<b>Anmelden</b>	13.11.2026
-----------------	------------

<b>Daten</b>	Dienstag, 17. November 2026
<b>Zeit</b>	18.00–21.00 Uhr
<b>Ort</b>	Wallierhof

<b>Leitung</b>	Michelle Bur
<b>Kosten</b>	CHF 73.00; inkl. Lebensmittel

<b>Anmelden</b>	3.11.2026
-----------------	-----------



## 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 Gyax-Högger, Schulleitung, Telefon 032 627 99 55, regula.gyax@vd.so.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>Zeit</b>	4 Stunden
<b>Teilnehmende</b>	10–18 Personen
<b>Kosten</b>	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.

<b>Datum</b>	nach Vereinbarung
<b>Zeit</b>	3 Stunden
<b>Teilnehmende</b>	10–18 Personen
<b>Kosten</b>	CHF 68.00 pro Person; inkl. Lebensmittel und Dossier

## Save the date



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

**BäuerinnenNetzWerk**  
Freitag, 15. Januar 2027

Sie sind Bäuerin und/oder haben den Vollzeitkurs oder den BBK am Wallierhof besucht? In spannenden Workshops erhalten Sie neue Inputs für Ihren Alltag. In den Pausen und beim abschliessenden Apéro geniessen Sie den persönlichen Kontakt und den Austausch mit Gleichgesinnten.

**Weitere Informationen finden Sie im nächsten Kursprogramm.**



## Garten und

### Kräuter

### Salben und Tinkturen

#### aus Garten sowie Natur

Entdecken Sie die Kraft heimischer Pflanzen. In diesem inspirierenden Kurs lernen Sie, wie aus Kräutern und Pflanzen aus Garten sowie Natur wohltuende Salben und Tinkturen entstehen. Mit einfachen Rezepten und praktischen Tipps stellen wir gemeinsam natürliche Produkte her.

<b>Daten</b>	Dienstag, 25. August 2026
<b>Zeit</b>	17.00–20.00 Uhr
<b>Ort</b>	Wallierhof

<b>Leitung</b>	Monika Spielmann
<b>Kosten</b>	CHF 80.00; inkl. Material und Zwischenverpflegung

<b>Anmelden</b>	11.8.2026
-----------------	-----------

### Räucherbündel

#### selber machen

Der Zauber von Artemesia (Beifuss) – eine kraftvolle Räucherpflanze. Kreieren Sie damit Ihre eigenen Räucherbündel für besondere Momente.

<b>Daten</b>	Mittwoch, 23. September 2026
<b>Zeit</b>	18.00–21.00 Uhr
<b>Ort</b>	Wallierhof

<b>Leitung</b>	Rita Borner und Petra Brosowski
<b>Kosten</b>	CHF 69.00; inkl. Zwischenverpflegungen

<b>Anmelden</b>	9.9.2026
-----------------	----------

### SlowFlower –

#### Blumige Kreationen

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

<b>Daten</b>	Mittwoch, 9. September 2026
<b>Zeit</b>	18.30–21.00 Uhr
<b>Ort</b>	Wallierhof

<b>Leitung</b>	Isabel Mühlenz
<b>Referenten</b>	Manuela Vescovi, Sammelsurium
<b>Kosten</b>	CHF 85.00; inkl. Material und Kursunterlagen

<b>Anmelden</b>	26.8.2026
-----------------	-----------

### Hühner im Hausgarten

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

<b>Daten</b>	Samstag, 7. November 2026
<b>Zeit</b>	8.00–12.00 Uhr
<b>Ort</b>	Wallierhof

<b>Leitung</b>	Isabel Mühlenz, BZ Wallierhof und Flurina Zeindler, LZ Liebegg
<b>Kosten</b>	CHF 75.00; inkl. Zwischenverpflegungen

<b>Anmelden</b>	23.10.2026
-----------------	------------