


Kräuterlehrgang 2025–2026





Möchten Sie einen Kräutergarten hegen und pflegen? Kultivierte und wildwachsende Kräuter sowie Heilpflanzen erkennen und fachgerecht verarbeiten?

Dann besuchen Sie uns. Wir bieten Ihnen vielfältige Kurse rund um Kräuter und Heilpflanzen. 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.

Engagiert, persönlich, praxisnah.



Kursinhalte und -daten

Kräuterlehrgang 2025–2026

Samstag, 29. März 2025

Botanik Teil 1

Pflanzenaufbau, Pflanzensystematik

Referentin:

Judith Reusser, Botanikerin

Inhaltsstoffe der Kräuter Teil 1

Übersicht Inhaltsstoffe und Behandlung der sechs wichtigsten Inhaltsstoffe

Referentin:

Sarah Pinto Da Costa, Zertifizierte Phytopraktikerin

Samstag, 10. Mai 2025

Einführung in den Kräutergarten

Gestaltung und Formen des Kräutergartens, Wert der Kräuter, Kräutergartenformen entwickeln

Referentin:

Isabel Mühlenz, Leiterin Ausbildungsgarten Wallierhof

Kultivierte Kräuter

Eigenschaften und Verwendungsmöglichkeiten, Ansprüche im Garten, Pflege, Vermehrungsarten, Themengarten anlegen

Referentin:

Isabel Mühlenz, Leiterin Ausbildungsgarten Wallierhof

Samstag, 14. Juni 2025

Kräuter in der Küche

Kräuter ernten und haltbar machen, mit kultivierten Kräutern feine Gerichte zubereiten

Referentin:

Michelle Bur, Fachlehrerin Ernährung und Verpflegung, BZ Wallierhof

Samstag, 28. Juni 2025

Kräuterwanderung im Berner Oberland

In der schönen Landschaft des Rosenlautals lernen Sie auf einer Wanderung die Kräuterwelt von der praktischen Seite her kennen.

Exkursionsleiter:

Anton Löffel, dipl. Drogist, Drogerie Zeller, Solothurn

Samstag, 9. August 2025

Eintauchen in die Welt der Teekräuter

Sammeln, Trocknen, Mischen von Heilkräutern. Wissenswertes zu einheimischen Teedrogen. Teemischungen kreieren.

Referentin:

Lea Fischer, Pharma-Assistentin und Teefachfrau, Oberdorf

Samstag, 30. August 2025

Botanik Teil 2

Pflanzen bestimmen, unterschiedliche Lebensräume kennenlernen in der Umgebung des Wallierhofs

Referentin;

Judith Reusser, Botanikerin

Samstag, 22. November 2025

Inhaltsstoffe der Kräuter Teil 2

Behandlung von sechs weiteren wichtigen Inhaltsstoffen. Ergänzende Inhaltsstoffe im Überblick.

Referentin:

Sarah Pinto Da Costa, Zertifizierte Phytopraktikerin

Duftende Kompressen mit Kräutern aus dem Garten

Umfassende Informationen über die Wirkungen und Anwendungsmöglichkeiten von wohltuend duftenden Kompressen, Ausführungen werden demonstriert und praktisch ausprobiert

Referentin:

Susanna Anderegg-Rhyner, Pflegefachfrau HF, Fachfrau für Phyto- und Aromapflege, Wickelfachfrau

Samstag, 10. Januar 2026

Geschichte und Tradition der Heilpflanzen

Historische Kräuterbücher, Rezepte der Klostermedizin und überlieferte Geschichten geben Einblick in die Wurzeln der Heilpflanzenkunde.

Referentin:

Dr. Maja Dal Cero, Ethnobotanikerin

Samstag, 21. Februar 2026

Kräuterprodukte für den Hausgebrauch

Hausmittel und Pflegeprodukte für den Eigengebrauch herstellen, z. B. Salben, Lippenstift, Deo

Referentin:

Petra Jeker, Aromaexpertin, SELA-IFPA

Samstag, 9. Mai 2026

Wildkräuter in der Küche

Wildkräuter sammeln am Jurasüdfuss, zubereiten verschiedener Gerichte

Referenten:

Sarah Pinto Da Costa, Zertifizierte Phytopraktikerin

Sue Zahner, Koch, Absolventin Kräuterlehrgang, Bäuerin FA

Informationen und Bedingungen

Kurstage

Die Kurse finden in der Regel am Samstag von 8.45 bis 12.00 Uhr und von 13.15 bis 16.30 Uhr statt und beinhalten theoretische sowie praktische Übungen.

Kurskosten

Gesamtkurs CHF 1370

Inklusive Material, Kursunterlagen und Verpflegung.

Zwei Exkursionen inklusive Transport und Eintritte, ausgenommen Verpflegung. Kurstag Kräuterprodukte zuzüglich Materialkosten (ca. CHF 30 – 50).

Die Kurskosten werden Ihnen zusammen mit der Kurseinladung in Rechnung gestellt. Variable Kurskosten werden in der Regel je nach Aufwand am Kurstag bar eingezogen.

Zertifikat

Die Teilnehmenden erhalten am Kursende ein Zertifikat.

Teilnehmerzahl

Der Kurs wird ab 12 Personen und mit maximal 16 Personen durchgeführt.

Verpflegung

Das vegetarische Mittagessen geniessen wir am Wallierhof. An zwei Kurstagen wird mit Fleisch gekocht.

Anmeldung

Bitte melden Sie sich unter wallierhof.ch > Kurse und Fachtagungen oder mittels QR-Code an.



Anmeldeschluss

31. Januar 2025

Abmeldung

Bei Abmeldungen, die einen Monat vor Kursbeginn oder später erfolgen, stellen wir die Kurskosten in Rechnung. Es kann eine Ersatzperson angemeldet werden.

Allgemeine Geschäftsbedingungen

Es gelten die allgemeinen Geschäftsbedingungen für Weiterbildungskurse des BZ Wallierhof.

Kurs-Organisation

BZ Wallierhof
wallierhof@vd.so.ch
Telefon 032 627 99 11

Bildungszentrum Wallierhof

Höhenstrasse 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 Seeland Mobil» nach Riedholz, Haltestelle «Bei den Weiher», ab hier benötigen Sie 15 Gehminuten.

