



**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.



Gartenfieber 2026



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 Gartenliebhaberinnen und -liebhaber mit und ohne gärtnerische Vorkenntnisse.

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 Gartenfieber 2026

Montag, 29. Juni 2026

Garten-Exkursion

9.00 – 12.00 Uhr

Besuch eines biodiversen Gartens
Dani Peier und Sonja Baumgartner,
Oensingen

Wildbienen im Naturgarten

13.30 – 16.30 Uhr

Wildbienen, Wildblumen und
Nistgelegenheiten
Marcel Strub, Wild- und Honig-
bienenspezialist

Montag, 31. August 2026

Naturnahes Gärtnern

9.00 – 12.00 Uhr

Gestalten einer insektenfreundlichen
Staudenrabatte im Schatten
Claudia Ebling, Fachfrau für naturnahen
Garten ZHAW, Kursleiterin Bioterra

Slow Flower – Floristik

13.30 – 16.30 Uhr

Blumige Kreationen mit «Slow Flowers»
aus dem Wallierhofgarten
Manuela Vescovi, Floristin

Montag, 21. September 2026

Permakultur

9.00 – 12.00 Uhr | 13.30 – 16.30 Uhr

Der Low-Budget-Kreislaufgarten
Isabelle Saluz, Permakulturstin,
Kursleiterin Bioterra

Montag, 9. November 2026

Wildobst und Wildbeeren

9.00 – 13.15 Uhr

Fruchtig-wilde Köstlichkeiten
zubereiten: vom Wildfrüchtemenu
bis zu feinen Produkten
Regula Gyga, BZ Wallierhof

Wildobst und Wildbeeren

13.30 – 16.30 Uhr

Eine Vitaminbar im Hausgarten – wilde
Anbauideen erfolgreich umsetzen
Isabel Mühlentz, BZ Wallierhof

Montag, 30. November 2026

Harte Schale – weicher Kern

9.00 – 12.00 Uhr

Geknacktes Nussbaumwissen
frisch serviert
Thomas Schwizer, BZ Wallierhof

Harte Schale – weicher Kern

13.30 – 16.30 Uhr

HochgeNUSS – Überraschungen
aus der Küche
Therese Baumann, BZ Wallierhof

Informationen und Bedingungen

Kurstage

Die Kurse finden jeweils am Montag
statt und beinhalten theoretische sowie
praktische Übungen.

Kurskosten

Gesamtkurs CHF 750

inkl. Zwischenverpflegungen,
Kursunterlagen und Material

Die Kurskosten werden Ihnen zusammen
mit der Kurseinladung in Rechnung
gestellt.

Zertifikat

Die Teilnehmenden erhalten am Kurs-
ende ein Zertifikat.

Teilnehmerzahl

Der Kurs wird ab 12 Personen durch-
geführt.

Kurs-Organisation

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

Anmeldung

Es kann nur der Gesamtkurs besucht
werden. Die Anmeldung für einzelne
Kurstage ist nicht möglich.
Bitte melden Sie sich unter
wallierhof.ch > Kurse und Fachtagungen
oder mittels QR-Code an.



Die Teilnehmerzahl ist beschränkt. Die
Anmeldungen berücksichtigen wir in
der Reihenfolge ihres Einganges. Sie
erhalten eine Bestätigung, sobald sich
genügend Teilnehmende angemeldet
haben.

Anmeldeschluss

29. Mai 2026

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 Geschäftsbe-
dingungen für Weiterbildungskurse des
BZ Wallierhof.