

# *Jahresbericht 2020*



5 20. Chabishoblete als Light-Version

**Landwirtschaftliche Bildung**

9 Lehrbesuch auf dem Wigerhof

11 Die Biodiversität auf dem Ausbildungs-  
und Demonstrationsbetrieb

**Hauswirtschaftliche Bildung**

15 Pendlerin zwischen den Ozeanen

**Weiterbildung und Information**

19 Herbsttag am Wallierhof

**Tagungszentrum**

23 35 Jahre gemeinsam Gastgeber am  
Wallierhof

**Ausbildungsgänge und Statistik**

27 Ausbildungsgänge

29 Mitarbeitende und Kommissionen

30 Statistik



**Jonas Zürcher**

Direktor Bildungszentrum Wallierhof

# Engagiert, persönlich, praxisnah.

**«Persönlich» – dieser Teil unseres Slogans stand 2020 im Zentrum. Trotz oder gerade wegen Corona trifft dieser Schwerpunkt die Herausforderungen des Jahres.**

Bildungsgänge mussten zeitweise im Fernunterricht geführt werden. Veranstaltungen aller Art konnten nicht oder nur ohne einen gesellschaftlichen Teil stattfinden. Wo diese noch möglich waren, wurden persönliche Begegnungen mehr geschätzt und intensiver gepflegt. Die Erfahrungen der Corona-Krise zeigen, wie wichtig soziale Kontakte sind und bestätigen die Weisheit: «Vieles lernt man erst zu schätzen, wenn man es nicht mehr hat».

«Persönlich» ist nicht wegen Covid-19 Teil unseres Slogans. Der Begriff prägt unsere Dienstleistungen und Arbeitsweise.

In unseren Bildungsangeboten kennen wir die Teilnehmenden mit Namen und wissen oft, woher sie kommen. Dies erleichtert im Unterricht den Bezug zur Praxis herzustellen und die praktischen Erfahrungen abzuholen. «Persönlich» passt auch zur überschaubaren Grösse der Solothurner Landwirtschaft. Deren Akteure kennen sich. Dadurch war es in dieser unberechenbaren Zeit möglich, schnell und unkompliziert mit Betroffenen Herausforderungen anzugehen und Lösungsvorschläge zu erarbeiten.

## **Dank**

Im Namen aller Mitarbeitenden bedanke ich mich für die gute Zusammenarbeit und das grosse Verständnis für die vielen organisatorischen Änderungen bei den Lehrmeister- und Bauernfamilien, den Mitgliedern der verschiedenen Kommissionen, den Berufsorganisationen, bei Partnern, Kunden und Arbeitsstellen. Das ganze Wallierhof-Team verdient besonderen Dank. Mit hoher Flexibilität, Kreativität und grossem Engagement machte es sich für Kursteilnehmende, Lernende, Gäste des Tagungszentrums und Dienstleistungskunden stark.

## **Ausblick**

Unser Slogan «Engagiert, persönlich, praxisnah.» bringt auf den Punkt, wie wir arbeiten und was uns wichtig ist. Im Jahr 2021 wollen wir einen besonderen Fokus auf den Begriff «praxisnah» legen. Garanten für praxisorientierte Bildung sind der intensive Austausch mit den Bauernfamilien und die Praxisnähe unserer Mitarbeitenden.

## 20. Chabishoblete als Light-Version.

**Eine zweitägige Chabishoblete, ein gewohnt umfangreiches Rahmenprogramm und eine gesellige Stimmung – so war die 20. Chabishoblete ursprünglich vorgesehen. Dass sie aber in ihrem Jubiläumsjahr nicht in diesem Rahmen stattfinden kann, zeichnete sich im Laufe des Frühlings ab. Nur, wie kommen die vielen eifrigen Einmacherinnen und Einmacher im Corona-Jahr zu ihrem selbergemachten Sauerkraut? Neue Wege mussten gesucht werden. Es entstand die Chabishoblete Light.**

Alle Zutaten für das eigene Sauerkraut konnten am letzten Samstag der Herbstferien vor dem Mehrzweckgebäude am Wallierhof gekauft werden. Schilder, Absperrbänder und Plexiglasscheiben zeigten, dass es sich nicht um eine normale Hoblete handelte. So konnte auch der Chabis nicht wie gewohnt vor Ort gestampft und eingemacht werden. Die Sauerkrautliebhaber mussten die Zutaten mit nach Hause nehmen und dort verarbeiten. «Ich habe in meinem Gartenhaus alles Nötige eingerichtet und meinen Sohn mit Familie eingeladen, sodass wir zusammen eine Mini-Chabishoblete durchführen», erzählte eine Besucherin. «So haben wir trotzdem einen geselligen Nachmittag und feines, selbstgemachtes Sauerkraut. Nur putzen müssen wir dann selber», fügte sie lachend hinzu. Die fachliche Unterstützung während der Sauerkrautproduktion lieferten extra dafür produzierte Videos und Anleitungen, die online auf der Wallierhof-Homepage verfügbar waren. 350 Mal wurde das Video in den Tagen vor und nach der Hoblete angeklickt.

Auch das Angebot, Chabis, Salz und Gewürze zu kaufen, wurde rege genutzt. Der ursprünglich bestellte Kohl reichte bis zum Mittag. Eine Nachbestellung war nötig und so wurden auch in der Light-Version der Chabishoblete an nur einem Tag 4,4 Tonnen Chabis verkauft und zu Hause zu Sauerkraut verarbeitet.

Trotz aussergewöhnlichen Rahmenbedingungen war auch die 20. Chabishoblete ein Erfolg. Die Marktstandbetreiber zogen mehrheitlich eine positive Bilanz. Viele der Besucherinnen und Besucher, welche sich ausnahmslos an das Schutzkonzept hielten, meldeten zurück, dass sie es sehr schätzen, auch unter den besonderen Umständen ihr selbstgemachtes Sauerkraut aus dem Keller holen zu können.

**Michelle Bur**  
Fachlehrerin Ernährung



Die Mitarbeitenden vom Wallierhof im Einsatz. Mehr als vier Tonnen Chabis wurden gehobelt.



**Melitta Utz**  
Teilnehmerin  
Chabishoblete Light



«Ich war schon unzählige Male an der Chabishoblete. Es ist jedes Jahr wieder ein einmaliges Erlebnis. Dieses Jahr zwar leider ohne grossen Betrieb, doch trotz allem, das Sauerkraut ist eingemacht!»



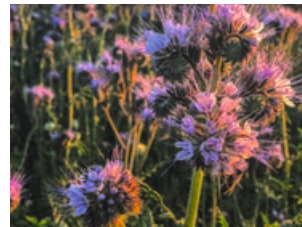


## Landwirtschaftliche Bildung

# Qualifiziert für Natur, Tier und Mensch.

Der Wallierhof bietet praxisnahe Ausbildungen rund um die vielseitigen landwirtschaftlichen Arbeiten. Junge Berufsleute entwickeln sich zu versierten Unternehmern, die mit Weitblick ihren Betrieb leiten und strategisch führen.

Absolventen erleben und erwerben Wissen in einer inspirierenden Umgebung. Sie profitieren vom Austausch mit motivierten Fachpersonen, interessierten Kolleginnen und Kollegen und werden dadurch Teil eines soliden Netzwerks.



# Lehrbesuch auf dem Wigerhof.

**Jährlich werden Lernende des ersten und zweiten Lehrjahres einmal durch die Lehraufsicht auf ihrem Lehrbetrieb besucht: ein Einblick, wie der Besuch abläuft.**

Es ist bereits Frühsommer, als ich auf dem Wigerhof der Familie Haefely in Hägendorf ankomme; schon reichlich spät für einen ordentlichen Lehrbesuch. Die Corona-Pandemie hat uns auch hier einen Strich durch die Rechnung gemacht. Die Lehrbesuche mussten teilweise verschoben oder abgesagt werden. In der Regel werden die Lernenden des 1. und 2. Lehrjahres einmal, vorzugsweise im Winterhalbjahr, auf ihrem Lehrbetrieb besucht. Sie sind zu diesem Zeitpunkt auf dem Betrieb angekommen, mit den täglichen Abläufen bekannt und leben bereits seit einem halben Jahr in ihrer Lehrmeisterfamilie. Somit ist es Zeit, zurückzuschauen und einen Ausblick zu wagen auf das, was noch kommt.

## **Der Lernende führt über den Betrieb**

Christoph Haefely und sein Lernender Nicola Späti begrüßen mich vor dem Stallgebäude. Zum Einstieg in den Lehrbesuch stellt mir Nicola auf einem Rundgang den Betrieb und seine täglichen Arbeiten vor. Als Lernendenbetreuerin interessiert es mich, wie er sich auf dem Betrieb zurechtfindet und ob er sich zu Hause fühlt.

Der Rundgang zeigt jeweils eindrücklich, wie gut der Lernende mit den Abläufen vertraut ist und wie gut er sich mit dem Lehrbetrieb identifizieren kann. In der Zwischenzeit bereitet sich der Lehrmeister auf das gemeinsame Gespräch vor.

## **Ein heikles Thema – die Lerndokumentation**

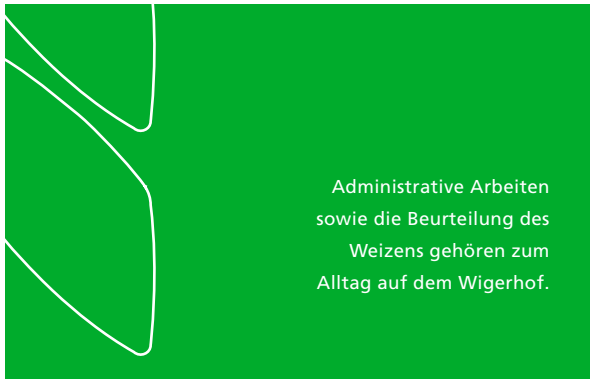
Danach geht es ab ins Stallbüro. Bei einer Tasse dampfendem Kaffee besprechen wir zusammen mit dem Lehrmeister Christoph Haefely anhand eines Leitfadens die Fortschritte, die Nicola in seiner Ausbildung macht. Wir führen sozusagen ein Mitarbeitergespräch unter sechs Augen. Am Schluss wird die Lerndokumentation unter die Lupe genommen. Diese sollte in der Hälfte des Lehrjahres schon einen entsprechenden Inhalt enthalten. Wir beurteilen, was noch zu ergänzen ist, besprechen die Vorgehensweise und ich gebe noch den einen oder anderen Tipp.

Nun bleibt noch Zeit, weitere Fragen oder allfällige Probleme anzusprechen, bevor ich zum nächsten Lehrbetrieb aufbreche.

**Edith Schöni**

Landwirtschaftslehrerin





**Christoph Haefely**  
Lehrmeister

«Der Lehrbesuch ist für mich wichtig und richtig. Ich bekomme so die Chance, zu erfahren, wie mein Lehrling in der Schule arbeitet. Zudem kann man auch einmal heikle Themen ansprechen, wenn eine «neutrale» Person, die Lehrlingsbetreuerin, am Tisch sitzt.»



Die extensive Wiese in  
voller Blütenpracht.



**Christoph Dreier**  
Leiter Ausbildungs- und  
Demonstrationsbetrieb

«Die Biodiversitätsflächen am Wallierhof sind eine  
Augenweide. Die vielfältigen Arten und Lebensräume  
unterstützen das Ökosystem langfristig.»

# Die Biodiversität auf dem Ausbildungs- und Demonstrationsbetrieb.

**Unter Biodiversität versteht man die Vielfalt der Lebensräume, der Arten, Sorten und Rassen. Die Biodiversitätsförderflächen (BFF) werden von Bund und Kanton gefördert. Am Wallierhof pflegen wir diverse Typen von BFF.**

Die Extensiv genutzten Wiesen haben mit 6.8 ha auf zehn Parzellen verteilt den grössten Anteil. Sie dürfen nicht vor dem 15. Juni gemäht werden. Mindestens 10% der Fläche wird bei jedem Schnitt als Rückzugstreifen für Kleinstlebewesen, wie Insekten und Spinnen, stengelassen. Da nicht gedüngt werden darf, können sich insbesondere Blütenpflanzen und Gräser ausbreiten, welche wenig Nährstoffe benötigen. Diese Wiesen sind auch Wohnraum für Frösche, Eidechsen und Blindschleichen. Zudem werden sie von bodenbrütenden Vögeln, Rehen, Hasen und anderen kleinen Säugetieren als Rückzugsort genutzt.

Die Buntbrachen sind 1.2 ha wertvolle BFF auf dem Ackerland. Sie werden während mehreren Jahren weder als Acker noch als Wiese genutzt. Angesät werden viele Wildblumenarten. Wir pflegen die Brachen aufmerksam, damit eine grosse Pflanzenvielfalt erhalten bleibt und keine Art überhandnimmt. Mit ihrer unregelmässig hochwachsenden Vegetation und Lücken am Boden bietet sie Insekten, Vögeln, Amphibien, Reptilien und Säugetieren wertvollen Lebensraum.

Der Saum auf der Ackerfläche von 0.2 ha ist ein weiteres wertvolles, dauerhaftes Element. Der Saum ist ein zehn Meter breiter Streifen mitten im Ackerland und wichtig für die Vernetzung der natürlichen Lebensräume. Er dient als Nahrungsquelle,

Rückzugs- und Überwinterungsort für viele Nützlinge. Die Hälfte des Saums schneiden wir jährlich alternierend. Wir pflegen den Bestand, damit seine Vielfalt über Jahre bestehen bleibt. Seine Lage am Hang zwischen Ackerparzellen reduziert zusätzlich die Erosionsgefahr.

77 Hochstamm-Feldobstbäume stehen rund um den Wallierhof und verschönern das Landschaftsbild. Es handelt sich um Kernobst-, Steinobst- und Nussbäume. Kombiniert mit unseren Hecken und Feldgehölzen auf 0.38 ha Fläche bieten sie wichtige natürliche Lebensräume für Vögel, Fledermäuse und Insekten. Damit wir gesunde Früchte von genügender Qualität ernten können, werden die Bäume einmal jährlich fachgerecht geschnitten. Im Frühling werden Krankheiten und Schädlinge mehrmals bekämpft. Die Früchte werden verkauft, im Tagungszentrum unseren Gästen aufgestellt oder zu hochwertigem Süssmost verarbeitet und ausgeschenkt.

Die verschiedenen Biodiversitätsförderflächen sind mit weiteren Flächen in der ganzen Region vernetzt. Ihr Wert und Nutzen kann dadurch zusätzlich gesteigert werden.

**Christoph Dreier**

Leiter Ausbildungs- und Demonstrationsbetrieb



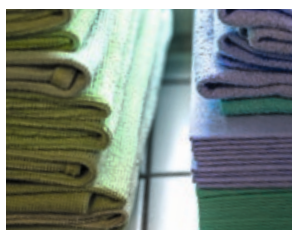


## Hauswirtschaftliche Bildung

# Gewappnet für Haus, Hof und Land.

Einen privaten oder bäuerlichen Haushalt professionell und durchdacht zu führen, ist eine grosse Herausforderung. Die Ausbildung am Wallierhof lehrt das ideale Zusammenspiel von Haus- und Landwirtschaft.

Berufstätige besuchen gerne einzelne Module am Wallierhof und holen sich selektiv spezifisches Wissen. Sie bilden sich beispielsweise in der Ernährung, Buchhaltung oder Produktverarbeitung weiter und eignen sich das Wissen an, ihre neuen Produkte direkt auf dem Hof zu vermarkten.



# Pendlerin zwischen den Ozeanen – von Kanada an den Wallierhof.

**Für Désirée Mathis aus Metzerlen ist vieles bekannt und etliches neu in der Schweiz. Der Besuch der bäuerlich-hauswirtschaftlichen Fachschule ermöglicht ihr, Land und Leute noch besser kennenzulernen.**

Bei Désirée Mathis, geboren und aufgewachsen in Québec (Kanada), wurde zuhause immer Schweizerdeutsch gesprochen. Schon die Grosseltern väterlicherseits wagten von der Schweiz aus den Sprung über den Grossen Teich. Nach Ablauf der obligatorischen Schulzeit entschied sich Désirée für ein Au-Pair-Jahr in der Schweiz. Während ihrem Aufenthalt lernte sie ihren heutigen Freund, einen Landwirt, kennen und lieben. Für ihre Ausbildung zur Akupunkteurin reiste Désirée zunächst für drei Jahre zurück nach Québec, bevor es sie im Sommer 2019 endgültig in die Schweiz zog.

Schnell war für Désirée klar, dass sie am Wallierhof im Vollzeitkurs die Ausbildung zur Bäuerin absolvieren möchte. Zuerst stand das Ziel im Vordergrund, die Landwirtschaft mit all ihren Facetten besser kennenzulernen. Heute möchte sie auch den Fachausweis erwerben, um einen Abschluss in der Schweiz vorweisen zu können.

Die vielfältigen und praxisbezogenen Inhalte helfen ihr dabei, die hiesigen Gepflogenheiten besser kennenzulernen. So schätzt sie es sehr, mehr über das Versicherungswesen zu erfahren, im Haushalt effizienter arbeiten zu können und vertiefte Produktkenntnisse zu erlangen. Dank diesen muss sie künftig in den Läden nicht mehr so viel Zeit für einen überlegten Kaufentscheid vor den Regalen verbringen. Vor allem bietet der Vollzeitkurs der jungen Frau die Möglichkeit, neue Kontakte mit Gleichgesinnten zu knüpfen, um sich noch heimischer zu fühlen.

Der Freund von Désirée hat dieses Jahr den elterlichen Betrieb mit Kirschenplantage und Ackerbau übernommen. In ferner Zukunft möchten sie den Betrieb gemeinsam führen. Désirée betont jedoch auch, dass sie gerne auswärts arbeiten würde und sich eine weitere Ausbildung in einem anderen Bereich vorstellen könnte. Wir wünschen der sympathischen jungen Frau alles Gute auf ihrem weiteren Weg.

**Monika Tellenbach**

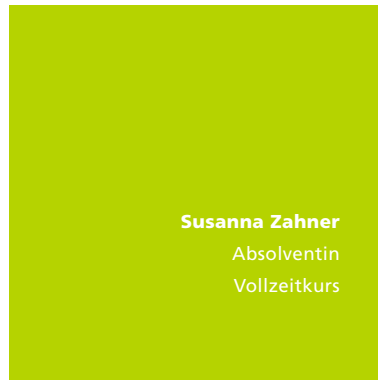
Fachlehrerin

Hauswirtschaft

Désirée Mathis hilft mit  
bei der Apfelernte.



**Susanna Zahner**  
Absolventin  
Vollzeitkurs



«Eine Auszeit vom Berufsalltag als Köchin zu nehmen, und mich für die Bäuerinnenschule am Wallierhof anzumelden, war eine meiner besten Entscheidungen. Es war ein lehrreiches halbes Jahr, in dem viel gelacht, gespielt, zusammen gelernt und Freundschaften fürs Leben geschlossen wurden.»





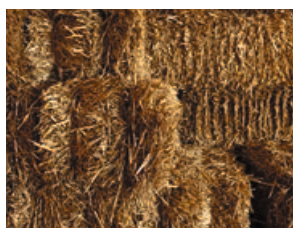
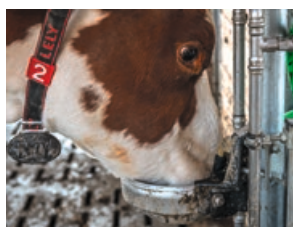


## Weiterbildung und Information

# Engagiert für Wissen, Erfahrung und Austausch.

Neue Ideen für den eigenen Betrieb finden. Sich inspirieren lassen und Entscheidungsgrundlagen durch Wissen schaffen. Dies ermöglicht das breite Weiterbildungs- und Informationsangebot am Wallierhof.

Die Motivation, sich Wissen anzueignen, ist so unterschiedlich wie unser Bildungsangebot vielfältig. Zum Beispiel in unseren beliebten Arbeitskreisen beleuchten Teilnehmende gemeinsam mit Fachleuten Fragen und profitieren voneinander.





Der moderne Maishäcksler im Einsatz. Unten erklärt Barbara Graf die Vorzüge von Sorghum.



**Urs Stuber**  
Landwirt, Biberist



«Mich hat das Thema Mais-Bohnen Mischanbau besonders interessiert. Wir benötigen für die Milchproduktion in der Schweiz einheimisches Proteinfutter. Vielleicht ist das eine Lösung.»



# Herbsttag am Wallierhof.

**Bei prächtigem Wetter fand am 17. September der Herbsttag am Wallierhof statt. An fünf interessanten Posten konnten die Landwirte ihr Wissen zur Produktion, Konservierung und Fütterung von Mais vertiefen und dabei Neues lernen.**

Mais als Grundfutter war Thema am ersten Posten. Silomais ist in vielen Milchviehrationen aufgrund der hohen Energiedichte ein idealer Ausgleich zu grasbetonten Rationen. Hohe Hektarerträge und Schmackhaftigkeit, einmalige Ernte sowie tiefe Nährstoffkosten sind einige Vorzüge von Maissilage. Für die Verdauung der Kuh wirkt sich zudem positiv aus, dass die Stärke im Gegensatz zu Getreidestärke langsamer und kontinuierlicher im Pansen abgebaut wird.

Der erfolgreiche Maisanbau wird allerdings von zwei Seiten bedroht. Einerseits nehmen Schäden durch Wildschweine und Maiswurzelbohrer zu. Andererseits steigt das Risiko für Ertragsausfälle wegen den häufiger auftretenden Trockenphasen im Sommer. Eine Lösung für diese Probleme könnte Sorghum sein. In einem Demonstrationsversuch konnte den interessierten Landwirten diese wärmeliebende und trockenheitsresistente Kultur vorgestellt werden. Die Erträge sind vergleichbar mit Mais. Wegen dem tieferen Energiegehalt ist das Sudangras jedoch kein gleichwertiger Ersatz. Damit wird der Einsatz in der Fütterung auf weniger anspruchsvolle Tiere, z. B. Mutterkühe, eingeschränkt.

Ein weiterer Posten widmete sich dem Thema Mais-Bohnen im Mischanbau. Ein wichtiges Ziel dieser Mischkultur ist die Steigerung des Proteingehaltes der Silage, denn die Bohne hat im Vergleich zu Mais einen mehr als doppelt so hohen Proteingehalt. Gelingt es, in den Mischsilagen über die Bohnen den Proteingehalt anzuheben, kann Eiweissfuttermittel eingespart werden.

Dies wiederum würde helfen, den Import von Sojabohnen zu reduzieren. Beim Anbau dieser Mischkultur gibt es einiges zu beachten. Schon alleine für diese Diskussion lohnte sich ein Besuch am diesjährigen Herbsttag.

Alle vorgestellten Kulturen werden als Silage für die Fütterung im Winter konserviert. In einer Feldvorführung wurde mit dem John-Deere Maishäcksler die neueste Technologie für die Ernte gezeigt. Der vorne integrierte Mulcher überzeugte, da er die Maisstörzen zerschlägt, bevor sie durch die Räder in den Boden gedrückt werden. Dadurch wird einem bedeutenden Schädling, dem Maiszünsler, das Winterquartier zerstört und Schäden im nächsten Anbaujahr werden verhindert. Während der Ernte analysiert die hochmoderne Häckselmaschine laufend die Gehalte an Wasser und wichtigen Nährstoffen. Die Daten werden auf einer Karte der Parzelle räumlich dargestellt und direkt auf einen Server übertragen. Über ein Smartphone oder den PC im Büro kann der Landwirt die Resultate abrufen und für die Planung der Fütterung nutzen.

Zusätzlich aufgewertet wurde der Tag mit dem persönlichen Erfahrungsaustausch der Landwirte auf dem Weg zum nächsten Posten, selbstverständlich immer mit der nötigen Distanz.

**Manuel Ender**

**Andreas Rolli**

Landwirtschaftslehrer



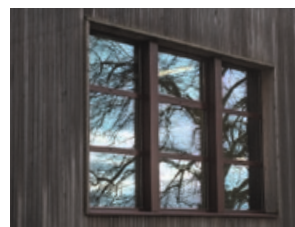


## Tagungszentrum

# Gestärkt für Beruf, Alltag und Zukunft.

Seminarteilnehmende und Veranstalter schätzen die Infrastruktur, die sie in unserem Tagungszentrum finden. Das Wirken und Denken in der ländlichen Umgebung mit Sicht auf die Alpen inspiriert und bietet einen idealen Rahmen für Tagungen, Seminare oder Teambuildingevents.

Gerne führen Veranstalter auch Versammlungen bei uns durch oder zelebrieren einen Kundenanlass auf unserer Terrasse. Unser Küchenteam verwöhnt die Gäste mit hausgemachten Menüs aus einheimischen Produkten.



# 35 Jahre gemeinsam Gastgeber am Wallierhof.

**Während 35 Jahren waren wir Gastgeber am Bildungszentrum Wallierhof. Mehr als unser halbes Leben haben wir gemeinsam hier verbracht. Die bevorstehende Pensionierung ist Anlass für diesen persönlichen Rückblick.**

Beat Graf trat im Januar 1979 die Stelle des Küchenchefs am Wallierhof an. Damals beherbergte der Wallierhof im Winter 96 Landwirtschaftsschüler, 70 davon im Internat. Im Sommer wurde nicht unterrichtet und kaum gepflegt. Der Küchenchef packte überall an, wo Not am Mann war. Zum Beispiel brachte er die Schülerbibliothek auf Vordermann oder half im Garten.

1985 bewarb sich Beat für das freigewordene Teilzeitamt der Internatsleitung. Nach einem langen Bewerbungsprozess wurden wir von der Aufsichtskommission gewählt und zogen als Familie in die damalige Dienstwohnung ein. Meine damalige Funktion wurde als «Hausmutter» bezeichnet und beinhaltete die Mithilfe in allen Bereichen. Im Internat galten damals strenge Regeln. Die Schülerinnen und Schüler durften beispielsweise nur am Mittwoch bis 23 Uhr in den Ausgang, sonst war Lernen im Schulzimmer und Nachtruhe um 22 Uhr angesagt, welche wir kontrollieren mussten. Nicht selten fehlten einige und versuchten sich spät nachts ins Bett zu schleichen. Tagsüber boten wir einen Hüte-Dienst für Säuglinge von Teilnehmerinnen des Bäuerinnenkurses an. Heute freuen wir uns, wenn einige dieser Kinder am Wallierhof eine Ausbildung besuchen. Der Strukturwandel in der Landwirtschaft führte in den 90-iger Jahren zu einem Rückgang der Schülerzahlen. Um die Auslastung zu halten, versuchten wir es zum Beispiel mit Catering,

Hochzeitsapéros und Geburtstagsfeiern. Doch erst die Idee ein Tagungszentrum aufzubauen und die Gäste ins Haus zu holen, führte zum Erfolg. Nach zehn Jahren waren wir so stark ausgelastet, dass wir die Internatsleitung abgaben und aus der Dienstwohnung auszogen. Damals wie heute stehen die familiäre Atmosphäre und das Gästewohl an oberster Stelle im Tagungszentrum. Sehr unterschiedliche Gäste, zum Beispiel solche aus Japan, China oder Russland durften wir empfangen. Internationale Jugendlager oder Offizierskurse der Armee waren bei uns einquartiert. Für verschiedene Bundesräte durfte Beat kochen. Sogar eine Hausgeburt einer Kursteilnehmenden zählt zu unseren Erlebnissen am Wallierhof.

Das letzte Jahr war wegen der Corona-Krise sehr aussergewöhnlich und forderte uns stark heraus. Die ausgezeichnete Zusammenarbeit des Teams, die Treue und das Verständnis der Gäste haben uns geholfen, diese letzten Hürden zu meistern. Herzlichen Dank dafür! Dies sowie die vielfältigen Erlebnisse, die vielen tollen Begegnungen und Rückmeldungen von unseren Gästen, nehmen wir als wertvolle Erinnerungen in unseren dritten Lebensabschnitt mit.

**Beatrice Graf**  
Leiterin  
Tagungszentrum

Beatrice und Beat Graf sind bereit für das Pensionsleben.



**Diana Bertschi-Graf**  
Kursleiterin für  
Pensionierungs-  
vorbereitungskurse,  
Personalamt Solothurn

«Farbige Blumendekorationen verschönern den Seminarraum, Mineralwasserflaschen stehen auf jedem Pult und die Frage von Beatrice: «Diana benötigst du noch etwas, möchtest du einen Kaffee?» – Immer bin ich freundlich, persönlich und kompetent empfangen worden.»



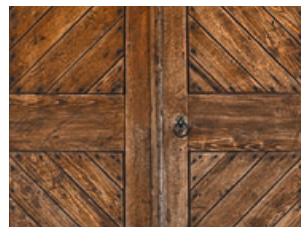


**Ausbildungsgänge und Statistik**

# Kompetent im Ausbilden, Beraten und Vernetzen.

Lebensmittel nachhaltig, regional und wirtschaftlich produzieren und verarbeiten: Das sind die Herausforderungen unserer Zeit.

Wir sind überzeugt: Zentral für das Gestalten dieser Herausforderungen sind die Kompetenzen praxisnah ausgebildeter Fachkräfte. Der Wallierhof bietet berufliche Bildung, Beratung und Vernetzung mit dem Ziel, das Wissen und die Innovation für die gesamte Wertschöpfungskette einheimischer Lebensmittel zu stärken. Jetzt und in Zukunft.



### Landwirtschaftliche Berufsfachschule, 3. Lehrjahr

**Amport Matthias**, Bretzwil

**Bader Laurin**, Balsthal

**Bieli Géraldine**, Mümliswil

**Bongard Noé**, Ependes FR

**Borer Noah**, Erschwil

**Eggenschwiler Fabian**, Laupersdorf

**Eggenschwiler Manuel**, Mümliswil

**Fernandez Noah**, Stüsslingen

**Flückiger Luca**, Zeglingen

**Flury Patrick**, Aedermannsdorf

**Gnägi Lionel**, Nidau

**Gubler Jonas**, Kienberg

**Heim Elio**, Neuendorf

**Hunziker Tim**, Matzendorf

**Kamber Katja**, Ramiswil

**Kofmel Timo**, Deitingen

**Lindenberger Ivan**, Breitenbach

**Müller Lucas**, Himmelried

**Nef Matthias**, Ibach

**Schaub Stefan**, Rüti b. Büren

**Stöcklin Mike**, Biel-Benken BL

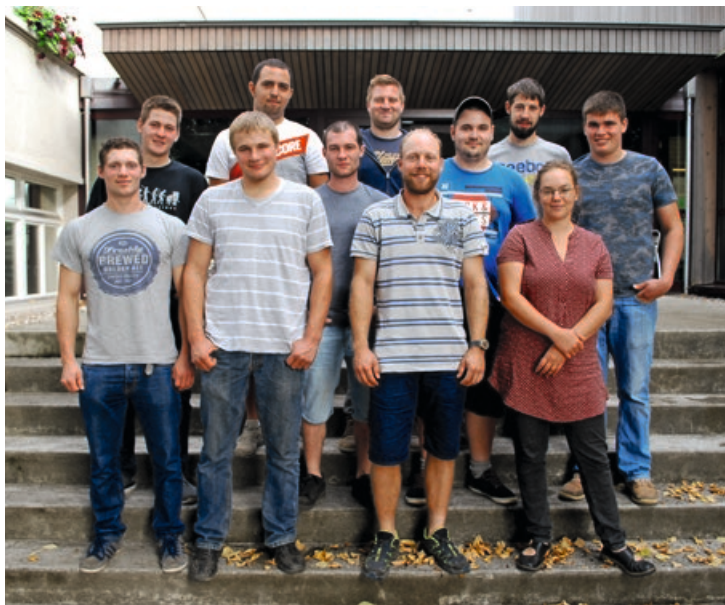
**Vöggtli Andreas**, Hochwald

**von Felten Matthias**, Winznau

**Walser Jonas**, Mümliswil

**Willi Mario**, Schnottwil

**Zeltner Tobias**, Neuendorf



### Betriebsleiterschule BLS 43, Vorbereitung Berufsprüfung

**Brodbeck Lukas**, Biel-Benken

**Eggenschwiler Fabian**, Holderbank

**Haumüller Marco**, Olsberg

**Kiener Benjamin**, Fulenbach

**Nussbaumer Cédric**, Aesch

**Pfefferli Lukas**, Wangen b. Olten

**Rindlisbacher Martin**, Menziken

**Rouiller Jeremy**, Alterswil

**Schaffter Annekäthi**, Metzerlen

**Schär Remo**, Wolfisberg

**Weber Stephan**, Hofstetten

**Wittmer Lukas**, Walterswil

### Betriebsleiterschule BLS 42, Vorbereitung Meisterprüfung

**Brunner Stefan**, Laupersdorf

**Hauser Reto**, Rodersdorf

**Hiltbrunner Benjamin**, Zunzgen

**Mägli Beat**, Welschenrohr

**Probst Jonas**, Mümliswil

**Schluep Thomas**, Nennigkofen

**Studer Simon**, Nunningen

**Vogt Roman**, Aedermannsdorf

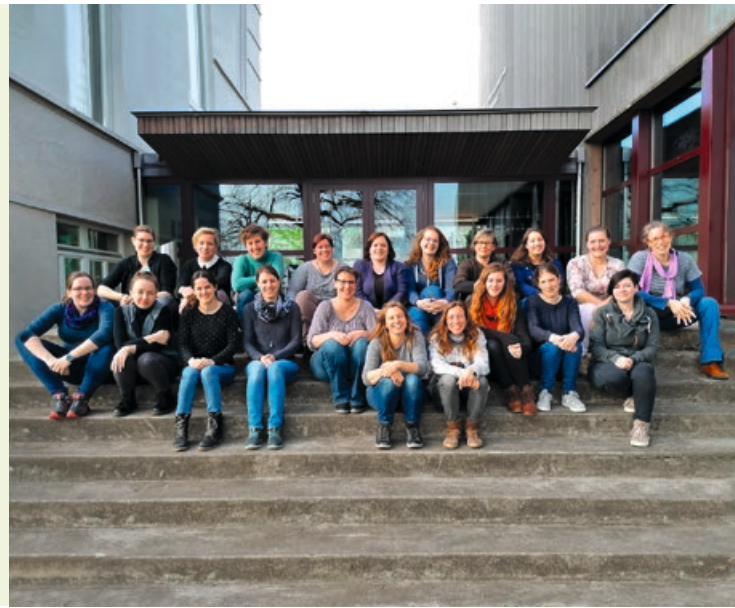
**Wirz Tobias**, Wenslingen



**Bäuerlich-hauswirtschaftliche Fachschule, berufsbegleitender Kurs**

**Affolter Annelies**, Kirchlindach  
**Bader Doris**, Seewen  
**Béguelin Lucie**, Beinwil  
**Bobst Carmen**, Oensingen  
**Füeg Frutiger Barbara**, Wisen  
**Glauser Alexandra**, Fischbach  
**Hindermann Patricia**, Ormalingen  
**Kapp Tamara**, Frenkendorf  
**Lehmann Tamara**, Wohlen b. Bern  
**Mägli Anja**, Attiswil  
**Mastrogiovanni-Meister Dione**, Zuchwil

**Riedwyl Damaris**, Langenthal  
**Ruchti Sarah**, Ruppoldsried  
**Rudolf Anita**, Grabs  
**Rudolf Iris**, Neuendorf  
**Schäfer Sonja**, Pieterlen  
**Schüpbach Martina**, Rickenbach  
**Schwob-Beer Myriam**, Lampenberg  
**Sperisen Nicole**, Bettlach  
**Steiner Andrea**, Recherswil  
**Zaugg Aurélie**, Iffwil  
**Zumstein Eliane**, Thörigen



**Bäuerlich-hauswirtschaftliche Fachschule, Vollzeitkurs**

**Barmettler Nicole**, Oberdorf  
**Brunner Jessica**, Balsthal  
**Fiechter Angela**, Ruedisbach  
**Galliker Judith**, Beromünster  
**Hägeli Silvia**, Therwil  
**Kathriner Tanja**, Stalden  
**Limacher Sandra**, Cham  
**Schelbert Corinne**, Hünenberg See  
**Scheuber Flavia**, Ennetmoos  
**Weiler Katrin**, Herisau  
**Zahner-Busslinger Susanna**, Oberbipp  
**Zürcher Manuela**, Lützelflüh

**Bäuerin FA/Bäuerlicher Haushalt-leiter FA, Abschluss Berufsprüfung**

**Brunner Salome**, Herbetswil  
**Bühler Franziska**, Beromünster  
**Burkolter Tanja**, Kyburg-Buchegg  
**Burri Tamara**, Wauwil  
**Disch Thomas**, Schaffhausen  
**Eggen Marlen**, Zweisimmen  
**Hänggi Melanie**, Himmelried  
**Kübler Sandra**, Schupfart  
**Maurer Regula**, Utzenstorf  
**Moser Kathrin**, Messen  
**Muff Judith**, Luzern  
**Schmidlin-Meury Andrea**, Dittingen  
**Schwab Noemi**, Oberwil b. Büren  
**Spichtig Nicole Johanna**, Seehof  
**Stooss Karin**, Kerzers  
**Thomet Irène**, Willadingen  
**Wagner Regula**, Reigoldswil

**Nachholbildung**

**Adam Adrian**, Oberdorf  
**Bader Andreas**, Mümliswil  
**Bieri Christoph**, Grenchen  
**Köpfli Lukas**, Kestenholz  
**Leuenberger Niklaus**, Zollbrück  
**Mathys Simon**, Walliswil b. Wangen  
**Müller Pascal**, Dulliken  
**Muff Franziska**, Matzendorf  
**Oser Priska**, Liesberg  
**Schaffner Dennis**, Liesberg  
**Schluep Daniel**, Lüsslingen  
**Senn Lea**, Horriwil  
**Staub Marcel**, Büren  
**Stettler Julia**, Eggwil  
**Stettler Philipp**, Küssnacht am Rigi  
**Studer Xaver**, Wolfwil  
**Zimmermann Marc**, Düringen  
**Zürcher Remo**, Ruedisbach



## Mitarbeitende Bildungszentrum Wallierhof

Stand Dezember 2020

### Geschäftsleitung

#### Zürcher Jonas

Direktor, Leitung  
Landwirtschaftliche Bildung

#### Wyss Andreas

Leitung Weiterbildung & Information

#### Gygax-Högger Regula

Leitung Hauswirtschaftliche Bildung

#### Imhof Hans

Leitung Führungsunterstützung

#### Schibli Felix

Chef Amt für Landwirtschaft

### Mitarbeitende (50–100%)

#### Beutler Rebekka

Betriebsküche

#### Bezençon Mathieu

Betriebswirtschaft,  
Leitung Betriebsleiterschule

#### Bur-Rütti Michelle

Ernährung und Verpflegung

#### Dagostino Jamie

Lernender Fachmann Betriebsunterhalt

#### Dreier Christoph

Landw. Ausbildungs- und  
Demonstrationsbetrieb

#### Ender Manuel

Tierhaltung

#### Fankhauser Styven

Lernender Landw. Ausbildungs-  
und Demonstrationsbetrieb

#### Felber Nadine

Tagungszentrum

#### Graf Barbara

Pflanzenbau

#### Graf Beatrice

Tagungszentrum

#### Graf Beat

Betriebsküche

#### Gut Philipp

Obstbau

#### Hasler Dominik

Betriebswirtschaft

#### Hirsbrunner Margrit

Betriebsküche

#### Hosmann-Erb Margrit

Ernährung und Produkteverwertung

#### Kägi Franziska

Allgemeinbildung

#### Kündig Martin

Ausbildungs- und Versuchsgarten

#### Latscha Anja

Düngung, Ressourcen- und  
Gewässerschutz

#### Latscha-Hofer Verena

Tagungszentrum

#### Lipovica Sabit

Landw. Ausbildungs- und  
Demonstrationsbetrieb

#### Lutz Michael

Betriebsunterhalt

#### Mori Gaetano

Pflanzenschutz und Ackerbau

#### Müller Ursula

Tagungszentrum

#### Neuenschwander Martina

Sekretariat

#### Peter Seline

Lernende Kauffrau

#### Reinhart Léo

Lernender Landw. Ausbildungs-  
und Demonstrationsbetrieb

#### Rolli Andreas

Tierhaltung

#### Schläfli Silvan

Landw. Ausbildungs- und  
Demonstrationsbetrieb  
und Düngeberatung

#### Schmutz Eveline

Sekretariat

#### Stalder Simon

Betriebswirtschaft

#### Stampfli Daniela

Tagungszentrum

#### Steiner-Lippuner Rita

Bäuerliche Hauswirtschaft,  
Diversifizierung

#### Strub Marcel

Bienenhaltung

#### Tellenbach Monika

Hauswirtschaftliche Bildung

#### Villars Laurent

Betriebsunterhalt

#### Walter Werner

Landw. Ausbildungs- und  
Demonstrationsbetrieb

#### Wyss Monika

Sekretariat

#### Zemp Andrea

Biolandbau und Pflanzenbau

### Mitarbeitende (< 50%)

#### Aegerter Sonja

Sekretariat

#### Bieli-Flury Marianne

Textiles Werken

#### Kofmel-Jäggi Pia

Ausbildungs- und Versuchsgarten

#### Lipovica Halime

Betriebsunterhalt

#### Ochsenbein Beat

Landtechnik, Überbetriebliche Kurse

#### Redzeqi Filloreta

Tagungszentrum

#### Schöni Edith

Tierhaltung

#### Tschumi Samuel

Pflanzenbau, Ressourcenschutz

## Kommissionen

### Aushilfen

#### Bögli-Ambühl Anita

Tagungszentrum

#### Jäggi Josefina

Betriebsküche

#### Kündig-Meier Carole

Ausbildungs- und Versuchsgarten

#### Lutz Silvia

Betriebsunterhalt

#### Trachsel Christian

Landw. Ausbildungs- und  
Demonstrationsbetrieb

### Lehrbeauftragte

#### Brönnimann Renate

Kleintierhaltung

#### Büttiker Richard

Tierheilkunde

#### Flury Dominique

Landtechnik

#### Lindegger Andreas

Praktisches Bauen

#### Rodriguez Acosta Ernesto

Sport

#### Roos Beat

Landtechnik

#### Scheidegger Marian

Tierhaltung

#### Strugalla Simone

Ernährung

### Fachkommission

#### Weiterbildung und Information

#### Buser Claude

Niedererlinsbach

#### Gschwind Werner

Hofstetten

#### Heiniger Rosmarie

Gänsbrunnen

#### Kofmel-Sieber Heidi

Deitingen

#### Meier Daniel

Büren

#### Niggli Martin

Niederbuchsiten

#### Wyss Hansueli

Brügglen

#### Wyss Andreas

Bildungszentrum Wallierhof

#### Zürcher Jonas

Bildungszentrum Wallierhof

### Aufsichtskommission

#### Affolter-Bourquin Catherine

Lüterkofen

#### Brunner Thomas

Zullwil

#### Erni André

Stüsslingen

#### Esslinger Simon

Gempen

#### Gygax-Högger Regula

Bildungszentrum Wallierhof

#### Hirt Nicole

Grenchen

#### Hodel Peter

Schönenwerd

#### Koeninger Dieter

Metzerlen

#### Kofmel-Sieber Heidi

Deitingen

#### Meile Thomas

Wolfwil

#### Probst Roger

Laupersdorf

#### Racine Matthias

Mühledorf

#### Schibli Felix

Amt für Landwirtschaft

#### Wingeier Hansueli

Rüttenen

#### Zimmerli Rudolf

Solothurn

#### Zürcher Jonas

Bildungszentrum Wallierhof

## Entwicklung Ausbildungsgänge, Weiterbildung und Tagungszentrum

	Schuljahr 2017/18	Schuljahr 2018/19	Schuljahr 2019/20
<b>Landwirt/-in EFZ</b>			
1. Lehrjahr (BFS 1)	20	17	15
2. Lehrjahr (BFS 2)	26	36	36
3. Lehrjahr (BFS 3)	24	19	26
Nachholbildung 1. bis 3. Jahr (SO)	21	22	24
Nachholbildung BFS Wallierhof	17	18	16
Abschlüsse Landwirt/in EFZ	23	18	44
<b>Agrarpraktiker/-in EBA</b>			
1. Lehrjahr	1	3	1
2. Lehrjahr	3	3	2
<b>Lernende</b>			
Lernende BFS Wallierhof	87	90	93
Besetzte Lehrstellen EFZ+EBA Kanton Solothurn	85	89	91
<b>Betriebsleiterschule</b>			
BLS 1. Jahr	14	11	20
BLS 2. Jahr	26	14	10
BLS 3. Jahr	11	21	9
Abschlüsse mit Fachausweis (Berufsprüfung)	21	11	10
Abschlüsse mit Meisterdiplom (Meisterprüfung)	6	18	9
<b>Bäuerlich-hauswirtschaftliche Fachschule</b>			
Berufsbegleitender Kurs	48	42	41
Vollzeitkurs	14	8	12
Abschlüsse mit Fachausweis (Berufsprüfung)	6	10	17
	Kursjahr 2018	Kursjahr 2019	Kursjahr 2020
<b>Kurse und Tagungen</b>			
Kurshalbtage	261	246	197*
Teilnehmende	5288	5140	3472*
Themen	71	70	66*
<b>Dienstleistungen</b>			
Anlässe Tagungszentrum	1004	1044	903*
Mittagessen	16898	17079	14676*
Beratungen Weiterbildung und Information	64	92	85

\*Corona-bedingt eher tiefe Zahlen



**Bildungszentrum  
Wallierhof**

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

