

# Kräuterlehrgang 2019/20

---

Ein Angebot des Bildungszentrums Wallierhof, Riedholz



Der 10-tägige Kräuterlehrgang richtet sich an alle, die sich für Kräuter interessieren und ihre Kenntnisse fundiert vertiefen wollen.



Bildungszentrum Wallierhof, Höhenstrasse 46, 4533 Riedholz  
Telefon 032 627 99 11, [wallerhof@vd.so.ch](mailto:wallerhof@vd.so.ch), [www.wallerhof.ch](http://www.wallerhof.ch)

## **Kursinhalte und Daten des 10. Kräuterlehrgangs 2019/20**

---

Sa 30.3.2019 **Botanik Teil 1**  
Pflanzenaufbau  
Pflanzen bestimmen lernen  
**Referentin**  
Dr. Muriel Bendel, Biologin

**Einführung in den Kräutergarten**  
Gestaltung und Formen des Kräutergartens  
Wert der Kräuter  
Kräutergartenformen entwickeln  
**Referent**  
Martin Kündig, Gartenbaulehrer,  
Ausbildner BZ Wallierhof

---

Sa 11.5.2019 **Inhaltsstoffe der Kräuter Teil 1**  
Die Inhaltsstoffe der Kräuter an praktischen Beispielen erleben  
**Referent**  
Anton Löffel, dipl. Drogist, Drogerie Zeller, Solothurn

**Kultivierte Kräuter**  
Eigenschaften und Verwendungsmöglichkeiten,  
Ansprüche im Garten, Pflege,  
Themengarten anlegen  
**Referent**  
Martin Kündig, Gartenbaulehrer,  
Ausbildner BZ Wallierhof

---

Sa 15.6.2019 **Kräuter in der Küche**  
Kräuter ernten und haltbar machen  
Mit kultivierten Kräutern feine Gerichte zubereiten  
**Referentinnen**  
Michelle Bur und Margrit Hosmann, Fachlehrerinnen  
Ernährung und Verpflegung, BZ Wallierhof

---

---

Sa 29.6.2019 **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, Drogist, Drogerie Zeller, Solothurn  
Begleitung durch das Wallierhofteam

---

Sa 17.8.2019 **Botanik im Botanischen Garten Bern**  
Lebensräume  
Geschützte Arten, Rote Liste  
Besichtigung botanischer Garten mit einem Blick hinter die Kulissen  
**Referentin**  
Dr. Muriel Bendel, Biologin

---

Sa 7.9.2019 **Wildfrüchte in der Küche**  
Verschiedene Wildfrüchte kennenlernen  
Wildfrüchte zu einem feinen Menu und zu verschiedenen Produkten verarbeiten.  
Praktische Arbeit in der Küche  
**Referentinnen**  
Regula Gygax und Rita Steiner-Lippuner,  
Fachstelle bäuerl. Hauswirtschaft

---

---

Sa 9.11.2019 **Inhaltsstoffe der Kräuter Teil 2**

Eigenschaften und Verwendungsmöglichkeiten

**Referenten**

Anton Löffel, dipl. Drogist, Drogerie Zeller, Solothurn

**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

---

Sa 18.01.2020 **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

---

Sa 22.2.2020 **Kräuterprodukte für den Hausgebrauch**

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

**Referent**

Anton Löffel, dipl. Drogist, Drogerie Zeller, Solothurn

---

Sa 2.5.2020 **Wildkräuter in der Küche**

Wildkräuter sammeln am Jurasüdfuss

Zubereiten verschiedener Gerichte

**Referenten**

Anton Löffel, Drogist, Drogerie Zeller, Solothurn  
Nikolaus Wambach, Koch, Hägendorf

---

## Bedingungen Kräuterlehrgang 2019/20

---

<b>Kurstag</b>	In der Regel am Samstag
<b>Kurszeiten</b>	08.45 – 11.45 und 13.15 – 16.30 Uhr
<b>Kursort</b>	BZ Wallierhof, Riedholz, SO Ausnahmen siehe Detailprogramm
<b>Anmeldung</b>	Es kann nur der Gesamtkurs besucht werden. Eine Anmeldung für einzelne Kurstage ist nicht möglich. Sie erhalten eine Anmeldebestätigung, sobald sich genügend Teilnehmende angemeldet haben. Die Anmeldungen werden in der Reihenfolge des Eingangs berücksichtigt.
<b>Anmeldeschluss</b>	28. Februar 2019
<b>Kurskosten</b>	Fr. 1195.00 inkl. Material und Kursdokumente exkl. Exkursionskosten (ca. Fr. 70.00), Verpflegung (ca. Fr. 200.00)
<b>Verpflegung</b>	Das Mittagessen wird in einem nahegelegenen Restaurant eingenommen. An drei Kurstagen wird - auch mit Fleisch - gekocht. Diese Kurstage eignen sich nicht für Veganer. Auf Vegetarier kann Rücksicht genommen werden.
<b>Abmeldung</b>	Bei Abmeldung 2 Monate vor Kursbeginn und später werden die Kurskosten in Rechnung gestellt. Es kann eine Ersatzperson gemeldet werden.
<b>Fotos von Teilnehmenden</b>	Können ohne Verständigung der Abgebildeten vom Wallierhof für die Kommunikation und Werbung verwendet werden. Wer mit dieser Regelung nicht einverstanden ist, kann dies bei der Kursleitung oder beim Sekretariat melden.
<b>Teilnehmerzahl</b>	mind. 12, max. 16 Personen
<b>Bestätigung</b>	Am Ende des Kurses wird eine Kursbestätigung ausgestellt.
<b>Kurs-Organisation</b>	Regula Gygax-Högger, Leiterin Hauswirtschaftliche Bildung, <a href="mailto:regula.gygax@vd.so.ch">regula.gygax@vd.so.ch</a> Martin Kündig, Obergärtner, <a href="mailto:martin.kuendig@vd.so.ch">martin.kuendig@vd.so.ch</a> Tel. 032 627 99 11, <a href="http://www.wallierhof.ch">www.wallierhof.ch</a>

# Anmeldung Kräuterlehrgang 2019/20

---

Name, Vorname \_\_\_\_\_

Strasse, Nr. \_\_\_\_\_

PLZ, Ort \_\_\_\_\_

Tel. P \_\_\_\_\_

Tel. G \_\_\_\_\_

Tel. Mobil \_\_\_\_\_

Mail \_\_\_\_\_

Ich bin mit den «Bedingungen Kräuterlehrgang 2019/20»  
einverstanden.

Datum \_\_\_\_\_

Unterschrift \_\_\_\_\_

Bemerkungen \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

Einsenden an: Bildungszentrum Wallierhof  
Kräuterlehrgang  
Höhenstr. 46  
4533 Riedholz

Anmeldungen werden auch telefonisch 032 627 99 11 oder per Mail  
wallierhof@vd.so.ch entgegengenommen. Noch schneller melden  
Sie sich direkt auf [www.wallierhof.ch](http://www.wallierhof.ch) an.