

No Waste Workshops



„No Waste - Naturseifen selber herstellen“

Wir stellen Naturseife im Kaltrührverfahren aus pflanzlichen Ölen und Fetten her. So entstehen mit Duftölen, Kräutern und Farbpigmenten individuelle Seifen zum Mitnehmen.

Donnerstag, 16. Juli (18-21 Uhr)

Kursgebühr: 30 € + Materialkosten

Teilnehmerzahl ist auf 10 Personen begrenzt

„No Waste - Kosmetik aus Pflanzen“

Wir stellen feste Shampoo-Bars, eine Deo-Creme und weitere Kosmetikprodukte her.

Donnerstag, 12. November (18-20 Uhr)

Kursgebühr: 25 € + Materialkosten

Alle No Waste Workshops mit Monika Schiller

Kinder- und Familienkurse

Lesung & Kreativzeit: „Du bist etwas ganz Besonderes, Tilli Löwenzahn“

(mit dem Storchenv Verlag)

Wir lesen gemeinsam „Du bist etwas ganz Besonderes, Tilli Löwenzahn“ und werden anschließend kreativ in der Natur – eine liebevolle Mitmachzeit für Kinder von 2–6 Jahren mit Begleitperson.

Sonntag, 12. April (14-15.30Uhr)

Kursgebühr: 10 €



Lesung & Kreativzeit: „Tanne und das Geheimnis der Waldfreundschaft“

(mit dem Storchenv Verlag)

Wir tauchen ein in die warmherzige Geschichte „Tanne und das Geheimnis der Waldfreundschaft“ und werden anschließend kreativ in der Natur mit kleiner Adventsbasterei – eine stimmungsvolle Mitmachzeit für Kinder von 2–6 Jahren mit Begleitperson.

Sonntag, 15. November (14-15.30 Uhr)

Kursgebühr: 10 €

Vorträge/ Aktionen/ Exkursionen

„Naturnahe Gestaltung statt Steinwüsten – Entspannung und Vielfalt im Garten“

Vortrag mit Martin Jeutter (Gärtnerhof Jeutter, Farnau)

Donnerstag, 12. März (19 Uhr)

„Das Rebhuhn - Vogel des Jahres 2026“

Vortrag mit Wolf Rühle, Dipl.-Ing. (FH) Landespflege

Dienstag, 21. April (19 Uhr)

„Krautschau - Was wächst in deiner Stadt?“

Kräuter-Exkursionen durch Plochingen während der Aktionswoche 14.–25. Mai 2026 mit dem BUND KV Esslingen



„Faszinierende Geschöpfe der Nacht – Fledermäuse“

mit Wolf Rühle und Mitarbeitern des Umweltzentrums

Batnight – Nachtwanderung nicht nur für Familien

Samstag, 29. August (20.00 Uhr) auf dem

Bruckenwasen

Unkostenbeitrag:

Erwachsene: 7 €

Kinder in Begleitung eines Erwachsenen: 10 €

„Neues vom NSG Wernauer Baggerseen“

Vortrag mit Roland Appl (Nabu KV Esslingen)

Dienstag, 17. November (19 Uhr)



www.umweltzentrum-neckar-fils.de

Trägerverein

Umweltzentrum Neckar-Fils e.V.

Am Bruckenbach 20, 73207 Plochingen

Telefon 07153 / 608 69 65

verwaltung@umweltzentrum-neckar-fils.de



gefördert durch:

Stiftung
Kreissparkasse



Rebhuhn - Vogel des Jahres 2026

Jahresprogramm
2026



Blühender
Landkreis



Landkreis
Esslingen

Sensen-Kurse & Co

„Sensen und Dengeln - kompakt“

Leitung: Wolf Rühle, Dipl.-Ing. (FH) Landespflege
Bei diesem Workshop lernen wir die Sense und ihre Handhabung kennen. Außerdem erhalten wir eine Einführung ins Dengeln. Mittags gibt es ein Vesper

Samstag, 9. Mai (8.30 - 15 Uhr)

Kursgebühr: 45 € (inkl. Vesper)



Wildkräuter-Kurse

„Gemeinsam durch das Wildkräuterjahr“

Leitung: Martina Schäfer (Kräuterpädagogin)

Abendspaziergänge zu den essbaren Wilden rund um das Umweltzentrum und auf dem Brückenwiesen

Mittwoch, 15. April, „Frühlingsblüher“ –

Bärlauch und andere Kräuterlein

Dienstag, 16. Juni, „Sonnenwend-Kräuter zu Johanni“.

Dienstag 22. September, „Herbstliches“ –
Früchte und Wurzeliges

jeweils 18 Uhr

Kursgebühr: pro Kurs 12 €



„Vedisches Massageöl“

Workshop mit Sandra Bauknecht (Heilpraktikerin)
Um ein hochwertiges vedisches Massageöl zu gewinnen, wird zunächst ein Dekokt hergestellt. Dieses Dekokt wird dann mit Öl und einigen anderen Zutaten verkocht. Traditionell wird Sesam-, Kokos-, Rizinusöl oder Ghy dafür verwendet.

Sonntag, 15. März (14-18 Uhr)

Kursgebühr: 30 € + Materialkosten

Teilnehmerzahl ist auf 10 Personen begrenzt

„Bachblüten erleben“

Workshop mit Sandra Bauknecht (Heilpraktikerin)
Sind sie offen für neues? Dann lassen sie sich überraschen. Anhand der Bach-Blütenbilder und deren zugehörige Symbole werden die Teilnehmer durch die Welt der Bachblüten geführt.

Dienstag, 14. April (18-20 Uhr)

Kursgebühr: 20 €



„Heilendes und Leckeres aus der Streuobstwiese“

Workshop mit Monika Schiller (Kräuterpädagogin)
Streuobstwiesen bieten viele essbare Wildkräuter, deren Wirkung wir kennenlernen. Anschließend werden Kräuteröle und eine heilende Tinktur angesetzt sowie wilde Wiesen snacks verkostet.

Donnerstag, 23. April (18-20.30 Uhr)

Kursgebühr: 25 € + Materialkosten

„Schnelles wildes Menü“

Koch-Workshop mit Kräuterpädagogin Monika Schiller
Zunächst lernen Sie einige essbare Wildkräuter sicher zu erkennen und erhalten Tipps, wie man diese in den täglichen Speiseplan einbauen kann. Anschließend bereiten wir mit den gesammelten Wildkräutern ein alltagstaugliches Menü zu.

Mittwoch, 12. Mai (18 - 21 Uhr)

Kursgebühr: 25 € + Materialkosten



„Kräuter treffen auf Käse und Wein“

Sie stellen einen leckeren Kräuterkäse aus Ziegenmilch zum Mitnehmen her. Während das Lab wirkt, lernen Sie vieles über Wildkräuter. Im Anschluß probieren wir Bio-Weine und Bio-Käsesorten.

Andrea Holzer (Ziegenhof), Sonja Umann (Kräuterpädagogin), Matthias Weigert (Wein)

Mittwoch, 24. Juni (18-21 Uhr)

Kursgebühr: 49 € inkl. Materialkosten

„Die Kraft der Bitterstoffe“

Workshop mit Irina Schulz (Heilkräuterpädagogin)
Im Kurs lernen Sie die wichtigsten Heilpflanzen kennen, die Bitterstoffe enthalten. Warum sind sie so wichtig? Wie können sie unser Wohlbefinden unterstützen? Außerdem werden verschiedene bittere Hausmittel während des Kurses hergestellt.

Dienstag, 30. Juni (18-20.30 Uhr)

Kursgebühr: 25 € + Materialkosten



„Grünkraft - Hildegard von Bingen“

Workshop mit Irina Schulz (Heilkräuterpädagogin)
Wer war diese faszinierende Frau? Wir begeben uns auf die Spuren der heiligen Hildegard. Ihr Leben und Wirken, ihre Ernährung und Anwendungsformen von Heilpflanzen. Gemeinsam stellen wir ein Elixier, ein Oxyment und eine Quendelsalbe her.

Dienstag, 7. Juli (18-20.30 Uhr)

Kursgebühr: 25 € + Materialkosten

„Die Brennnessel – Unkraut oder Alleskönner“

Workshop mit Sonja Umann (Kräuterpädagogin)
Mit dieser Pflanze geht es auf Tuchfühlung. Im Kurs werden interessante Fakten und kuriose Geschichten erzählt. Es geht um die ganze Vielfalt der Brennnessel erspüren- und schmeckend. Die Pflanze wird anschließend weiterverarbeitet.

Sonntag, 11. Oktober (14-17 Uhr)

Kursgebühr: 25 € + Materialkosten

„Balsam für die Haut – Hagebuttensalbe“

Die Früchte der Wildrose sind reich an Vitaminen und wertvollen Pflanzenölen. Hagebuttensalbe kann bei Narben, Fältchen und rauen Stellen helfen, die Haut zu regenerieren. Gemeinsam stellen wir mit hochwertigen Ausgangsprodukten eine pflegende Hagebuttensalbe her.

Dienstag, 13. Oktober (18-20.30 Uhr)

Kursgebühr: 20 € + 10 € Materialkosten



„Wurzeln – verborgene Schätze der Natur“

Workshop mit Irina Schulz (Heilkräuterpädagogin)
Lernen Sie das Reich der Wurzeln unserer einheimischen Wildpflanzen kennen. Wo finden Wurzeln in der Küche und in der Hausapotheke Verwendung? Gemeinsam stellen wir Hausmittel aus verschiedenen Wurzeln her.

Dienstag, 27. Oktober (18-20.30 Uhr)

Kursgebühr: 25 € + Materialkosten

„Senf - stark und scharf“

Leitung: Susanne Esslinger (Heilkräuterpädagogin)

In diesem Kurs stellen wir Senf- und Gewürzöle her.

Donnerstag, 5. November (18-21 Uhr)

Kursgebühr: 25 € + Materialkosten

„Eine uralte Tradition – Räuchern mit Kräutern“

Workshop mit Sonja Umann (Kräuterpädagogin)
Brauchum, Rituale und Mythen. Im Kurs geht es um Räucherkräuter und ihre Bedeutung, auch beim gemeinsamen Räuchern.

Sonntag, 22. November (14-17 Uhr)

Kursgebühr: 25 € + Materialkosten

„Wilder-Christbaum-Weihnachtsbaum-Upcycling“

Workshop mit Monika Schiller (Kräuterpädagogin)
An diesem Abend verarbeiten wir den Weihnachtsbaum, egal ob Fichte, Tanne oder Douglasie (nur keine giftige Eibe) zu leckeren Kräuterbonbons und aromatischen Würzsalzen.

Dienstag, 12. Januar 2027 (18-20.30 Uhr)

Kursgebühr: 20 € + Materialkosten

