



Gut Heimendahl • Haus Bockdorf • 47906 Kempen/Ndrh.

Lämmerpost

April/Mai 2017

Endlich Frühling, liebe Freunde von Gut Heimendahl.

Bei einem Spaziergang über's Gutsgelände zur Vorbereitung des kommenden Hoffestes mussten wir unweigerlich an ein Gedicht des englischen Romantikers Wordsworth denken.



Die Jahreszeiten mit all ihren Stimmen und Stimmungen so hautnah zu erleben ist tatsächlich eines der größten Geschenke des Lebens auf dem Lande.

Am dritten Mai-Wochenende bleiben unsere Tore für Sie wieder Samstag und Sonntag geöffnet, wenn wir zum großen Hoffest laden. Schon jetzt haben über 50 Markttreibende und Akteure zugesagt und es wächst nicht nur die Zahl sondern auch die Attraktivität der Angebote von Jahr zu Jahr. Darunter finden Sie unterschiedliches Kunsthandwerk, Dekoratives und Praktisches mit ländlichem Charakter und viele Speisen und Erfrischungen. Neben der öffentlichen Schafschur und dem ausgelassenen Ambiente im Hof mit Live-Musik und Barbecue wird dieses Jahr das Gießen einer Bronzeglocke nach historischem Vorbild ein weiterer Höhepunkt sein. Über 12 Monate wird ein Glockengießer die verschiedenen Stufen präsentieren, zum diesjährigen Hoffest den Bau des Brennofens, auf dem Ritterlager im Juli das Anfertigen der Gussform und im Mai nächsten Jahres schließlich die heiße Phase, den Guss der Canino, eine authentische Nachbildung der berühmten Bienenkorbglocke aus der gleichnamigen italienischen Stadt. Das um das Jahr 800 gegossene Original besticht mit einem einzigartigen lang anhaltenden, singenden Klang - ähnlich einer Klangschale - und ist heute in den Vatikanischen Museen zu sehen.

Auch für Ritterlager und Mittelaltermarkt im Juli haben wir neue interessante Akteure mit an Bord, aber dazu mehr in der kommenden Lämmerpost.

*Ich wandert' einsam wie die Wolke,
die treibt dahin in ihrer Höhe,
als plötzlich ich vor einem Volke
von goldnen Osterglocken stehe:
Am See, dort wo die Bäume sind,
flattern und tanzen sie im Wind.*

*So endlos, wie die Sterne scheinen
und funkeln auf der Himmelsstraße,
erstrecken sich der Blumen Reihen
die Bucht entlang am Kiesgestade:
Zehntausend faßte da mein Blick,
Köpfe all wiegend wie verückt.*

*Im Hintergrund der Wellen Tanz,
doch munterer der Blumen Reigen!
Vor Freude sprachlos war ich ganz,
in froher Runde durft' ich schweigen:
Ich schaute, schaute, kaum bedachte
die Wohltat, die dies Schauspiel brachte:*

*Wenn ich mal liege auf der Couch,
gestimmt, daß man den Tag vergißt,
sie blitzen auf vorm innern Aug',
was des Alleinseins Segen ist:
Das Herz wird froh, es tanzt beschwingt,
von der Narzissenschar umringt.*

William Wordsworth 1770-1850

Grillwürste und Lammkeulen zu Ostern

Mit Frühlingsbeginn ist natürlich auch die Grillsaison eröffnet, wemgleich unter unseren Kunden einige hartgesottene Barbecuemeister zu finden sind, die auch im Winter nach grillbaren Köstlichkeiten fragen. Unsere Metzgermeister Fred Winkmann und Stefan Krüger empfehlen Ihnen für die kommende Zeit ihre leckeren Lammsbratwürstchen, Grillwürste und Käsegriller, jede Woche frisch aus hofeigener Mast, Schlachtung und Verarbeitung. Oder wie wär's am Ostersonntag mit einer Bockdorfer Lammkeule mit Kräutern. Die Keule bekommen Sie im Hofladen - das Rezept dazu kommt hier schonmal mit freundlichen Grüßen aus der Hofküche:

Bockdorfer Lammkeule mit Kräutern aus dem Ofen (für 6 Pers.)

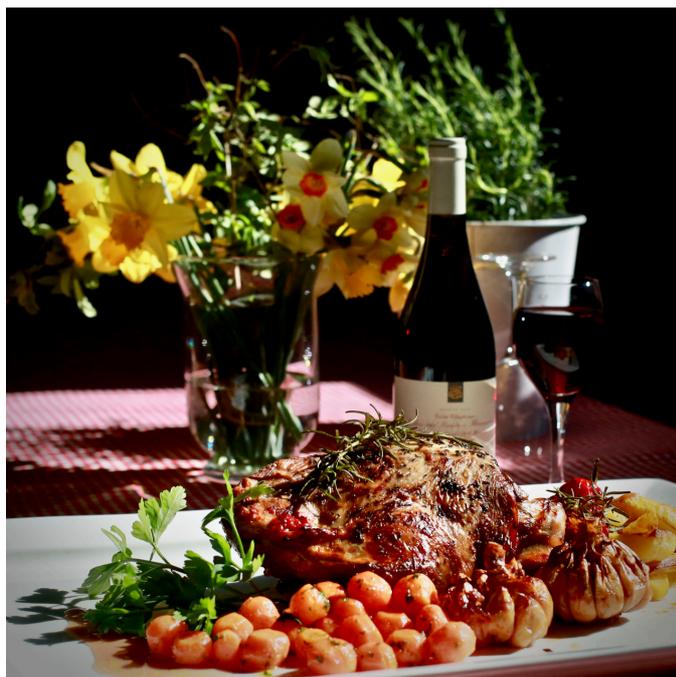
- 2,5 - 3kg Lammkeule (mit Knochen)
- 3 Zwiebeln, 4 Knoblauchzehen
- 2 Möhren, etwas Sellerie,
1/2 Stange Porree, 6 getr. Tomaten
- 1 Bund Thymian, 2 Zweige Rosmarin
- 400ml Lammfond
- 400ml Rotwein
- Salz, Pfeffer, Olivenöl zum Braten

Die gesalzene und gepfefferte Lammkeule in Olivenöl in einem Bräter rundherum anbraten, kleingewürfelte Zwiebeln, Knoblauch, Gemüse und getrocknete Tomaten zugeben und mit Lammfond und Rotwein ablöschen. Thymian und Rosmarin mit in den Bräter geben und im Ofen ca. 1 3/4 Stunden bei 180° Ober- und Unterhitze schmoren lassen. Dann die Lammkeule in Alufolie einpacken und ca. 20 Min. nachziehen lassen, damit der Fleischsaft sich gleichmäßig verteilt.

In der Zwischenzeit den Sud pürieren, passieren und abschmecken - gegebenenfalls dabei die restlichen 300ml Rotwein genießen.

Unsere nächsten Veranstaltungstermine

- Verkaufsoffener Sonntag zum Kempener Frühlingsfest 2. April 2017
- Tage des Offenen Hoftores am Wochenende 20. und 21. Mai 2017
- Ritterlager Gut Heimendahl am Wochenende 8. und 9. Juli 2017



Wildessen 28.10., Gänseessen 18.11.2017,
jew. Empfang mit Aperitiv 18:00.

Hier finden Sie unseren samstäglichen [Suppenplan](#).

Weitere Veranstaltungen kulinarischer, musikalischer oder kabarettistischer Art veröffentlichen wir regelmäßig auf unserer [Webseite](#).

Wenn Sie in einer unserer Räumlichkeiten feiern oder tagen wollen, melden Sie sich gerne im Hofladen bei Steffi Steinkamp.

Wir melden uns wieder bei Ihnen im Juni und freuen uns immer über Ihren Besuch. Ein schönes Frühjahr mit vielen Spaziergängen wünscht Ihnen

Ihr Hofteam von Gut Heimendahl

Zurückliegende Ausgaben unseren Newsletters *Lämmerpost* stehen [hier](#) für Sie bereit zum Nachlesen, Downloaden oder Weiterleiten.