



Gut Heimendahl • Haus Bockdorf • 47906 Kempen/Ndrh.

Lämmerpost

Aug/Sep/Okt 2017

Liebe Freunde von Gut Heimendahl,

es scheint, dass wir nach den Ereignissen *Tage des offenen Hoftores* im Mai und *Mittelalterliches Ritterlager* im Juli eine Verschnaufpause brauchten. Deshalb melden wir uns erst jetzt zum September wieder mit einer neuen Lämmerpost. Ein bisschen sonnten wir uns auch in der großartigen Resonanz auf diese beiden Veranstaltungen mit rekordverdächtigen Besucherzahlen. Wie schon beim Hoffest so erweiterten wir auch für das diesjährige Ritterlager das Besucherareal; dadurch konnten wir neue Akteure einladen und gemeinsam mit zwei Ritterpärchen erarbeiteten wir Ablauf und Programm. Dass viele der teilnehmenden Ritter und Gefolgsleute nun vom schönsten Lager sprechen, an dem sie je teilnahmen, ist uns das größte Kompliment. Daher beginnen wir auch jetzt schon mit ersten Vorbereitungen für 2018, um den Erwartungen der darstellenden Akteure, der Aussteller und unserer Besucher gerecht zu werden.



Die Termine im kommenden Jahr sind:

- 26./27. Mai 2018 Großes Hoffest
- 07./08. Juli 2018 Ritterlager



Alle Termine finden Sie immer auf www.gut-heimendahl.de oder [facebook.com/gutheimendahl](https://www.facebook.com/gutheimendahl).

Eine Glocke für Gut Heimendahl. Zu beiden Veranstaltungen hatten unsere Besucher bereits Gelegenheit, einer neuen handwerklichen Attraktion auf Gut Heimendahl beizuwohnen. Über den Zeitraum von einem Jahr wird der Hobby-Metallurge Ferdinand Ostermaier den kompletten Prozess des Glockengießens nach historischem Vorbild nachstellen, das Endergebnis soll zum Mittelalterfest 2018 in Form einer Nachbildung einer der ältesten bekannten Glocken präsentiert werden, der romanischen Bienenkorbglocke "Canino" aus dem 9. Jahrhundert.

So passt es zum Namen, dass Hannes von Heimendahl sich mit Ostermaier schnell auf das ehemalige Bienenhaus als Standort für die Schmelzhütte einigte. Der gesamte Fertigungsprozess vom Ausheben der Glockengrube über den Bau des Brennofens bis zum Guss ist auf 14 Monate angelegt. Ostermaier versteht sich bestens darin, dieses alte Handwerk lebendig werden zu lassen. Fast scheint es, als genieße er mehr noch als die handwerklich herausfordernde Tätigkeit seinen interessierten Besuchern Rede und Antwort zu stehen. Um ihn herum ist auch immer eine Gruppe neugieriger Menschen mit so vielen Fragen, dass man sich wundert, wann er eigentlich dazu kommt, die Glocke zu gießen. Das alles dauert aber nicht deshalb so lange, Ostermaier kommt unterm Jahr regelmäßig aufs Gut, um an der Schmelzhütte zu arbeiten. Im August interviewte ihn die RP und berichtet: Das Glockengießen

ist ein komplexer Vorgang, verschiedenste Arbeitsschritte sind erforderlich, bevor der eigentliche Guss beginnen kann. In der Grube wurde bereits die Brennkammer mit Feuerschacht und Kamin gebaut, dahinter wird nun der Schmelzofen errichtet. Dann wird eine falsche Glocke gebaut, die spätere Form für die echte. Um einen hölzernen Glockenkern modelliert Ostermaier dazu aus einem Gemisch aus Lehm und Tiermist die Innenform, dann eine Wachsschicht, der sich die Außenform anschließt. Im Feuer wird die Wachsschicht geschmolzen, danach die Ausflussöffnungen verschlossen, fertig ist die Gussform. Diese muss dann langsam aufgeheizt werden, damit der Lehm verziegelt. Beim Guss lasten rund 8 Bar Druck auf dem Kern. Wenn die Form nicht hundertprozentig trocken ist, fliegt sie dem Glockenbauer um die Ohren, wenn die Bronze im Schmelzofen bei rund 1400 Grad geschmolzen wird und schließlich in die Form gegossen wird. Dann wird es spannend, hat alles geklappt und sind keine Risse entstanden?

Wir laden Sie ein, den Werdegang der Heimendahl'schen Canino zu verfolgen.



Dem gelernten 62-jährigen IT-Techniker erfüllte der Gutsherr damit einen Traum. Hier kann er in aller Ruhe - d.h. mit soviel Zeit, wie man damals dafür brauchte - Vorbereitungen und Guss authentisch nach historischen Vorlagen umsetzen. "Ich habe seit langen davon geträumt, einmal eine richtige Glocke zu gießen und nicht nur kleine Bronzeteile herzustellen. Eine Glocke ist die Königsdisziplin", erzählt Ostermaier der RP, der seit acht Jahren Mittelaltermärkte als Schmied und Bronze gießer bereist.

So sehr Gut Heimendahl als Archehof für die Erhaltung vom Aussterben bedrohter Nutztierassen steht, so begeistert sich Hannes von Heimendahl auch für die Darstellung alter Handwerke und die denkmalgerechte Sanierung der Gutsgebäude. Demnächst berichten wir über die *neue* alte Posamentenwerkstatt oder auch einen alten Gewölbekeller, der vielleicht bald für gemütliche und festliche Anlässe genutzt werden kann.

In den nächsten Monaten wird immer wieder mal Rauch aufsteigen aus dem Wald hinterm Schloss, wenn der Glockengießer wieder vor Ort ist und seinen Brennofen befeuert. Schauen Sie mal vorbei.

Nach erfolgreicher Fertigstellung soll die erste neue *Canino* die kleine Glocke im Schlossturm unterstützen. Danach können weitere Glocken mit individualisierter Inschrift vom Glockenbauer erworben werden.

Wir freuen uns auf Ihren Besuch und melden uns wieder bei Ihnen im November. Einen friedlichen Sommerausklang - überall - wünscht Ihnen

Ihr Hofteam von Gut Heimendahl

Hofladen, Hofcafé und Biergarten sind für Sie geöffnet Mo - Fr 9:00 - 18:30, Sa 9:00 - 17:00.

Das beliebte **Suppenessen** findet jeden Samstag statt, von 11:00 - 15:00.

und im Hofladen gibt es Tickets für das neue **Krimi-Dinner-Programm**, "Die Doppelnull - Sieben Leben sind ihm nicht genug". (Schauspiel und 4-Gang-Menu), immer freitags:

20. Oktober 2017, 17. November 2017, 13. Dezember 2017, 12. Januar 2018, 2. Februar 2018, 2. März 2018
Zurückliegende Ausgaben der *Lämmerpost* stehen [hier](#) für Sie bereit zum Nachlesen, Downloaden oder Weiterleiten.

Hubertussuppe & Wildmenu

Ein Highlight unter den Suppen-samstagen ist immer wieder die Hubertus-Wild-Suppe.

Die nächste *wilde* Suppe servieren wir am

Samstag, 28. Oktober 11-15:00, wobei wir den ganzen Tag dem Thema Wild & Jagd widmen.

Für das 4-Gang Wildmenu am Abend mit Jagdhornbläsern und Geschichten rund um die Jagd sind noch ein paar Tische frei. Reservieren Sie bald.



Veranstaltungen Herbst/Winter:

28.10.2017 Wildmenu-Essen
18.11.2017 Bockdorfer Gänseschmaus
24.11.2017 Whiskey-Tasting "Herbst"
19.01.2018 Whiskey-Raritäten-Tasting