

Gut Heimendahl • Haus Bockdorf • 47906 Kempen/Ndrh.

Lämmerpost

Winter 2018/2019

Liebe Freunde von Gut Heimendahl,

in unserer letzten Lämmerpost berichteten wir von Wildgänsen, die sich recht spät im Jahr auf den Weg gen Süden aufmachten, vom Geschnatter der Martins-, Weihnachts- und Rostgänse und was diese sich wohl dabei erzählten - oder ob sie einfach nur lachten über ihr Schicksal.

Wir berichteten auch von *King Rudolph*, dem Prachtbock unserer Jakobschaf-Familie, der sich im Kampf mit einem Artgenossen ein Horn abgestoßen und damit eigentlich keine Überlebenschance hatte. Doch weil er so vorzeigbar und den Besuchern ans Herz gewachsen war, päppelten wir ihn auf und nun, zwölf Monate später, steht er wieder da, umringt von seinen Verehrerinnen, das Horn wächst wieder zu werden.

DSGVO 2019

Datenschutz-Grundverordnung

Liebe Leser der Lämmerpost, wenn Sie dieses Mail erhalten, haben Sie uns gebeten, Sie auf den Verteiler zu setzen. Wenn Sie auch in Zukunft, ca. 4 mal im Jahr, von uns hören wollen, müssen Sie nichts weiter tun. Sollten Sie kein Interesse mehr haben, antworten Sie bitte nur kurz auf diese Mail mit dem Betreff: "**Abbestellen**". Vielen Dank



Zu Weihnachten zierte er unsere Grußkarte an Freunde, Nachbarn und Mitarbeiter.

Es ist also genau ein Jahr her, dass wir Zeit fanden für eine Lämmerpost. Dazwischen ist so viel passiert, über das zu berichten es sich lohnen würde. Es sprengte aber auch den Rahmen

einer Lämmerpost und so berichten wir aus diesem Winter einfach so, als wäre es der erste auf Haus Bockdorf, mit oder ohne Schnee - und freuen uns mit Ihnen, unseren Besuchern und Kunden auf das kommende Jahr.

In der Weihnachtszeit denken wir hier auf Gut Heimendahl immer gerne an eine Begebenheit, die uns in Erinnerung ruft, warum wir all das hier machen, eine kulinarische Weihnachtsgeschichte von der freilaufenden Bronzepute.

Es war in einem Dezember vor vielen Jahren, als eine Kundin, Mutter mehrerer Kinder, im Hofladen stand und nach dem Gutsherren fragte. Dieser war nicht greifbar, eingebunden in vorweihnachtliche Planungen, scheinbar in der Weihnachtsbaumschonung, auf einer Veranstaltung und in der Hofmetzgerei zugleich. Die Dame bestand darauf ihn persönlich zu sprechen und wartete. Als Hannes von Heimendahl schließlich im Hofladen war, erzählte sie ihm ihre Geschichte, wie unglücklich sie über viele Jahre war, wenn sie wieder



vor der Herausforderung stand, die Weihnachtspüte zu Heilig Abend zuzubereiten. Nachdem ihre Mutter verstarb, habe sie diese Tradition übernommen. Jedoch, so sehr alle Familienmitglieder die Püte ihrer Mutter lobten, so wenig gelang es der Tochter geschmacklich an den Braten der Oma ranzukommen. Sie versuchte jedes Jahr ein neues Rezept, probierte andere Garzeiten, andere Gewürze, andere Zutaten, doch nie konnte sie die Familie so glücklich machen, wie sie es aus Kindheitstagen in Erinnerung hatten. Ihre Mühen wurden gutiert, Weihnachten wurde gefeiert, doch die Gedanken ihrer Feinschmecker weilten bei der Oma.

In jenem Jahr, als die Dame am Tag nach Weihnachten plötzlich im Hofladen stand, hatte sie hier in der Metzgerei eine freilaufende Bronzepute gekauft und am Weihnachtsabend zubereitet. Nach den ersten Bissen sei ihre Familie aufgestanden und habe gesagt, "Was hast du gemacht? Das schmeckt ja wie bei Oma," ganz so, wie sie es aus Kindheitstagen in Erinnerung hatten. Endlich war der Geschmack so wie früher und ihr wurde klar, dass es nicht so sehr am Rezept oder an ihren Kochkünsten lag, sondern an der Art der Haltung, dass das Tier sein Leben auf der Wiese verbrachte und sich ernährte von dem, was die Natur für es vorgesehen hatte.

Uns hätte man zu Weihnachten kein schöneres Geschenk machen können als solch eine Geschichte. Vor allem um Weihnachten und Ostern, aber auch mal unterm Jahr hören wir solches Lob und dann wissen wir, warum es sich lohnt, als kleiner landwirtschaftlicher Betrieb Tiere natürlich, nachhaltig und artgerecht zu halten und auf die Teilnahme an der Massenverwertung zu verzichten.

Wintertage auf Gut Heimendahl



Solange der Schnee nicht fällt, erinnern wir uns auch gerne an die stimmungsvolle Ruhe, wenn Wiesen,

Wald und Hof ganz in weiß getaucht den Dichter Josef von Eichendorf zitieren: "Und ich wand're aus den Mauern, bis hinaus ins weite Feld, hehres Glänzen, heil'ges Schauern, wie so weit und still die Welt."

In diesen Wintertagen sind viele unserer Schafe wieder trächtig und bringen zwischen Advent und Januar hunderte Lämmer auf die Welt. Dort im Stall weicht die Stille dann dahin.

Ab 2. Januar sind Hofladen und Hofcafé wieder für Sie geöffnet, die Hofmetzgerei lässt sich gleich zu Jahresbeginn einige kulinarische Raffinessen von Schaf, Schwein und Wild einfallen.

Wir freuen uns auf Ihren Besuch und melden uns wieder bei Ihnen im Frühjahr. Einen schönen Winter und einen guten Jahresbeginn wünscht Ihnen

Ihr Hofteam von Gut Heimendahl

Alle Infos und Termine finden Sie wie immer hier:
www.gut-heimendahl.de od. [facebook.com/gutheimendahl](https://www.facebook.com/gutheimendahl).

Hofladen und Hofcafé sind für Sie geöffnet:

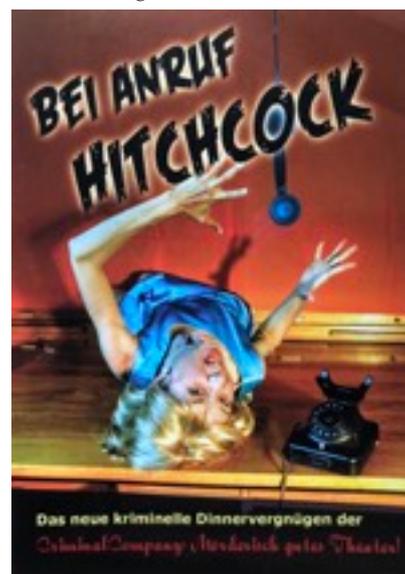
Mo - Fr 9:00 - 18:30, Sa 9:00 - 17:00.

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

Kriminelles Dinnervergnügen

Das beliebte Krimidinner "Bei Anruf Hitchcock" findet noch dreimal statt,

Bitte melden Sie sich rechtzeitig an für unser 4-Gang-Menu. Tel. 02152-89890



Veranstaltungen 2019:

11.01.'19 Kriminelles Dinnervergnügen

08.02.'19 Kriminelles Dinnervergnügen

16./17.02.'19 Mittelalterlicher Wintermarkt mit intl. Schwertkampf-Turnier

08.03.'19 Kriminelles Dinnervergnügen

18./19.05.'19 Großes Hoffest Rund ums Handwerk, anlässlich der öffentlichen Schafschur.

06./07.07.'19 Großes Ritterlager

13.07.'19 Summer Sunsplash Open Air Konzert auf der Schurwiese

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