



Gut Heimendahl

Haus Bockdorf · 47906 Kempen · Tel 02152-89890

Hofladen · Hofmetzgerei · Park · Event Location

Haus Bockdorf ist ein über 650 Jahre alter landwirtschaftlicher Betrieb, der in seinem heutigen Erscheinungsbild als Ensemble unter Denkmalschutz steht. Einzelne Bäume im englischen Landschaftspark sind Naturdenkmäler und die Gräfte vor dem Torhaus wird als Bodendenkmal geführt.

Neben der Land- und Forstwirtschaft steht die artgerechte und natürliche Tierhaltung, insbesondere von alten Haustierrassen, im Vordergrund.

Die hofeigene Metzgerei, der Hofladen und verschiedene kulturelle Veranstaltungen tragen zum Erhalt des Gutsbetriebes und der umliegenden Natur bei, für den sich unsere Familie seit fünf Generationen einsetzt.

Sie sind herzlich willkommen, das Denkmal von Haus Bockdorf mitzuerleben und zu genießen.

Ihr Hannes v. Heimendahl



Öffnungszeiten	Dienstag - Freitag	10:00 - 18:00
	Samstag	10:00 - 16:00
	Das samstägliches Suppenessen	11:00 - 15:00

Bitte haben Sie Verständnis, dass der Hof zur Erholung der Tiere und Mitarbeiter Sonn- u. Feiertags meist geschlossen bleibt. Ausnahmen und alle Veranstaltungen finden Sie auf

www.gut-heimendahl.de

Telefon 02152 - 89890

SUPPENSAMSTAG Eine Bockdorfer Tradition



Jeden Samstag von 11 bis 15:00
solange der Vorrat reicht
seit über 30 Jahren.

Der SUPPENPLAN 2024

06.01. Erbsensuppe	06.07. Erbsensuppe
13.01. Wirsing untereinander mit Bratwurst	13.07. Chili con carne
20.01. Kartoffelsuppe und Sauerkrautsuppe	20.07. Minestrone
27.01. Gulaschsuppe	27.07. Lamm-Bohnensuppe
03.02. Erbsensuppe	03.08. Erbsensuppe
10.02. Grünkohl m.Mettwurst	10.08. Gulaschsuppe
17.02. Hubertus-Wildsuppe	17.08. Tomatensuppe mit Hackbällchen
24.02. Hühnersuppe	24.08. Weiße Bohnensuppe
02.03. Erbsensuppe	31.08. Kartoffelsuppe
09.03. Tomatensuppe mit Hackbällchen	07.09. Erbsensuppe
16.03. Irish Stew und Linsen- suppe Treckertreffen	14.09. Hühnersuppe
23.03. Wirsing untereinander mit Bratwurst	21.09. Linsensuppe
30.03. Serb. Bohnensuppe Ostern	28.09. Irish Stew
06.04. Erbsensuppe	05.10. Erbsensuppe
13.04. Lamm-Bohnensuppe	12.10. Gulaschsuppe
20.04. Porree-Creme-Suppe u. Porree-Hack-Suppe	19.10. Porree-Creme-Suppe u. Porree-Hack-Suppe
27.04. Chili con carne	26.10. Hubertus-Wildsuppe
04.05. Erbsensuppe	02.11. Erbsensuppe
11.05. Gulaschsuppe	09.11. Wirsing unterein- ander mit Bratwurst
18.05. Kartoffelsuppe Pfingsten	16.11. Chili con carne
25.05. Erbsensuppe und Minestrone	23.11. Linsensuppe
01.06. Erbsensuppe	30.11. Grünkohl mit Mettwurst
08.06. Gemüsesuppe und Graupensuppe	07.12. Erbsensuppe
15.06. Kartoffelsuppe	14.12. Hühnersuppe
22.06. Porree-Hacksuppe	21.12. Grünkohl mit Mettwurst
29.06. Grüne Bohnensuppe	28.12. Kartoffelsuppe

Eine Auswahl unserer leckeren Suppen gibt es
auch im Hofladen - in kleinen Eimerchen
gefroren - zu kaufen. Guten Appetit.



HAUS BOCKDORF - landläufig unter dem Namen Gut Heimendahl bekannt - ist ein historischer Gutshof mit langer Geschichte und eng verbunden mit der Samt- und Seidenindustrie in Krefeld. Der Name Bockdorf leitet sich



von Buchendorf ab (niederdeutsch: Bökendorf). Die erste urkundliche Erwähnung von Haus Bockdorf datiert aus dem Jahre 1358. Mit 56 Morgen gehörte das Gut Bockdorf laut Eintragung im Deskriptionsbuch des Amtes Kempen bereits 1659 zu den größeren landwirtschaftlichen Anwesen der Umgebung. Im Schützensilber der St. Josefs-Bruderschaft Unterweiden finden wir mehrere Hinweise auf die Bewirtschaftung des Hofes im 18. Jahrhundert. Das Löwentor, welches den Zugang zum Herrenhaus markiert, weist auf die ehemaligen Besitzer, von Loewenich, hin. Unter ihnen wurde ein neues Herrenhaus im klassizistischen Stil errichtet. 1874 erwarb der in Krefeld ansässige preußische Geheime Kommerzienrat und Samtfabrikant Hugo Alexander Heimendahl das Gut und gestaltete das Herrenhaus zeitgenössisch mit Backsteinmantel und neugotischen Elementen um. Vom 99-Tage-Kaiser Friedrich III. wurde er 1888 in den erblichen Adelsstand erhoben.

DENKMALPFLEGE Ein solch umfangreiches Ensemble an historischen und unter Denkmalschutz stehenden Gebäuden ist rein aus Ackerbau und Viehzucht nicht mehr zu erhalten. Um auch in Zukunft die Gebäude fachgerecht zu bewahren, haben Freunde und Nachbarn des Gutes vor 30 Jahren den Verein der Freunde und Förderer der Denkmalpflege von Haus Bockdorf e.V. gegründet. Durch verschiedene Aktivitäten wie z.B. die Tage des offenen Hoftores im Mai sammelt der Verein Spenden, die der Denkmalpflege zu Gute kommen.

GUT HEIMENDAHL IST EIN ARCHE-HOF

Als Mitglied der Gesellschaft zur Erhaltung alter und gefährdeter Haustierrassen bewahren wir lebendiges Kulturgut. Bei uns sehen Sie seltene Schafe, Hühner- und Gänserassen. In unserem pomologischen Arboretum bewahren wir nahezu 60 verschiedene alte Apfel- und Birnensorten.

Das Ziel von GEH und Arche-Höfen ist es, selten gewordene Tierrassen zu züchten und landwirtschaftlich zu nutzen, sodass zum einen der Fortbestand gesichert, zum anderen dazu beigetragen wird, auf die Vorzüge dieser Tiere und Gründe für deren Bedrohung aufmerksam zu machen. Diese liegen nicht etwa darin, dass es sich bei ihnen um besonders kompliziert zu haltende, anspruchsvolle oder krankheitsanfällige Tiere handelt. Ganz im Gegenteil, all diese Schaf- und Geflügelrassen waren seinerzeit wegen ihrer anspruchslosen Art, ihrer hohen Krankheitsresistenz, hervorragender Fruchtbarkeit oder überdurchschnittlicher Fleischqualität in der Landwirtschaft beliebt.



Der Grund für ihre Seltenheit liegt alleine in der immer stärker auf Leistungszucht und Gewinnmargen ausgerichteten Viehhaltung und die entsprechende Umstellung auf Hochleistungssorten bei Pflanze und Tier. Auf Gut Heimendahl züchten wir seit Jahrzehnten gezielt seltene, vom Aussterben bedrohte Rassen. Massentierhaltung ist uns fremd, Fruchtfolge und das Verhältnis Acker zu Tierhaltung sind ausgewogen.

Zu dem Arche-Projekt gehört auch, dass die vom Aussterben bedrohten Tierrassen, wie damals schon üblich, landwirtschaftlich genutzt werden. Auf unserem Hof bedeutet dies, dass die Tiere in der Landschaftspflege und als Fleischproduzenten genutzt werden. Auf dem Gelände unseres Arche-Hofs können Besucher gleich mehrere freilaufende Herden solcher Schafrassen sehen, auch das ein oder andere seltene Huhn kann man auf der Streuobstwiese entdecken. Wir laden Sie herzlich ein, uns zu besuchen und sich vor Ort ein Bild vom Ergebnis unserer Arbeit zu machen. Jeder Besucher kann einen Teil zum Erhalt der seltenen Rassen beitragen. Ein gängiger Spruch ist „Erhalten durch Essen“. Damit ist gemeint, dass die aufwändige Haltung dieser Tiere nur möglich ist, wenn unsere Kunden exzellentes Fleisch wertschätzen.

LAND- UND FORSTWIRTSCHAFT

Gut Heimendahl ist ein aktiver landwirtschaftlicher Betrieb, der mit der Direktvermarktung schon vor Jahrzehnten neue Wege eingeschlagen hat. Unser Betrieb liegt auf der sehr fruchtbaren *Kempener Platte*, sodass auf den wertvollen Böden eine vielfältige, gesunde Fruchtfolge eingehalten werden kann. Neben verschiedenen Getreidesorten werden auf den Feldern Zuckerrüben, Kartoffeln, Rot- und Weißkohl, Mais und vermehrt auch Gemüse angebaut. Für die Tiere stehen viele Wiesen und auch Feldgras zur Verfügung. Dem historischen Park schließen sich kleine Forstflächen an. Hier wird in Maßen Kaminholz gewonnen.

EVENT LOCATION Feiern & tagen auf dem Gutshof

Unsere Räumlichkeiten, Kutschstall, Scheune, Innenhof und Park eignen sich für private und Firmenveranstaltungen, Produktpräsentationen, Jubiläen, Hochzeiten, Tagungen, Workshops oder Betriebsfeste. Gerne planen wir Ihren



Event ganz individuell mit Ihnen, vom kulinarischen bis zum kulturellen Rahmenprogramm.

BESUCHERGRUPPEN & FÜHRUNGEN

Ausflüglern und Besuchergruppen bieten wir eine nieder-rheinische Kaffeetafel. Größere Gruppen oder Schulklassen können eine Führung buchen, dabei entdecken sie die historische Hofanlage und erfahren viel Interessantes über die Geschichte des Gutes, die seltenen Tierrassen und unsere nachhaltige Bewirtschaftung von Hof und



Tierbestand. Oder Sie buchen eine Fahrt übers Gelände mit dem Lämmerexpress. Bei Interesse wenden Sie sich bitte an das Gutsbüro Tel. 02152-89890.

Kommen Sie uns besuchen.

Hofladen und Hofmetzgerei, Innenhof und Park
sind für Sie geöffnet

dienstags - freitags 10:00 bis 18:00, samstags bis 16:00.

NEWSLETTER Abonnieren Sie unsere Lämmerpost 4x im Jahr, mit der wir Sie über Interessantes und Kurioses aus dem Hofleben, neue Produkte und Angebote in Hofladen und -metzgerei und unsere Veranstaltungen informieren. Ihre Email-Adresse können Sie im Hofladen hinterlassen oder uns zusenden: info@gut-heimendahl.de



Neben dem "Großen Hoffest" im Mai, zu dem Sie rund um die öffentliche Schafschur um die 100 Marktstände erwarten,



veranstalten wir das Mittelalterfest "Das Ritterlager" im Juli mit Turnierkämpfen, Gauklern und Musik. Das traditionelle Suppenessen findet jeden Samstag von 11:00 bis 15:00 statt.

Wir freuen uns immer über Ihren Besuch.



SCHAFE Ein langjähriger und wichtiger Betriebszweig unseres Hofes ist die Haltung seltener Schafrassen, darunter Ungarische Zackelschafe, Coburger Fuchsschafe, Steinschafe oder die stämmigen Bentheimer Landschafe.



Unsere besondere Passion liegt in der Zucht der vom Aussterben bedrohten bis zu 6-hörnigen Jakobschafe.

Das ganze Jahr hindurch verkaufen wir frisches Lammfleisch aus hofeigener Schlachtung und Verarbeitung. Wir kennen jedes Tier vom ersten Lebenstag an.

Neben verschiedenen Bekleidungsartikeln aus Schafwolle erhalten Sie bei uns gegerbte Schaffelle, medizinisch und waschbar, Rohwolle von verschiedenen Rassen, gewaschen und gekämmt, und naturfarbene Handstrickgarne.

GEFLÜGEL Unsere Gänse, Puten, Enten, Poularden und Perlhühner verbringen die meiste Zeit ihres Lebens auf der Wiese. Einmalig am Niederrhein dürfte unsere große freilaufende Bronzeputenherde sein, eine alte, langsam wachsende Rasse, die sehr robust ist.

All diese Tiere leben bei uns an der frischen Luft, statt industriell gefertigter Nahrung weiden sie grünes Gras, mal Eicheln und Bucheckern, mal Streuobst, und finden auch mal besondere Leckerbissen wie einen Regenwurm.



SCHWEINE Im Gegensatz zur Massentierhaltung leben unsere Schweine wie früher in kleinen Gruppen auf Stroh. Aufgrund der Offenstallhaltung haben sie mehr Bewegungsfreiheit und kommen so mit unseren Besuchern auch in Kontakt. Wo haben Sie zuletzt ein Hausschwein an der freien Luft erlebt?

BIENENVÖLKER & OBSTBÄUME In der uralten Kastanienallee von Haus Bockdorf stehen einige Bienenvölker. Vor etwa 20 Jahren wurde ein pomologisches Arboretum mit seltenen, alten und in Vergessenheit geratenen Hochstammobstbäumen angepflanzt. Fast jeder der 60 Bäume ist eine eigene Sorte. Die Bäume werden weder gedüngt noch gespritzt und die Äpfel reifen - wie es die Natur im jeweiligen Jahr zulässt - von alleine. Im Frühjahr bestäuben die Bienen die Blüten und im Spätsommer können je nach Sorte die ersten Äpfel geerntet werden. Aus ihnen wird der naturtrübe Apfelsaft von Haus Bockdorf gepresst.



Im Park stehen viele alte Bäume, darunter kalifornische Mammutbäume. Die Wege werden von Buchen, Linden, Kastanien und Nussbäumen gesäumt. Hier gewinnen wir unseren Honig. Und da der Imker mit seinen Bienen auch wandert, können wir im Hofladen darüber hinaus eine Vielzahl ausgesuchter Sorten anbieten, natürlich kaltgeschleudert.

Als Arche-Hof ist es unser erklärtes Anliegen, Sie auf diese seltenen Tiere und Pflanzen, ihre besonderen Vorzüge und die Gründe für ihre Gefährdung aufmerksam zu machen und damit dazu beizutragen, dass sie nicht aus dem Gedächtnis der Allgemeinheit verschwinden.



Gut Heimendahl

HOFMETZGEREI Kern des Hofladens ist die Fleischtheke mit eigener Schlachtung nach EU-Norm. Wir legen sehr viel Wert darauf, dass unsere Tiere artgerecht und solange möglich draußen unter freiem Himmel leben.



Massentierhaltung ist uns fremd. Entgegen verbreiteter Massentierhaltung stehen bei uns nicht schnelles Wachstum und Fleischmasse sondern beste Fleischqualität mit hervorragendem Geschmack im Vordergrund. Deshalb halten wir überwiegend robuste, langsam wachsende Tierrassen, wie zum Beispiel die Bronzeputen. Unsere Metzgermeister schlachten und verarbeiten die Tiere direkt auf dem Hof, ohne sie dem Stress eines Transportes zu fernliegenden Schlachthöfen aussetzen. Moderne, leistungsfähige Kühlräume und eine gut sortierte, ansprechende Fleischtheke sichern Ihnen gleichbleibend höchste Qualität.

Aus eigener Aufzucht und Hofschlachtung erhalten Sie die beliebten Bockdorfer Grasmastgänse, Puten, Poularden und Enten, Lammfleisch von seltenen Rassen, Schweinefleisch und saisonal schussfrisch und topffertig Hoch- und Niederwild. Besonders vor den Festtagen empfehlen wir, Lammfleisch, Geflügel oder Wild rechtzeitig vorzubestellen, Tel. 02152 - 8989-20.

Unser Hof hat ein **Eigenjagdrecht** und so bekommen Sie auf Anfrage auch saisonal schussfrisch Wildenten, Hasen, Fasane, Kaninchen und Tauben. Von befreundeten Gutsbetrieben in der Eifel und im Sauerland erhalten wir Hochwild wie Hirsch, Wildschweine und auch Rehwild. Zweimal im Jahr (Februar u. Oktober) steht auch auf dem Suppenplan Hubertus-Wild-Suppe.



HOFLADEN Der Hofladen ist seit jeher das Herzstück unseres Gutsbetriebes. Neben unserer Frischetheke finden Sie hier ein interessantes Angebot an landwirtschaftlichen Produkten aus eigener Erzeugung sowie von befreundeten Höfen, zum Beispiel unsere Obstsorten und daraus gepresste Säfte, Honig, Marmeladen und Gelees, Suppen und Eintopfgerichte, Feldfrüchte, hausgemachte Eiernudeln und Eier von freilaufenden Hühnern und Gänsen. Erlesene Spirituosen sind unser Bockdorfer Kräuterlikör, Eierlikör, Met und den im Eichenfass gelagerten Jahrgangskorn Gut Heimendahl. Frischen Landwein und einen ausgesuchten Trester liefert ein befreundetes Weingut an der Saar und aus dem Burgund kommen ein erlesener Rotwein und ein Rosé.

Eine Auswahl an Schaffellen, Wollsocken, rustikalen und eleganten Pullovern und Jacken aus England, Irland oder Österreich, Merino-Runners (Giesswein) und viele ländliche Geschenkideen runden unser Angebot ab.

Im Hofgarten oder in unserer Spinnstube servieren wir Ihnen samstags zum Suppenessen gerne Kaffee & Kuchen. Ob alleine mit einem Buch oder gesellig mit Freunden, für eine Besprechung oder für eine Feier, bei uns finden



Sie immer ein ruhiges Eckchen. Auf Anfrage können Sie eine Fahrt mit dem Lämmerexpress entlang unserer Alleen und Weiden buchen.

Der Biergarten ist von Frühjahr bis Herbst geöffnet.

Gerne stellen wir Ihnen auch ländliche *Geschenkkörbe* mit einer Auswahl unserer Produkte zusammen. Diese stimmen wir mit Ihnen ab, passend zu den Feiertagen, für Geburtstage, Muttertag oder andere Anlässe.

BETRIEBSFEIERN AUF GUT HEIMENDAHL



An die außergewöhnliche Atmosphäre im Innenhof zwischen Torhaus und Schloss und alten Scheunen werden Ihre Mitarbeiter und Kunden lange denken. Gerne planen wir mit Ihnen individuell, klassisch-ländlich oder extravagant. Sprechen Sie uns an.



HOCHZEITEN AUF GUT HEIMENDAHL Eine Hochzeit auf dem Land kann kaum schöner sein. Empfangen Sie Ihre Familie und Freunde in einem einzigartigen Ambiente, geprägt von Feldern und Schafweiden und dem denkmalgeschützten Ensemble, eine traumhafte Kulisse für Ihre Feier, eine freie Trauung und natürlich das Hochzeitsphoto.

FILM LOCATION Gut Heimendahl ist Drehort zahlreicher Filme, Reportagen und Fotoshootings. Der historische Gutshof bietet verschiedene Innen- und Außenlocations mit typischen oder außergewöhnlichen Ansichten und Einrichtungen, die sich hervorragend für Foto- und Filmaufnahmen eignen. Wir haben viel Erfahrung mit den unterschiedlichsten Filmteams und stehen Ihnen gerne beratend zur Seite, wenn es darum geht Ihre Vorstellungen in Szene zu setzen.

Auf Haus Bockdorf ansässige Betriebe:

Antik & Genuss · Brigitte Jansen, Winfried Lünger
(Antiquitäten, Destillate)

Gold- und Silberschmiede · Renate Nossek

COLITA Projektmanagement · Andreas M Cohrs

WEIHNACHTEN AUF DEM GUTSHOF In der Adventszeit öffnen wir die Tannenbaumschonung von Gut Heimendahl. Sie haben dort die Möglichkeit in aller Ruhe durch unseren Bestand an Nordmann-, Edeltannen und Fichten zu gehen und den passenden Weihnachtsbaum auszuwählen. Alle Bäume sind unspritzt und unbehandelt und wachsen so wie die Natur es vorgesehen hat. Wir schlagen den Tannenbaum Ihrer Wahl frisch für Sie und machen ihn fertig zum Abtransport. Eine große Auswahl bereits geschnittener Bäume aus unseren Kulturen und Schnittgrün halten wir auch im Innenhof für Sie bereit.

Nebenbei können Sie in der Hofmetzgerei Ihren Festbraten bestellen, eine Bockdorfer Martinsgans,



einen weihnachtlichen Gänsebraten, Lammbraten oder Bronzeputz — mit der passenden Gewürzmischung.

TERMINE

Trecker-Frühschoppen zum Suppenessen 16.03.2024
29.03.2025

Großes Hoffest mit Schafschur 24./25. Mai 2025

Das Ritterlager, Mittelalterfest 5./6. Juli 2025