



Gut Heimendahl • Haus Bockdorf • 47906 Kempen/Ndrh.

Lämmerpost

Winter 2023

Liebe Freunde von Gut Heimendahl,

mit dem ersten Schnee senden wir Ihnen unseren letzten Newsletter des Jahres. Bald beginnt nun wieder die Zeit der Lämmer und mit den ersten Neugeborenen wird unser Bestand an Schafen kräftig wachsen, wohingegen der unserer Freilandgänse schon seit einigen Wochen beständig abnimmt. Verantwortlich dafür sind die zwei Herren, um die sich in diesen Tagen vieles dreht, erst Sankt Martin und nun der Weihnachtsmann. Zu beiden Festen ist die Gans bei unseren Kunden eine der beliebtesten Mahlzeiten. Oft werden wir gefragt, worauf es ankommt beim Gänsekauf, was sei eine glückliche Gans und was bei der Zubereitung besonders zu beachten. Ob ihre Bestimmung zu ihrem Glück beiträgt, können wir nicht sagen, aber gewiss, dass sie bei uns zu Lebzeiten artgerecht herangewachsen sind.

Unsere Biogänse leben mindestens ein halbes Jahr und das im Freien. Sie haben Zugang zu einer Wasserquelle und ernähren sich von natürlichem Grünfutter; Zugaben enthalten mindestens 70% Getreide.

Ob die Gans frisch geschlachtet oder aufgetaut zubereitet wird, macht keinen Unterschied, auch eine tiefgefrorene ist geschmacklich ebenbürtig, man sollte ihr aber ein bis zwei Tage Auftauzeit im Kühlschrank geben. Nach dem Entfernen des Gänseklein aus der Bauchhöhle sollte sie innen und außen kräftig mit Salz eingerieben werden. Frühes Salzen führt zu bestem Geschmack und der gewünschten Struktur und Knusprigkeit des Fleisches. Drei bis vier Stunden vor dem Braten bringt man die Gans auf Zimmertemperatur. Die Flügel am zweiten Gelenk abtrennen und später mit Gänseklein und Hals eine leckere Sauce kochen. Gerne geben wir Ihnen in der Hofmetzgerei weitere Tipps für die Zubereitung eines glücklich-machenden Festmahls.

In unserem Hofladen finden Sie viele weitere Delikatessen, zum Beispiel geräucherte Gänsebrust, Schafschinken, Wild- und Lammsalami oder unsere hausgemachten Gerichte im Einmachglas. Viele Deko- und Geschenkartikel, medizinisch gegerbte Schaffelle und neue Damen- und Herrenbekleidung in der Wollabteilung machen Ihren Besuch zu einem weihnachtlichen Einkaufsbummel.

Bitte bestellen Sie Ihren Festbraten rechtzeitig bei uns. In der Woche vor Heilig Abend haben wir für Sie ausnahmsweise auch am Montag geöffnet. Mit den besten Wünschen für einen friedlichen Jahresausklang - allerortens - freuen wir uns auf Ihren Besuch. Ihr Hofteam Gut Heimendahl

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



Geschenkkörbe

Gerne stellen wir Ihnen individuelle Geschenkkörbe mit Delikatessen vom Land zusammen. Für größere Bestellungen sprechen Sie uns bitte rechtzeitig an.

Öffnungszeiten im Dezember

In der Vorweihnachtswoche haben wir von Montag 18.12. bis Samstag 23.12. geöffnet.

Weihnachtsbaumverkauf im Innenhof

Zwischen Weihnachten und Neujahr nur am Samstag 30.12. geöffnet. Es gibt Kartoffelsuppe.

DSGVO 2019 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".

J.v.Heimendahl'sches Agrarkonto KG · Haus Bockdorf · 47906 Kempen · Kontakt 02152-89890 · info@gut-heimendahl.de