



**Gut Heimendahl · Haus Bockdorf · 47906 Kempen/Ndrh.**

## Lämmerpost

**November 2025**



Liebe Freunde von Gut Heimendahl,

jetzt Anfang November sind zwei Schinkenspezialitäten fertig gereift, unser beliebter **Bockdorfer Schlossschinken** und ein besonders delikater **Schinken vom Zackelschaf**, hergestellt nach traditioneller Art und Weise im Trockenpökelfverfahren, wodurch der besonders intensive Fleischgeschmack hervorgehoben wird – ebenso ein gut durchwachsender Schweinespeck. Zurzeit bieten wir Ihnen in der Hofmetzgerei auch wieder Rinderbraten und Gulasch vom **Black Angusrind** an. Und im Hofladen duften herrliche **Rauchpeitschen vom Schwein, Lamm- und Rind** sowie **Mettenden**, perfekt für köstliche Eintöpfe.



Vom Gerber sind **viele Schaffelle** unserer unterschiedlichen Schafrassen eingetroffen - medizinisch gegerbt und waschbar. Schöne **Geschenkkörbe** stellen wir Ihnen sehr gerne mit einer Auswahl unserer ländlichen Produkte zusammen. Besonders beliebt sind neben den Fleischspezialitäten auch unsere eingemachten Köstlichkeiten im Glas: Ragouts und Marmeladen und auch unser Bockdorfer Apfelsaft, Weine, Eiernudeln und vieles mehr.



8.11. Erbsensuppe  
15.11. Chilli con Carne  
22.11. Gulaschsuppe und Rindfleischsuppe

*Festtagsbraten bitte  
rechtzeitig vorbestellen.*

Wir freuen uns auf Ihren Besuch, Ihr Team Gut Heimendahl

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

J.v.Heimendahl'sches Agrarkonto KG · Haus Bockdorf · 47906 Kempen · Kontakt 02152-8989-0 · [info@gut-heimendahl.de](mailto:info@gut-heimendahl.de)

**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 monatlich 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](#)".