



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 Trockenpökelverfahren, wodurch der besonders intensive Fleischgeschmack hervorgehoben wird – ebenso ein gut durchwachsener 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](#).