



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

**Lämmerpost**

**Juni/Juli 2017**

Was war das denn, liebe Freunde von Gut Heimendahl?

So wie der Sommer in den letzten Maitagen förmlich explodierte, so ging es auch auf dem diesjährigen Hoffest-Wochenende im Mai zu. Vor allem am heißen Sonntag erlebten wir einen Ansturm auf das Hofareal, der einem Flashmob glich. Wir und das ganze Team von Gut Heimendahl freuen uns sehr, dass die Tage des offenen Hoftores immer mehr Zuspruch finden und wir so Ihnen allen etwas zeigen und erzählen können vom Betrieb des Archehofs, von nachhaltiger Landwirtschaft und dem Leben mit der Natur. Die schönste Resonanz für uns ist es, wenn Gäste uns berichten, wie angenehm und entspannend ihr Besuch war, dass Marktstände und Angebote sich nicht drängten und die weitläufigen Alleen, Weiden und Parkpassagen den Hoffestbesuch zu einem einzigartigen Ausflugserlebnis machten.

Viele Gäste schätzten auch die Erweiterung des Besucherareals zum Wasserturm und in den Park mit seinen alten Baumbeständen, wodurch sich selbst bei größtem Andrang Publikum und Marktstände gut verteilten, dadurch Raum und Zeit für Muße und Spaziergänge gewahrt blieben.



Mit dem Hofladen, der Hofküche mit Metzgerei und weiteren Veranstaltungen sind unsere Tore über's Jahr an sechs Tagen die Woche für Sie geöffnet. Aktuelle Angebote und Termine finden Sie immer auf [www.gut-heimendahl.de](http://www.gut-heimendahl.de) oder auf [facebook.com/gutheimendahl](https://www.facebook.com/gutheimendahl).

### Mittelalterliches Ritterlager 8./9. Juli 2017

Der nächste bedeutende Event ist das [Große Ritterlager](#) am 8. und 9. Juli. Dann machen wir zwar einen Zeitsprung in das düstere Mittelalter, das angenehme Ambiente und eben diesen Mix aus interessanten Themen und Aktivitäten und entspannten Spaziergängen in der Natur können Sie auch hier genießen.

Auch beim Ritterlager wachsen sowohl die Zahl der teilnehmenden Gruppen als auch die Vielfalt der Angebote und Aktivitäten. Über 30 Gruppen in Kostümen und Rüstungen bauen freitags ihre Zeltstädte und Stände auf unseren Wiesen auf. Am Samstag ab 10:00 erwarten Ritter, Gaukler und Darsteller mittelalterlicher Handwerke Sie, um Ihnen einen Einblick in vergangene Zeiten zu vermitteln. Wie das Markttreiben einst aussah, welche Gewerke es früher gab und was das Leben damals prägte, all dies können Besucher hier erleben. Im Innenhof zwischen Hoftor und Schloss finden sie Speis und Trank für das leibliche Wohl.



## Wir werden immer mal wieder gefragt, warum unsere Produkte kein Biosiegel haben.

Gerade in Zeiten heftiger Diskussionen über die Qualität von Lebensmitteln, deren Herkunft und Verarbeitung, wenn *Bio* und *Öko* zu reinen Marketingbegriffen entwertet werden,



verstehen wir, dass es für unsere Angebote keines Biosiegels bedarf. Hier kann der Kunde sich direkt vor Ort davon überzeugen, wie die Tiere leben und wie sie behandelt werden, wovon sie sich ernähren und dass sie nie Stress ausgesetzt sind (es sei denn der Fuchs oder der Marder schaut nachts vorbei).

### Unser Metzgermeister Fred Winkmann empfiehlt:

Wir starten durch in die heiße Jahreszeit. Ab sofort führen wir wieder reichlich Grillware - jede Woche frisch im Hofladen, z.B. die *feurige Merguez*: die aus Nordafrika stammende scharf gewürzte Lambratwurst wird dort schon immer nur über offenem Feuer gegart, sie eignet sich besonders gut zum Grillen. Über Frankreich verbreitete sie sich sehr schnell in ganz Europa. Gewürzt mit Kreuzkümmel, Harissa, Knoblauch und Paprika wird das Würstchen mit dem milden Lammfleischgeschmack zu einer echten Delikatesse.

Wer es gerne mediterran mag, ist mit unserer *Salsiccia* bestens versorgt. Ihr Name leitet sich übrigens von Meersalz (salsice) ab. Diese aus reinem Schweinefleisch hergestellte Grillwurst wird mit Koriander, Rotwein und Fenchel verfeinert.

Beide Würstchen sollten zuerst langsam am äußeren Rand des Grills leicht angegart, erst zum Schluss kurz unter maximaler Temperatur gebräunt werden. Und bitte, bitte nicht mit einer Gabel einstechen.

Weiterhin finden Sie im Hofladen Lammkoteletts, Nackensteaks, marinierte Putensteaks, Käsegriller u.a.

### Herzlich willkommen!

Für die vielen neuen Abonnenten der Lämmerpost hier nochmal unsere Öffnungszeiten und Termine:

Hofladen, Hofcafé und Biergarten 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.

Ab jetzt gibt es im Hofladen wieder Tickets für das neue [Krimi-Dinner-Programm](#), "*Die Doppelnull - Sieben Leben sind ihm nicht genug*". (Schauspiel und 4-Gang-Menü)

- Freitag 20. Oktober 2017
- Freitag 17. November 2017
- Freitag 13. Dezember 2017
- Freitag 12. Januar 2018
- Freitag 02. Februar 2018
- Freitag 02. März 2018

### Weitere Veranstaltungstermine sind:

- 08./09. Juli 2017 Ritterlager
- 28. Okt. 2017 Wildmenu-Essen
- 18. Nov. 2017 Bockdorfer Gänseschmaus
- 24. Nov. 2017 Whiskey-Tasting "Herbst"
- 19. Jan. 2018 Whiskey-Raritäten-Tasting
- 26./27. Mai 2018 Großes Hoffest
- 07./08. Juli 2018 Ritterlager

Wir freuen uns auf Ihren Besuch und melden uns wieder bei Ihnen im August.

Einen heißen Sommer wünscht Ihnen

Ihr Hofteam von Gut Heimendahl

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



### Kuchen des Monats im Hofcafé

Für die süßen Gäste empfiehlt Linde Nawroth aus der Hofküche ihren leckeren Stachelbeerbaiser. Baiser kommt von franz. Kuss, wie verlockend...