



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

**Lämmerpost**

**Herbst 2019**

Liebe Freunde von Gut Heimendahl,

„*Malerisch und nachhaltig*“ ist der Titel des ersten Beitrages in der WDR Lokalzeit vom Samstag 21. September. Zum Herbstbeginn durften wir das Kamerateam auf Gut Heimendahl begrüßen, hier gibt's das Video aus der [WDR-Mediathek](https://www.wdr5.de/mediathek).

Dem Redakteur ging es vor allem darum einzufangen, was man als Besucher auf einem Ausflug nach Bockdorf erlebt, das historische, denkmalgeschützte Gebäudeensemble und unsere nachhaltige Tierhaltung, von der man sich hier mit eigenen Augen überzeugen kann.

Tatsächlich, wie auch in diesem Beitrag schön zu sehen, sind wir immer wieder angenehm überrascht, mit welcher Begeisterung unsere Besucher vor den Schweinen, den Puten und Gänsen oder einer Schafwiese stehen bleiben, sich amüsieren über das teils lustige Treiben der Tiere oder sich interessante Fragen zuwerfen. Wie Sie vielleicht wissen oder selbst schon erlebt haben, bieten wir Gruppen und Schulklassen **Führungen in die Historie des Gutshofs und durch den landwirtschaftlichen Betrieb** an. Auf vielen dieser Rundgänge werden wir mit verschiedensten Fragen konfrontiert, von denen wir glaubten, das sei doch Allgemeinwissen. Während ältere Besuchergruppen in der Art und Weise unserer Bewirtschaftung vieles wiedererkennen, was sie selbst noch auf dem Land erlebten, so sind es vor allem junge Besucher, oder die schon immer in der Stadt lebten, die zum ersten Mal echte Schweine sehen, wie sie grunzend und fiepend umhertollen und ihnen neugierig ihre Steckdosennase entgegenstrecken. In jeder Schafherde findet sich ein Flaschenkind, ein Mitglied der Familie, das, vielleicht weil es das letztgeborene und damit schwächste war, von der Mutter nicht angenommen wurde. Dann nehmen wir es mit nach



Hause und ziehen es mit der Milchflasche groß, bis es stark und stramm genug ist, sich in die Herde einzugliedern. Somit an Menschen gewöhnt, sind sie oft die Hauptattraktion für Besucher, da sie Streicheleinheiten förmlich einfordern — wären da nicht die Puten. Schnell finden die Besucher heraus, dass diese lautes Reden und Gelächter nur allzu gerne erwidern mit einem über den ganzen Hof gellenden guddl-guddl-guddl-guddl (oder so ähnlich). Neugierig sind sie obendrauf und nicht selten pickt ein frecher Truthahn einem Gast auf den in der Sonne glitzernden Armreif, die Armbanduhr oder das Handy. Darauf lachen die anderen Besucher, was die Herde prompt mit einem noch lauterem Geguddl beantwortet.



**Malerisch und nachhaltig: Herbstbeginn auf Gut Heimendahl**  
Lokalzeit am Samstag | 21.09.2019 | UT | Verfügbar bis 28.09.2019 | WDR | Von René Rabenschlag | Bild: Jakobschaf King Rudolph mit Familie

### Aus der Hofmetzgerei

In den Herbstmonaten widmen sich unsere Metzger vor allem dem Thema Wild und unseren seltenen Schafrassen. Im wöchentlichen Wechsel kreieren sie besonders geschmackvolle Schinken vom Jakobschaf, Bentheimer, Zackel- und Steinschaf.

Vom Jakobschaf gibt es wieder die beliebte Lammsalami, mit oder ohne Minze.

Weiterhin Wildschwein-Schinken, Wild-Mett-Enden und frisches Rehfleisch.

### Neues im Hofladen

Im Dezember wird unser Hof weihnachtlich dekoriert, im Innenhof finden Sie frisch geschlagene Tannenbäume, Zweige und Kaminholz. Im Hofladen erwarten Sie jetzt schon viele kulinarische Geschenkideen, Bunzlauer Keramik, Merino Runners von Gießwein, Textilien und Dekorationsartikel.



Unsere schneeweißen Grasmastgänse sind da schon vornehmerer Natur, zwar beäugen sie die Beobachter auf der anderen Seite des Zauns interessiert, bleiben aber mit hoch erhobenem Kopf auf Distanz, als würden sie nicht mit jedem schnattern. Stockenten, Laufenten und Perlhühner laufen den ganzen Tag hin und her, besorgt um ihren Nachwuchs, ob sie gerade welchen haben oder nicht. Zur Ruhe scheinen sie nur dann zu kommen, wenn ein säubernes Federnbad ansteht, welches sie gerne mit der auf- oder untergehenden Sonne genießen.



Nicht heimisch in unseren Landen, gefühlt aber umso mehr auf unserem Hof, die inzwischen 15-köpfige Pfauenfamilie. So schrill ihr Ruf auch sein mag, für uns ist er nicht mehr wegzudenken. Wie das ein oder andere Huhn oder auch eine Gruppe unternehmungslustiger Bronzeputen, die gerne mal über den Zaun hüpfen, um das weitere Hofareal zu erkunden, leben die Pfauen ihr eigenes Leben, bewegen sich frei auf dem ganzen Gelände, suchen ihren Wurm im entlegensten Winkel, stehen plötzlich vor der Bürotür, werfen auch mal einen neugierigen Blick in den Hofladen, und finden am Abend einen Baum, wo sie hoch oben in den letzten tragenden Ästen übernachten.



Man könnte schon ins Schwärmen kommen und dabei verstehen wir, warum so viele Besucher nicht nur vom samstäglischen Suppenessen, sondern mindestens genauso sehr vom Spaziergang danach begeistert sind. Weil natürliche Tierhaltung eben recht rar geworden ist und man all das immer weniger erleben kann.

In der letzten Ausgabe der Lämmerpost stellten wir unsere **Neuzugänge Baldur und Brunhilde** vor. Sehen Sie hier, wie sie sich entwickelt haben. Auch unsere Greifvögel können im Rahmen einer Führung gebucht werden.

In diesen Tagen haben wir unsere über 60 alten Apfelbäume geerntet - fast jeder Baum trägt eine andere Sorte - und pressen daraus nun den beliebten, naturtrüben **Bockdorfer Apfelsaft**.

Am 11. Oktober beginnt endlich die neue Staffel des **Kriminellen Dinnervergnügens**. Tickets gibt's im Hofladen. Wie in der letzten Lämmerpost ausführlicher berichtet, ermittelt dieses Mal **Inspektor Colombo**, sein Gesicht so zerknittert wie sein Trenchcoat, in einem besonders schwierigen Fall. Zur Versteigerung historischer Mordwaffen treffen Sammler aus aller Welt bei uns ein, darunter einige Täter, die es zu ermitteln gilt - mit Ihrer Mithilfe natürlich.

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

Ihr Hofteam von Gut Heimendahl

Infos und Termine finden Sie auf [www.gut-heimendahl.de](http://www.gut-heimendahl.de) oder auf [facebook.com/gutheimendahl](https://www.facebook.com/gutheimendahl).

Hofladen und Hofcafé sind geöffnet Mo-Fr 9-18, Sa 9-17:00  
Zurückliegende Ausgaben der *Lämmerpost* stehen hier für Sie bereit zum Nachlesen, Downloaden oder Weiterleiten.



Unsere Neuzugänge, die Geschwister-Uhus Baldur & Brunhilde im Juli und im September.

## Veranstaltungen

### Kriminelles Dinnervergnügen

- *Karten jetzt im Vorverkauf* ·
- "Mord unterm Hammer - Ein Fall für Inspektor Colombo" Schauspiel und 4-Gang-Menü
- Freitag 11. Oktober 2019 Premiere
- Freitag 22. November 2019
- Mittwoch 11. Dezember 2019
- Freitag 17. Januar 2020
- Freitag 14. Februar 2020
- Freitag 13. März 2020

### Bockdorfer Gänseschmaus

- *Geflügeltes 3-Gang Menü* ·
- Samstag 16. November 2019, 18:00

### Verkaufsoffene Sonntage

- *Weihnachtsbaumverkauf* ·
- 1./8./15./22. Dezember jew. Ab 11:00
- Mit Glühwein, Gebäck und jungen Lämmern zum Anfassen

### und jeden Samstag eine andere Suppe 11-15°, z.B.

- *Hubertus-Wild-Suppe* ·
- Am 26. Oktober
- *Suppenessen mit Nikolaus* ·
- Am 7. Dezember

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".