



Gut Heimendahl • Haus Bockdorf • 47906 Kempen/Ndrh.

Lämmerpost

Frühling 2024

Liebe Freunde von Gut Heimendahl,

der Frühling hält Einzug auf den Bockdorfer Wiesen und mit ihm kommt eine Zeit der Erneuerung, des Wachstums und nicht zuletzt Gelegenheit, wieder mehr Zeit im Freien zu verbringen. In den nun häufiger sonnendurchfluteten Weiden des Bauernhofs tummeln sich die Schafe mit ihren verspielten Lämmern; Gänse, Puten und Hühner schnattern und gackern wieder um die Wette.

Mit dem Frühling verbindet sich auf unserem Gutshof auch die festliche Atmosphäre von Ostern. Dazu setzt die Natur ihre eigene Dekoration in Szene: Zarte Schneeglöckchen schaukeln im Morgenwind und verkünden mit ihrem sanften Läuten die Ankunft der wärmeren Jahreszeit.

Üppige Büschel von Osterglocken erblühen in einem flammengelb, als wollten sie der Sonne Konkurrenz machen, und bald wird für wenige Tage der majestätische Magnolienbaum mit seinen voluminösen Blüten ein farbenprächtiges Highlight im Innenhof bieten. Ein Spektakel für die Sinne - und viele Gründe für einen Besuch auf Gut Heimendahl.

Für den Geschmackssinn sind unser Hofladen und die Hofmetzgerei zuständig. Während unser Metzger Daniel Busch nun wieder die beliebten Bockdorfer Grillklassiker zubereitet, zum Beispiel Lammbratwurst Merguez nach französisch-arabischer Art oder italienische Salsiccia mit Fenchel, erwarten Sie im Hofladen dekorative, österliche Artikel und schöne Geschenkkideen.

Das Licht überküsste
einen unscheinbaren Baum
und tropfte aus Elfenbeinwachs
einen Traum,
der über Nacht so einzig erstet
und Farbschauerblüten zum Himmel erhebt.

Diese Zartheit zu schauen
legt Zurückhaltung auf.
Denn nur im Verweilen blühen Kelche dir auf,
um die eine ganz besondere Sanftheit schwebt
und die sich dann still in dein Innerstes legt.

© Renate Tank



Besonders begehrt sind derzeit die Gänseeier, manch eines so groß, dass man davon satt wird.



Auch für Ihr Osterfestessen wird gesorgt. Neben unserem Angebot an Puten-, Hähnchen- und Schweinefleisch ist in diesen Tagen natürlich der Lammbraten besonders begehrt. Bitte bestellen Sie rechtzeitig, was wir für Sie bereithalten sollen.

Auf vielfachen Wunsch geben wir Ihnen hier noch einmal eine Rezeptempfehlung für eine Bockdorfer Lammkeule.

Bockdorfer Lammkeule mit Kräutern aus dem Ofen

Die gesalzene und gepfefferte Lammkeule in Olivenöl in einem Bräter rundherum anbraten, kleingewürfelte Zwiebeln, Knoblauch, Gemüse und getrocknete Tomaten zugeben und mit Lammfond und Rotwein ablöschen. Thymian und Rosmarin mit in den Bräter geben und im Ofen ca. 1 3/4 Stunden bei 180° Ober- und Unterhitze schmoren lassen. Dann die Lammkeule in Alufolie einpacken und ca. 20 Min. nachziehen lassen, damit der Fleischsaft sich gleichmäßig verteilt. In der Zwischenzeit den Sud pürieren, passieren und abschmecken, gegebenenfalls dabei die restlichen 300ml Rotwein genießen.

Für 6 Personen

- 2,5 - 3kg Lammkeule (mit Knochen)
- 3 Zwiebeln, 4 Knoblauchzehen
- 2 Möhren, etwas Sellerie, 1/2 Stange Porree, 6 getr. Tomaten
- 1 Bund Thymian, 2 Zweige Rosmarin
- 400ml Lammfond
- 400ml Rotwein
- Salz, Pfeffer, Olivenöl zum Braten

Frühschoppen der Treckerfreunde

Am Samstag, den 16. März, finden sich im Innenhof wieder unsere Treckerfreunde zum Frühschoppen mit Irish Stew und Linsensuppe ein. Mit jedem Jahr reisen mehr Teilnehmer aus der ganzen Region an; kommen Sie rechtzeitig, die meisten Oldtimer-Traktoren fahren zwischen 9 und 10:00 auf und werden das



Gelände ab ca. 13:00 wieder verlassen. Suppe gibt es zwischen 11 und 15:00, solange der Vorrat reicht. Der Hofladen ist bis 16:00 geöffnet.

Mit den besten Wünschen für ein lebhaftes Frühjahr. Wir freuen 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.

Unsere Öffnungszeiten:

Dienstag - Freitag 10:00 - 18:00
Samstag 10:00 - 16:00

www.gut-heimendahl.de
facebook.com/GutHeimendahl

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".