

DENKMALPFLEGE Ein solch umfangreiches Ensemble er 1888 in den erblichen Adelsstand erhoben. Elementen um. Vom 99-Tage-Kaiser Friedrich III. wurde Haus zeitgenössisch mit Backsteinmörtel und neugotischen Alexander Heimendahl das Gut und gestaltete das Herren-Bische Geheime Kommerzienrat und Samtfabrikant Hugo Stil errichtet. 1874 erwarb der in Krefeld ansässige Unter ihnen wurde ein neues Herrenhaus im klassizistischen weist auf die ehemaligen Besitzer, von Loewenich, hin. Löwentor, welches den Zugang zum Herrenhaus markiert, auf die Bewirtschaftung des Hofes im 18. Jahrhundert. Das Bruderschaft Untereiden finden wir mehrere Hinweise-Anwesen der Umgebung. Im Schützensilber der St. Josefs-Kempen bereits 1659 zu den größeren landwirtschaftlichen Bockdorf laut Eintragung im Deskriptionsbuch des Amtes dem Jahre 1358. Mit 56 Morgen gehörte das Gut urkundliche Erwähnung von Haus Bockdorf daher aus von Buchendorf ab (niederdeutsch: Bökenort). Die erste



HAUS BOCKDORF - landläufig unter dem Namen Gut Heimendahl bekannt - ist ein historischer Gutshof mit langer Geschichte und eng verbunden mit der Samt- und Seidenindustrie in Krefeld. Der Name Bockdorf leitet sich



Gut Heimendahl

Haus Bockdorf · 47906 Kempen · Tel 02152-89890

Hofladen · Café · Park · Event Location

Haus Bockdorf ist ein über 650 Jahre alter landwirtschaftlicher Betrieb, der in seinem heutigen Erscheinungsbild als Ensemble unter Denkmalschutz steht. Einzelne Bäume im englischen Landschaftspark sind Naturdenkmäler und die Gräfte vor dem Torhaus wird als Bodendenkmal geführt.

Neben der Land- und Forstwirtschaft steht die artgerechte und natürliche Tierhaltung, insbesondere von alten Haustierrassen, im Vordergrund.

Die hofeigene Metzgerei, der Hofladen und verschiedene kulturelle Veranstaltungen tragen zum Erhalt des Gutsbetriebes und der umliegenden Natur bei, für den sich unsere Familie seit fünf Generationen einsetzt.

Sie sind herzlich willkommen, das Denkmal von Haus Bockdorf mitzuerleben und zu genießen.

Ihr Hannes v. Heimendahl



Öffnungszeiten Montag - Freitag 09:00 - 18:00
Samstag 09:00 - 17:00
Das samstägliche Suppenessen 11:00 - 15:00

Bitte haben Sie Verständnis, dass der Hof zur Erholung der Tiere und Mitarbeiter Sonn- u. Feiertags meist geschlossen bleibt. Ausnahmen und alle Veranstaltungen finden Sie auf

www.gut-heimendahl.de

www.facebook.com/gutheimendahl

ker auf Leistungszucht und Gewinnmargen ausgerichtet Viehhaltung und die entsprechende Umstellung auf Hochleistungssorten bei Planze und Tier. Auf Gut Heimendahl züchten wir seit Jahrzehnten gezielt seltene, vom Aussterben bedrohte Rassen. Massentierhaltung ist uns fremd, Fruchtfolge und das Verhältnis Acker zu Tierhaltung sind ausgewogen. Zu dem Arche-Projekt gehört auch, dass die vom Aussterben bedrohten Terrassen, wie damals schon üblich, landwirtschaftlich genutzt werden. Auf unserem Hof bedeutet dies, dass die Tiere in der Landschaftspflege und als Fleischproduzenten genutzt werden. Auf dem Gelände unseres Arche-Hofs können Besucher gleich mehrere freilaufende Herden solcher Schafzuchten sehen, auch das ein oder andere seltene Huhn kann man auf der Streuobstwiese entdecken. Wir laden Sie herzlich ein, uns zu besuchen und sich vor Ort ein Bild vom Ergebnis unserer Arbeit zu machen. Jeder Besucher kann einen Teil zum Erhalt der seltenen Rassen beitragen. Ein gängiger Spruch ist „Erhalten durch Essen“. Damit ist gemeint, dass die aufwändige Haltung dieser Tiere nur möglich ist, wenn unsere Kunden exzellentes Fleisch wertschätzen.



Der Grund für ihre Seltenheit liegt alleine in der immer stärker Fleischqualität in der Landwirtschaft beliebt hervorragender Fruchtbarkeit oder überdurchschnittlicher anspruchslosen Art, ihrer hohen Krankheitsresistenz, diese Schaf- und Geflügelrassen waren seltener wegen ihrer krankheitsanfällige Tiere handelt. Ganz im Gegenteil, all diese liegen nicht etwa darin, dass es sich bei ihnen um besonders kompliziert zu haltende, anspruchsvolle oder Gründe für deren Bedrohung aufmerksam zu machen. Dazu beitragen wird, auf die Vorzüge dieser Tiere und sodass zum einen der Fortbestand gesichert, zum anderen Terrassen zu züchten und landwirtschaftlich zu nutzen, Das Ziel von GEH und Arche-Höfen ist es, selten gewordene 60 verschiedene alte Apfel- und Birnensorten.

unserem pomologischen Arboretum bewahren wir nahezu sehen Sie seltene Schafe, Hühner- und Gänserassen. In Hausterrassen bewahren wir lebendiges Kulturgut. Bei uns glied der Gesellschaft zur Erhaltung alter und gefährdeter GUT HEIMENDAHL IST EIN ARCHE-HOF Als Mit-

Kommen Sie uns besuchen. Hofladen, Café, Biergarten, Park und Wiesen sind für Sie geöffnet

montags - freitags 9:00 bis 18:00, samstags bis 17:00.
Hofladen & Café: Tel. 02152 - 89890

NEWSLETTER Abonnieren Sie unsere Lämmerpost 4x im Jahr, mit der wir Sie über Interessantes und Kurioses aus dem Hofleben und unsere Veranstaltungen informieren. Neben dem *Großen Hoffest* im Mai, zu dem Sie rund um die



Großes Hoffest

öffentliche Schafschur mehr als 100 Marktstände erwarten, veranstalten wir *Das Ritterlager* im Juli mit Turnierkämpfen,



Das Ritterlager

Gauklern und Musik, von Oktober bis März erwarten Sie kriminelle Dinnervergnügen und übers Jahr verschiedene Konzerte, Kabarett und kulinarische Veranstaltungen wie das samstägliche Suppenessen, Wild- oder Gänseessen.

① Ihre Email-Adresse können Sie im Hofladen hinterlassen oder uns zusenden: info@gut-heimendahl.de

f www.facebook.com/gutheimendahl

Wir freuen uns immer über Ihren Besuch.

WEGBESCHREIBUNG Haus Bockdorf liegt als erster Hof vor den Toren der Stadt Kempen im Kreis Viersen, PLZ 47906. Haus Bockdorf ist als Straße im Navi zu finden und Gut Heimendahl als Sonderziel. Die Gutsanlage befindet sich unmittelbar am Krefelder Weg.



Printed 10/2019 Photos: © A.Cohrs, A.Nierth

Auf Haus Bockdorf ansässige Betriebe:

Annik & Gennss · Brigitte Jansen, Winfried Lünger

(niederrhein. Antiquitäten, Destillate)

Gärten und Gestaltung · Bernd Jakowski

Gold- und Silberschmiede · Renate Nossek

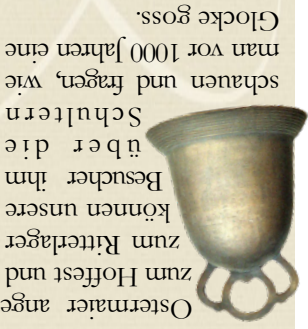
Belli's Kindermode-Werkstatt · Claudia Walter

Posamenten-Werkstatt · Camilla Gräfin von Bernstorff

COLTA Projektmanagement · Andreas M Cohrs

Glockengoss.

zum Hoffest und zum Ritterlager können unsere Besucher ihm über die Schultern schauen und fragen, wie man vor 1000 Jahren eine Glocke goss.



GLOCKENGIEßEREI UND SCHMELZHÜTTE

unterstützt.

Im laufenden Jahr eröffnen wir eine historische Posamenten-Werkstatt und ein landwirtschaftliches Museum. Diese Vorhaben werden sowohl von Mitgliedern des Denkmalvereins als auch durch private Spenden

MUSEUM UND POSAMENTEN-WERKSTATT

an. Hier wird in Maßen Kamholz gewonnen. Dem historischen Park schließen sich kleine Forstflächen und verweilt auch Gemüse angebaut. Für die Tiere stehen viele Wiesen und auch Feldgras zur Verfügung. Neben verschiedenen Getreidesorten werden auf den Feldern Zuckerrüben, Karotten, Rot- und Weißkohl, Mais und verweilt auch Gemüse angebaut. Für die Tiere stehen viele Wiesen und auch Feldgras zur Verfügung. Neben verschiedenen Getreidesorten werden auf den Feldern Zuckerrüben, Karotten, Rot- und Weißkohl, Mais und verweilt auch Gemüse angebaut. Für die Tiere stehen viele Wiesen und auch Feldgras zur Verfügung.

EVENT LOCATION Feiern & tagen auf dem Gutshof
Unsere Räumlichkeiten, Kutschstall, Scheune, Innenhof und Park eignen sich für private und Firmenveranstaltungen, Produktpräsentationen, Jubiläen, Hochzeiten, Tagungen, Workshops oder Betriebsfeste. Gerne planen wir Ihren Event ganz individuell mit Ihnen, vom kulinarischen bis zum kulturellen Rahmenprogramm.



BESUCHERGRUPPEN & FÜHRUNGEN

Ausflüglern und Besuchergruppen bieten wir eine nieder-rheinische Kaffeetafel. Größere Gruppen oder Schulklassen können eine Führung buchen, dabei entdecken sie die historische Hofanlage und erfahren viel Interessantes über die Geschichte des Gutes, die seltenen Tierrassen und unsere nachhaltige Bewirtschaftung von Hof und Tierbestand. Oder Sie buchen eine Fahrt übers Gelände mit dem Lämmerexpress. Unsere Falkner bieten Einblicke in die Welt der Greifvögel. Haben Sie schon einmal einen Uhu auf den Arm genommen, oder er Sie? Für Neuzugänge bieten wir gelegentlich Patenschaften. Bei Interesse wenden Sie sich bitte an das Gutsbüro Tel. 02152-89890.



HOFLADEN, CAFÉ & BIERGARTEN

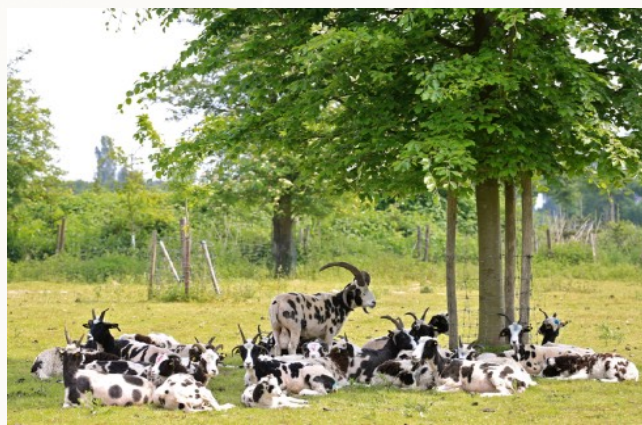
In unserem Hofladen finden Sie ein vielseitiges Angebot an frischen, landwirtschaftlichen Produkten und ausgewählten Geschenkkunden. Im neu eingerichteten Hofcafé servieren wir Ihnen kleine deftige Gerichte und die beliebtesten, frisch gebackenen Blechkuchen aus der Gutsküche.

SUPPENSAMSTAG

Jeden Samstag von 11 bis 15:00 findet das traditionelle Suppenessen statt - seit 30 Jahren. Unseren aktuellen Suppenplan 2019/2020 erhalten Sie im Hofladen oder auf unserer Website.



SCHAFE Ein langjähriger und wichtiger Betriebszweig unseres Hofes ist die Haltung seltener Schafrassen, darunter Ungarische Zackelschafe, Coburger Fuchsschafe, Steinschafe oder die stämmigen Bentheimer Landschafts.



Unsere besondere Passion liegt in der Zucht der vom Aussterben bedrohten bis zu 6-hörnigen Jakobschafe.

Das ganze Jahr hindurch verkaufen wir frisches Lammfleisch aus hofeigener Schlachtung und Verarbeitung. Wir kennen jedes Tier vom ersten Lebenstag an.

Neben verschiedenen Bekleidungsartikeln aus Schafwolle erhalten Sie bei uns gegerbte Schaffelle, medizinisch und waschbar, Rohwolle von verschiedenen Rassen, gewaschen und gekämmt, und naturfarbene Handstrickgarne.

GEFLÜGEL Unsere Gänse, Puten, Enten, Poularden und Perlhühner verbringen die meiste Zeit ihres Lebens auf der Wiese. Einmalig am Niederrhein dürfte unsere große freilaufende Bronzeputenherde sein, eine alte, langsam wachsende Rasse, die sehr robust ist.

All diese Tiere leben bei uns an der frischen Luft, statt industriell gefertigter Nahrung weiden sie grünes Gras, mal Eicheln und Bucheckern, mal Streuobst, und finden auch mal besondere Leckerbissen wie einen Regenwurm.



HOFCAFÉ Im Hofcafé und Biergarten servieren wir Ihnen unsere beliebten hausgemachten Blechkuchen und deftige Köstlichkeiten aus der Hofküche.

Besonders beliebt bei Gruppen ist unsere Niederrheinische Kaffeetafel. Ob alleine mit einem Buch oder gesellig mit Freunden, für eine Besprechung oder für eine Feier, bei uns finden Sie immer ein ruhiges Eckchen - und bitte bringen Sie Zeit mit für einen Spaziergang, eine Fahrt mit dem Lämmerexpress entlang unserer Alleen und Weiden oder einen Besuch beim Falkner.

Der Biergarten ist von Frühjahr bis Herbst geöffnet.

HOFLADEN Der Hofladen ist seit jeher das Herzstück unseres Gutsbetriebes. Neben unserer Fleischtheke finden Sie hier ein interessantes Angebot an landwirtschaftlichen Produkten aus eigener Erzeugung sowie von befreundeten Höfen, zum Beispiel unsere Obstsorten und daraus gepresste Säfte, Honig, Marmeladen und Gelees, Suppen und Eintopfgerichte, Feldfrüchte, hausgemachte Eiernudeln und Eier von freilaufenden Hühnern und Gänsen. Andere Höfe am Niederrhein liefern uns Ziegenkäse, weitere Käsesorten kommen aus



dem Bergischen Land, frische Senn-Butter und Bergkäse aus den Bregenzer Alpen. Erlesene Spirituosen sind unser Bockdorfer Kräuterlikör, Eierlikör, Met und den im Eichenfass gelagerten Jahrgangskorn Gut Heimendahl.

Frischen Landwein und einen ausgesuchten Trester liefert ein befreundetes Weingut an der Saar und aus dem Burgund kommen ein erlesener Rotwein und ein Rosé.

Eine Auswahl an Schaffellen, Wollsocken, rustikalen und eleganten Pullovern und Jacken aus England, Irland oder Österreich, Merino-Runners (Giesswein) und viele ländliche Geschenkideen runden unser Angebot ab.

Gerne stellen wir Ihnen auch rustikale *Geschenkkörbe* mit einer Auswahl unserer Produkte zusammen. Diese stimmen wir mit Ihnen ab, passend zu den Feiertagen, für Geburtstage, Muttertag oder andere Anlässe.

SCHWEINE Im Gegensatz zur Massentierhaltung leben unsere Schweine wie früher in kleinen Gruppen auf Stroh. Aufgrund der Offenstallhaltung haben sie mehr Bewegungsfreiheit und kommen so mit unseren Besuchern auch in Kontakt. Wo haben Sie zuletzt ein Hausschwein an der freien Luft erlebt?

BIENENVÖLKER & OBSTBÄUME In der uralten Kastanienallee von Haus Bockdorf stehen einige Bienenvölker. Vor etwa 20 Jahren wurde ein pomologisches Arboretum mit seltenen, alten und in Vergessenheit geratenen Hochstammobstbäumen angepflanzt. Fast jeder der 60 Bäume ist eine eigene Sorte. Die Bäume werden weder gedüngt noch gespritzt und die Äpfel reifen - wie es die Natur im jeweiligen Jahr zulässt - von alleine. Im Frühjahr bestäuben die Bienen die Blüten und im Spätsommer können je nach Sorte die ersten Äpfel geerntet werden. Aus ihnen wird der naturtrübe Apfelsaft von Haus Bockdorf gepresst.



Im Park stehen viele alte Bäume, darunter kalifornische Mammutbäume. Die Wege werden von Buchen, Linden, Kastanien und Nussbäumen gesäumt. Hier gewinnen wir unseren Honig. Und da der Imker mit seinen Bienen auch wandert, können wir im Hofladen darüber hinaus eine Vielzahl ausgesuchter Sorten anbieten, natürlich kaltgeschleudert.

Als Arche-Hof ist es unser erklärtes Anliegen, Sie auf diese seltenen Tiere und Pflanzen, ihre besonderen Vorzüge und die Gründe für ihre Gefährdung aufmerksam zu machen und damit dazu beizutragen, dass sie nicht aus dem Gedächtnis der Allgemeinheit verschwinden.



Gut Heimendahl

BETRIEBSFEIERN AUF GUT HEIMENDAHL



An die außergewöhnliche Atmosphäre im Innenhof zwischen Torhaus und Schloss und alten Scheunen werden Ihre Mitarbeiter und Kunden lange denken. Gerne planen wir mit Ihnen individuell, klassisch-ländlich oder extravagant. Sprechen Sie uns an.



HOCHZEITEN AUF GUT HEIMENDAHL Eine Hochzeit auf dem Land kann kaum schöner sein. Empfangen Sie Ihre Familie und Freunde in einem einzigartigen Ambiente, geprägt von Feldern und Schafweiden und dem denkmalgeschützten Ensemble, eine traumhafte Kulisse für Ihre Feier, eine freie Trauung und natürlich das Hochzeitsphoto.

FILM LOCATION Gut Heimendahl ist Drehort zahlreicher Filme, Reportagen und Fotoshootings. Der historische Gutshof bietet verschiedene Innen- und Außenlocations mit typischen oder außergewöhnlichen Ansichten und Einrichtungen, die sich hervorragend für Foto- und Filmaufnahmen eignen. Wir haben viel Erfahrung mit den unterschiedlichsten Filmteams und stehen Ihnen gerne beratend zur Seite, wenn es darum geht Ihre Vorstellungen in Szene zu setzen.

HOFMETZGEREI Kern des Hofladens ist die Fleischtheke mit eigener Schlachtung nach EU-Norm. Wir legen sehr viel Wert darauf, dass unsere Tiere artgerecht und solange möglich draußen unter freiem Himmel leben.



Massentierhaltung ist uns fremd. Entgegen verbreiteter Massentierhaltung stehen bei uns nicht schnelles Wachstum und Fleischmasse sondern beste Fleischqualität mit hervorragendem Geschmack im Vordergrund. Deshalb halten wir überwiegend robuste, langsam wachsende Tierrassen, wie zum Beispiel die Bronzeputen. Unsere Metzgermeister schlachten und verarbeiten die Tiere direkt auf dem Hof, ohne sie dem Stress eines Transportes zu fernliegenden Schlachthöfen auszusetzen. Moderne, leistungsfähige Kühlräume und eine gut sortierte, ansprechende Fleischtheke sichern Ihnen gleichbleibend höchste Qualität.

Aus eigener Aufzucht und Hofschlachtung erhalten Sie die beliebten Bockdorfer Grasmastgänse, Puten, Poularden und Enten, Lammfleisch von seltenen Rassen, Schweinefleisch und saisonal schussfrisch und topffertig Hoch- und Niederwild. Besonders vor den Festtagen empfehlen wir, Lammfleisch, Geflügel oder Wild rechtzeitig vorzubestellen, Tel. 02152 - 8989-20.

Unser Hof hat ein **Eigenjagdrecht** und so bekommen Sie auf Anfrage auch saisonal schussfrisch Wildenten, Hasen, Fasane, Kaninchen und Tauben. Von befreundeten Gutsbetrieben in der Eifel und im Sauerland erhalten wir Hochwild wie Hirsch, Wildschweine und auch Rehwild. Zweimal im Jahr (Februar u. Oktober) steht auch auf dem Suppenplan Hubertus-Wild-Suppe.



VERMIETUNG Zur Gutsanlage gehören mehrere Häuser, die denkmalgerecht restauriert werden. Verstärkt wurden historische Baustoffe verwendet, um ein gesundes Raumklima in den alten Gebäuden zu erhalten. Fragen Sie gerne mal nach, von Zeit zu Zeit stehen Büroräume und Ateliers zur Miete zur Verfügung.

WEIHNACHTEN AUF DEM GUTSHOF In der Adventszeit öffnen wir die Tannenbaumschonung von Gut Heimendahl. Sie haben dort die Möglichkeit in aller Ruhe durch unseren Bestand an Nordmann-, Edeltannen und Fichten zu gehen und den passenden Weihnachtsbaum auszuwählen. Alle Bäume sind ungespritzt und unbehandelt und wachsen so wie die Natur es vorgesehen hat. Wir schlagen den Tannenbaum Ihrer Wahl frisch für Sie und machen ihn fertig zum Abtransport. Eine große Auswahl bereits geschnittener Bäume aus unseren Kulturen und Schnittgrün halten wir auch im Innenhof für Sie bereit.

Weihnachtsbaumschlagen als Geschenk Laden Sie Ihre Mitarbeiter auf einen Weihnachtsbaum mit Glühwein ein. In kollegialer Runde und vorweihnacht-



licher Stimmung wird die gemeinsame Suche nach dem richtigen Baum zu einem geselligen Erlebnis. Wir servieren gerne heiße Getränke, eine Suppe oder auch ein Festessen dazu.

Nebenbei können Sie in der Hofmetzgerei Ihren Festbraten bestellen, eine Bockdorfer Martinsgans, einen weihnachtlichen Gänsebraten, Lammbraten oder Bronzepute — mit der passenden Gewürzmischung.

WICHTIGE TERMINE

Großes Hoffest/Schafschur 23./24. Mai 2020, 15./16. Mai 2021.
Mittelalterl. Ritterlager 4./5. Juli 2020, 3./4. Juli 2021.
BOCKDORF Das Open Air-Festival 15. Aug. 2020.
Kriminelles Dinnervergnügen "Inspektor Colombo" 11.10., 22.11., 11.12. 2019 und 17.01., 14.02., 13.03. 2020.
Bockdorfer Gänseschmaus 16. Nov. 2019, 14. Nov. 2020.