

# Der Korimat

## Der Korimat als Haltbarkeitsgarant

Mit dem Korimat setzen wir auf eine besonders schonende Haltbarmachung. Durch Überdruck werden höhere Kerntemperaturen erreicht und Mikroorganismen abgetötet. Dadurch werden Lebensmittel länger haltbar – und das ganz ohne künstliche Konservierungsmittel. Durch diese natürliche Garmethode bleiben Vitamine erhalten und der unverfälschte Geschmack sorgt für Genuss im Handumdrehen.

## Workshop-Angebote

In unseren Workshops zeigen wir, wie man leckere Gerichte kinderleicht zubereitet und diese durch das Einkochen mit dem Korimat ungekühlt haltbar macht. Unsere Workshops richten sich an alle Altersgruppen: von der Grundschule bis hin zum Seniorenheim.



## Sommeraromen auch im Winter

Dank unserer Technik können saisonale Köstlichkeiten das ganze Jahr über genossen werden. Ob herzhaftes Wintergericht oder fruchtige Marmelade: Mit dem Einkochen im Sommer sind die Lieblingsaromen immer verfügbar – und bereit für kalte Tage.



**KONTAKTIERE UNS  
GERNE FÜR MEHR  
INFORMATIONEN.**

**Christian Holz u. Stefanie Heekeren GbR**

 Dresdener Str. 6, 47665 Sonsbeck  
 +49 2838 / 779 6575  
 huh-gbr@metzgerei-holz.de

 huh.gbrsonsbeck  
 Huh.gbrsonsbeck



*Regionalität erleben*

WORKSHOPS ZUR  
HALTBARMACHUNG &  
REGIONALVERMARKTUNG

# Unsere Idee

Unsere Idee ist einfach:

**Die besten Zutaten aus der Region nachhaltig haltbar zu machen und den natürlichen Geschmack ohne Zusatzstoffe zu bewahren.**

In unseren Workshops bereiten wir gemeinsam regionale Köstlichkeiten zu und zeigen, wie sie für den Vorrat haltbar gemacht werden können – ganz ohne künstliche Zusätze.

Das Herzstück unserer Methode ist der **Korimat**, ein modernes Einkochgerät, das Lebensmittel unter Überdruck gart. Dadurch werden Mikroorganismen abgetötet, während Vitamine und der natürliche Geschmack vollständig erhalten bleiben. So bleiben die Lebensmittel lange haltbar und ungekühlt frisch – ideal, um die Aromen jeder Saison auch außerhalb ihrer Erntezeit genießen zu können.

Unsere **Workshops** richten sich an alle Generationen: Kinder entdecken spielerisch, wie aus einfachen Zutaten echte Köstlichkeiten werden, und Erwachsene lernen die Vorteile des Vorratskochens kennen – eine praktische Lösung für stressige Tage und eine nachhaltige Art, Lebensmittelverschwendung zu vermeiden.

Gemeinsam verarbeiten wir regionale Produkte direkt nach der Ernte, vermeiden lange Transportwege und unterstützen regionale Produzenten – ein **Gewinn für die Umwelt und die heimische Landwirtschaft.**

Ein besonderes Highlight für unsere Teilnehmer ist unser eigenes **Rezeptbuch**, das wir speziell für diese Idee entwickelt haben. Es enthält nicht nur die besten Rezepte aus unseren Workshops, sondern auch kreative Tipps, wie sich die Vielfalt der Region zuhause haltbar machen lässt. So kannst du jederzeit auf natürliche Weise genießen und den Geschmack der Region in deinen Alltag integrieren.



**“Wir hatten die Idee für unsere Workshops entwickelt, um regionale Lebensmittel auf natürliche Weise haltbar zu machen – ganz ohne Konservierungsstoffe, aber mit viel Geschmack!”**



## Warum uns das Projekt so wichtig ist...



Leidenschaft für Regionalität: Wir möchten die Vielfalt unserer Region bewahren und erlebbar machen.



Nachhaltigkeit im Alltag: Unser Projekt zeigt, wie man Lebensmittel natürlich haltbar macht und Verschwendung vermeidet.



Kurze Transportwege: Durch die Nutzung regionaler Zutaten unterstützen wir lokale Erzeuger und reduzieren Emissionen.



Umweltfreundlich & verantwortungsbewusst: Nachhaltigkeit liegt uns am Herzen, weil sie Genuss und Verantwortung verbindet.



Gemeinschaft stärken: Wir setzen auf lokale Zusammenarbeit und schaffen einen Kreislauf, der Mensch und Natur zugutekommt.

# Unsere Partner

## Geflügel und Eier:

Georg Ingenbleek, Achterhoek  
Georg Aengenheister, Kapellen

## Kartoffeln, Gemüse und Eier:

Sonsbecker Kartoffelkiste, Familie Heekeren, Sonsbeck

## Fleisch und Wurstwaren:

Original Sonsbecker Grillmeister, Sonsbeck  
Metzgerei Lemken, Xanten  
Sevenboomshof Ricken, Menzelen

## Honig:

Waldkindergarten, Alpen

## Backwaren und Marmelade:

Bäckerei Tebart, Sonsbeck

## Milch:

Grenzdycker Milchtankstelle,  
Familie Brammen, Xanten

## Spargel und Fisch:

Ohlmannshof, Familie Hoogen, Alpen

## Wildfleisch:

Jagdausbildung Rainer Wiese, Labbeck

## Gewürze und Tees:

Van de Linde KG, Jenny Kaschel, Issum

**MEHR INFOS UND WEITERE PARTNER**

