

Lorenz-Ladener, Claudia

Naturkeller

Neubau und Umbau von Räumen zur Kühllagerung von Obst und Gemüse

11. neu bearb. u. erweit. Aufl. April 2011

144 Seiten, 17 cm × 24 cm

mit vielen z.T. farb. Abb.

gebunden

ISBN 978-3-936896-55-8

19,90 €

Kühlen ohne Strom: Wer einen Garten bewirtschaftet, wird jedes Jahr vor die Frage gestellt, wie sich das Erntegut am besten für die Winterzeit frisch halten lässt. Aber auch wer größere Mengen an Obst und Gemüse einkauft, will sichergehen, dass der Vorrat ohne Qualitätsverluste möglichst lange gelagert werden kann.

Leider sind die Keller in den meisten Wohnhäusern heute in der Regel für die Frischlagerung von Lebensmitteln nicht mehr geeignet. In diesem Buch wird ausführlich und anhand vieler Beispiele beschrieben, wie ein Keller mit Naturkühlung gebaut sein muss: sei es ein Keller im Passivhaus-Neubau, sei es, um aus einem zu warmen und zu trockenen Hauskeller nachträglich einen für die Obst- und Gemüselagerung geeigneten Überwinterungsort zu machen, der sich zudem als Weinkeller nutzen lässt. Außerdem wird gezeigt, wie mit zum Teil sehr einfachen Maßnahmen freistehende Naturkeller selbst gebaut werden können. Mit vielen Beispielen gebauter Naturkeller und detaillierten Angaben zu den Klimabedingungen für eine erfolgreiche Frischlagerung und zu den Haltbarkeitsgrenzen der einzelnen Gemüse- und Obstarten.

»Ein Buch, das detailliert und leicht verständlich das notwendige Wissen für Planung und Bau von naturgeköhlten Lagerräumen im Haus oder Freiland vermittelt.« AIT – Architektur, Innenausbau, Technischer Ausbau