

Inhaltsverzeichnis

<i>Kühle Keller</i>	5
1. <i>Klimabedingungen für die Frischlagerung</i>	7
1.1 Lufttemperatur	7
1.2 Luftfeuchtigkeit	9
1.3 Luftbewegung und Luftzusammensetzung	12
2. <i>Feldkeller</i>	15
2.1 Erdeinschlag	20
2.2 Mieten	21
2.3 Erdkammern und Gemüsehütten	25
2.4 Exkurs in die Vergangenheit: Kühlen mit Eis und Schnee	29
3. <i>Hauskeller und massive Freilandkeller</i>	34
3.1 Temperaturen im Erdreich	34
3.2 Temperaturen unbeheizter Kellerräume	36
3.3 Materialien und Bauteile	38
3.3.1 Feuchtigkeitsschutz erdberührter Bauteile	40
3.3.2 Außenwand	47
3.3.3 Fußboden	49
3.3.4 Kellerdecke	53
3.3.5 Dachkonstruktionen für Freilandkeller	60
3.4 Bauliche Maßnahmen zur Luftkühlung	69
4. <i>Vorratsräume mit Kühlaggregat</i>	86
4.1 Ebenerdige Räume als Vorratslager	86
4.2 Kleine Kühlzellen	92
5. <i>Beispiele gebauter Naturkeller</i>	95
5.1 Vom Warmkeller zum Kühlkeller: Vorratskeller nachträglich gebaut	95
(Bernhard Nixdorf)	
5.2 Bau eines freistehenden Erdkellers	99
(Carl-Heinz Buck)	
5.3 Neubau eines Vorratskellers	104
(Bernhard Nixdorf)	
5.4 Naturkeller im Anbau	107
(August und Veronika Jäger)	
5.5 Naturkeller mit Dachterrasse	111
(O.C. Giercke)	
6. <i>Anhang</i>	120
6.1 Bauanleitung: Kühlschrank ohne Eis und Strom	120
6.2 Frischlagerung von A bis Z	123
- Lagerfähigkeit von Gemüse	123
- Lagerfähigkeit von Obst	129
- Lagerfähigkeit von Nüssen, - Getreide und Wein	132
6.3 Stoffveränderungen bei Obst und Gemüse durch die Lagerung	135
Literatur- und Quellenverzeichnis	138