

# Inhaltsverzeichnis

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