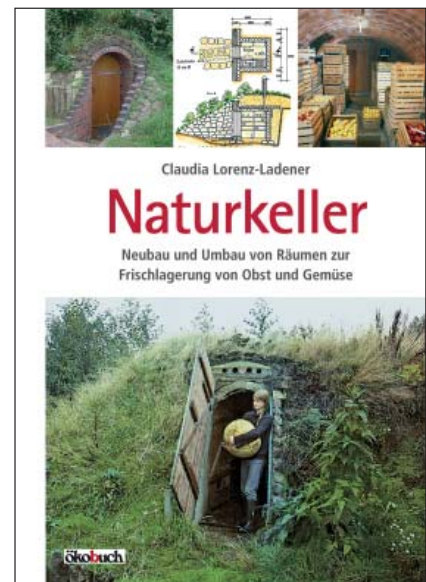


Claudia Lorenz-Ladener

Naturkeller

13. Auflage 2013,
137 Seiten mit vielen farb. Abb. und Tabellen,
17 x 24 cm, gebunden
ISBN 978-3-936896-55-8
€ 19,90 (D)/ SFr 28,50 / € 20,50 (A)



Neubau und Umbau von Räumen zur Frischlagerung von Obst und Gemüse.

Kühlen ohne Strom: Der Vorratskeller von gestern als Zukunftstechnologie von heute. 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 naturbelassene Vorrat ohne Qualitätsverluste möglichst lange gelagert werden kann. Leider sind die Keller in den meisten Wohnhäusern heute in der Regel zu warm, zu trocken und aus Materialien gebaut, die sich zur Frischlagerung von Lebensmitteln nur wenig eignen.

Ob im Altbau, im neuen Passivhaus oder im Freilandkeller: In diesem Buch wird ausführlich und anhand vieler Beispiele beschrieben, wie ein Keller mit Naturkühlung gebaut sein muss, damit Obst und Gemüse erfolgreich über den Winter frisch gehalten werden können. Außerdem wird gezeigt, wie mit zum Teil sehr einfachen Maßnahmen Lebensmittel im Garten in Mieten und Erdkammern gelagert werden können.

Mit detaillierten Angaben zur den Klimabedingungen für eine erfolgreiche Frischlagerung und zu den Haltbarkeitsgrenzen der einzelnen pflanzlichen Produkte.

Bezug: über den Buchhandel
oder direkt beim Verlag:

ökoBuch Verlag
GmbH

Postfach 1126, 79216 Staufen

Tel.: 07633-50613, Fax: 07633-50870

www.oekobuch.de Email: oekobuch@t-online.de

Dipl.-Ing. Claudia Lorenz-Ladener studierte Architektur und ist heute Geschäftsführerin in einem Verlag. Der reichhaltige Ertrag zweier Apfelbäume in ihrem Garten regte sie an, über die Frischlagerung von Obst und Gemüse grundlegender nachzudenken. Daraus entstand dieses Buch.