

cellaterra

cellaterra Ratgeber

Die richtige Lagerung von Obst
und Gemüse im Erdkeller



Vitamine für den Winter

Äpfel und Birnen

Setzen Sie auf späte Apfel- und Birnensorten. Diese werden erst im Oktober oder November gepflückt und zeichnen sich durch eine gute **Lagerfähigkeit** aus.



Typische Apfelsorten die sich zur Lagerung eignen sind beispielsweise Ontario, Boskoop und Glockenapfel.

Während der Lagerung geht der Reifeprozess der Äpfel weiter. Die vorhandenen Stärkereste werden zu Zucker abgebaut und Traubenzucker wird in den süßeren Fruchtzucker umgewandelt. Die Äpfel bekommen ein volles Aroma und schmecken süßer. Bis ins Frühjahr können Sie Ihre selbst angebauten Früchte genießen.

Birnensorten wie „Gute Luise“ oder „Alexander Lucas“ halten sich im Erdkeller bis zu 6 Monate. Winterbirnen wie „Madame Verté“ können im Erdkeller nachreifen bis sie dann im Dezember ihre Genussreife erreicht haben.

Auf die richtige Lagerung kommt es an!

Mit zunehmender Lagerzeit verlieren Früchte ihre Vitamine und werden runzelig. Im Erdkeller läuft dieser Prozess dagegen sehr langsam ab. Dank den konstant niedrigen Temperaturen und einer hohen Luftfeuchtigkeit bleiben Ihre Äpfel bis zu 7 Monate knackig frisch.

Kulinarische Vielfalt

Kartoffeln

Kartoffeln können im Erdkeller problemlos über viele Monate gelagert werden. Wichtig ist, dass nur trockene und unbeschädigte Knollen eingelagert werden. Eine schimmelige Kartoffel kann die Fäulnis auf viele andere übertragen. Zwischendurch sollten die Kartoffeln daher kontrolliert und angefaultes Gemüse aussortiert werden. Um Druckstellen zu vermeiden und für eine gute Durchlüftung zu sorgen, empfiehlt es sich die Kartoffeln auf Lattenrosten oder in kleinen Holzkisten aufzubewahren.

Wenn möglich sollten Kartoffeln nicht gemeinsam mit Obst gelagert werden. Insbesondere Äpfel verströmen das Reifegas Ethylen, welches die Kartoffeln verderben lässt. Ist eine räumliche Trennung unvermeidbar, dann sorgen Sie für eine gute Durchlüftung.

Kartoffeln sind etwas anspruchsvoll was die Lagerung betrifft. Im Erdkeller und bei Beachtung der beschriebenen Tipps gelingt die Aufbewahrung jedoch einfach und unkompliziert.

Ernten Sie Ihre Kartoffeln nicht zu früh. Warten Sie nach dem Absterben der ersten Triebe noch zwei Wochen ab. In dieser Zeit härtet die Schale aus. Die Kartoffel bleibt länger frisch und wird widerstandsfähiger gegen Fäulniserreger. Vor dem ersten Bodenfrost sollten Sie die Kartoffeln auf jeden Fall aus der Erde holen und sicher im Erdkeller einlagern.



Lecker und Gesund Wurzelgemüse



Im Sand das Wurzelgemüse so positionieren, wie es auch in der Erde wächst. Das Grün schaut oben etwas heraus.

Wurzelgemüse ist ein echtes Nährstoffwunder und hilft Ihnen gesund durch den Winter zu kommen. Bei hoher Luftfeuchtigkeit niedrigen Temperaturen herrschen ideale Lagerbedingungen, ohne nennenswerte Einbußen bei Qualität und Geschmack. Das gilt für nahezu alle Wurzelgemüse wie beispielsweise Rettich, Sellerie, Petersilienwurzeln, Pastinaken und Karotten. Diese lassen sich bei den idealen Lagerbedingungen im Erdkeller bis ins nächste Frühjahr aufbewahren.

Die ausgereiften Knollen vor dem ersten Frost ernten, grob die Erde abschütteln, Grünzeug größtenteils abschneiden und dann in einer mit Sand gefüllten Kiste im Erdkeller einlagern. Der Sand sollte dabei feucht aber auf keinen Fall nass sein.



Platz für edle Tropfen Weinlagerung

Die perfekte Lagertemperatur von Wein liegt bei 12 bis 13 Grad. Um diese konstant zu halten hilft nur ein Weinklimaschrank. Allerdings sei gesagt: Wein ist nicht sehr sensibel was die Lagerung betrifft. Wichtiger als das Einhalten der exakten Lagertemperatur ist es, eine gewisse Temperaturkonstanz zu erreichen. Hier kommt der cellaterra Erdkeller ins Spiel.

Selbst im Hochsommer erreichen die Temperaturen im Erdkeller nicht mehr wie 15 Grad (abhängig von Standort und Erdüberdeckung). Die vergleichsweise hohe Luftfeuchtigkeit verhindert das Austrocknen des Korkens.

Temperatur und Luftfeuchtigkeit einfach steuern:

Damit die Luftfeuchtigkeit in den heißen Sommermonaten nicht zu hoch wird sollten Sie die Lüftungsöffnungen verschließen und nur kühle Nächte gelegentlich zum Lüften nutzen. In einer Periode mit Minusgraden sollten die Lüftungsöffnungen im Erdkeller ebenfalls zeitweise geschlossen werden, damit es dem Wein nicht zu kalt wird. Mit ein wenig Fingerspitzengefühl schaffen Sie wunderbar konstante Lagerbedingungen für Ihre edlen Tropfen. Ein stilvolles Ambiente erzeugen Sie mit den cellaterra Weinregalen aus Betonsteinen.

Wichtigste Regel: Hitze vermeiden! Wein reift ab 21 Grad schneller als er sollte und verliert dabei Aroma.



cellaterra Porta

Alternative zum Gerätehaus

Mehr Platz in den eigenen vier Wänden:

Als besonders individuelle und langlebige Alternative zum Geräteschuppen aus Holz bietet der cellaterra PortaXL genügend Stauraum für Rasenmäher, Mülltonnen, Fahrräder & Co.! Auch die platzsparende Unterbringung der Haustechnik bietet sich im cellaterra Erdkeller an. Kostbarer Wohnraum muss dann nicht mehr für Haustechnik verschwendet werden. Der Erdkeller kann neben dem Haus unterirdisch verbaut werden. Ideal auch für kellerloses Bauen.

Kalthaus-Überwinterung:

„Pflanzen benötigen ein Winterquartier mit viel Licht.“ Das ist so nicht ganz richtig. In frostfreien, kühlen Räumen um 5 °C verfallen die Pflanzen in eine vollständige Winterruhe. Sie brauchen dann zur Überwinterung kein Licht und nur sehr wenig Wasser.

Je kälter desto weniger Licht braucht die Pflanze.

Immergrüne Arten wie Zitruspflanzen können bei konstant kühlen Temperaturen im Erdkeller auch ohne Licht überwintern. Laub werfende Pflanzen wie Fuchsie sollten sogar grundsätzlich ohne Licht überwintern.

Wer kein Gartenhaus besitzt und seine Pflanzen nicht im Haus überwintern möchte kann seinen Pflanzen mit dem cellaterra Porta Erdkeller ein sicheres Winterquartier bieten.

Tipp zur Überwinterung: So spät wie möglich rein und so früh wie möglich raus aus dem Winterquartier.



Kühlen ohne Strom

Tipps für ein gutes Kellerklima

In den Herbst- und Wintermonaten herrschen im Erdkeller ideale klimatische Bedingungen um Ihre Obst- und Gemüsevorräte lange frisch zu halten. Im inneren des cellaterra Erdkellers wird sich das Klima bei Temperaturen im mittleren einstelligen Bereich und einer hohen Luftfeuchtigkeit von 80 bis 90 % einpendeln.

Ist Ihr Erdkeller im Winter zu feucht, dann lässt sich dies bei kalten Außentemperaturen am schnellsten durch Lüften beheben. Der Luftdurchlass kann an den Lüftungsöffnungen im Erdkeller manuell eingestellt werden. Neigt Ihr Erdkeller zu Trockenheit, dann kann die Luftfeuchtigkeit durch leichtes Anfeuchten des Kellerbodens einfach erhöht werden.

Um das kühle Klima möglichst lange in den Sommer hinein zu halten, müssen die Lüftungsöffnungen bei hohen Außentemperaturen geschlossen werden. Dringt die warme Außenluft in den kühlen Erdkeller ist die Luft schnell vollständig mit Wasserdampf gesättigt und es bildet sich Kondenswasser. Nutzen Sie kühle, trockene Nächte zum Durchlüften. Wenn die Temperaturen im Herbst dann wieder fallen können Sie die Luftdurchlässe wieder durchgehend geöffnet halten. Zur besseren Klimakontrolle empfiehlt es sich ein Hygrometer im Erdkeller aufzustellen.

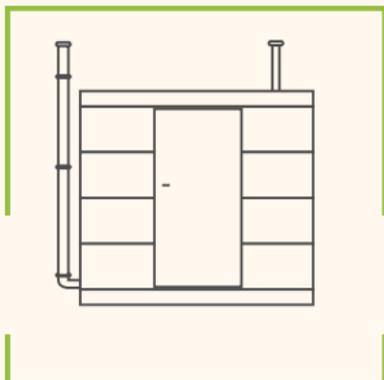
Der **Luftdurchlass** kann durch verstellbare Lüftungsgitter im Erdkeller einfach reguliert werden.



Technische Daten

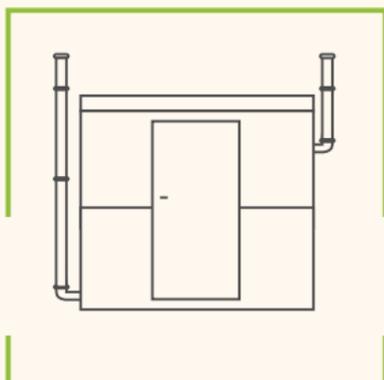
Varianten und Maße

Erdkeller mit seitlich eingebauter FH-Tür:



cellaterra Porta XL

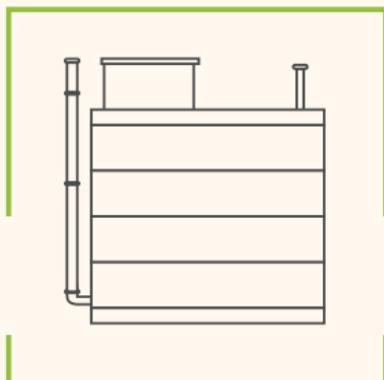
230 x 220 x 210 cm



cellaterra Porta

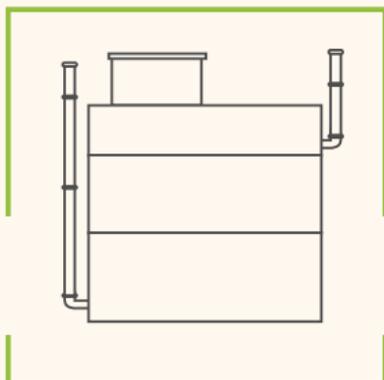
238 x 106 x 210 cm

Erdkeller mit verschließbarer Einstiegs Luke:



cellaterra XL

230 x 220 x 243 cm



cellaterra

238 x 106 x 243 cm

Eine echt schwäbische Idee für eine ökologische Lagerung!

cellatec GmbH
Heinkelstraße 23
D-71384 Weinstadt

E-Mail: info@cellatec.de
Telefon 07151/9970520
www.cellatec.de

