

Der Erdkeller: Ein Kühlschrank, der keinen Strom benötigt

Schon vor Urzeiten wurden Lebensmittel in Erdkellern gelagert, um diese länger haltbar zu machen.

Mit der Erfindung des konventionellen Kühlschranks wurden Erdkeller gegenstandslos und heute kennen die meisten Menschen diese Form der Lagerung kaum noch.

Mit dem steigenden Bedürfnis nach Autarkie und der Vorbereitung auf sämtliche Notfallszenarien rückt der Erdkeller wieder in den Fokus.

Denn ein Erdkeller funktioniert ohne Strom und ist somit eine unabhängige und nachhaltige Form, Lebensmittel zu lagern und zu erhalten.

Erfahre nun, wie ein Erdkeller funktioniert und wie du dir einen selbst baust.

Aber was genau ist ein Erdkeller?

Ein Erdkeller ist eine unterirdische Struktur, in der Gemüse, Obst oder andere Lebensmittel gelagert werden. Er wird im Allgemeinen in einer Tiefe gebaut, in der Temperatur und Luftfeuchtigkeit ziemlich stabil sind, idealerweise zwischen 0 und 5 Grad Celsius und 85 % bis 95 % Luftfeuchtigkeit.

Ein Erdkeller wird also unter dem Bodenniveau gebaut. Er nutzt somit die Temperatur und Feuchtigkeit unter der Erde, welche weitaus konstanter sind als über der Erde.

Um diese Bedingungen zu schaffen, muss der Keller eine gewisse Tiefe aufweisen. Dafür ist eine Tiefe von mindestens 80 Zentimetern notwendig.

Hört sich für dich interessant an?

Dann lass uns weiter ins Detail gehen und schauen, wie diese Keller gebaut werden.

Wie werden Erdkeller gebaut?

Für diese Form der Aufbewahrung benötigst du zuerst eine **Kammer unter der Erde**. Lebst du an einem Hang, kannst du den Keller auch dort bauen. So wird ein ebenerdiger Zugang gewährleistet.

Achte hier darauf, den **Eingang nach Norden** auszurichten, um möglichst wenig Sonneneinstrahlung ausgesetzt zu sein (wenn du auf der Nordhalbkugel lebst).

Generell solltest du einen **schattigen Ort** für den Bau finden.

Auch im Flachland kannst du den Keller in Form eines Loches bauen. Die Breite ist variabel und reicht von der Größe eines Mülleimers bis hin zu mehreren Metern Durchmesser.

Der Erdkeller sollte **mindestens 80 Zentimeter tief** sein, aber ideale Bedingungen werden erst ab 120 Zentimetern geschaffen. Ab drei Metern Tiefe hast du dann **kühlschrank-ähnliche Bedingungen** und

somit optimale Voraussetzungen für eine langfristige Lagerung.



Wichtig ist dabei auf den **Grundwasserspiegel** zu achten. Diesen solltest du unbedingt vor dem Graben messen oder herausfinden. Ist dies getan, kann es weitergehen.

Die umliegende **Erde isoliert den Keller** und leitet Wärme nur sehr langsam. Bei Bedarf können die Wände auch mit Holz ausgekleidet werden.

Außerdem wird das Innere vor Frost geschützt. Deine Lebensmittel können somit ganzjährig behütet werden.

Allerdings weist der Bau eines Erdkellers in einigen Teilen der Erden einige Schwierigkeiten auf. Am besten ist diese Art der Lagerung für Länder mit klaren Jahreszeiten geeignet. Hohe Wasserspiegel oder extrem heiße Monate könnten die Lagerfunktion strapazieren.

Traditionell wurde der **Erdkeller für Wurzelgemüse** genutzt. Bei idealer Trennung der Bereiche können auch Früchte, Fleisch oder Getränke lagern.

Zuletzt muss der Keller noch mit einem Schließmechanismus oder einer Tür ausgestattet werden.

Somit bleiben die Bedingungen konstant und zusätzlich hält eine Tür Tiere von deinem wertvollen Vorrat fern.

Vorteile eines Erdkellers

Baust du dein eigenes Gemüse in großen Mengen an (z. B. in deinem [Selbstversorgergarten](#)), braucht es Raum zur Lagerung.

Ein Erdkeller kann besonders Wurzelgemüse über längere Zeit verlässlich lagern. Auch wenn du das Gemüse aus externen Quellen beziehst, kannst du große Mengen an hochwertigem, saisonalem Gemüse

unterbringen.

Somit bist du unabhängig von herkömmlichen Nahrungsverteilern wie Supermärkten.

Zusätzlich zahlst du keine hohen Stromkosten und kühlst deine Lebensmittel auf eine nachhaltige Weise.



Funktionsweise von Erdkellern

1. Kein Frost

Erdkeller sind keinem Frost ausgesetzt. Dies ist von Vorteil, da besonders Obst und Gemüse mit viel Wasser nach dem Einfrieren weich und letzten Endes schlecht werden.

2. Hohe Feuchtigkeit

Dies ist essenziell, da besonders Gemüse und Früchte bei trockener Lagerung Wasser verlieren und damit auch ihre Form verändern. Dabei wird die Haltbarkeit gemindert.

Um eine ideale Luftfeuchtigkeit zu gewährleisten, werden Lebensmittel mit hohem Feuchtigkeitsbedarf unten gelagert. Du kannst Wurzelgemüse wie Kartoffeln oder Pastinaken auch in feuchtem Sand platzieren, um den Wassererhalt zu fördern.

3. Eigenes Belüftungssystem

Die Durchlüftung in einem Erdkeller sorgt auf der einen Seite für die Temperaturregulation, aber die Luftzirkulation verhindert auch die Entstehung von Schimmel und Moder.

Deswegen ist es wichtig, Behälter und Regale in deinem Keller zu nutzen. Wenn deine Vorräte einfach übereinander liegen, kann keine optimale Belüftung stattfinden.

Ohnehin solltest du den Inhalt regelmäßig kontrollieren, um so potenziellem Schimmelbefall Einhalt zu bieten.

4. Reduzierung von Ethylen

Ethylen ist ein Gas, welches unter anderem von Obst und Gemüse ausgestoßen wird und zur Reifung führt. Einige Früchte stoßen mehr Ethylen als andere aus, was den Effekt hat, dass auch umliegende Früchte schneller reif werden.

Dies ist der Grund, warum etwa Bananen und Äpfel ungeeignet für einen Erdkeller sind. Allerdings führt der Erdkeller auch dazu, dass weniger Ethylen ausgestoßen wird.

Besonders viel Ethylen geben Bananen, Äpfel, Birnen, Blaubeeren, Mangos, Nektarinen, Pfirsiche, Pflaumen und Tomaten ab.

Besonders empfindlich für Ethylen sind: Äpfel, Birnen, Blattgemüse, Blaubeeren, Blumenkohl, Bohnen, Brokkoli, Kartoffeln, Lauch, Nektarinen oder Tomaten

Der Mini-Erdkeller für die spontane Lagerung von Nahrung

Bist du an einem Ort nur für kurze Zeit, lohnt es sich nicht einen riesigen Erdkeller auszuheben.

Hier ist es aber möglich, ein Fass oder Eimer im Boden zu versenken und deine Nahrung darin zu lagern.

Besonders Wurzelgemüse lässt sich hier ideal über längere Zeit aufbewahren.

Hast du keinen Eimer oder Ähnliches zur Hand, ist es auch möglich einen Keller ohne viel Ausrüstung zu bauen. Dazu muss ganz unten eine Schicht [Lehm](#) oder Ton gelegt werden. So wird der Kondenswasserbildung entgegengewirkt.

Darauf stapelst du das Gemüse von schwer zu leicht. Als Deckel kannst du Reisig und Laub verwenden.

Gemüse, das gut zusammen gelagert werden kann

Viele Gemüsesorten haben ähnliche Temperatur- und Feuchtigkeitsanforderungen.

Folgendes kann zusammen in demselben Eimer/Erdkeller bei 0 bis 4 Grad C und 90 bis 95 % Luftfeuchtigkeit gelagert werden:

- Rote Bete
- Rosenkohl
- Kohl
- Möhren
- Blumenkohl
- Sellerie
- Endivie
- Meerrettich
- Grünkohl
- Lauch

Beschädigtes Gemüse nicht lagern!

Bürste einfach den größten Teil des Schmutzes ab. Spüle oder wasche das Gemüse nicht. Beschädigtes Obst und Gemüse sofort verwenden. Bakterien und Pilze setzen sich schnell an gequetschten oder angeschnittenen Produkten fest.



Lagere dein Gemüse ungewaschen und ungesäubert ein

Bewahre Zwiebeln in einem kühlen, trockenen Erdkeller mit Temperaturen von 0 bis 1 °C und 60 bis 70 % Luftfeuchtigkeit auf. Du kannst Erbsen mit Zwiebeln aufbewahren.

Normale Kartoffeln und Süßkartoffeln müssen getrennt gelagert werden. Normale Kartoffeln sollten bei 3 bis 4 °C und 80 bis 90 % Luftfeuchtigkeit aufbewahrt werden. Süßkartoffeln sollten bei 10 bis 13 °C mit 80 bis 90 % Luftfeuchtigkeit aufbewahrt werden.

Getrocknete Bohnen müssen bei Temperaturen zwischen 0 und 10 °C bei 60 bis 70 % Luftfeuchtigkeit kühl und trocken gehalten werden.

Kürbisse und Zucchini können zusammen in einem warmen, trockenen Erdkeller gelagert werden. Die Temperaturen sollten zwischen 10 und 13 °C bei einer Luftfeuchtigkeit von 60 bis 75 % gehalten werden.

Lager Äpfel und Birnen in einem kalten, feuchten Erdkeller bei Temperaturen von 0 bis 4 °C bei 80 bis 90 % Luftfeuchtigkeit.

Wenn du feststellst, dass dein Obst oder Gemüse zu schrumpeln beginnt, ist die Luftfeuchtigkeit zu niedrig.

Versuche, die Strohschichten mit etwas Wasser zu besprühen, um den Feuchtigkeitsgehalt zu erhöhen. Wenn das Obst oder Gemüse ein wenig Kondenswasser oder Feuchtigkeit aufweist, solltest du die Luftfeuchtigkeit im Erdkeller reduzieren.

Ersetze das Stroh durch frisches, trockenes Stroh und stelle sicher, dass kein Wasser unter dem Eimer

oder im Erdkeller steht.

Fazit: Erdkeller sind eine fantastische Option, um Lebensmittel zu lagern

Ganz davon abhängig wo du wohnst, kann ein Erdkeller eine großartige Option sein, um deine Lebensmittel langfristig zu lagern.

Besonders beim Eigenanbau lohnt sich ein autarkes Lager. Möchtest du dich auf etwaige Survival-Situationen vorbereiten, ist der Erdkeller unabdingbar.

Speziell bei einem [Stromausfall](#) bleibst du unabhängig und bist nur auf einen niedrigen Grundwasserspiegel angewiesen.

Auch in der Natur, mit wenig Ausrüstung, ist es möglich deinen eigenen kleinen Erd-Kühlschrank zu bauen.

Wichtig sind die Zusammensetzung und Trennung der Lebensmittel. Früchte mit hohem Ethylengehalt sollten gesondert gelagert werden, damit diese nicht dein restliches Gemüse beeinflussen.

Viel Spaß beim Bauen und Ausprobieren!

Über den Autor des Ratgebers

Martin Gebhardt



Hey, ich bin Martin und ich bin Wildnis-Mentor. Auf meinem Blog lernst du die Basics sowie zahlreiche Details zum Outdoor-Leben. Schnapp dir meine [35 einfach umsetzbaren Survival-Hacks](#), um ab morgen nicht mehr planlos im Wald zu stehen. Lies mehr über mich auf meiner [“Über mich”-Seite](#).

Besuche ihn auf seiner Website <https://survival-kompass.de>