

**Universitätsprofessor i. R. Dr.-Ing. Elmar Schlich**  
**Justus-Liebig-Universität Gießen**  
**Publikationsverzeichnis (Stand 27.11.2025)**

Nachfolgend sind alle Veröffentlichungen in umgekehrter zeitlicher Reihenfolge gelistet. Die Nummern in der rechten Spalte geben Auskunft über die Art der Veröffentlichung mit folgender Bedeutung:

- 1 - Begutachteter Originalartikel in Fachzeitschriften (double peer review)
- 2 - Monographien, Buchbeiträge, Forschungsberichte
- 3 - Synopse in Fachzeitschriften
- 4 - Begutachtete Beiträge auf Konferenzen und Poster (Proceedings)
- 5 - Herausgeberschaften
- 6 – Beiträge zu Zeitschriften, Lehrerbriefe, Sonstiges

Nr.	Autoren	Titel	Kategorie
222	Schlich E (Hrsg.)	Haushaltstechnik – Normung - Zukunft? Dokumentation der DIN-Dialogveranstaltung mit Jahrestagung 2025 des Fachausschusses Haushaltstechnik. Hauswirtschaft und Wissenschaft 73 (2025) ISSN 2626-0913. doi: <a href="https://doi.org/10.23782/HUW_14_2025">10.23782/HUW_14_2025</a>	5
221	Schlich E (Hrsg.)	Hauswirtschaft und Wissenschaft - Jahrbuch des 72. Jahrgangs 2024. Hauswirtschaft und Wissenschaft (73) 2025, ISSN 2626-0913. doi: <a href="https://doi.org/10.23782/HUW_01_2025">10.23782/HUW_01_2025</a>	5
220	Schlich E (Hrsg.)	Prüfen – Zertifizieren – Überwachen: Halten Consumer- und Professionalgeräte das, was der Hersteller verspricht? Dokumentation der Jahrestagung 2024 Fachausschuss Haushaltstechnik. Hauswirtschaft und Wissenschaft (72) 2024, ISSN 2626-0913. doi: <a href="https://doi.org/10.23782/HUW_03_2024">10.23782/HUW_03_2024</a>	5
219	Schlich E (Hrsg.)	Hauswirtschaft und Wissenschaft - Jahrbuch des 71. Jahrgangs 2023. Hauswirtschaft und Wissenschaft (72) 2024, ISSN 2626-0913. doi: <a href="https://doi.org/10.23782/HUW_01_2024">10.23782/HUW_01_2024</a>	5
218	Schlich E (Hrsg.)	Aktuelle Krisen – Beschleuniger für den Green Deal? Dokumentation der Jahrestagung 2023 des Fachausschusses Haushaltstechnik in der Deutschen Gesellschaft für Hauswirtschaft (dgh e.V.). Hauswirtschaft und Wissenschaft (71) 2023, ISSN 2626-0913. doi: <a href="https://doi.org/10.23782/HUW_08_2023">10.23782/HUW_08_2023</a>	5
217	Schlich E (Hrsg.)	Hauswirtschaft und Wissenschaft - Jahrbuch des 70. Jahrgangs 2022. Hauswirtschaft und Wissenschaft (71) 2023, ISSN 2626-0913. doi: <a href="https://doi.org/10.23782/HUW_01_2023">10.23782/HUW_01_2023</a>	5
216	Schlich E, Schlich M	Der Heat Performance Indicator (HPI) – Innovative Methode zur Beurteilung der menschlichen Wärmebilanz. Proceedings DGE-Kongress 2022, Potsdam.	4
215	Schlich E (Hrsg.)	Hauswirtschaft und Wissenschaft - Jahrbuch des 69. Jahrgangs 2021. Hauswirtschaft und Wissenschaft (70) 2022, ISSN 2626-0913. doi: <a href="https://doi.org/10.23782/HUW_01_2023">10.23782/HUW_01_2023</a>	5

214	Schlich E, Schlich M	Zur Bedeutung der relativen Körperoberfläche und der Körperzusammensetzung für die Wärmebilanz des Menschen. <i>Aktuel Ernährungsmed</i> 2021; 46: 380-390 doi: <a href="https://doi.org/10.1055/a-1502-6133">10.1055/a-1502-6133</a>	1
213	Klingshirn A, Lichtenberg W, Prange A, Schlich E	Lebensmittelverarbeitung im Haushalt – Teil V. <i>Deutsche Gesellschaft für Hauswirtschaft (Hrsg.). Hauswirtschaft und Wissenschaft</i> (69) 2021, ISSN 2626-0913. doi: <a href="https://doi.org/10.23782/HUW_17_2021">10.23782/HUW_17_2021</a>	2
212	Schlich E	<i>Hauswirtschaft und Wissenschaft - Jahrbuch des 68. Jahrgangs</i> 2020. <i>Hauswirtschaft und Wissenschaft</i> (69) 2021, ISSN 2626-0913. doi: <a href="https://doi.org/10.23782/HUW_01_2021">10.23782/HUW_01_2021</a>	5
211	Schlich, Klingshirn A	Grundlagen der Kältetechnik. In: <i>Küche und Technik - Handbuch für gewerbliche Küchen. Teil II (1.0/2020). Fachausschuss Haushaltstechnik in der Deutschen Gesellschaft für Hauswirtschaft e.V. (Hrsg.). Hauswirtschaft und Wissenschaft</i> 68 (2020), ISSN 2626-0913. doi: <a href="https://doi.org/10.23782/HUW_14_2020">10.23782/HUW_14_2020</a>	2
210	Schlich E	Grundlagen der Verbrennungstechnik. In: <i>Küche und Technik - Handbuch für gewerbliche Küchen. Teil II (1.0/2020). Fachausschuss Haushaltstechnik in der Deutschen Gesellschaft für Hauswirtschaft e.V. (Hrsg.). Hauswirtschaft und Wissenschaft</i> 68 (2020), ISSN 2626-0913. doi: <a href="https://doi.org/10.23782/HUW_14_2020">10.23782/HUW_14_2020</a>	2
209	Schlich E	Energie. In: <i>Küche und Technik - Handbuch für gewerbliche Küchen. Teil II (1.0/2020). Fachausschuss Haushaltstechnik in der Deutschen Gesellschaft für Hauswirtschaft e.V. (Hrsg.). Hauswirtschaft und Wissenschaft</i> 68 (2020), ISSN 2626-0913. doi: <a href="https://doi.org/10.23782/HUW_14_2020">10.23782/HUW_14_2020</a>	2
208	Schlich E	Scale Aspects of the Carbon Footprint of Wine Supply Chains - Example for Scientific Data Mining and Evaluation. 14 <sup>th</sup> Annual Meeting of the American Association of Wine Economists (AAWE). Verona, Italy, June 24-28, 2020	4
207	Schlich E (Hrsg.)	<i>Hauswirtschaft und Wissenschaft - Jahrbuch des 67. Jahrgangs</i> 2019. <i>Hauswirtschaft und Wissenschaft</i> (68) 2020, ISSN 2626-0913. doi: <a href="https://doi.org/10.23782/HUW_01_2020">10.23782/HUW_01_2020</a>	5
206	Schlich E	Zur Bedeutung der Privathaushalte für die CO <sub>2</sub> -Emission Deutschlands. Teil 1: Makroökonomische Analyse unter anteiliger Einbeziehung der Sektoren Energiewirtschaft und Verkehr. <i>Hauswirtschaft und Wissenschaft</i> 67 (2019) ISSN online 2626-0913. doi: <a href="https://doi.org/10.23782/HUW_08_2019">10.23782/HUW_08_2019</a>	1
205	Schlich E (Hrsg.)	Consumer Centricity - Neue Wege in der Konsumentenorientierung. Dokumentation der Jahrestagung 2019 des Fachausschusses Haushaltstechnik in der Deutschen Gesellschaft für Hauswirtschaft. <i>Hauswirtschaft und Wissenschaft</i> 67 (2019) ISSN online 2626-0913. doi: <a href="https://doi.org/10.23782/HUW_06_2019">10.23782/HUW_06_2019</a>	5
204	Schlich E (Hrsg.)	Making Packaging Future Proof - Closing the Loop. Dokumentation des Student congress 2018 - packaging, environment, future. <i>Hauswirtschaft und Wissenschaft</i> 66 (2018) ISSN online 2626-0913. doi: <a href="https://doi.org/10.23782/HUW_24_2018">10.23782/HUW_24_2018</a>	5

203	Schlich E (Hrsg.)	Technik - Mensch - Ethik: Potentiale der Hauswirtschaft. Dokumentation der gemeinsamen Jahrestagung 2018 der Deutschen Gesellschaft für Hauswirtschaft und des Fachausschusses Haushaltstechnik. Hauswirtschaft und Wissenschaft 66 (2018) ISSN 2626-0913. doi: <a href="https://doi.org/10.23782/HUW_08_2018">10.23782/HUW_08_2018</a>	5
202	Schlich E (Hrsg.)	Hauswirtschaft und Wissenschaft - Jahrbuch des 66. Jahrgangs 2018. Hauswirtschaft und Wissenschaft (67) 2019, ISSN 2626-0913. doi: <a href="https://doi.org/10.23782/HUW_01_2019">10.23782/HUW_01_2019</a>	5
201	Schlich E (Hrsg.)	zukunftsfähig – international – überzeugend. Beiträge von Hauswirtschaft und Haushaltswissenschaften in Zeiten des Wandels. Dokumentation der Jahrestagung 2017 der Deutschen Gesellschaft für Hauswirtschaft. Hauswirtschaft und Wissenschaft 66 (2018) ISSN online 2626-0913. doi: <a href="https://doi.org/10.23782/HUW_02_2018">10.23782/HUW_02_2018</a>	5
200	Schlich E (Hrsg.)	Küche 4.0 - Konsument im Fokus. Dokumentation der Jahrestagung 2017 des Fachausschusses Haushaltstechnik in der Deutschen Gesellschaft für Hauswirtschaft. Hauswirtschaft und Wissenschaft 66 (2018) ISSN online 2626-0913. doi: <a href="https://doi.org/10.23782/HUW_18_2018">10.23782/HUW_18_2018</a>	5
199	Cholette S, Schlich E	Tracing the Carbon Footprint of Ravenswood Wine´s Supply Chain to Germany. 10 <sup>th</sup> Annual Meeting of American Association of Wine Economists (AAWE). Bordeaux, France, June 21-25, 2016.	4
198	Schlich E	Von Äpfeln, Rindfleisch und Wein: Regionale und globale Energie- und CO <sub>2</sub> -Bilanzen im Wettbewerb. 10. Forum Menschenwürdige Wirtschaftsordnung. Globaler Wettbewerb als Motor der Moral? Akademie für Politische Bildung Tutzing. 08.-09. April 2016.	6
197	Schneider D, Seuß-Baum I, Schlich E	Determination of Thresholds for Capsaicin in Aqueous and Oil-Based Solutions. In: The Chemical Sensory Informatics of Food: Measurement, Analysis, Integration. Editors: Guthrie B, Beauchamp J, Buettner A, Lavine BK, ACS Symposium Series Vol. 1191, June 15 (2015). Chapter 13: 171-182, doi: <a href="https://doi.org/10.1021/bk-2015-1191.ch013">10.1021/bk-2015-1191.ch013</a> .	2
196	Schlich E, Mohr M, Thomae D, Schlich M	The German Consumer Carbon Footprint (CCF) in comparison to the Product Carbon Footprint (PCF) of Wine. 9 <sup>th</sup> Annual Meeting of the American Association of Wine Economists (AAWE). Mendoza, Argentina, May 26-30, 2015.	4
195	Schlich E	Über den Area Mass Index (AMI) zur Energiebilanz des Menschen. Band 2 der Reihe "Ernährungs- und Verbraucherbildung" (Hrsg.: Schlich M). ISBN 978-3-8440-3202-4 Shaker: Aachen (2014).	2
194	Schlich E	Die AMI-Formel - 3D-Body-Scanning in der online Ernährungsberatung. 22. Aachener Diätetik Fortbildung, 19.-20. September 2014. Verband für Ernährung und Diätetik e.V.	4
193	Weber B, Stadlbauer EA, Eichenauer S, Frank A, Steffens D, Schlich E, Schilling G	Characterization of Alkanes and alpha-Olefins from the Thermo-Chemical Conversion of Animal Fat. Journal of Bio-based Materials and Bioenergy 8 (2014): 526-537.	1
192	Schneider DJ, Seuß-Baum I, Schlich E	Relationship between pungency and food components - a comparison of chemical and sensory evaluations. Food Quality and Preference 38 (2014): 98-106.	1

191	Schlich E	Einkaufswege als Teil des "Consumer Carbon Footprint" (CCF) – Vergleich von Makrostatistik, Tagebuchstudie und Befragungen am PoS. Proceedings der Jahrestagung 2014 "Aktuelle Technik im Haushalt" des Fachausschusses Haushaltstechnik in der Deutschen Gesellschaft für Hauswirtschaft (dgh), Fulda, 20.-21.02.2014. Haushaltstechnik - Berichte aus Forschung und Praxis. Band 22. ISBN 978-3-8440-2837-9 Shaker:Aachen (2014).	4
190	Schneider DJ, Seuß-Baum I, Schlich E	Comparison between chemical senses thresholds for capsaicin and dihydrocapsaicin in aqueous solutions and identification of the area of burning sensation. Advance Journal of Food Science and Technology 6 (2014): 36-41.	1
189	Nachtsheim R, Schlich E	The influence of oral phenotypic markers and fat perception on fat intake during a breakfast buffet and in a 4-day food record. Food Quality and Preference. 32 PC (2014): 173-183	1
187	Nachtsheim R, Gere A, Laszló S, Ludi R, Kókai Z, Schlich E	Vergleich verschiedener Methoden zur Messung der Übereinstimmungsfähigkeit zwischen Prüfpersonen in konventionellen Profilprüfungen. Drei-Länder-Sensoriktag, Deutsche Gesellschaft für Sensorik, Weihenstephan, 07.-08.11.2013.	4
186	Schneider DJ, Seuß-Baum I, Schlich E	Comparison of the group threshold of Capsaicin depending on the matrix. Ernährungs Umschau international 10 (2013): 178-179.	3
185	Schneider D, Seuß-Baum I, Schlich E	Vergleich der Gruppenreizschwellen von Capsaicin in Abhängigkeit der Matrix. ErnährungsUmschau (60) 10, 2013: 178-179.	3
184	Schlich E	Life Cycle Assessment III - Challenge and opportunities for Indonesian-European food supply chains. Proceedings der 3. ILCA-Conference "Ecological Requirements of Indonesian-European Food Supply Chains", Gadjah-Mada-University, Yogyakarta, Java, Republic of Indonesia, 25.-26.09.2013: 65-79.	4
183	Schlich E, Schlich M	Garverfahren für pflanzliche Lebensmittel und deren Einfluss auf Mikronährstoffe - Teil 2. In: Aktuell Ernährungslehre & Praxis, ErnährungsUmschau (60) 9, 2013: S35-S38.	6
182	Schneider D, Schlich E, Seuß-Baum I	Einfluss der Art und Anzahl von Komponenten im Lebensmittel auf die Schärfewahrnehmung. Poster, 8. DLG-Lebensmitteltage, 25.09.2013.	4
181	Nachtsheim R, Ludi R, Schlich E	Entwicklung eines beschleunigten Lagertests zur Simulation von Fehlparomen. Poster, 8. DLG-Lebensmitteltage, 25.09.2013.	4
180	Schlich E, Schlich M	Garverfahren für pflanzliche Lebensmittel und deren Einfluss auf Mikronährstoffe - Teil 1. In: Aktuell Ernährungslehre & Praxis, ErnährungsUmschau (60) 8, 2013: S31-S34.	6
179	Nachtsheim R, Schlich E	Fungiform papilla count and the ability to perceive fat influence food intake during a breakfast buffet. Lecture at 10th Pangborn Sensory Science Symposium, Rio de Janeiro, Brazil, 11-15 August 2013.	4
178	Schneider D, Seuß-Baum I, Nachtsheim R, Schlich E	Perception of heat intensity affected by capsaicin in different model food matrices. Poster at 10th Pangborn Sensory Science Symposium, Rio de Janeiro, Brazil, 11-15 August 2013.	4

177	Mohr M, Schlich E (Hrsg.)	Consumer Carbon Footprint beim Einkauf von Bioprodukten. Shaker Verlag 2013. doi: <a href="https://doi.org/10.1007/978-3-7089-1655-5">OND-00000-0000165</a> .	5
176	Schneider D, Seuß-Baum I, Schlich E	Determination of thresholds for Capsaicin in aqueous and oil-based solutions. Proceedings of the 245th ACS National Meeting and Exposition, April 7-11, New Orleans (2013).	4
175	Nachtsheim R, Schlich E	The influence of 6-n-propylthiouracil bitterness, fungiform papilla count and saliva flow on the perception of pressure and fat. Food Quality and Preference 29 (2013) 137-145. doi: <a href="https://doi.org/10.1016/j.foodqual.2013.03.011">10.1016/j.foodqual.2013.03.011</a>	1
174	Nachtsheim R, Schlich E	Einfluss der oralen Physiologie auf die Wahrnehmung und den Verzehr von Fett. Proceedings of German Nutrition Society, Vol. 18, (2013): 42.	4
173	Schneider D, Schaller L, Schlich E, Seuß-Baum I	Vergleich des Schärfeprofils verschiedener Schärfe auslösender Substanzen mit Hilfe der Profilprüfung (nach DIN 10967-1). Poster, Deutscher Sensoriktag 2012. Deutsche Gesellschaft für Sensorik (DGSens) e.V., 09. November 2012.	4
172	Schneider D, Schlich E, Seuß-Baum I	Ermittlung der Reizschwellen von Capsaicin in Abhängigkeit der Matrix (Wasser und Öl). Poster, Deutscher Sensoriktag 2012. Deutsche Gesellschaft für Sensorik (DGSens) e.V., 09. November 2012.	4
171	Sima A, Möhrmann I, Thomae D, Schlich E	Einkaufswege als Teil des Consumer Carbon Footprints (CCF) - Zum Anteil des Endverbrauchers an der Klimarelevanz von Prozessketten im Lebensmittelbereich. ErnährungsUmschau 59 (2012): 524-530. doi: 10.4455/eu.2012.960.	1
170	Nachtsheim R, Ludi R, Schlich E:	Eignung produktspezifischer und unspezifischer sensorischer Auswahltests zur Vorhersage der Panellistenperformance. Präsentation, 7. DLG-Lebensmitteltage, 17.-18. September 2012.	4
169	Schneider D, Fuckerer K, Schlich E, Seuß-Baum I	Untersuchungen der Schärfintensität in Abhängigkeit der Matrix mit Hilfe der Zeitintensitätsprüfung (nach DIN 10970). Poster, 7. DLG-Lebensmitteltage, 17.-18. September 2012.	4
168	Nachtsheim R, Ludi R, Schlich E	Relationship between Product Specific and Unspecific Screening Tests and Future Performance of Descriptive Panellists. Poster on the 5th European Conference on Sensory and Consumer Research. 09.-12. September 2012, Bern (CH).	4
167	Nachtsheim R, Schlich E	Influence of Fungiform Papillae Density, 6-n-Propylthiouracil Sensitivity and Saliva Flow on Fat and Touch Perception. Poster on the 5th European Conference on Sensory and Consumer Research. 09.-12. September 2012, Bern (CH).	4
166	Schlich E	Regionalität - beliebt oder beliebig? Zwischenruf. Ernährung im Fokus 07-08 (2012): 237.	6
165	Nachtsheim R, Ludi R, Schlich E	Optimierung von Unterschiedstests in der Lebensmittelindustrie. DLG-Lebensmittel 04 (2012): 12-14.	4
164	Schlich E	Von Äpfeln, Rindfleisch und Wein! Regional? Saisonal? Oder doch global? ErnährungsUmschau 59 (2012) 2, 108-111. doi: 10.4455/eu.2012.993.	1

163	Weber B, Stadlbauer EA, Stengl S, Hossain M, Frank A, Steffens D, Schlich E, Schilling G	Production of hydrocarbons from fatty acids and animal fat in the presence of water and sodium carbonate: Reactor performance and fuel properties. Fuel 94 (2011): 262-269.	1
162	Schlich E	Von Äpfeln, Rindfleisch und Wein! Regional? Saisonal? Oder doch global? Proceedings of the German Nutrition Society. Tagungsband zur Arbeitstagung der DGE 2011 "Nachhaltigkeit in der Ernährung". Vol. 16 (2011): 17-19.	4
161	Schlich M, Schlich E	Blanchiervverfahren im Vergleich - Sensorische Aspekte und Nährstoffqualität. Ernährung im Fokus (2011): 554-559.	6
160	Schlich E	Indonesian Institute of Life Cycle Assessment (ILCA). 1st ILCA conference at Gadjah Mada University, Department of Agrotechnology. Yogyakarta, Java, Republic of Indonesia, 23-25 November 2011.	4
159	Nachtsheim R, Schlich E	Die sensorische Wahrnehmung von Fett und deren Einfluss auf den Fettverzehr. ErnährungsUmschau (2011): 530-535.	1
158	Schlich E, Schlich M	Defining Area Mass Index (AMI) using 3D Body Scanning as an Improvement of BMI. Proceedings of the 2 <sup>nd</sup> International Conference on 3D Body Technologies. Lugano (CH), 25.-26. October 2011.	4
157	Thomae D, Möhrmann I, Sima A, Schlich E	Relevance of consumers shopping trip to the carbon footprint of food supply. Proceedings of Life Cycle Assessment XI: Green Future Markets, Chicago, 04.-06. October 2011.	4
156	Schlich M, Schlich E	Consumer response to the Product Carbon Footprint (PCF). Proceedings of Life Cycle Assessment XI: Green Future Markets, Chicago, 04.-06. October 2011.	4
155	Schlich E	Von Äpfeln, Rindfleisch und Wein! Regional? Saisonal? Oder doch global? Tagungsband der DGE-Arbeitstagung „Nachhaltigkeit in der Ernährung“. 21.-22. September 2011	4
154	Nachtsheim R, Ludi R, Schlich E	Verbesserungsmöglichkeiten bei der Durchführung und Auswertung von Unterschiedstests in der Lebensmittelindustrie. 6. DLG-Lebensmitteltage, Forum Sensorikwissenschaft & Nachwuchs. 21.-22. September 2011.	4
153	Schneider D, Wolf S, Schlich E, Seuß-Baum I	Untersuchungen zur Reizschwellerermittlung von Capsaicin unter Anwendung der 3-AFC Methode nach ISO 13301:2002. Poster, 6. DLG-Lebensmitteltage, 21.22. September 2011.	4
152	Thomae D, Schlich E	Berechnung von Carbon Footprints in der Molkerei-Wirtschaft (Teil 2). Molkerei Industrie 2011, Nr. 3, 30-31.	6
151	Thomae D, Schlich E	Berechnung von Carbon Footprints in der Molkerei-Wirtschaft (Teil 1). Molkerei Industrie 2011, Nr. 2, 30-31.	6
150	Thomae D, Feller P, Schlich E	CO <sub>2</sub> -Labeling – Für und Wider einer solchen Kennzeichnung. Food&Recht Praxis. Nr. 01, März 2011, Behr's: Hamburg.	6
149	Schlich E	Von Kalorie zu Joule, von PS zu Watt. Ernährung im Fokus 2010, 10, 437.	6
148	Nachtsheim R, Ludi R, Schlich E	Die sensorische Wahrnehmung von Fett. Poster, DLG Lebensmitteltage, Darmstadt, 22.-23.09.2010.	4

147	Thomae D, Halbeis A, Schlich E	Analysis in the climate intensive processes in the supply chain of fresh milk - process step dairy plant and consumption. In LCA 2010 , Bari, September 2010.	4
146	Schlich E	From Vineyard to Point of Sale: Allocation of Energy Use and CO <sub>2</sub> -Emission to entire Supply Chains of Wine. 4 <sup>th</sup> Annual Meeting of the American Association of Wine Economists (AAWE). Davis, California (USA), June 25-28, 2010.	4
145	Schlich E, Schumm M, Schlich M	3D-Body-Scan als anthropometrisches Verfahren zur Bestimmung der spezifischen Körperoberfläche. Ernährungs-Umschau. 57 (2010): 178-183.	1
144	Schlich E	Scale Aspects of the Environmental Balance of Food Supply Chains. Präsentation am Institut National de Recherche Agronomique (INRA), Paris, 11. März 2010.	4
143	Schlich E	European Food Supply. 2nd StarConference 2010, Bila Tserkva State Agrarian University, 25./26. February 2010, Bila Tserkva (Ukraine).	4
142	Wenzel M, Seuß-Baum I, Schlich E	Influence of Pasteurization, Spray- and Freeze-drying, and Storage on the Carotenoid Content in Egg Yolk. Journ. Agric. Food Chem. (2010): 1726-1731.	1
141	Schlich E, Hardtert B, Krause F	Rindfleisch aus Sicht der Ecology of Scale. Fleischwirtschaft 89 (9) 2009: 114-118.	1
140	Schlich M, Thomae D, Schlich E	Public Perception of Carbon Footprint(s) as Additional Food Label. Life Cycle Assessment IX, Boston, 2009.	4
139	Nachtsheim R, Bindert H, Schlich E	Einsatz sensorischer und instrumenteller Methoden der Texturanalyse in Produktentwicklung und Qualitätssicherung. Poster der DLG Lebensmitteltage, 23./24. September 2009.	4
138	Thomae D, Schlich E	Einflussfaktoren für die Klimarelevanz der Lebensmittelbereitstellung. Kongress „Aktiver Klimaschutz und Anpassung an den Klimawandel - Beiträge der Agrar- und Forstwirtschaft“ des Johann Heinrich von Thünen-Instituts in Braunschweig, 15.-16.06.2009.	4
137	Schlich E	Zur Energieeffizienz regionaler und globaler Prozessketten: das Beispiel Wein aus Erzeugerabfüllung. J.Verbr.Lebensm. 4 ( 2009): 68-74.	1
136	Schlich E	Zur Umweltbilanz von Lebensmitteln. Vortrag auf dem Forum des Deutschen Landfrauenverbands im Rahmen der Grünen Woche 2009, 17.01.2009, Berlin.	4
135	Schlich E, Hardtert B, Krause F	Beef of local and global provenance: A comparison in terms of energy, CO <sub>2</sub> , scale, and farm management. 6 <sup>th</sup> LCA Food Zürich, 12.-14. November 2008.	4
134	Weber B, Stadlbauer EA, Schlich E	Energy Efficient Production of Lipid-based Diesel Fuels. Nationales Bioenergienetzwerk Mexiko, Merida, 23.-25. Oktober 2008.	4
133	Weber B, Schlich E, Stadlbauer EA	Thermal behavior of carboxylic salts in the presence of catalysts: Implication for LTC. Poster at the 6th Euro Fed Lipid Congress, Athens, 7.-10. September 2008.	4
132	Schlich E, Barotfi I, Pitlik L, Szabo M	Endenergieumsätze regionaler und globaler Prozessketten. Beispiele ungarisch-deutscher Forschungskooperation. Vortrag auf der DAAD-Alumnikonferenz 17.-18. Mai, Szent-István University, Gödöllő (Ungarn):2008.	4

131	Schlich M, Bernhardt S, Schlich E	Nährstoffveränderungen bei der Lebensmittelzubereitung im Haushalt. aid-Special 3048/2008, 4. überarbeitete Auflage, aid Bonn (2008).	6
130	Schlich E	Energy Economics and the Ecology of Scale in the Food Business. In: Caldwell PG and Taylor EV (Editors): New Research on Energy Economics. Nova Science Publishers, Hauppauge NY: 2008, ISBN 978-1-60456-354-2.	2
129	Schlich E	Zur Abhängigkeit des spezifischen Endenergieumsatzes von der Betriebsgröße - The Ecology of Scale. In: Äpfel aus deutschen Landen. Endenergieumsätze bei Produktion und Distribution Göttingen: Cuvillier 2008, ISBN 978-3-86727-541-5.	2
128	Schlich E (Hrsg.)	Äpfel aus deutschen Landen - Endenergieumsätze bei Produktion und Distribution. Göttingen, Cuvillier: 2008, ISBN 978-3-86727-541-5.	5
127	Schieber B, Schlich E	Einfluss der spezifischen Oberfläche auf die Abnahme des L-Ascorbinsäuregehalts von Kohlrabiprüben während der Lagerung. Proceedings of the German Nutrition Society Volume 12 (2008): 40.	4
126	Schlich E, Pitlik L	Endenergieumsätze ausgewählter regionaler und globaler Prozessketten am Beispiel Wein. In: Wein - Qualitätssicherheit, Gesundheit und Genuss. Tagungsbericht der Hochschultagung 2007 des Fachbereichs Agrarwissenschaften, Ökotrophologie und Umweltmanagement der Justus-Liebig-Universität Gießen. Frankfurt, DLG: 2009, ISBN 978-3-7690-3161-4.	4
125	Schlich E, Biegler I, Hardtert B, Luz M, Schröder S, Schroeber J, Winnebeck S	La consommation d'énergie finale de différents produits alimentaires: un essai de comparaison. Le Courrier de l'environnement de l'INRA, n° 53 (2006) : 111-120 und n° 54 S. 106 (erratum). Institut National de la Recherche Agronomique INRA (erschienen 4/2007).	1
124	Schlich E	Wirtschaftsgut Abfall. Beitrag zum 12ten RoundTable Dr. Oetker Food Service, 18. Januar 2007 bei Fa. Jomo GV Partners in Wöllstein.	4
123	Supartono W, Schlich E	Implementation of Life Cycle Assessment on Fish Products. InLCA 2006, Washington D.C., October 04-06 (2006).	4
122	Schlich E, Barotfi I, Biegler I, Hardtert B, Krause F, Luz M, Pitlik L, Schröder S, Schroeber J, Winnebeck S	The Ecology of Scale. Data Assessment of Beef, Pork and Wine. InLCA 2006, Washington D.C., October 04-06 (2006).	4
121	Gabler C, Schlich E	Analyse von Arbeiten und Arbeitsprozessen in Privathaushalten im Hinblick auf die Vernetzung von Hausgeräten: Eine Einführung in das Forschungsprojekt. Hauswirtschaft und Wissenschaft 54 (2006), Nr. 1: 29-37.	1
120	Bernhardt S, Stüker M, Schlich E	Der Einfluss verschiedener Lagerverfahren im Privathaushalt auf den Ascorbinsäuregehalt in Broccoli und grüner Paprika. Hauswirtschaft und Wissenschaft 54 (2006), Nr. 1: 38-45.	1
119	Bernhardt S, Schlich E	Impact of different cooking methods on food quality: Retention of lipophilic vitamins in fresh and frozen vegetables. Journal of Food Engineering 77 (2006): 327-333.	1



118	Schlich E	Einfluss der Prozesstechnik auf Furan - Ergebnisse von Pilotversuchen. Vortrag auf der Sitzung der AG "Kontaminanten und Additive" sowie der AG "Natürliche Lebensmittelinhaltsstoffe" der SKLM am 25. April in Rauschholzhausen.	4
117	Schlich E	Vergleichende Ermittlung des Energieumsatzes der Lebensmittelbereitstellung aus regionalen und globalen Prozessketten. Abschlussbericht zu den Förderkennzeichen: Schl 473/4-1 und Schl 473/4-2 ; Förderzeitraum: 01.01.2002-31.12.2004. Deutsche Forschungsgemeinschaft, April 2005.	2
116	Schlich E, Holzapfel H	Streit über Kilometerfresser. In: Heitherr D, Klöckner E, Wunderer H (Hrsg.): Mensch und Politik. S II Gesamtband Politik und Wirtschaft S. 120. Schroedel, Braunschweig: 2005. ISBN 978-3-507-10823-3	2
115	Schlich E	Smart Home. Status quo, Opportunities and Risks for the Appliance Industry. International Appliance Technical Conference (IATC), Chicago, Illinois, USA, March 28-30, 2005.	4
114	Loh S, Stüker M, Schlich E	Einfluss des Lagerverfahrens auf den Ascorbinsäuregehalt in Broccoli und grüner Paprika. Proceedings of the German Nutrition Society Volume 7 (2005).	4
113	Lichtenberg W, Braun B, Dickau T, Naumann G, Schlich E, Wentzlaff G	Küche und Technik. Handbuch für gewerbliche Küchen. aid Infodienst Verbraucherschutz-Ernährung-Landwirtschaft. Bonn (2005).	2
112	Schlich E	Energie in privaten Haushalten. Versorgung, Nutzen und Optimierung. Unterricht - Arbeit und Technik. Pädagogische Zeitschriften bei Friedrich in Velber in Zusammenarbeit mit Klett, 25 (2005): 53-58.	6
111	Schlich E, Fleissner U	The Ecology of Scale: Assessment of Regional Energy Turnover and Comparison with Global Food. Int J LCA (10), 3 (2005): 219-223.	1
110	Banik I, Schlich E	Rückverfolgbarkeit bei Lebensmitteln gemäß Verordnung EG 178/2002. Ernährung im Fokus 4-12/04 (2004): 332-335.	6
109	Loh S, Podestat H, Reiß K, Schlich M, Schlich E	Der Einfluss von Garverfahren auf die Lebensmittelqualität: Veränderungen von lipophilen Vitaminen beim Garen von frischen und tiefgekühlten Gemüsen. Hauswirtschaft und Wissenschaft 42 (2004), Nr. 3: 116-123.	1
108	Loh S, Schlich E	Impact of different Cooking methods on Food Quality: Retention of lipophilic Vitamins in fresh and frozen Vegetables. 2004 CIGR International Conference, Beijing, China; Oct. 11-14 (2004).	4
107	Schlich E, Schlich M	The Ecology of Scale: Further Examples and Comments. InLCA 2004.	4
106	Bednarszky H, Schlich E	Halal - Haram – Hazard. Anforderungen an Lebensmittel aus muslimischer Sicht. Ernährung im Fokus 4-07/04 (2004): 182-185.	6
105	Loh S, Schlich E, Ziems M	Nährstoffveränderungen bei der Lebensmittelzubereitung im Haushalt. aid special 3048/2004. ISBN 3-8308-0391-5.	6
104	Bunke D, Schlich E	Schadstoffe im privaten Haushalt: Belastungssituationen, Bilanzierung und Perspektiven. Hauswirtschaft und Wissenschaft 2/2004 (2004): 76-83.	1

103	Fleissner U, Herbst C, Krück E, Schlich E	Vergleich des Endenergieumsatzes für regionale und über-regionale Fruchtsäfte. Hauswirtschaft und Wissenschaft 1/2004 (2004): 6-11.	1
102	Schlich E, Ziems M	Impact of Steaming upon Nutrients in Vegetables. International Appliance Technical Conference & Exhibition, Lexington, Kentucky, USA, March 29 – 31, 2004.	4
101	Ziems M, Schlich E	Sensorial Quality of Steamed Vegetables. International Appliance Technical Conference & Exhibition, Lexington, Kentucky, USA, March 29 – 31, 2004.	4
100	Loh S, Podestat H, Reiß K, Ziems M, Schlich E	Einfluss verschiedener Garverfahren auf lipophile Biomarker: Unterschiede zwischen Frisch- und Tiefkühlgemüsen. Proceedings of the German Nutrition Society Volume 8 (2004).	4
99	Böcking A, Schlich E	Mineralstoffhaltung in Gemüse in Abhängigkeit von Lokalisation und Oberflächen/Volumen-Verhältnis. Vortrag auf der Jahrestagung des Fachausschuss Haushaltstechnik der dgh 2004.	4
98	Loh S, Schlich E	Einfluss des Garverfahrens auf die cis/all-trans Ratio von beta-Carotin in frischem und tiefgekühltem Gemüse. Vortrag auf der Jahrestagung des Fachausschuss Haushaltstechnik der dgh 2004.	4
97	Schlich E, Fleissner U	Comparison of Regional energy turnover with global food. International Conference of Life Cycle Assessment/ Life Cycle Management. A Bridge to a Sustainable Future. Seattle, September 23 - 25, 2003.	4
96	Schlich E, Fleissner U	Comparison of Regional Energy Turnover with Global Food. Gate to EHS (Online Journal) 7 (2003). Gate to EHS/LCM (LCA Case Studies). doi: 10.1065/ehs2003.06.009	1
95	Schlich E, Fleissner U	Comparison of Regional Energy Turnover with Global Food. Int J LCA 8 (4) 252 2003.	1
94	Barotfi I, Schlich E, Szabo M	Energia a háztartásban. Gázfelhasználás. Szent István Egyetem, Gödöllő, Ungarn (2003), erschienen im Selbstverlag der DDGáz, Pecs, Ungarn.	6
93	Loh S, Schlich E	Einfluss verschiedener Garverfahren auf die cis-/all-trans-Ratio von beta-Carotin in Gemüse. In: Proceedings of the German Nutrition Society Volume 5 (2003).	4
92	Schlich E, Loh S, Ziems M	Neues aus der Haushaltstechnik: Vitamine und Garverfahren. Vortrag auf der VDOE-Jahrestagung 2002, 14.06.2002, Stuttgart.	4
91	Schlich E	Spezielle Themen der gewerblichen Verpflegung. In: Ernährung im Fokus 2-05/02 (2002): 125-128.	6
90	Loh S, Schlich E	Freisetzung lipophiler Biomarker - beta-Carotin als all-trans und cis-Isomere sowie alpha-Tocopherol - nach verschiedenen Garverfahren an unterschiedlichen Rohwaren. In: Erfolgsfaktor Qualität. Fachausschuss Haushaltstechnik. Dokumentation zur Jahrestagung 2002. Haushaltstechnik – Berichte aus Forschung und Praxis. ISBN 3-8322-0601-9, Shaker-Verlag, Aachen 2002.	4

89	Schlich E	Erfolgsfaktor Qualität. Fachausschuss Haushaltstechnik. Dokumentation zur Jahrestagung 2002. Haushaltstechnik – Berichte aus Forschung und Praxis. ISBN 3-8322-0601-9, Shaker-Verlag, Aachen 2002.	5
88	Schlich E	Landwirtschaft und Ernährung im Umbruch - Perspektiven nach der Krise. Dokumentation der 2. Hochschultagung des Fachbereichs Agrarwissenschaften, Ökotropologie und Umweltmanagement. Fachverlag Köhler, Gießen 2002, ISBN 3-935713-17-7.	5
87	Braun B, Dickau T, Lichtenberg W, Naumann G, Schlich E, Wentzlaff G	Technik gewerblicher Küchen. In: Ernährung im Fokus. Hefte 7/2000 bis 12/2001. Herausgegeben vom Auswertungs- und Informationsdienst für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten (aid) e.V. ISSN 1617-4518.	6
86	Fleissner U, Schlich E	Energetische Bewertung der Bereitstellung ausgewählter regionaler und überregionaler Lebensmittel. Poster, Agritechnica 10.-17.11.2001, Hannover.	4
85	Schlich E	Haushaltstechnik: Technik des Haushalts 1951 – 2001 – 2051. Vortrag auf der 51. dgh-Jahrestagung in Bonn vom 20.-21.09.2001.	4
84	Schlich E	Justus-Liebig und das Haushalten mit Energie. Berichte der Liebig-Gesellschaft zu Gießen e.V., Bd. 5, Gießen 2001. (Wiederveröffentlichung)	2
83	Schlich E	Smart Home: Technik – Thesen – Trends. Hauswirtschaft und Wissenschaft 49 (2001) Nr. 4: 173 – 177.	1
82	Schlich E, Böker M, Diedrich J, Loh S, Ziems M	Cooking Parameters and Vitamins. Hauswirtschaft und Wissenschaft 49 (2001) Nr. 3: 128-132.	1
81	Schlich E	Smart Home: Technik - Thesen - Trends. Vortrag auf der Frühjahrstagung des Fachausschusses Strukturwandel der dgh, Bonn, 07. März 2001.	4
80	Schlich E, Fleissner U	The Energy Balance of Food Processing and Distribution. Proceedings of the International Workshop on Sustainable Development of Periurban Regions in South-East Asia: Problems and Strategies. Held at the Gadjah Mada University in Yogyakarta/Indonesia. January 14 – 20, 2001.	4
79	Ziems M, Böker M, Loh S, Schlich E	Impact of Cooking Processes on the Content of different Biomarker. Proceedings of Domotechnica Appliance Engineering Conference. Köln, March 7 – 9 (2001).	4
78	Schlich E	Life Cycle Assessment for Cooling Devices: Method and Results. Proceedings of Domotechnica Appliance Engineering Conference. Köln, March 7 – 9 (2001).	4
77	Schlich E	Probleme der Zwischenlagerung aus der Sicht der Kritiker. In: Zwischenlager-Workshop, Jülich, 23-24. Januar 2001. Forschungszentrum Jülich, August 2001: 108 ff.	4
76	Schlich E, Ziems M	Der Einfluss verschiedener Garverfahren auf den Vitamin-gehalt von Brokkoli. Ernährung im Fokus 1-02/01 (2001): 30-33.	6
75	Müller T, Fleissner U, Raul P, Schlich E	Integriertes Managementsystem nach ISO 9001:2000 und Öko-Audit-Verordnung der Rapp's Kelterei GmbH. Flüssiges Obst Heft 12 (2000): 741-743.	6

74	Schlich E	Regionalität versus Globalität aus Sicht der Ökobilanzierung. In: Führer, J.; Knoblich, a. (Hrsg.): Zur Zukunftsfähigkeit ländlicher Regionen in Hessen. Hessische Landeszentrale für Politische Bildung, Wiesbaden 2000: 122 ff.	2
73	Schlich E, Fleissner U	Energetischer Vergleich der Produktion und Distribution ausgewählter regionaler und globaler Lebensmittel. In: Wissenschaft und Praxis mit regionaler und globaler Bedeutung. Dokumentation der 1. Hochschultagung des Fachbereichs Agrarwissenschaften, Ökotrophologie und Umweltmanagement. Fachverlag Köhler, Gießen 2000, ISBN 3-934229-72-7: 113 ff.	4
72	Schlich E	Wissenschaft und Praxis mit regionaler und globaler Bedeutung. Dokumentation der 1. Hochschultagung des Fachbereichs Agrarwissenschaften, Ökotrophologie und Umweltmanagement. Fachverlag Köhler, Gießen 2000, ISBN 3-934229-72-7.	5
71	Ziems M, Böker M, Loh S, Schlich E	Untersuchungen zum Vitamingehalt von Convenience-Produkten nach Verwendung verschiedener Garverfahren. Dokumentation zum 37. wissenschaftlichen Kongress der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e.V., 16.–17.03.2000, Bonn.	4
70	Ziems M, Böker M, Loh S, Schlich E	Orientierende Untersuchung des Einflusses verschiedener Garverfahren auf die Verfügbarkeit von Biomarkern in Convenience-Produkten. In: Schlich, E. (Hrsg.): Convenience Food und Technik im privaten Haushalt. Fachausschuss Haushaltstechnik. Dokumentation zur Jahrestagung 2000. Haushaltstechnik – Berichte aus Forschung und Praxis, Band 7. ISBN 3-8265-7571-7, Shaker-Verlag, Aachen 2000.	4
69	Schlich E	Convenience Food und Technik im privaten Haushalt. Fachausschuss Haushaltstechnik. Dokumentation zur Jahrestagung 2000. Haushaltstechnik – Berichte aus Forschung und Praxis, Band 7. ISBN 3-8265-7571-7, Shaker-Verlag, Aachen 2000.	5
68	Schlich E	Life Cycle Assessment for Food and Home Engineering. Part I: Methodical Introduction. Part II: Example: Greenhouse Impact of a Cooling Device as a Result of a Life Cycle Assessment. Indonesian Food Industry 2/2000.	4
67	Schlich E	Perspektiven der Ernährungs- und Haushaltswissenschaften. ErnährungsUmschau 47 (2000) Heft 2: 54-58.	1
66	Schlich E	Perspektiven der Ernährungs- und Haushaltswissenschaften. In: Der Fachbereich Ernährungs- und Haushaltswissenschaften 1985 – 1999. Dokumentation und Kommentare (Hrsg.: Schlich E). Januar 2000. Verlag der Ferber'schen Buchhandlung Gießen.	2
65	Schlich E	Der Fachbereich Ernährungs- und Haushaltswissenschaften 1985 – 1999. Dokumentation und Kommentare. Januar 2000. Verlag der Ferber'schen Buchhandlung Gießen.	5
64	Schlich E	Haushaltstechnik und Ökologie. Schule und Beratung, Heft 1-2: V-8 ff (2000) Bayerisches Staatsministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten. Wiederveröffentlichung.	6
63	Schlich E, Krüger S	Auf die Planung kommt es an. Einführung und Durchführung von HACCP-Plänen in Kleingruppen-Verpflegungsbetrieben. Modernes Küchenmanagement 36 (2000) I/2.11/: 1-25.	6

62	Fleissner U, Schlich E	Environmental impact of different transport strategies in the production of fruit juice. In: Proceedings of the International Workshop Agricultural Transport of the International Commission of Agricultural Engineering (CIGR). Oktober 1999, Institut für Landtechnik, Universität Gießen.	4
61	Schlich E	Deutschland ist Entwicklungsland beim Einkauf von Lebensmitteln per Internet. Lokalredaktionsdienst Wissenschaft für die journalistische Praxis, Oktober 1999, Nr. 9, Herausgeber: Quandt H (Justus-Liebig-Universität Gießen).	6
60	Schlich E	Justus-Liebig und das Haushalten mit Energie. Berichte der Liebig-Gesellschaft. Wiederveröffentlichung (siehe auch Nr. 51), 4/1999.	2
59	Schlich E	Haushaltstechnik und Ökologie. Hauswirtschaft und Wissenschaft, 47 (1999) Nr. 3: 128-131.	1
58	Schlich E (Hrsg.)	Technik gewerblicher Küchen. Fachausschuss. Haushaltstechnik. Dokumentation der Jahrestagung 1999. Haushaltstechnik – Berichte aus Forschung und Praxis, Band 4. Shaker Verlag, Aachen 1999. ISBN 3-8265-6164-3. ISSN 143-8500.	5
57	Fleissner U, Schlich E	Von der Orange zum Orangensaft - die energetische Betrachtung der Produktion eines Lebensmittels. In: Der Mathematische und Naturwissenschaftliche Unterricht. Organ des Deutschen Vereins zur Förderung des mathematischen und naturwissenschaftlichen Unterrichts e. V.. 52 (1999) Heft 2: 94 - 101. ISSN 0025 - 5866, Ferdinand Dümmlers Verlag Bonn.	1
56	Schlich E (Hrsg.)	Prima Klima – auch 2010. Klimaschutz in Gießen. Dokumentation der Klimatagung am 12. Dezember 1997. Verlag Dr. Fleck, Langgöns 1998. ISBN 3-933303-20-6 , Februar 1999.	5
55	Schlich E (Hrsg.)	Castor-Schwarzbuch, Dokumentation unabhängiger Gutachten zum Ahaus-Verfahren mit Kommentaren. Öko-Institut, Freiburg 1998. ISBN 3-928433-77-6.	5
54	Fleissner U, Schlich E	Von der Orange zum Orangensaft – Endenergieumsatz globaler Lebensmittelproduktion. In: Haushaltstechnik und Gesundheit. Fachausschuss Haushaltstechnik. Dokumentation der Jahrestagung 1998:74. Haushaltstechnik – Berichte aus Forschung und Praxis, Band 3. Shaker Verlag, Aachen 1998. ISBN 3-8265-3783-1.	4
53	Schlich E	Der Schnellkochtopf – zuverlässig und sicher. Report Schnellkochen. praxis press, Groß Gerau, Heft 1/1998.	6
52	Schlich E	Life Cycle Assessment for Nutrition and Household Products - Methodical Introduction and Examples. In : Technik des Haushalts - Technik des Haushaltens. Festschrift der Professur für Haushaltstechnik. Herrn Prof. Klaus Wiggert zum 70. Geburtstag. Justus-Liebig Universität Gießen, Oktober 1997: 48-58.	2
51	Schlich E (Hrsg.)	Technik des Haushalts - Technik des Haushaltens. Festschrift der Professur für Haushaltstechnik. Herrn Prof. Klaus Wiggert zum 70. Geburtstag. Justus-Liebig Universität Gießen, Oktober 1997.	5

50	Schlich E	Grundlagen der Ökotrophologie im Dienstleistungsstandort Deutschland. In: Meier, U. (Hrsg.): Vom Oikos zum modernen Dienstleistungshaushalt. Campus-Verlag Frankfurt/New York, 1997, ISBN 3-593-35883-2.	2
49	Schlich E	Häusliche Technik – seniorengerecht und sicher. Älter werden - aber sicher! Unfallvermeidung im privaten Haushalt. Hrsg.: Bundesministerium für Familie, Senioren, Frauen und Jugend, Bonn. 1. Auflage Aug. 1997: 93-98.	4
48	Rahders I, Fest C, Grehn J, Schlich E	Energiekennzahlen ausgewählter landwirtschaftlicher Betriebe und Haushalte- Erste Ergebnisse. In: Haushaltstechnik - Berichte aus Forschung und Praxis (Bd. 1), Shaker-Verlag, Aachen 1997, ISBN 3-8265-3233-3.	4
47	Schmidt V, Schlich E	Experimentelle Beständigkeitsuntersuchungen von Polycarbonat in haushaltstechnischen Anwendungen. In: Haushaltstechnik - Berichte aus Forschung und Praxis. (Bd. 1), Shaker-Verlag, Aachen 1997, ISBN 3-8265-3233-3.	4
46	Schlich E	Technik des Haushalts, Wissenschaft und Forschung an Universitäten und Fachhochschulen. Kurzberichte 1996. Fachausschuss Haushaltstechnik der dgh, Aachen, Januar 1997.	5
45	Schlich E	Life Cycle Assessment of Nutrition Products. Part I: Methodical Introduction. Part II: Example: Greenhouse Impact of a Cooling Device as a Result of Life Cycle Assessment. Simposium Internacional de Ingenieria Bioquimica, Octubre 17.-19.1996, Querétaro, Mexiko.	4
44	Schlich E	Ökologie und Komfort – konkurrierende Leitbilder oder Zukunft der Technik im Haushalt? Fachtagung „Ökonomisch Ökologisch Haushalten“, des Instituts für Technologie und Warenwirtschaftslehre der WU-Wien am 24. und 25.10.1996 in Wien: 38 – 40.	4
43	Schlich E	Der Beitrag eines einzelnen Kühlgeräts zum Treibhauseffekt - ein Vergleich zwischen 1980 und 1995. Hauswirtschaft und Wissenschaft 44 (1996) Nr. 5/6: 195-199.	1
42	Meier U, Schlich E	Zwischenbericht zur Gründung eines Instituts für Nachhaltiges Haushalten an der Universität Gießen. Hauswirtschaft und Wissenschaft 44 (1996) Nr. 4: 174-177.	1
41	Schlich E	Heizenergieverbrauch und Raumwärme in landwirtschaftlichen Wohngebäuden. Kuratorium für Technik und Bauwesen in der Landwirtschaft e.V. (KTBL), Darmstadt, 1996.	2
40	Schlich E	10 Thesen für eine aktive Klimapolitik. Öko Forum Bregenz, Publikation zur Tagung vom 6.-8.03.1996 „Klimaschutz - eine Aufgabe der Gemeinden“: 5-6.	4
39	Schlich E	Untersuchungen zur Wirtschaftlichkeit von Garsystemen. In: Erdgas in der Gastronomie und Gemeinschaftsverpflegung. Ruhrgas, 1996: 63-72.	2
38	Schlich E, Schettler, B	Least-Cost Planning und Energieeinsparung im Haushalt. rationale Hauswirtschaft 33 (1996) Nr. 2: 12-14.	1
37	Schlich E	Technik des Haushalts, Wissenschaft und Forschung an Universitäten und Fachhochschulen. Kurzberichte 1995. Fachausschuss Haushaltstechnik der dgh, Aachen, Febr. 1996.	5

36	Schlich E	Sind Ökologie und Komfort vereinbar? In: Tagungsband zur dgh-Frühjahrstagung 1995, Ökologie Ökonomie Convenience, Haushaltstechnik im Spannungsfeld. Deutsche Gesellschaft für Hauswirtschaft, Aachen, 1995.	4
35	Grehn J, Schlich E	Die Ermittlung und Anwendung von Energiekennzahlen. Hauswirtschaft und Wissenschaft 43 (1995) Nr. 6: 277-281.	1
34	Jäkel M, Schlich E	Energieeffizienz und Kostenstruktur bei Haushaltsgeräten - dargestellt am Beispiel von Kühlgeräten. Hauswirtschaft und Wissenschaft 43 (1995) Nr. 1: 32-36.	1
33	Schlich E	Klimaschutz geht alle an. Klimaschutz konkret: 10 Thesen als Forderung an die Politik. Öko-Institut e.V. Freiburg, Darmstadt, Berlin. Dez. 1994.	2
32	Schlich E	Justus Liebig und das Haushalten mit Energie. Hauswirtschaft und Wissenschaft 42 (1994) Nr. 2: 65-69 und: Gießener Universitätsblätter, Jahrgang 27, Dez. 1994: 37-45 (Hrsg.: Der Präsident der Justus-Liebig-Universität Gießen).	1
31	Schlich E, Berthold D, Flörke G, Hoffmann I, Piorkowsky M, Stolte C, Vahlhaus M	Haushalt und Energie, Vertiefungsmodul Haushaltsgeräte. Schneider Verlag Hohengehren, Baltmannsweiler, Dezember 1993, ISBN 3871162892.	6
30	Schlich E, Berthold D, Flörke G, Hoffmann I, Piorkowsky M, Stolte C, Vahlhaus M	Haushalt und Energie, Vertiefungsmodul Nahrungszubereitung. Schneider Verlag Hohengehren, Baltmannsweiler, Dezember 1993, ISBN 3871162884.	6
29	Schlich E, Berthold D, Flörke G, Hoffmann I, Piorkowsky M, Stolte C, Vahlhaus M	Haushalt und Energie, Vertiefungsmodul Warmwasser. Schneider Verlag Hohengehren, Baltmannsweiler, Dezember 1993, ISBN 3871162876.	6
28	Schlich E, Berthold D, Flörke G, Hoffmann I, Piorkowsky M, Stolte C, Vahlhaus M	Haushalt und Energie, Vertiefungsmodul Heizung. Schneider Verlag Hohengehren, Baltmannsweiler, Dezember 1993, ISBN 3871162868.	6
27	Schlich E, Berthold D, Flörke G, Hoffmann I, Piorkowsky M, Stolte C, Vahlhaus M	Haushalt und Energie, Energieverwendung in unserer Verantwortung, Basismodul. Schneider Verlag Hohengehren, Baltmannsweiler, Dezember 1993, ISBN 387116285X.	6
26	Schlich, E	Energiemanagement zur CO <sub>2</sub> -Reduktion - Physikalische Grundlagen am Beispiel der Warmwasserbereitung; Hauswirtschaft und Wissenschaft (40) 1992: Nr. 2: 79 – 83.	1
25	Schlich E	Endoskopie am Dampfdruckkochtopf. Hauswirtschaft und Wissenschaft (39) 1991, Nr. 5: 205 – 208.	1
24	Schlich E, Schlicker A	Die digitale Messung der instationären Bodenbewegung von Gargefäßen. Hauswirtschaft und Wissenschaft (39) 1991, Nr. 4: 177 – 180.	1
23	Schlich E	Untersuchung der Bodenqualität von Edelstahl-Gargefäßen. Hauswirtschaft und Wissenschaft (39) 1991, Nr. 2: 84 – 87.	1
22	Schlich E	Die Verbindungsgüte in Edelstahl-Aluminium-Gefäßböden. Materialprüfung (33) 1991, Nr. 4: 89 – 91.	1

21	Schlich E	Energiesparen - unsere beste Energiequelle. Teil II: Der rationelle Umgang mit Energie ist heute eine Managementaufgabe. rationelle hauswirtschaft (27) 1990, Nr. 4: 10 – 12.	1
20	Schlich E	Energiesparen - unsere beste Energiequelle. Teil I: Wärmehückgewinnung und neue Lampentechnik schonen Ressourcen und Umwelt. rationelle Hauswirtschaft (27) 1990, Nr. 3: 12 – 14.	1
19	Schlich E, Hahn L	Die trockene Lagerung von abgebrannten Brennelementen - eine Kritik. Verlag Öko-Institut e.V., Werkstattreihe Nr. 62, Dezember 1989, ISBN 3-923 290-79-9.	2
18	Schlich E	Verunreinigung der Luft in Innenräumen - eine Übersicht. Hauswirtschaft und Wissenschaft (36) 1988, Nr. 6: 301 – 305.	1
17	Bohr L, Schlich E	Messung der Bodenbewegung im Dampfdruckkochtopf mittels Dehnmeßstreifen. Hauswirtschaft und Wissenschaft (36) 1988, Nr. 2: 77 – 79.	1
16	Schlich E, Schwind H	Ermittlung der Abgaszusammensetzung am gasbeheizten Glaskeramikkochfeld. Wärmetechnik (Öl- und Gasfeuerung) (30) 1985, Nr. 4: 166 ff.	1
15	Kemmler G, Schlich E	Pilot-Scale Testing of Pyrolysis for the Volume Reduction of Organic Waste. Nuclear Technology (59), 1982: 321-326, American Nuclear Society (ANS).	1
14	Schlich E, Huschka H, Kemmler G, Neupert D, Vietzke H, Wewer H	Der standardisierte Ofen für die thermische Behandlung aller organischen Abfälle aus der Kerntechnik – Ergebnisse der Optimierung und des Dauerversuchs. Jahrestagung Kerntechnik 1982: 397-400, Deutsches Atomforum Bonn.	4
13	Kemmler G, Schlich E, Vietzke H	Results with the Alpha-Pyrohydrolytic Pilot Plant. Nuclear Europe Nr. 2, 1982: 17 ff.	1
12	Quinn G, Hofmann J, Schlich E	Volume Reduction equipment for Low-Level Radwastes. Proceedings of American Nuclear Society (ANS) Topical Meeting, Tucson, Arizona, March 1982, Band 2: 507-514.	4
11	Kemmler G, Schlich E, Vietzke H	Performance Test of a Pyrolysis Unit for the Volume Reduction of Organic Wastes. Proceedings of American Nuclear Society (ANS) Topical meeting, Tucson, Arizona, March 1982, Band 1: 485-493.	4
10	Schlich E	Planung, Bau, Montage und Inbetriebnahme einer inaktiven Versuchsanlage zur pyrohydrolytischen Veraschung plutoniumhaltiger Abfälle. Abschlussbericht beim Bundesministerium für Forschung- und Technologie (BMFT), KWA 1899, 12.02.1981, Bonn.	2
9	Bregulla E, Chrubasik A, Hofmann J, Neupert D, Schlich E, Vietzke H	Pilotanlage zur Pyrohydrolyse von Alpha-Waste und verbrauchtem Extraktionsmittel. Jahrestagung Kerntechnik 1981: 343-346, Deutsches Atomforum, Bonn.	4
8	Keese H, Anspach W, Christ R, Schlich E	Storage of Spent Fuel in Transport/Storage casks. Packaging and Transport of Radioactive Materials (PATRAM) Nr. 6, 1980, Vol. 2: 931-938, Bundesanstalt für Materialprüfung, Berlin.	4



7	Feucht P, Rathjen E, Schlich E	Untersuchung des hydrodynamischen Verhaltens von Puls- kolonnen. Teil I: Dokumentation der Pulskolonnen im KfK. Teil II: Überprüfung vorhandener Rechenmodelle der Hydro- dynamik. PWA-Bericht 19/79, Kernforschungszentrum Karls- ruhe 1979.	2
6	Schlich E	Ein mathematisches Modell für die Druckvergasung von Steinkohle. Glückauf-Forschungshefte (40), 1979, Nr. 4: 184 – 186.	1
5	Henrich E, Schlich E	Erstellung einer NO <sub>x</sub> -Rekombinations- und Jodabsorptions- kolonne im HEAD-END-Teststand. PWA-Bericht 6/78, Kern- forschungszentrum Karlsruhe 1978.	2
4	Schlich E	Mathematisches Modell für die Vergasung und Verbrennung von Steinkohle unter Druck. Dissertation an der Rheinisch Westfälischen Technischen Hochschule (RWTH) Aachen, Fa- kultät für Bergbau und Hüttenwesen, 1977.	2
3	Schlich E, Köhne H	Mathematisches Modell für die Vergasung und Verbrennung von Steinkohle unter Druck. Chem. Ing. Techn. (49), 1977, Nr. 6: 501.	3
2	Schlich E, Köhne H	Mathematisches Modell zur Koksvergasung. Chem. Ing. Techn. (49), 1977, Nr. 5: 452.	3
1	Schlich E, Köhne H	Beschreibung des Energietransports im porösen Kokskorn bei der Druckvergasung der Steinkohle. Chem. Ing. Techn. (47), 1975, Nr. 20: 868.	3