

Prof. Dr. Michaela Schlich
Akademische Direktorin
Universität Koblenz
Professur für Ernährungs- und Verbraucherbildung (EVB)
und ihre Didaktik

Publikationsverzeichnis (Stand 26.11.2025)

Nachfolgend sind alle Veröffentlichungen in umgekehrter zeitlicher Reihenfolge gelistet. Die Nummern in der vorletzten Spalte geben Auskunft über den Typ der Veröffentlichung mit folgender Bedeutung:

- 1 - Begutachtete Originalartikel in Journals (double peer review)
- 2 - Monografien einschl. Dissertation, Buchbeitrag, Forschungsbericht
- 3 - Begutachtete Beiträge auf Konferenzen und Poster (Proceedings)
- 4 - Herausgeberschaften
- 5 – Beiträge zu Zeitschriften, Sonstiges

In der letzten Spalte rechts ist der Eigenanteil in Prozent angegeben.

Übersicht		
1	Begutachtete Originalartikel in Journals (double peer review) [davon international]	32 [5]
2	Monografien einschl. Dissertation, Buchbeitrag, Forschungsbericht	24
3	Begutachtete Beiträge auf Konferenzen und Poster (Proceedings) [davon international]	28 [18]
4	Herausgeberschaft	8
5	Beiträge zu Zeitschriften, Sonstiges	9
	Summe	101

Nr.	Autoren/-innen	Titel, Quelle	Typ
101	Welter JD, Lang DM, Schlisch M	Der Nutri-Score als Instrument der Nährwertkennzeichnung: Wahrnehmung und Akzeptanz unter deutschen Verbraucherinnen und Verbrauchern. <i>Hauswirtschaft und Wissenschaft</i> (73) 2025, ISSN online 2626-0913. doi: 10.23782/HUW_11_2025	1
100	Habicht A, Schlisch M	Außerschulische Lernorte (ALO) am Beispiel „Weinberg“ zur Förderung von Verbraucherkompetenzen in der Primarstufe. <i>Hauswirtschaft und Wissenschaft</i> (72) 2024, ISSN online 2626-0913. doi: 10.23782/HUW_09_2024	1
99	Prämassing E, Schlisch M	Energiesparen im Haushalt (Indoor) – Konzeption eines Escape Rooms als Teil eines Nachhaltigen Haushaltführerscheins für Grundschulkinder. <i>Hauswirtschaft und Wissenschaft</i> (71) ISSN online 2626-0913. doi: 10.23782/HUW_02_2023	1
98	Löhr C, Schlisch M	Nachhaltigkeit und Mode – Befragung junger Konsumenten zu Kriterien und Erwartungen. <i>Hauswirtschaft und Wissenschaft</i> (70) ISSN online 2626-0913. doi: 10.23782/HUW_07_2022	1
97	Schlisch M	Digitale Medien in der Ernährungsbildung - Dokumentation von Workshops für Primarstufe und Sekundarstufe I. <i>Hauswirtschaft und Wissenschaft</i> 70, ISSN online 2626-913 doi: 10.23782/HUW_12_2022	2
96	Schlisch E, Schlisch M	Zur Bedeutung der relativen Körperoberfläche und der Körperzusammensetzung für die Wärmebilanz des Menschen. <i>Aktuel Ernahrungsmed</i> 2021; 46: 380-390. doi: 10.1055/a-1502-6133	1
95	Schlisch M , Arf F	Food for Future – Fleischersatzprodukte auf dem Prüfstand. <i>Hauswirtschaft und Wissenschaft</i> 69 (2021) ISSN online 2626-0913. doi: 10.23782/HUW_11_2021	1
94	Bognár A, Schlisch M	Lebensmittelverarbeitung im Haushalt – Teil IV. Deutsche Gesellschaft für Hauswirtschaft (Hrsg.). <i>Hauswirtschaft und Wissenschaft</i> 69 (2021) ISSN online 2626-0913. doi: 10.23782/HUW_15_2021	2
93	Bölts M, Bognár A, Dickau T, Gomm U, Leicht-Eckardt E, Preusse H, Schlisch M	Lebensmittelverarbeitung im Haushalt – Teil III. Deutsche Gesellschaft für Hauswirtschaft (Hrsg.). <i>Hauswirtschaft und Wissenschaft</i> 69 (2021) ISSN online 2626-0913. doi: 10.23782/HUW_14_2021	2
92	Andreä J, Gomm U, Kindermann M, Lichtenberg W, Naumann G, Rapp H, Prange A, Schlisch M , Wichmann-Schauer H	Lebensmittelverarbeitung im Haushalt – Teil II. Deutsche Gesellschaft für Hauswirtschaft (Hrsg.). <i>Hauswirtschaft und Wissenschaft</i> 69 (2021) ISSN online 2626-0913. doi: 10.23782/HUW_10_2021	2
91	Baier E, Bölts M, Dickau T, Gomm U, Leicht-Eckardt E, Preusse H, Schlisch M , Tauscher B, Wentzlaff G	Lebensmittelverarbeitung im Haushalt – Teil I. Deutsche Gesellschaft für Hauswirtschaft (Hrsg.). <i>Hauswirtschaft und Wissenschaft</i> 69 (2021) ISSN online 2626-0913. doi: 10.23782/HUW_08_2021	2

90	Lutter K, Schlisch M	Untersuchungen zur Akzeptanz zuckerreduzierter Lebensmittel und zur Beeinflussung der Verbraucher durch die Zuckerdeklaration. <i>Hauswirtschaft und Wissenschaft</i> 67 (2019) ISSN online 2626-0913. doi: 10.23782/HUW_09_2019	1
89	Punstein M, Schlisch M	Lebensmittelzubereitung als Alltagskompetenz fördert die Feinmotorik - eine orientierende Untersuchung an Grundschülern. <i>Hauswirtschaft und Wissenschaft</i> 66 (2018) ISSN online 2626-0913. doi: 10.23782/HUW_08_2017	1
88	Priolo B, Jansen B, Schlisch M	Das Leben gesundheitsförderlich und nachhaltig gestalten. In: Pilypaitytė L, Siller HS (Hrsg.): Schulpraktische Lehrerprofessionalisierung als Ort der Zusammenarbeit. ISBN 978-3-658-17086-8 Springer VS:Wiesbaden (2017) 281 - 286.	2
87	Kölzer A, Schlisch M	Gewichtsreduktion - Mythen, Empfehlungen, Wissenschaft. Eine Befragung von Studierenden der Sportwissenschaft zu ausgewählten populärwissenschaftlichen Empfehlungen zur Gewichtsreduktion. ISBN OND-00000-0000188 Shaker:Aachen (2016)	2
86	Gomm U, Leicht-Eckardt E, Schlisch M	Grundausrüstung mit Arbeitsmitteln. In: Lebensmittelverarbeitung im Haushalt. Hrsg.: aid-Infodienst, Bonn, 59-69 (2016)	2
85	Bognar A, Schlisch M	Erhalt von Inhaltsstoffen. In: Lebensmittelverarbeitung im Haushalt. Hrsg.: aid-Infodienst, Bonn, 245-253 (2016)	2
84	Bognár A, Schlisch M	Lebensmittelveränderungen beim Garen. In: Lebensmittelverarbeitung im Haushalt. Hrsg.: aid-Infodienst, Bonn, 215-222 (2016)	2
83	Schlisch M , Gomm U	Lebensmittelvorbereitung und kalte Küche. In: Lebensmittelverarbeitung im Haushalt. Hrsg.: aid-Infodienst, Bonn, 178-189 (2016)	2
82	Gomm U, Kindermann M, Prange A, Schlisch M	Hygieneaspekte bei der Zubereitung. In: Lebensmittelverarbeitung im Haushalt. Hrsg.: aid-Infodienst, Bonn, S. 127-132 (2016)	2
81	Mohr M, Schlisch M	Socio-demographic basic factors of German customers as predictors for sustainable consumerism regarding food-stuffs and meat products. <i>International Journal of Consumer Studies</i> , ISSN 1470-6423 doi: 10.1111/ijcs.12239 (2016)	1
80	Kaczmarczyk D, Schlisch M	Die Lebensmittel-Informationsverordnung als neues Element des Verbraucherschutzes - Überprüfung der Umsetzung anhand von Produkttests. Band 5 der Reihe "Ernährungs- und Verbraucherbildung". Shaker: Aachen ISBN OND-00000-0000183 (2015)	4
79	Schlisch M	Saisonale + Regional = Ideal: Das ISSO-Bistro im Dreikönigenhaus Koblenz. Dokumentation studentischer Projektarbeiten. Band 4 der Reihe "Ernährungs- und Verbraucherbildung". Shaker: Aachen ISBN: OND-00000-0000178 (2015)	4

78	Schlisch M	Food Academy - Kommunikation und Ernährungsbildung im ISSO-Bistro. In: Schlisch M (Hrsg.): Saisonale + Regional = Ideal: Das ISSO-Bistro im Dreikönigenhaus Koblenz. Dokumentation studentischer Projektarbeiten. Band 4 der Reihe "Ernährungs- und Verbraucherbildung". Shaker: Aachen ISBN: OND-00000-0000178 (2015)	2
77	Schlisch M	Reduktion der Körperfettmasse eines Probanden durch Sport und Ernährung unter Verwendung zweier Ernährungsapplikationen. (Autor: Schmidt A). Band 3 der Reihe "Ernährungs- und Verbraucherbildung". Shaker: Aachen ISBN: OND-00000-0000176 (2015)	4
76	Schlisch E, Mohr M, Thomae D, Schlisch M	The German Consumer Carbon Footprint (CCF) in comparison the Product Carbon Footprint (PCF) of Wine. 9 th Annual Meeting of American Association of Wine Economists (AAWE). Mendoza, Argentina, May 26 - 30 (2015)	3
75	Schlisch M	Über den Area Mass Index (AMI) zur Energiebilanz des Menschen. Band 2 der Reihe "Ernährungs- und Verbraucherbildung". Shaker: Aachen ISBN 978-3-8440-3202-4 (2014)	4
74	Schlisch M	Halal Food - Herausforderungen an die Gemeinschaftsverpflegung. (Autor: Engin Dündar). Band 1 der Reihe Ernährungs- und Verbraucherbildung. Shaker: Aachen ISBN OND-00000-0000170 (2014)	4
73	Schlisch M	Aktuelle Technik im Haushalt. Perspektiven und Chancen für Hauswirtschaft und Haushaltswissenschaft. Proceedings der Jahrestagung 2014 des Fachausschusses Haushaltstechnik in der Deutschen Gesellschaft für Hauswirtschaft. Shaker: Aachen ISBN 978-3-8440-2837-9 (2014)	4
72	Schlisch M	Arbeiten mit auditiven Medien in der Ernährungsbildung. Hauswirtschaft und Wissenschaft (62) 1, 38 – 44 (2014)	1
71	Schlisch M	Technik und Lebensmittelqualität. Proceedings der Jahrestagung 2013 des Fachausschusses Haushaltstechnik in der Deutschen Gesellschaft für Hauswirtschaft. Shaker: Aachen ISBN OND-00000-0000161 (2013)	4
70	Schlisch E, Schlisch M	Garverfahren für pflanzliche Lebensmittel und deren Einfluss auf Mikronährstoffe - Teil 2. In: Aktuell Ernährungslehre & Praxis, Ernährungs Umschau (60) 9, S35-S38 (2013)	1
69	Schlisch E, Schlisch M	Garverfahren für pflanzliche Lebensmittel und deren Einfluss auf Mikronährstoffe - Teil 1. In: Aktuell Ernährungslehre & Praxis, Ernährungs Umschau (60) 8, S31-S34 (2013)	1
68	Schlisch M	Consumer Response to the Product Carbon Footprint (PCF). Journal of Physical Science and Application (2) 4, 95-102 (2011)	1
67	Schlisch M , Schlisch E	Blanchierverfahren im Vergleich - Sensorische Aspekte und Nährstoffqualität. Ernährung im Fokus 2011, Nr. 12, 554 - 559 (2011)	5
66	Schlisch M	Sensorik in der Ernährungsbildung - Unterrichtsmaterialien und Unterrichtsräume. Haushalt und Bildung (88) 3, 13-23 (2011)	1

65	Schlisch M	Gesund und Fit in Koblenz – Ernährungsbildung an Grundschulen im Raum Koblenz. Haushalt und Bildung (88) 2, 31-40 (2011)	1
64	Schlisch M	Product Carbon Footprint (PCF): Befragung von Endverbrauchern. Hauswirtschaft und Wissenschaft (59) 1, 20-28 (2011)	1
63	Schlisch E, Schlisch M	Defining Area Mass Index (<i>AMI</i>) using 3D Body Scanning as an Improvement of <i>BMI</i> . Proceedings of the 2 nd International Conference on 3D Body Technologies. Lugano (CH), 25. - 26. October (2011)	3
62	Schlisch M , Schlisch E	Consumer response to the Product Carbon Footprint (PCF). Proceedings of Life Cycle Assessment XI: Green Future Markets, Chicago, 04.-06. October (2011)	3
61	Gomm U, Kindermann M, Prange A, Schlisch M	Hygieneaspekte bei der Lebensmittelzubereitung. In: Lebensmittelverarbeitung im Haushalt. Hrsg.: aid-Infodienst, Bonn, S. 124 -129 (2010)	2
60	Schlisch M	Lebensmittelvorbereitung und kalte Küche. In: Lebensmittelverarbeitung im Haushalt. Hrsg.: aid-Infodienst, Bonn, 171-182 (2010)	2
59	Schlisch M	Lebensmittelveränderungen beim Garen. In: Lebensmittelverarbeitung im Haushalt. Hrsg.: aid-Infodienst, Bonn, 185-190 (2010)	2
58	Bognar A, Schlisch M	Erhalt von Inhaltsstoffen. In: Lebensmittelverarbeitung im Haushalt. Hrsg.: aid-Infodienst, Bonn, 241-251 (2010)	2
57	Schlisch E, Schumm M, Schlisch M	3D-Body-Scan als anthropometrisches Verfahren zur Bestimmung der spezifischen Körperoberfläche. Ernährungs Umschau (57) 4, 178-183 (2010)	1
56	Schlisch M	Schulverpflegung auf dem Prüfstand – Eine Dokumentation zur Situation in Rheinland-Pfalz 2009, Cuvillier: Göttingen ISBN 978-3-86955-367-2 (2010)	4
55	Jansen B, Schlisch M	Einleitung, Zielsetzung und Hintergründe zur Untersuchung der Schulverpflegung in Rheinland-Pfalz 2009. In: Schlisch, M (Hrsg.): Schulverpflegung auf dem Prüfstand – Eine Dokumentation zur Situation in Rheinland-Pfalz 2009, Cuvillier: Göttingen ISBN 978-3-86955-367-2 (2010)	2
54	Schlisch M	„Der Kühlschrank lebt“ - Lebensmittelhygiene und Gesundheitsschutz. Haushalt & Bildung (86) 1, 12-20 (2009)	1
53	Schlisch M	Sensorik im Rahmen des Haushaltslehreunterrichts an Hauptschulen. Teil III: Angewandte Sensorik. Ernährung im Fokus, 9-01/09, 26-29 (2009)	5
52	Schlisch M , Thomae D, Schlisch E	Public Perception of Carbon Footprint(s) as additional Food Label, Life Cycle Assessment IX, Boston September 2009	3
51	Schlisch M , Bernhardt S, Schlisch E	Nährstoffveränderung bei der Lebensmittelzubereitung im Haushalt, aid Infodienst, Special 3048, Bonn 2008	2
50	Schlisch M	Dampfgaren – ein altes Garverfahren neu entdeckt. Haushalt & Bildung (84) 4, 12-22 (2007)	1

49	Schlich M	Sensorik im Rahmen des Haushaltslehreunterrichts an Hauptschulen. Teil II: Sensorische Schulungen. Ernährung im Fokus, 7-12/07, 392-395 (2007)	5
48	Schlich M	Sensorik im Rahmen des Haushaltslehreunterrichts an Hauptschulen. Teil I: Grundlagen der Sensorik. Ernährung im Fokus, 7-06/07, 184-186 (2007)	5
47	Schlich M	Dampfgaren - Wellness für's Gemüse. Ernährung im Fokus, 6-07/06, 190-194 (2006)	5
46	Schlich M	Sensorik als Modul einer Ernährungsbildung. Ernährung im Fokus, 5-02/05, 61-63 (2005)	5
45	Rabeil C, Schlich M	Gesund und Fit - Einführung einer Didaktik der Ernährungslehre in der Primarstufe. Proceedings of the German Nutrition Society Volume 7 (2005)	3
44	Schlich M	Sensorial Testing: A Scientific Method for the Appliance Industry. In: Proceedings of the International Appliance Technical Conference & Exhibition, Chicago, USA: 337-345 (2005)	3
43	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 (52) 3, 128-132 (2004)	1
42	Schlich E, Schlich M	The Ecology of Scale: Further Examples and Comments. InLCA, online conference, July (2004)	3
41	Loh S, Schlich E, Ziembs M	Nährstoffveränderungen bei der Lebensmittelzubereitung im Haushalt. Herausgegeben vom aid Infodienst, Bonn (2004)	2
40	Schlich E, Ziembs M	Impact of Steaming upon Nutrients in Vegetables. In: Proceedings of the International Appliance Technical Conference & Exhibition, Lexington, Kentucky, USA: 446-450 (2004)	3
39	Loh S, Podestat H, Reiß K, Ziembs M , Schlich E	Einfluss verschiedener Garverfahren auf lipophile Biomarker: Unterschiede zwischen Frisch- und Tiefkühlgemüsen. In: Proceedings of the German Nutrition Society Volume 6 (2004)	3
38	Ziembs M , Schlich E	Sensorial Quality of Steamed Vegetables. In: Proceedings of the International Appliance Technical Conference & Exhibition, Lexington, Kentucky, USA: 451-456 (2004)	3
37	Ziembs M	Ernährungsphysiologische Aspekte in Prävention und Therapie kardiovaskulärer Erkrankungen - Hyperlipoproteinämien. In: Wehrmedizinische Monatsschrift (47) 2-3, S. 97 (2003)	5
36	Ziembs M , Schmitt S	Sensorische Prüfung von Lebensmitteln nach Verwendung moderner Garverfahren. In: Erfolgsfaktor Qualität. Fachausschuss Haushaltstechnik. Dokumentation zur Jahrestagung 2002. Haushaltstechnik – Berichte aus Forschung und Praxis. ISBN 3-8322-0601-9, Shaker: Aachen (2002)	2
35	Schlich E, Böker M, Diedrich J, Loh S, Ziembs M	Cooking Parameters and Vitamins. Hauswirtschaft und Wissenschaft (49) 3, 128-132 (2001)	1
34	Schlich E, Ziembs M	Der Einfluss verschiedener Garverfahren auf den Vitamingehalt von Brokkoli. Ernährung im Fokus 1-02/01:30-33 (2001)	5

33	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)	3
32	Ziems M , Netzel M, Bitsch I	Biokinetic parameters and metabolism of S-Benzoylthiamine-O-monophosphate. Biofactors (11) 1/2, 109-110 (2000).	1
31	Netzel M, Ziems M , Jung KH, Noll E, Bitsch I	Effect of high-dosed thiamine hydrochloride and S-benzoylthiamine-O-monophosphate after chronic ethanol administration. Biofactors (11) 1/2, 111-113 (2000)	1
30	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. Fachauschuss Haushaltstechnik. Dokumentation zur Jahrestagung 2000. Haushaltstechnik - Berichte aus Forschung und Praxis, Band 7, Shaker-Verlag, Aachen (2000)	2
29	Ziems M , Netzel M, Höpfner C, Bitsch I	Untersuchungen zur Biokinetik des Ethanols nach Applikation von Wein, Bier und Wodka. Zeitschrift für Lebensmittelchemie Nr. 2 (1999)	1
28	Netzel M, Ziems M , Ruf T, Bitsch I	Die relative Bioverfügbarkeit von L-Ascorbinsäure aus Fruchtsäften. Zeitschrift für Lebensmittelchemie Nr. 2 (1999)	1
27	Geyer J, Netzel M, Ziems M , Bitsch I, Stracke H, Werkmann D, Mavrakis K, Hammes H, Federlin KF	Thiaminstatus der diabetischen Ratte nach Gabe von hochdosiertem Thiaminmononitrat und S-Benzoylthiamin-O-monophosphat. 36. Kongress der DGE, Stuttgart-Hohenheim, Proc.Germ.Nutr.Soc., Vol. 1 (1999)	3
26	Bitsch I, Netzel M, Ziems M , Wenisch S	Untersuchungen zur neuroprotektiven Wirkung von Benfotiamin. In: Gries FA, Federlin K. (Hrsg.): Benfotiamin in der Therapie von Polyneuropathien. Georg Thieme Verlag Stuttgart / New York, 35-38. (1998)	2
25	Netzel M, Ziems M , Bitsch I, Bode C	Is S-Benzoylthiamine-O-monophosphate able to prevent alcohol-induced Thiamine decrease? Alcoholism Clin Exp Res. Scientific Meeting of the Research Society on Alcoholism 1998, Hilton Head Island, South Carolina, USA, (78A-78A). 20.-25. Juni 1998	3
24	Noll E, Ziems M , Netzel M, Jung KH, Bitsch I	Retention von Thiamin aus Thiaminhydrochlorid und S-Benzoylthiamin-O-monophosphat - Untersuchungen am Tiermodell. Z. Ernährungswiss. (37) 1, 83 (1998)	1
23	Borsch C, Netzel M, Ziems M , Bitsch I	Der Einfluss von Ethanol auf die Vitamin B6-Konzentration im Gehirn - eine Langzeitstudie mit Wistaratten. Z. Ernährungswiss. (37) 1, 83 (1998)	1
22	Ziems M , Netzel M, Bitsch I, Bode C	Chronic alcohol consumption - long-term effects on vitamin B1 and B6 status in brain tissue. Alcoholism Clin. Exp. Res (22) 3, 92 A-Scientific Meeting of the Research Society on Alcoholism, Hilton Head Island, South Carolina/USA (1998)	3
21	Ziems M , Netzel M, Bitsch I	The prevention of ethanol-induces Thiamine decrease - S-Benzoylthiamine-O-monophosphate or Thiamine-hydrochloride. 9 th Congress of the International Society for Biomedical Research on Alcoholism (ISBRA). Alcoholism Clin. Exp. Res (22) 3, 164 A (1998)	3

20	Netzel M, Ziems M , Borsch C, Bitsch I	Long-term ethanol effects on Thiamine and Pyridoxine metabolism in brain tissue. 9 th Congress of the International Society for Biomedical Research on Alcoholism (ISBRA). <i>Alcoholism Clin. Exp. Res</i> (22) 3, (1998)	1
19	Ziems M , Netzel M, Bitsch I	Biokinetische Untersuchungen der Verteilung, Metabolisierung und Elimination des S-Benzoylthiamin-O-monophosphats beim Menschen. Vitamine und Zusatzstoffe in der Ernährung von Mensch und Tier, 6. Symposium Jena, Kongressband, 194-199 (1997)	3
18	Netzel M, Ziems M , Hollenhorst M, Bitsch I	Thiamine profile in rats supplied with water- and lipid-soluble Thiamine derivatives after chronic alcohol consumption. <i>Alcohol & Alcoholism</i> (32) 3, 402. 6 th Congress European Society for Biomedical Research on Alcoholism, Stockholm/ Schweden (1997)	3
17	Netzel M, Ziems M , Raupach C, Jaworski A, Bitsch I	Wird das lipophile Thiaminderivat S-Benzoylthiamin-O-monophosphat nach oraler Zufuhr im Körper der Wistar-ratte retiniert? <i>Z. Ernährungswiss</i> 36 (1), 58 (1997)	1
16	Netzel M, Ziems M , Bitsch I	Vergleich der Bioverfügbarkeit von Thiaminhydrochlorid mit S-Benzoylthiamin-O-monophosphat im Tierexperiment. Vitamine und Zusatzstoffe in der Ernährung von Mensch und Tier, 6. Symposium Jena, Kongressband, 188-193 (1997)	3
15	Borsch C, Ziems M , Netzel M, Bitsch I	Entwicklung einer HPLC-Methode mit On-Line-Derivatisierung zur Bestimmung der Vitamin B6-Gehalte in Organen der Wistar-ratte. <i>Z. Ernährungswiss.</i> (36) 1, 59 (1997)	1
14	Ziems M , Netzel M, Heinzel G, Bitsch I	Determination of S-Benzoylthiamine-O-monophosphate and its biokinetics after oral administration. <i>JPNS</i> 2 (3), 316. 4 th International Symposium on Diabetic Neuropathy, Nordwijkerhout/ Niederlande (1997)	3
13	Ziems M , Netzel M, Faßl U, Hollenhorst M, Bitsch I	Thiamine status in fetal brain and liver of wistar-rats in response to different dietary supply. Book of Abstracts, 366. 16 th International Congress of Nutrition, Montreal, Canada (1997)	3
12	Netzel M, Ziems M , Noll E, Jung KH, Bitsch I	Effect of moderate ethanol-consumption on thiamine status - using an animal model. Book of Abstracts, 366. 16 th International Congress of Nutrition, Montreal, Canada (1997)	3
11	Ziems M	Zur Biokinetik des S-Benzoylthiamin-O-monophosphats bei gesunden Männern - Analyse mit Metaboliten-Modellen. Inaugural Dissertation an der Justus-Liebig-Universität Gießen. Wissenschaftlicher Fachverlag Gießen, ISBN 3-930600-93-5 (1997)	2
10	Netzel M, Ziems M , Jaworski A, Raupach C, Bitsch I	Vergleich der Wirksamkeit von Thiamin und Benfotiamin gegenüber alkoholbedingten Thiaminabnahmen im Vollblut der Wistar-ratte. <i>Z. Ernährungswiss.</i> (35) 1, 95. 33. Kongress der DGE, Potsdam (1996)	3
9	Ziems M , Netzel M, Raupach C, Jaworski A, Bitsch I	Untersuchungen zur Biokinetik des Benfotiamins beim Menschen. <i>Z. Ernährungswiss.</i> (35) 1, 95-96. 33. Kongress der DGE, Potsdam (1996)	1
8	Ziems M , Netzel M, Bitsch I	Kinetics of S-Benzoylthiamine-O-monophosphate in human blood after oral administration. <i>European J. Pharm. Sci.</i> 4 (Suppl.), 96. 3 rd European Congress of Pharmaceutical Sciences, Edinburgh, Schottland (1996)	3

7	Bitsch I, Fortmann B, Klapp-Kunsemüller E, Netzel M; Sharzad S, Steinmetz T, Wenisch S, Ziems M	Lebensmittel - Grundlage der Ernährung. Spiegel der Forschung 13 (2), Beilage „40 Jahre Institut für Ernährungswissenschaft“, 12-14 (1996)	5
6	Netzel M, Ziems M , Niebisch M, Bitsch I	Untersuchungen zum Gehalt von Riboflavin und seinen Coenzymformen in fetaler Leber und fetalem Gehirn der Wistaratten in Abhängigkeit von der Ernährung der Muttertiere. Z. für Ernährungswiss. (34) 1, 81-82. 32. Kongress der DGE, Jena (1995)	3
5	Ziems M , Netzel M, Bitsch I	The content of riboflavin and its coenzyme forms in fetal liver and fetal brain of wistar rats in dependence of the nutrition of the maternal rats. Book Abstracts 76. 7 th European Nutrition Conference, Vienna (1995)	3
4	Netzel M, Ziems M , Passenheim A, Bitsch I	In-vitro Untersuchungen zum Umsatz des lipophilen Thiaminderivates Benfotiamin in menschlichem Vollblut, Erythrozyten und Plasma. Vitamine und Zusatzstoffe in der Ernährung von Mensch und Tier, 5. Symp. Jena. Proc.: 308-311 (1995)	3
3	Ziems M , Netzel M, Peter S, Bitsch I	Entwicklung einer HPLC-Methode zur Bestimmung von Benfotiamin und seinem Metaboliten S-Benzoylthiamin in menschlichem Vollblut. Vitamine und Zusatzstoffe in der Ernährung von Mensch und Tier, 5. Symp. Jena. Proc.: 320-323 (1995)	3
2	Eberle T, Link G, Netzel M, Ziems M , Vogel I, Bitsch I	Die Konzentrationen der Vitamine B1, B2 und B6 im Plazenta- und fetalen Leber- und Gehirngewebe von Wistaratten. Ernährungs Umschau (40) 2, 74. 30. Kongress der DGE, Bonn (1993)	3
1	Eberle T, Link G, Netzel M, Dietrich M , Vogel I, Bitsch I	HPLC-Bestimmungen von Vitamin B1, B2 und B6 in Plazenta- und fetalem Leber- und Gehirngewebe von Wistaratten. VitaMinSpur 7, 194-197 (1992)	1