

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 Journalen (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 Journalen (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, Schlich M	Der Nutri-Score als Instrument der Nährwertkennzeichnung: Wahrnehmung und Akzeptanz unter deutschen Verbraucherinnen und Verbrauchern. Hauswirtschaft und Wissenschaft (73) 2025, ISSN online 2626-0913. https://haushalt-wissenschaft.de doi: 10.23782/HUW_11_2025	1
100	Habicht A, Schlich M	Außerschulische Lernorte (ALO) am Beispiel „Weinberg“ zur Förderung von Verbraucherkompetenzen in der Primarstufe. Hauswirtschaft und Wissenschaft (72) 2024, ISSN online 2626-0913. https://haushalt-wissenschaft.de doi: 10.23782/HUW_09_2024	1
99	Prämassing E, Schlich M	Energiesparen im Haushalt (Indoor) – Konzeption eines Escape Rooms als Teil eines Nachhaltigen Haushaltsführerscheins für Grundschulkinder. Hauswirtschaft und Wissenschaft (71) ISSN online 2626-0913. doi: 10.23782/HUW_02_2023	1
98	Löhr C, Schlich M	Nachhaltigkeit und Mode – Befragung junger Konsumenten zu Kriterien und Erwartungen. Hauswirtschaft und Wissenschaft (70) ISSN online 2626-0913. doi: 10.23782/HUW_07_2022	1
97	Schlich M	Digitale Medien in der Ernährungsbildung - Dokumentation von Workshops für Primarstufe und Sekundarstufe I. Hauswirtschaft und Wissenschaft 70, ISSN online 2626-913 doi: 10.23782/HUW_12_2022	2
96	Schlich E, Schlich M	Zur Bedeutung der relativen Körperoberfläche und der Körperzusammensetzung für die Wärmebilanz des Menschen. Aktuell Ernährungsmed 2021; 46: 380-390. doi: 10.1055/a-1502-6133	1
95	Schlich M , Arf F	Food for Future – Fleischersatzprodukte auf dem Prüfstand. Hauswirtschaft und Wissenschaft 69 (2021) ISSN online 2626-0913. doi: 10.23782/HUW_11_2021	1
94	Bognár A, Schlich M	Lebensmittelverarbeitung im Haushalt – Teil IV. Deutsche Gesellschaft für Hauswirtschaft (Hrsg.). Hauswirtschaft und Wissenschaft 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, Schlich M	Lebensmittelverarbeitung im Haushalt – Teil III. Deutsche Gesellschaft für Hauswirtschaft (Hrsg.). Hauswirtschaft und Wissenschaft 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, Schlich M , Wichmann-Schauer H	Lebensmittelverarbeitung im Haushalt – Teil II. Deutsche Gesellschaft für Hauswirtschaft (Hrsg.). Hauswirtschaft und Wissenschaft 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, Schlich M , Tauscher B, Wentzlaff G	Lebensmittelverarbeitung im Haushalt – Teil I. Deutsche Gesellschaft für Hauswirtschaft (Hrsg.). Hauswirtschaft und Wissenschaft 69 (2021) ISSN online 2626-0913. doi: 10.23782/HUW_08_2021	2

90	Lutter K, Schlich M	Untersuchungen zur Akzeptanz zuckerreduzierter Lebensmittel und zur Beeinflussung der Verbraucher durch die Zuckerdeklaration. Hauswirtschaft und Wissenschaft 67 (2019) ISSN online 2626-0913. doi: 10.23782/HUW_09_2019	1
89	Punstein M, Schlich M	Lebensmittelzubereitung als Alltagskompetenz fördert die Feinmotorik - eine orientierende Untersuchung an Grundschulern. Hauswirtschaft und Wissenschaft 66 (2018) ISSN online 2626-0913. doi: 10.23782/HUW_08_2017	1
88	Priolo B, Jansen B, Schlich 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, Schlich 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, Schlich M	Grundausstattung mit Arbeitsmitteln. In: Lebensmittelverarbeitung im Haushalt. Hrsg.: aid-Infodienst, Bonn, 59-69 (2016)	2
85	Bognar A, Schlich M	Erhalt von Inhaltsstoffen. In: Lebensmittelverarbeitung im Haushalt. Hrsg.: aid-Infodienst, Bonn, 245-253 (2016)	2
84	Bognár A, Schlich M	Lebensmittelveränderungen beim Garen. In: Lebensmittelverarbeitung im Haushalt. Hrsg.: aid-Infodienst, Bonn, 215-222 (2016)	2
83	Schlich 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, Schlich M	Hygieneaspekte bei der Zubereitung. In: Lebensmittelverarbeitung im Haushalt. Hrsg.: aid-Infodienst, Bonn, S. 127-132 (2016)	2
81	Mohr M, Schlich M	Socio-demographic basic factors of German customers as predictors for sustainable consumerism regarding foodstuffs and meat products. International Journal of Consumer Studies, ISSN 1470-6423 doi: 10.1111/ijcs.12239 (2016)	1
80	Kaczmarczyk D, Schlich 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	Schlich M	Saisonal + 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	Schlich M	Food Academy - Kommunikation und Ernährungsbildung im ISSO-Bistro. In: Schlich M (Hrsg.): Saisonal + 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	Schlich 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	Schlich E, Mohr M, Thomae D, Schlich 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	Schlich 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	Schlich M	Halal Food - Herausforderungen an die Gemeinschaftsverpflegung. (Autor: Engin Dünder). Band 1 der Reihe Ernährungs- und Verbraucherbildung. Shaker: Aachen ISBN OND-00000-0000170 (2014)	4
73	Schlich 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	Schlich M	Arbeiten mit auditiven Medien in der Ernährungsbildung. Hauswirtschaft und Wissenschaft (62) 1, 38 - 44 (2014)	1
71	Schlich 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	Schlich E, Schlich 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	Schlich E, Schlich 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	Schlich M	Consumer Response to the Product Carbon Footprint (PCF). Journal of Physical Science and Application (2) 4, 95-102 (2011)	1
67	Schlich M , Schlich E	Blanchiervorgang im Vergleich - Sensorische Aspekte und Nährstoffqualität. Ernährung im Fokus 2011, Nr. 12, 554 - 559 (2011)	5
66	Schlich M	Sensorik in der Ernährungsbildung - Unterrichtsmaterialien und Unterrichtsräume. Haushalt und Bildung (88) 3, 13-23 (2011)	1

65	Schlich M	Gesund und Fit in Koblenz – Ernährungsbildung an Grundschulen im Raum Koblenz. Haushalt und Bildung (88) 2, 31-40 (2011)	1
64	Schlich M	Product Carbon Footprint (PCF): Befragung von Endverbrauchern. Hauswirtschaft und Wissenschaft (59) 1, 20-28 (2011)	1
63	Schlich E, Schlich 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	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)	3
61	Gomm U, Kindermann M, Prange A, Schlich M	Hygieneaspekte bei der Lebensmittelzubereitung. In: Lebensmittelverarbeitung im Haushalt. Hrsg.: aid-Infodienst, Bonn, S. 124 -129 (2010)	2
60	Schlich M	Lebensmittelvorbereitung und kalte Küche. In: Lebensmittelverarbeitung im Haushalt. Hrsg.: aid-Infodienst, Bonn, 171-182 (2010)	2
59	Schlich M	Lebensmittelveränderungen beim Garen. In: Lebensmittelverarbeitung im Haushalt. Hrsg.: aid-Infodienst, Bonn, 185-190 (2010)	2
58	Bognar A, Schlich M	Erhalt von Inhaltsstoffen. In: Lebensmittelverarbeitung im Haushalt. Hrsg.: aid-Infodienst, Bonn, 241-251 (2010)	2
57	Schlich E, Schumm M, Schlich M	3D-Body-Scan als anthropometrisches Verfahren zur Bestimmung der spezifischen Körperoberfläche. Ernährungs Umschau (57) 4, 178-183 (2010)	1
56	Schlich 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, Schlich M	Einleitung, Zielsetzung und Hintergründe zur Untersuchung der Schulverpflegung in Rheinland-Pfalz 2009. In: Schlich, 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	Schlich M	„Der Kühlschrank lebt“ - Lebensmittelhygiene und Gesundheitsschutz. Haushalt & Bildung (86) 1, 12-20 (2009)	1
53	Schlich M	Sensorik im Rahmen des Haushaltslehreunterrichts an Hauptschulen. Teil III: Angewandte Sensorik. Ernährung im Fokus, 9-01/09, 26-29 (2009)	5
52	Schlich M , Thomae D, Schlich E	Public Perception of Carbon Footprint(s) as additional Food Label, Life Cycle Assessment IX, Boston September 2009	3
51	Schlich M , Bernhardt S, Schlich E	Nährstoffveränderung bei der Lebensmittelzubereitung im Haushalt, aid Infodienst, Special 3048, Bonn 2008	2
50	Schlich 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	Rabehl 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, Ziems M	Nährstoffveränderungen bei der Lebensmittelzubereitung im Haushalt. Herausgegeben vom aid Infodienst, Bonn (2004)	2
40	Schlich E, Ziems 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, Ziems 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	Ziems 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	Ziems M	Ernährungsphysiologische Aspekte in Prävention und Therapie kardiovaskulärer Erkrankungen - Hyperlipoproteinämien. In: Wehrmedizinische Monatsschrift (47) 2-3, S. 97 (2003)	5
36	Ziems 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, Ziems M	Cooking Parameters and Vitamins. Hauswirtschaft und Wissenschaft (49) 3, 128-132 (2001)	1
34	Schlich E, Ziems M	Der Einfluss verschiedener Garverfahren auf den Vitamin Gehalt 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. Fachausschuss 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 Wistarratten. 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 Thiaminehydrochloride. 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). Alcoholism Clin. Exp. Res (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. Alcohol & Alcoholism (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? Z. Ernährungswiss 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. Z. Ernährungswiss. (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. JPNS 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 wistarrats 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. Z. Ernährungswiss. (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. Z. Ernährungswiss. (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. European J. Pharm. Sci. 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 Wistarratten 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 riboflavine and its coenzyme forms in fetal liver and fetal brain of wistarrats 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 Wistarratten. 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 Wistarratten. VitaMinSpur 7, 194-197 (1992)	1