

## ernährung heute 2\_2025

## Getreidekiste

**fokus**

In der Kornkammer

Autorin: Wiebke Venter, Seite: 4-7

- AMA Marketing: Getreideanbau: Daten und Fakten.  
[https://ratgeber.amainfo.at/lebensmittel-warenkunde/getreide?gad\\_source=1&gclid=Cj0KCQjwh\\_i\\_BhCzARIsANimeoHXhoNR9WPq0m5iKjAYsWSNjAW3ixnQ59Igj1WH23LVTrOz07EUqzkaAu6BEALw\\_wcB](https://ratgeber.amainfo.at/lebensmittel-warenkunde/getreide?gad_source=1&gclid=Cj0KCQjwh_i_BhCzARIsANimeoHXhoNR9WPq0m5iKjAYsWSNjAW3ixnQ59Igj1WH23LVTrOz07EUqzkaAu6BEALw_wcB) (Zugriff: 06.05.2025).
- Backes G, Jekle M: Mythen und Fakten über eine getreidereiche Ernährung. Wissenschaftliche Hintergründe für die Ernährungsberatung. Ernährungsumschau 3/2025: M170–M178 (2025).
- Bundesanstalt für Landwirtschaft, Ernährung und Heimat (BMLEH): Bericht zur Markt- und Versorgungslage – Getreide 2024. Bonn (2024). <https://www.bmel-statistik.de/fileadmin/daten/0611020-2024.pdf> (Zugriff: 06.05.2025).
- Bundesministerium für Landwirtschaft und Ernährung (BLE): Leitsätze für Brot und Kleingebäck (Stand: 05.07.2023). [https://www.bmel.de/SharedDocs/Downloads/DE/\\_Ernaehrung/Lebensmittel-Kennzeichnung/LeitsaetzeBrot.html](https://www.bmel.de/SharedDocs/Downloads/DE/_Ernaehrung/Lebensmittel-Kennzeichnung/LeitsaetzeBrot.html) (Zugriff: 06.05.2025).
- Brouns F: Phytic Acid and Whole Grains for Health Controversy. Nutrients, 14 (1): 25 (2022).
- Deutsche Gesellschaft für Ernährung (DGE): 15. DGE-Ernährungsbericht (Stand: 20.11.2024) <https://www.dge.de/wissenschaft/ernaehrungsberichte/15-dge-ernaehrungsbericht/> (Zugriff: 06.05.2025).
- Deutsche Gesellschaft für Ernährung (DGE): Ballaststoffe (Stand: 2021). <https://www.dge.de/wissenschaft/referenzwerte/ballaststoffe/> (Zugriff: 06.05.2025).
- Deutsche Gesellschaft für Ernährung (DGE): DGE-Ernährungskreis (Stand: 2024). <https://www.dge.de/gesunde-ernaehrung/gut-essen-und-trinken/dge-ernaehrungskreis/> (Zugriff: 06.05.2025).
- Deutsche Gesellschaft für Ernährung: Sekundäre Pflanzenstoffe und ihre Wirkung auf die Gesundheit – Eine Aktualisierung anhand des Ernährungsberichts 2012. DGEinfo 12: 178–186 (2014).
- Elmadfa I et al.: GU Nährwerttabelle. Gräfe und Unzer Verlag, München (2017).
- Europäische Kommission (EU-Komm): Verordnung (EU) Nr. 432/2012 der Kommission vom 16. Mai 2012 zur Festlegung einer Liste zulässiger anderer gesundheitsbezogener Angaben über Lebensmittel als Angaben über die Reduzierung eines Krankheitsrisikos sowie die Entwicklung und die Gesundheit von Kindern. <https://eur-lex.europa.eu/legal-content/DE/TXT/PDF/?uri=CELEX:32012R0432> (Zugriff: 06.05.2025).

- Fachgesellschaft für Ernährungstherapie und Prävention (FET): Beta-Glucane: Wunderwaffe der Natur? (Stand: 05.09.2024). <https://fet-ev.eu/beta-glucane/> (Zugriff: 06.05.2025).
- Herreman L et al.: Comprehensive Overview of the Quality of Plant- and Animal-sourced Proteins Based on the Digestible Indispensable Amino Acid Score. *Food Sci Nutr.* 8 (10): 5379–5391 (2020).
- Ljubinski VS: *La Guerre des Farines. Contribution à l'histoire de la lutte des classes en France, à la veille de la Révolution.* Presses Universitaires de Grenoble (1979).
- Lobitz R: Getreide-ABC: Gerste (Stand: 2024a). <https://www.bzfe.de/presse/pressemeldungen-archiv/getreide-abc-gerste#teaser> (Zugriff: 06.05.2025).
- Lobitz R: Getreide-ABC: Hafer (Stand: 2024b). <https://www.bzfe.de/presse/pressemeldungen-archiv/getreide-abc-hafer#:~:text=Hafer%20enth%C3%A4lt%20vergleichsweise%20hohe%20Anteile,%2DClaims%E2%80%9C%20ausgelobt%20werden%20d%C3%BCrfen> (Zugriff: 06.05.2025).
- Lobitz R: Getreide-ABC: Hirse. (Stand: 2024c). <https://www.bzfe.de/presse/pressemeldungen-archiv/getreide-abc-hirse#teaser> (Zugriff: 06.05.2025).
- Max Rubner-Institut – Bundesforschungsinstitut für Ernährung und Lebensmittel (MRI): Ergebnisbericht, Teil 2: Nationale Verzehrs Studie II – Die bundesweite Befragung zur Ernährung von Jugendlichen und Erwachsenen. Karlsruhe (2008). [https://www.mri.bund.de/fileadmin/MRI/Institute/EV/NVSII\\_Abschlussbericht\\_Teil\\_2.pdf](https://www.mri.bund.de/fileadmin/MRI/Institute/EV/NVSII_Abschlussbericht_Teil_2.pdf) (Zugriff: 06.05.2025).
- Österreichische Agentur für Gesundheit und Ernährungssicherheit (AGES): Österreichische Ernährungsempfehlungen (Stand: 01.04.2025). <https://www.ages.at/mensch/ernaehrung-lebensmittel/ernaehrungsempfehlungen/oesterreichische-ernaehrungsempfehlungen> (Zugriff: 06.05.2025).
- Österreichisches Lebensmittelbuch (ÖLMB): 2.1.9.11 Vollkornbrot. <https://www.lebensmittelbuch.at/lebensmittelbuch/b-18-backerzeugnisse/2-backwaren/2-1-brot/2-1-9-sachbezeichnungen-und-zusammensetzung.html> (Zugriff: 06.05.2025).
- Reichhof JH: *Warum die Menschen sesshaft wurden. Das größte Rätsel unserer Geschichte.* Fischer Verlag, Frankfurt am Main (2010).
- Rust P, Hasenegger V, König J: *Österreichischer Ernährungsbericht.* Wien (2017). <https://broschuerenservice.sozialministerium.at/Home/Download?publicationId=528> (Zugriff: 06.05.2025).
- Schweizer Nährwertdatenbank: Einträge für „Teigwaren ohne Ei, Vollkorn, gekocht im Salzwasser (unjodiert)“; „Weizenmehl, Vollkorn, Typ 1700“. <https://naehrwertdaten.ch/de/> (Zugriff: 06.05.2025).
- Solidaritätsdienst International (SODI): *Hi[story] of Food. Unsere Nahrung und ihre globalen Wurzeln.* <https://historyoffood.sodi.de/> (Zugriff: 06.05.2025).
- Statista GmbH: *Erntemenge der wichtigsten Getreidearten weltweit in den Jahren 2008/09 bis 2024/25 (in Millionen Tonnen)* (Stand: 19.07.2024). <https://de.statista.com/statistik/daten/studie/28884/umfrage/erntemenge-von-getreide-weltweit/> (Zugriff: 06.05.2025).

- Wilkinson T: Aufstieg und Fall des Alten Ägyptens – Die Geschichte einer geheimnisvollen Zivilisation vom 5. Jahrtausend v. Chr. bis Kleopatra. 7. Auflage, Pantheon Verlag, München (2015).

## **fokus**

Amaranth, Quinoa & Co.

Autorin: Anna Reif, Seite: 8-9

- Afzal I et al.: Challenges and Perspectives for Integrating Quinoa into the Agri-Food System. *Plants* 12: 3361 (2023).
- Agarwal A et al.: Nutritional and Functional New Perspectives and Potential Health Benefits of Quinoa and Chia Seeds. *Antioxidants* 12: 1413 (2023).
- Backes G, Jekle M: Mythen und Fakten über eine getreidereiche Ernährung. *Ernährungs Umschau* 72 (3): M170–8 (2025).
- Bellemare MF, Fajardo-Gonzales J, Gitter SR: Foods and Fads: The Welfare Impacts of Rising Quinoa Prices in Peru. *World Development* 112: 163–179 (2016).
- Biofarm: Spezielle Ackerkulturen.  
<https://biofarm.ch/de/landwirtschaft/anbau/spezielle-ackerkulturen> (Zugriff: 06.06.2025).
- Deutsche Gesellschaft für Ernährung (DGE): Pseudogetreide in der Säuglings- und Kleinkindernährung (Stand: 01. 01. 2006)  
<https://www.dge.de/wissenschaft/fachinformationen/pseudogetreide-in-der-saeuglings-und-kleinkindernaehrung/#c4221> (Zugriff: 23.05.2025).
- European Food Safety Authority (EFSA): Opinion of the Scientific Panel on Dietetic Products, Nutrition and Allergies on a Request from the Commission Related to the Safety of Chia Seed (*Salvia hispanica* L.) and Ground Whole Chia Seed as a Novel Food Ingredient Intended for Use in Bread. *The EFSA Journal* 278: 1–12 (2005).
- Elmadfa I, Aign W, Muskat E, Fritzsche D: Die große GU Nährwert-Kalorien-Tabelle 2018/19. 1. Auflage, Gräfe und Unzer Verlag, München (2017).
- Eusebio: Tradition verpflichtet:  
<https://www.eusebio.co.at/de/unternehmen/geschichte/> (Zugriff: 11.06.2025).
- Food and Agriculture Organization of the United Nations (FAO): Crops and Livestock Products. (Stand: 27.02.2025) <https://www.fao.org/faostat/en/#data/QCL> (Zugriff: 28.05.2025).
- Schweizer Nährwertdatenbank: Chia-Samen.  
<https://naehrwertdaten.ch/de/search/#/food/340805> (Zugriff: 13.06.2025).
- Souci SW, Fachmann W, Kraut H: Die Zusammensetzung der Lebensmittel – Nährwert-Tabellen. 8. Revidierte und ergänzte Auflage, MedPharm Scientific Publishers, Stuttgart (2016).
- Statistik Austria: Ackerbau, Dauergrünland – Tabelle: Anbau auf dem Ackerland 2024 nach Bundesland. (Stand 2024) <https://www.statistik.at/statistiken/land-und-forstwirtschaft/pflanzenbau/ackerbau-dauergruenland>. (Zugriff: 28.05.2025).
- Universität Hohenheim: Chia (*Salvia hispanica*): <https://lehrgarten-agrarwissenschaften.uni-hohenheim.de/38>. (Zugriff: 11.06.2025).
- Universität Hohenheim: Schaufenster Bioökonomie: Uni Hohenheim erhält Sortenschutz für erste deutsche Chia-Sorte. (Stand: 10.05.2021) <https://www.uni->

hohenheim.de/pressemitteilung?tx\_ttnews%5Btt\_news%5D=51559&cHash=e990b8d9bb26af62da7672e6d19b931f. (Zugriff: 06.06.2025).

- Verbraucherzentrale Bayern (VZB): Gibt es einen Unterschied zwischen Bulgur und Couscous? (Stand: 25.05.2016). <https://www.verbraucherzentrale-bayern.de/wissen/haetten-sies-gewusst/gibt-es-einen-unterschied-zwischen-bulgur-und-couscous-9036> (Zugriff: 16.05.2025).
- Weinhappel M, Schally H, Wasner J: Buchweizen. NÖ. Landes-Landwirtschaftskammer (Hrsg.), St. Pölten (2020). <https://noe.lko.at/media.php?filename=download%3D%2F2015.12.04%2F1449215384262193.pdf&rn=Buchweizen%202020.pdf>. (Zugriff: 25.02.2025).
- Zamaratskaia G et al.: Buckwheat: An Underutilized Crop with Attractive Sensory Qualities and Healthbenefits. *Food Science & Nutrition* 64 (33): 12303–12318 (2024).

## **fokus**

Weizen, Gluten & Gesundheit

Autorin: Elisabeth Sperr, Seite: 10-11

- D’Amico S et al.: Characterization of Non-gluten Proteins in Austrian Wheat Varieties from 19th Century until Today. *Cereal Technology* 2/2018 (2018).
- D’Amico S et al.: Sind alte Weizenarten und Sorten wirklich bekömmlicher? *Ernährung aktuell* 01: 1–4 (2021).
- Deutsche Gesellschaft für Ernährung (DGE): Selbstdiagnose Unverträglichkeit. Presseinformation vom 21.12.2022. <https://www.dge.de/presse/meldungen/pressearchiv/selbstdiagnose-unvertraeglichkeit/> (Zugriff: 26.05.2025).
- Deutsche Gesellschaft für Gastroenterologie, Verdauungs- und Stoffwechselkrankheiten e.V. (DGVS) (Hrsg.): Aktualisierte S2k-Leitlinie Zöliakie (Stand: 2022). [https://register.awmf.org/assets/guidelines/021-0211\\_S2k\\_Zoeliakie\\_2022-05.pdf](https://register.awmf.org/assets/guidelines/021-0211_S2k_Zoeliakie_2022-05.pdf) (Zugriff: 26.05.2025).
- Europäische Kommission (EU-Komm): Verordnung (EU) Nr. 41/2009 der Kommission vom 20. Januar 2009 zur Zusammensetzung und Kennzeichnung von Lebensmitteln, die für Menschen mit einer Glutenunverträglichkeit geeignet sind. <https://eur-lex.europa.eu/legal-content/DE/TXT/PDF/?uri=CELEX:32009R0041> (Zugriff: 26.05.2025).
- Fachgesellschaft für Ernährungstherapie und Prävention (FET): Gluten: Die Wissenschaft dahinter (Stand: 05.09.2024). <https://fet-ev.eu/gluten/> (Zugriff: 26.05.2025).
- Faihs V et al.: Wheat-dependent Exercise-induced Anaphylaxis: Subtypen, Diagnostik und Management. *J Dtsch Dermatol Ges.* 21 (10): 1131–1136 (2023).
- Sabenca C et al.: Wheat/Gluten-Related Disorders and Gluten-Free Diet Misconceptions: A Review. *Foods*, 10 (8): 1765 (2021).
- Wei W: A Comprehensive Literature Review of Spermidine. *Theoretical and Natural Science* 46: 9–13 (2024).

## **Young Science Spotlight**

Klimarestistente Getreide und Pseudogetreide in Backwaren

Autorin: Rubina Rumler, Seite: 14

- Janssen F et al.: Proteins of Amaranth (*Amaranthus* spp.), Buckwheat (*Fagopyrum* spp.), and Quinoa (*Chenopodium* spp.): A Food Science and Technology Perspective. *Comprehensive Reviews in Food Science and Food Safety*, 16 (1): 39–58 (2017).
- Kobue-Lekalake RI, Taylor JR, De Kock HL: Effects of Phenolics in Sorghum Grain on its Bitterness, Astringency and Other Sensory Properties. *Journal of the Science of Food and Agriculture*, 87 (10): 1940–1948 (2007).
- Rumler R et al.: Investigating the Impact of Sorghum Variety and Type of Flour on Chemical, Functional, Rheological and Baking Properties. *Journal of Cereal Science*, 103881 (2024).

## Kurzmeldungen

Autorin: Elisabeth Sperr, Seite: 15

### Vollkornbrot attraktiver machen

- Universität Hohenheim: Backmarathon: Farbweizen für Vollkorn-Muffel. Pressemitteilung vom 12.05.2025. [https://www.uni-hohenheim.de/pressemitteilung?tx\\_ttnews%5Btt\\_news%5D=65793&cHash=e827766a645e2b7111d6d67d7f0b9362](https://www.uni-hohenheim.de/pressemitteilung?tx_ttnews%5Btt_news%5D=65793&cHash=e827766a645e2b7111d6d67d7f0b9362) (Zugriff: 30.05.2025).

### Unterschiedliche Qualitätsstufen

- Agrarmarkt Austria (AMA): Jahresbericht Getreide und Ölsaaten – Getreidewirtschaftsjahr 2023/2024 (Stand: 2024). [https://www.ama.at/getattachment/bc02a022-4195-4845-bd3a-28bba73e69b0/Jahresbericht\\_Getreide\\_2023-24.pdf](https://www.ama.at/getattachment/bc02a022-4195-4845-bd3a-28bba73e69b0/Jahresbericht_Getreide_2023-24.pdf) (Zugriff: 30.05.2025).
- Agrarmarkt Austria Marketing (AMA-Marketing): Lebensmittelwissen: Getreide <https://ratgeber.amainfo.at/lebensmittel-warenkunde/getreide> (Zugriff: 30.05.2025).

## Lebensmittel

### Coffee meets Trends

Autorin: Eva Derndorfer, Seite: 16-17

- Amrouk EM, Palmeri F, Magrini E: Global Coffee Market and Recent Price Developments. FAO (Hrsg.) Rom (2025).
- Brüderl A: Das ist Cold Brew (Stand: 01.07.2023). <https://www.coffeecircle.com/de/e/cold-brew-coffee> (Zugriff: 28.04.2025).
- Deutscher Kaffeeverband: Handel, Kaffeepreis und Logistik. <https://www.kaffeeverband.de/de/kaffeewissen/handel> (Zugriff: 30.04.2025).
- Food and Agriculture Organization (FAO): Crops and Livestock Products. <https://www.fao.org/faostat/en/#data/QCL> (Zugriff: 30.04.2025).
- Günther H: Eiweiß+Koffein=Proffee: So bereitest du Protein Kaffee zu (Stand: 25.10.2023). <https://www.happycoffee.org/blogs/kaffe espezialitaeten/protein-kaffee-proffee/> (Zugriff: 28.04.2025).

- Kimla V: Mushroom-Coffee: Bohnenkaffee war gestern (Stand: 27.02.2025). <https://www.deineapotheke.at/lifestyle/mushroom-coffee-bohnenkaffee-war-gestern> (Zugriff: 28.04.2025).
- Le Kha: Salted Coffee aus Vietnam (Stand: 28.06.2023). <https://www.eatclub.de/rezept/salted-coffee-aus-vietnam/> (Zugriff: 28.04.2025).
- Le Kha: Vietnamesischer Kokos-Eiskaffee: Cà phê cốt dừa (Stand: 01.10.2024). <https://www.eatclub.de/rezept/vietnamesischer-kokos-eiskaffee-ca-phe-cot-dua/> (Zugriff: 28.04.2025).
- N.N.: Egg Coffee Rezept – Die Spezialität aus Vietnam. <https://www.aromatico.de/coffeeworld/food-corner/egg-coffee-rezept/> (Zugriff: 28.04.2025a).
- N.N.: Nitro Coffee: Cremig-kalter Kaffee aus dem Zapfhahn (Stand: 08.05.2023). <https://www.coffeecircle.com/de/b/nitro-coffee> (Zugriff: 28.04.2025).
- N.N.: Proffee: Das Trendgetränk Protein-Kaffee. <https://www.aromatico.de/coffeeworld/food-corner/egg-coffee-rezept/> (Zugriff: 28.04.2025b).
- Spielberger V: Das sind die Kaffeetrends 2025 (Stand: 12.12.2024). [https://www.jhornig.com/blogs/kaffee/das-sind-die-kaffeetrends-2025?srsId=AfmBOoqGykwerPo6IauEhygSY8ppcrCQPhzzBOLZieZhV4\\_S\\_TmwgoQC](https://www.jhornig.com/blogs/kaffee/das-sind-die-kaffeetrends-2025?srsId=AfmBOoqGykwerPo6IauEhygSY8ppcrCQPhzzBOLZieZhV4_S_TmwgoQC) (Zugriff: 30.04.2025).
- Statista GmbH: Pro-Kopf-Absatz von Kaffee in ausgewählten Ländern weltweit im Jahr 2023 (in Kilogramm) (Stand: 05.07.2024). <https://de.statista.com/statistik/daten/studie/199898/umfrage/konsum-von-kaffee-in-europa/> (Zugriff: 06.01.2025).
- Winter O: Kaffee mit Butter: Das Rezept für Bulletproof Coffee (Stand: 01.10.2024). <https://www.eatclub.de/rezept/bulletproof-coffee/> (Zugriff: 28.04.2025).

## Verpackungen

Neu verpackt?

Autorin: Charlotte Neumair, Seite: 18-19

- ecoplus, BOKU, denkstatt, OFI: Lebensmittel – Verpackungen – Nachhaltigkeit: Ein Leitfaden für Verpackungshersteller, Lebensmittelverarbeiter, Handel, Politik & NGOs. Entstanden aus den Ergebnissen des Forschungsprojekts „STOP waste – SAVE food“. Wien, 2020. <https://boku.ac.at/fileadmin/data/H03000/H81000/H81300/upload-files/Forschung/Lebensmittel/Leitfaden-Lebensmittel-Verpackungen-V1.pdf> (Zugriff: 28.04.2025).
- Europäische Kommission (EU-Kommission): Verordnung (EU) 2025/40 des Europäischen Parlaments und des Rates über Verpackungen und Verpackungsabfälle, zur Änderung der Verordnung (EU) 2019/1020 und der Richtlinie (EU) 2019/904 sowie zur Aufhebung der Richtlinie 94/62/EC der Europäischen Kommission. [https://eur-lex.europa.eu/legal-content/DE/TXT/PDF/?uri=OJ:L\\_202500040](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/DE/TXT/PDF/?uri=OJ:L_202500040) (Zugriff: 14.05.2025).
- Eurostat: Recycling Rate of Municipal Waste (2022). [https://ec.europa.eu/eurostat/databrowser/view/sgd\\_11\\_60/default/table](https://ec.europa.eu/eurostat/databrowser/view/sgd_11_60/default/table) (Zugriff: 28.04.2025).

- Müller P, Schmid M: Intelligent Packaging in the Food Sector: A Brief Overview. *Foods* 8 (1): 16 (2019).
- Notpla Limited: Sustainable Packaging Made from Seaweed and Plants (Stand: 2024). <https://notpla.shop/pages/sustainability> (Zugriff: 28.04.2025).
- OMV AG: Chemisches Recycling im großen Stil: OMV nimmt neue ReOil®-Anlage erfolgreich in Betrieb (Stand: 24.03.2025). <https://www.omv.com/de/medien/insights/2025/reoil-scaling-up-story> (Zugriff: 28.04.2025).
- Statista GmbH: Anteil von verpackten Produkten bei Lebensmitteln nach Produktgruppen in Deutschland im Jahr 2020 (Stand: 20.01.2024). <https://de.statista.com/statistik/daten/studie/1320048/umfrage/anteil-verpackter-produkte-bei-lebensmitteln-warengruppe/#:~:text=Anteil%20verpackter%20Produkte%20bei%20Lebensmitteln%20nach%20Warengruppe%202020&text=Rund%2093%20Prozent%20aller%20Lebensmittel,2020%20sogar%20bei%20100%20Prozent> (Zugriff: 28.04.2025).
- Verein für Konsumenten-Information (VKI): Plastikverpackungen bei Obst und Gemüse – Immer noch zu viel (Stand: 20.09.2021). <https://konsument.at/plastikverpackungen-in-supermaerkten-102021> (Zugriff: 28.04.2025).

## **Serie: Beeren – Teil 2**

Maulbeere

Autorin: Eva Derndorfer, Seite: 20-21

- Carpena M et al.: Wine Aging Technology: Fundamental Role of Wood Barrels. *Foods* 9 (9): 1160 (2020).
- Han B et al.: Selection of Drying Technology Based on Dynamic Effects on Physicochemical Properties and Flavours of Mulberry. *Czech Journal of Food Sciences*, 41 (4): 295–303 (2023).
- Hao J et al.: Phytochemicals, Pharmacological Effects and Molecular Mechanisms of Mulberry. *Foods* 11: 1170 (2022).
- Jan B et al.: Nutritional Constituents of Mulberry and their Potential Applications in Food and Pharmaceuticals: A Review. *Saudi Journal of Biological Sciences* 28: 3909–3921 (2021).
- Ma G et al.: Phytochemistry, Bioactivities and Future Prospects of Mulberry Leaves: A Review. *Food Chemistry* 372: 131335 (2022).
- N.N.: The World Checklist of Vascular Plants – Moraceae – *Morus* L. <https://powo.science.kew.org/taxon/urn:lsid:ipni.org:names:30004492-2#distributions> (Zugriff: 24.04.2025).
- Pourtahmasi K, Golpayegani AS: Introducing Mulberry's Wood (*Morus alba* L.) Used in Bowl Shaped Musical Instruments of Iran (Stand: 2009). [https://www.citedelamusique.fr/pdf/recherche/bois\\_patrimoine/pourtahmasi\\_gb.pdf](https://www.citedelamusique.fr/pdf/recherche/bois_patrimoine/pourtahmasi_gb.pdf) (Zugriff: 24.04.2025).
- Zhang J et al.: Effect of Different Drying Techniques on the Bioactive Compounds, Antioxidant Ability, Sensory and Volatile Flavor Compounds of Mulberry. *Foods* 13: 2492 (2024).