

Nr. 5, Mai 2013

Wildkräuter

Sarah Schocke, Frankfurt

Literatur

1. Bundeszentrale für politische Bildung (BPB). Pflanzenvielfalt ade – Ursachen für den Artenverlust in Deutschland. URL: www.bpb.de/gesellschaft/umwelt/dossier-umwelt/61288/verlust-von-pflanzenarten?p=all Zugriff: 19.04.13
2. aid infodienst (2012) Kleine Kräuterlehre. URL: www.was-wir-essen.de/abisz/kraeuter_erzeugung_kraeuterlehre.php Zugriff 21.03.13
3. Wälden T (2012) Gewürze für den Genuss und als Heilmittel. *Naturheilpraxis* (11): 1199–1204
4. Fagner A., Schlegel M. Ein Garten voller Duftkräuter. Jan Thorbecke Verlag, Ostfildern (2008)
5. Vermeulen N. Die Enzyklopädie der Kräuter. Komet Verlag, Frechen (2001)
6. Steiner AM (2012) Die Kräutergärten der Universität Hohenheim. *Deutsche Gesellschaft für Ernährung e. V. Sektion Baden-Württemberg (DGE-BW) und Universität Hohenheim: 11. DGE-BW-Forum Kräuter und Gewürze. Kurzfassungen*, S. 18–20
7. Michler B, Fischer A. Arzneipflanzen in Bayerischen Wäldern: Analyse des natürlichen, nachhaltig nutzbaren Potenzials. *Forstliche Forschungsberichte München* (210), *Wald-Forst-Holz-Weihenstephan (Hg)* (2011), S. 1–84
8. Hoffmann M (2011) Kräuter. Ein kulinarisches Update. *journal culinaire* (12): 10–15
9. Bäuml S (2007) *Heilpflanzenpraxis heute*. Urban & Fischer Verlag, München (2007)
10. Mayer J, Neger J. Essbare Wildkräuter und Wildfrüchte. Projekte-Verlag, Cornelius GmbH, Halle (2010)
11. Fleischhauer SG. *Enzyklopädie der essbaren Wildpflanzen*. AT Verlag, Aarau und München (2003)
12. Tubes G. *Nutzbare Wildpflanzen*. Quelle und Meyer Verlag, Wiebelsheim (2012)
13. aid infodienst (2012) Kräuter sind sehr empfindlich. URL: www.was-wir-essen.de/abisz/kraeuter_verarbeitung_schonend.php Zugriff 21.03.13
14. Müller M, Maier R (2011) Gewürzkräuter und die Bioverfügbarkeit von Antioxidantien. *journal culinaire* (12): 47–50
15. Franke F. Wildgemüse. aid infodienst, Bonn (1995)
16. Deutsche Forschungsanstalt für Lebensmittelchemie (Hg). *Der kleine Souci-Fachmann-Kraut. Lebensmitteltablette für die Praxis*. Wissenschaftliche Verlagsgesellschaft, Stuttgart (2011)
17. Deutsche Gesellschaft für Ernährung e. V. (DGE). 12. Ernährungsbericht 2012. Bonn (2012), ISBN: 978-3-88749-232-8
18. Watzl B, Rechkemper G (2001) Flavonoide. *Ernährungs Umschau* 48(12): 498–502
19. Watzl B (2001) Glucosinolate. *Ernährungs Umschau* 48(8): 330–333
20. Watzl B (2001) Saponine. Charakteristik, Vorkommen, Aufnahme, Stoffwechsel, Wirkungen. *Ernährungs Umschau* 48(6): 251–253
21. Rupprecht M. (2012) Brennnessel *Urtica urens* und *dioica*. *Naturheilpraxis* (7): 702–704