

Artikel in Fach- und Genusszeitschriften

Ernährungs Umschau

- Fermentation. Heft 5, 2020.

Ernährung Heute (f.eh)

- Vogelmiere. Heft 3, 2022.
- Hülsenfrüchte next level. Heft 3, 2022.
- Gundelrebe aka Gundermann. Serie Wildkräuter. Heft 2, 2022.
- Spitzwegerich. Serie Wildkräuter. Heft 1, 2022.
- Sternanis. Serie Gewürze. Heft 4, 2021.
- Wacholder. Serie Gewürze. Heft 3, 2021.
- Muskatnuss & Muskatblüte. Serie Gewürze. Heft 2, 2021.
- Kümmel. Serie Gewürze. Heft 1, 2021.
- MHD – Die inneren Werte zählen. Heft 1, 2021.
- Pastinake & Topinambur. Serie Obst & Gemüse in Saison. Heft 4, 2020.
- Quitte. Serie Obst & Gemüse in Saison. Heft 3, 2020.
- Weichsel & Mirabelle. Serie Obst & Gemüse in Saison. Heft 2, 2020.
- Kokumi. Heft 2, 2020.
- Wurzel der Barbaren: Rhabarber. Serie Obst & Gemüse in Saison. Heft 1, 2020.
- Serie Geschmack. Bitter. Heft 4, 2019.
- Reis. Heft 4, 2019.
- Olivenernte: Vom Baum zum Öl. Heft 3, 2019.
- Serie Geschmack. Süß. Heft 3, 2019.
- Serie Geschmack. Salzig. Heft 2, 2019.
- Serie Geschmack. Sauer macht lustig und risikofreudig! Heft 1, 2019.
- Serie Kulinarische Redewendungen: Reden wir nicht um den heißen Brei, sondern geben wir unseren Senf dazu! Heft 4, 2018.
- Serie Kulinarische Redewendungen: Hat die beleidigte Leberurst den Braten gerochen? Heft 3, 2018.
- Serie Kulinarische Redewendungen: Mit einer treulosen Tomate ist nicht gut Kirschen essen. Heft 2, 2018.
- Digitale Sensorik. Heft 2, 2018.
- Abwechslungsreich: Tofu. Heft 1, 2018.
- Glocal: Wasabi oder Kren. Heft 1, 2018.
- Serie Kulinarische Redewendungen: Von dummen Bohnen, pedantischen Erbsen und verblüffenden Eiern. Heft 1, 2018.
- Honig: Süßes Gold. Heft 4, 2017.
- „Hut“-Food: Pilze in der Küche. Heft 4, 2017.
- Weiße Weihnachten! Heft 4, 2017.
- Heimische Waldpilze und Kulturpilze. Heft 3, 2017.
- Umami – der unverstandene Geschmack. Heft 3, 2017.
- Von Wald und Wiese: Pilz-Basics. Heft 1, 2017.

- So ein Käse? Heft 1, 2017.
- Avocado: Hype um die grüne Frucht. Heft 1, 2017.
- Da haben wir den Salat. Heft 4, 2016.
- Wasser ≠ Wasser. Heft 2, 2016.
- Weizen in der Kritik. Heft 1, 2016.
- Wenn Mikroorganismen arbeiten: Fermentation. Heft 4, 2015.
- Funktionales Grün und erheiterndes Gelb. Heft 3, 2015.
- Chia – Superfrucht oder Supermarketing? Heft 2, 2015.
- Das geht auf keine Kuhhaut. Heft 1, 2015.
- Butter und Schmalz - Gott erhalt's. Heft 4, 2014.
- Mozzarella: das weiße Gold. Heft 2, 2014.
- Macht Schokolade fett oder schlank? Heft 2, 2014.
- Brot – Tradition, Trend, Trademark? Heft 4, 2013.
- In vino veritas. Heft 3, 2013.
- Brot & Wein. Heft 3, 2013.
- Alles Tomate. Heft 2, 2013.
- China Study – Vegane Lebensweise wissenschaftlich begründet? Heft 2, 2013.
- Kaffee und Kuchen: Ausgestellt. Heft 1, 2013.
- Der Geschmack der Frauen: Geschlechterdifferenzierte Sinneswahrnehmung. Heft 1, 2013.
- Warenkunde Öl. Heft 4, 2012.
- TEEchnologie. Heft 3, 2012.
- Zur Schau (über kulinarische Ausstellungen). Heft 3, 2012.
- (Essig-)Sauer macht lustig? Heft 2, 2012.
- Buchrezension: Modernist Cuisine - The Art of Science and Cooking. Heft 2, 2012.
- Essen in Krimis: das erfolgreiche Miteinander von Gut und Böse. Heft 4, 2011.
- Umwelt- und Klimadebatte revisited. Heft 4, 2011.
- Ich rieche was, was Du nicht riechst... Heft 3, 2011.
- Der Verdauungstrakt schmeckt! Heft 2, 2011.
- Food pairing - eine SINNfonie des Geschmacks. Heft 2, 2010.

Journal Culinaire

- Kulinarische Schwarz-Weiß-Malerei. Heft 25, 2017.
- Blind kochen. Ein Selbstversuch. Heft 14, 2012.
- SINN-los? Veränderte Sinneswahrnehmung im Alter. Heft 11, 2010.

Genussmagazin

- Harmonische Begleitung gesucht. Dazu das Rezept: Zwetschken-Balsamico-Chutney. Heft 5/6, 2017.
- Käse schleißt den Magen. Dazu das Rezept: Dolcelatte-Eis mit Birne. Heft 4, 2017.
- Käse im Grünen (Artikel über Käse im Salat) / Käse brutzeln (Artikel über Grillkäse) / 2 Rezepte. Heft 3, 2017.
- Die italienische Mozartkugel. (Artikel über Mozzarella) Heft 2, 2017.
- Italo-phil. Heft 1, 2017.
- Ein stimmiges Duett. Käse & Whisky. Heft 6, 2016.
- Warm ums Käse-Herz. Heft 5, 2016.
- Askese? So ein Käse! Heft 5, 2016.
- Hot days - cool drinks. Heft 3, 2016.
- Vollbad ohne Schaum. Salzige Käse. Heft 2, 2016.
- Lecker zum Cracker! Mit 2 Frischkäserezepten. Heft 2, 2016.
- Käse ohne Schaumkrone. Heft 1, 2016.
- Weihnachten aus dem Käsergal. Heft 6, 2015.

- Käse im Rausch. Heft 5, 2015.
- Schattendasein. Heft 4, 2015.
- TOPfit mit TOPfen? Topfen-Beilage "Genuss.extra" zu Genussmagazin Heft 3, 2012.
- Kolumne zu Halloween: Alles Ekel, oder was? Heft 5, 2009.

Das Lebensmittelhandwerk

- Backe Gutes und sprich darüber! Heft 2, 2017.
- Würziges Jahresfinish. Heft 10, 2016.
- Kreativ oder karitativ. Heft 1, 2016.

Ernährung aktuell (ÖGE)

- Insekten - Genuss oder genießbar? Heft 1, 2016.
- Derndorfer, Mörixbauer: Die Österreichische Brot(an)sprache. Heft 4, 2011.
- Derndorfer, Mörixbauer: "Sprich Brot!" Die Österreichische Brotansprache. Heft 3, 2011.
- Tee ist nicht nur im Winter ein TEEMA! Heft 4, 2010.
- Essen in Zeiten der Wirtschaftskrise. Heft 2, 2009.
- Warum wir essen, was wir essen. Heft 2, 2008.

Einblicke (VEÖ)

- Süßes schmeckt! Heft 4, 2013.
- Blumenkäse. Heft 2, 2013.
- Darjeelingtee limited. Heft 2, 2012.
- SACCP - Sensory analysis and critical control points. Heft 1, 2012.
- Die Österreichische Brot(an)sprache. Heft 4, 2011.
- Cheeeeeese! Heft 4, 2010.
- Stevia rebaudiana - bittersüßer Geschmack. Heft 1, 2010.
- Die Nachhaltigkeit von Sinnesschulungen bei Kindern. Heft 3, 2009.
- Buchtipp Kulinaristik. Forschung-Lehre-Praxis. Heft 2, 2009.
- Molekulare Küche. Heft 1, 2009.

Ernährung / Nutrition

- Derndorfer, Baierl: Brot & Wein II. Vol 37 (9) 2013, 331-333.
- Derndorfer: Schwarztee in Indien. Marktsituation, Produktion und Sensorik. Vol 37 (7/8) 2013, 291-294.
- Derndorfer, Baierl: Brot und Wein - Zusammenspiel aus sensorischer Sicht. Vol 36 (7/8) 2012, 308-311.
- Derndorfer: Einfach Sensorik - Sensorik Einfach. Vol 35 (6) 2011, 269-270.
- Derndorfer: Sensorische Phänomene. Vol 35 (4) 2011, 158-161.
- Derndorfer, Bareis, Ebhart, Baierl: Is there an exotic pear flavour? Vol 29 (9) 2005, 368-374.
- Derndorfer, Elmadfa: Influence of oxalic acid on sensory attributes of rhubarb. Vol 24 (2) 2000, 61-64.

Der Winzer

- Was macht den "Körper" aus?. Heft 9, 2011.
- Sensorik-Studien über Wein: Über Geschmack lässt sich nicht streiten. Heft 4, 2011.
- Neues aus der Weinsensorik: Ich trinke diesen Wein, weil ...? Heft 9, 2010.

- Eine Frage des Geschmacks: Warum bevorzugen Konsumenten unterschiedliche Weine? Heft 2, 2010.
- Zehn Fragen und Antworten: Professionelle Weinsensorik. Heft 1, 2010.
- Pangborn-Sensory-Science-Symposium: Neues aus der Weinsensorik. Heft 3, 2008.
- Biowein aus Sicht der Weinkonsumenten. Heft 9, 2007.
- Auswirkungen visueller Kennzeichnungen auf die Geschmackswahrnehmung. Heft 9, 2007.

Deutsche Molkerei Zeitung

- Kommentar: Sensorische Beschreibungen von Käse. Heft 23 (10. November) 2011.
- Food Pairing. Käse mit Schokolade. Heft 2 (20.Jänner) 2011.

Bienen aktuell

- Genuss erleben mit Honig. Heft 6, 2010.

Lust aufs Leben

- Kolumne: Alte Methode neu entdeckt! 1.9.2016.

Ärztewoche

- G'salzene Druckverhältnisse. Heft 42, 2009
- Warum wir Süßes so sehr lieben. Heft 41, 2009
- Kaugummi als "Brainfood"? Heft 40, 2009
- Geschmackspräferenzen & Sinne im Alter. Heft 23, 2009

Nutrition News

- Sensory acceptance of meals in the elderly. Heft 3, 2009.
- Sind die Geschmacksprobleme bei oralen Supplementen lösbar? Heft 1, 2009.

Beziehungsweise (ÖIF)

- Gender Food. November, 2009.
- Brust oder Flasche - auch eine Frage des Geschmacks. Oktober, 2009.
- Ich esse das, was du isst. Mama und Papa als Vorbilder. September, 2009.

Lebensweise

- Genuss beim Essen. Heft Juli/August 2013.

Climax

- Klettern, Essen & Ernährung. Heft 12, 2011.

Artikel in wissenschaftlichen Journalen

Food Quality & Preference

- Danner, Wendelin, Buchinger, Derndorfer, Majchrzak, Maunz, Siegmund, Duerrschmid: Smells like teen spirit: Associations between odours and stages of life – A preliminary study. Vol 59, 2017, 150-155.

J. Int. Sci. Vigne Vin

- Bazala, Knoll, Derndorfer: Perception and acceptance of white wines by consumers belonging to different age groups. Vol49, n°3, 2015, 217-230.

Journal für Ernährungsmedizin

- Baierl, Derndorfer, Vogel-Lahner, Mayrhofer, Pichler, Klostermann, Reitner: Lebensmittelkonsum und Nährstoffaufnahme von Studierenden im ländlichen Raum. Vol 9 (1) 2007, 13-18.
- Derndorfer, Klug: Fokusgruppen als Instrument zur Erhebung des Ernährungsverhaltens. Vol 7 (3) 2005, 4-8.

Journal of Herbs, Spices and Medicinal Plants

- Derndorfer, Baierl: Development of an Aroma Map of Spices by Multidimensional Scaling. Vol 12 (4) 2006, 39-50.

Journal of Sensory Studies

- Derndorfer, Baierl, Nimmervoll, Sinkovits: A panel performance procedure implemented in R. Vol 20 (3) 2005, 217-227.