

WISSENSCHAFT.SCIENCE	
Die Bedeutung von Methylobakterien für die Aromabildung von Erdbeeren	149
B. Siegmund, M. Verginer, H. Müller, G. Berg, E. Leitner	
WISSENSCHAFT UND PRAXIS.SCIENCE AND PRACTICE	
Lebensmittelintoleranz-Datenbank	156
P. Rait, R. van Eckert	
Sensorische Phänomene	158
E. Derndorfer	
Anthocyaninextrakte aus Rotkohl, Radieschen, purpurnen Süßkartoffeln und purpurnem Mais als Lebensmittelfarbstoffe	161
H. Schmandke	
BERICHTE.REPORTS	
3. Europäischer Antibiotikatag	167
U. Pechanek	
41st International Symposium on Essential Oils (ISEO)	168
L. Jirovetz	
European Culinary Tourism Conference	169
U. Keller	
WIRTSCHAFT.ECONOMY	
Ökobilanz von Getränkeverpackungen in Österreich – Sachstand 2010	171
Neue Trends bei Lebensmittelverpackungen	174
RECHT.LAW	
Fruchtabbildungen auf Lebensmitteln	175
A. Natterer	
Acrylamid	177
W. Bärnthaler	
Geringe Spuren in Europa (noch) nicht zugelassener GVO-Konstrukte (Low Level Presence)	178
W. Bärnthaler	
AUS DEM IME-INFORMATIONSDIENST	179
BUCHTIPPS	183
TERMINE	184
IMPRESSUM	155

**ÖSTERREICHISCHE
SPIRITUOSENZEITUNG**

INHALT/CONTENTS

110. JAHRGANG NR. 04 APRIL 2011

Handelsbestimmungen für Alkohol von Chiasso bis Oslo aus schweizer Sicht

185