



Sie befinden sich hier: [Startseite](#) > [Presse](#) > **Pressemitteilungen**

Pressemitteilungen

Ostereier werden knapp – aber nur in den USA, nicht in Bayern – Bayerische Hühner legen jeden Tag drei Millionen Eier

31. März 2025

(30. März 2025) München – Bunte Eier, verziert und gefärbt in den unterschiedlichsten Farben, sind an Ostern unverzichtbar. Naturgemäß verknappt sich an Ostern kurzfristig das Angebot an Eiern, weil sie in dieser Zeit stark nachgefragt werden. „Ich kann Bayerns Verbraucherinnen und Verbraucher aber beruhigen: es besteht keine Gefahr, dass an Ostern die Eier ausgehen. Auch wenn vereinzelt Engpässe möglich sind, werden wir zum Auferstehungsfest genügend Eier haben. Eine Eierkrise wie in den USA wird es bei uns sicherlich nicht geben. Mit etwas Flexibilität kommen wir alle zu einem gut gefüllten Osternest. Und wenn die Eier dann auch aus Bayern stammen, tun Sie unserer heimischen Landwirtschaft etwas Gutes. Ostereier sind der strahlende Farbtupfer des Frühlings. Sie sind ein Symbol für neues Leben und bringen Tradition und ein Stück Kindheitszauber auf den Tisch“, so Bayerns Landwirtschafts- und Ernährungsministerin Michaela Kaniber.

Aber wie viele Eier werden in Bayern eigentlich produziert? In Bayern müssen sich alle Legehennenbetriebe mit mehr als 350 Legehennen registrieren lassen. Gleiches gilt für Betriebe, die ihre Eier auf Wochenmärkten verkaufen. Insgesamt werden in diesen Legehennenbetrieben pro Jahr mehr als 1,1 Milliarden Eier produziert. Im Durchschnitt werden dort täglich rund drei Millionen Eier erzeugt. Die Legeleistung einer durchschnittlichen bayerischen Henne beträgt 288 Eier pro Jahr. Der größte Anteil der Legehennen, nämlich 52,9 Prozent werden in Bodenhaltung gehalten. 28,8 Prozent der Eier wurden von Hennen mit Freilandzugang gelegt, 18,2 Prozent der Eier stammen von Bio-Legehennen.

Aber worauf sollte der Verbraucher beim Kauf der Eier achten? Das Siegel „Geprüfte Qualität Bayern“ (GQ-Bayern) garantiert, dass die Eier in Bayern gelegt und abgepackt wurden. GQ-Bayern bietet stufenübergreifende Kontrollen zu spezifischen Qualitätskriterien und der bayerischen Herkunft in der gesamten Lebensmittelkette. Außerdem schreibt GQ-Bayern zusätzliche Anforderungen an die Produktqualität sowie zusätzliche Auflagen an Produktion und Verarbeitung von Eiern vor. Ob diese eingehalten werden, kontrollieren zugelassene Zertifizierungsstellen unter staatlicher Aufsicht. Und egal ob Bio-Eier, GQ-Eier oder Freilandhaltungseier – aus der Region sollten sie sein. Verbraucherinnen und Verbraucher haben damit auch beim Ei verschiedene Alternativen und können somit Eier mit gutem Gewissen genießen.

„Spätestens seit der Corona-Pandemie und dem Ukraine-Krieg wissen alle: Auf Bayerns Landwirtschaft ist Verlass. Je mehr Lebensmittel wir direkt beim Erzeuger um die Ecke kaufen, umso größer ist die Wertschöpfung in der Region. Mit kurzen Transportwegen leistet jeder Kunde einen Beitrag zum Klimaschutz. Das gilt vor allem auch für den Kauf der Ostereier“, so die Ministerin. Wer seine Ostereier direkt ab Hof kaufen will, findet Adressen von Direktvermarktern zum Beispiel im Internet auf der Plattform www.regionales-bayern.de. Der Einkauf beim Direktvermarkter ist unkompliziert und regional – nicht nur vor Ort, sondern teilweise auch online. Und immer häufiger auch 24/7 an einem der vielen Eier-Automaten in ganz Bayern.

Bei bereits gefärbten Eiern sollten die Verbraucher genauer hinschauen. Einige Eierfärbereien in Bayern beziehen 80 bis 90 Prozent ihrer Eier aus Kleingruppenhaltungen in Norddeutschland, Niederlanden und Polen. Die Haltung in Kleingruppenkäfigen ist in Deutschland nur noch bis Ende 2025 erlaubt. „Wer auch bei gefärbten Eiern Wert auf Regionalität legt, der kann natürlich auch hier auf den Hofladen vor Ort zurückgreifen. Die Eier frisch kaufen, selbst kochen und färben – so wächst die Vorfreude auf das Osterfest. Vor allem in der Familie kann daraus eine schöne Tradition werden. Und noch ein Tipp: Der Eier-Code, mit dem man erkennt, woher die Eier stammen, lässt sich ganz einfach mit Essig entfernen“, so Kaniber weiter.

Die Zahlen belegen: in Deutschland werden immer mehr Eier gegessen, was die Nachfrage insgesamt erhöht. 2023 waren es pro Kopf 236 Eier im Jahr – das sind 23 Eier mehr als noch 2011. Offenbar kompensieren viele Menschen ihren sinkenden Fleischkonsum, indem sie häufiger Eier verzehren. Eier gelten als gute Proteinquelle tierischen Ursprungs und weisen eine ganze Reihe ernährungsphysiologischer Vorteile auf. Mittlerweile wurde von der Fachwelt auch die Vermutung widerlegt, Hühnereier würden den Cholesterinspiegel übermäßig erhöhen. Neuere Studien belegen, dass Cholesterin aus Nahrungsmitteln den Cholesterinspiegel kaum beeinflusst.

Wer nun genau wissen will, woher sein Ei kommt, kann unter www.was-steht-auf-dem-ei.de nachsehen oder die entsprechende App nutzen.

[Pressemitteilung auf der Seite des Herausgebers](#)

[Inhalt](#)

[Datenschutz](#)

[Impressum](#)

[Barrierefreiheit](#)

