



# Presseinformation

vom 15.03.2023

Seite 1 von 2

Pressestelle

Deichmanns Aue 29

53179 Bonn

Tel. +49 228 6845-3080

Fax +49 30 1810 6845-3040

presse@ble.de

www.ble.de

## Versorgungsbilanz 2022: Verbrauch von Eiern sinkt auf 230 Stück pro Person

**Der jährliche Pro-Kopf-Verbrauch von Eiern sank 2022 nach vorläufigen Angaben des Bundesinformationszentrums Landwirtschaft (BZL) um drei Eier und liegt mit 230 Eiern auf dem Niveau von vor fünf Jahren. Der Selbstversorgungsgrad stieg um einen Prozentpunkt auf rund 76 Prozent – dies ist der höchste Wert seit 1992.**

Dass der Pro-Kopf-Verbrauch von Eiern gesunken ist, hat verschiedene Gründe: Höhere Preise von Eiern im Handel sowie bei Produkten, in denen Eier verarbeitet werden (zum Beispiel Backwaren), haben eine leichte Kaufzurückhaltung bei Kundinnen und Kunden ausgelöst. Zeitweise war auch das Angebot an Eiern des Preiseinstiegssegments im Einzelhandel knapp. Hinzu kam, dass Verarbeiter ihre Bestände an Eiern und Eiprodukten, die sie im Vorjahr aufgebaut hatten, um sich gegen potenzielle Engpässe in der Coronakrise zu wappnen, in 2022 abgebaut haben.

### Erstmals über 50 Millionen Legehennen

In deutschen Ställen wurden 2022 erstmals über 50 Millionen Legehennen gehalten, inklusive einer zugeschätzten Anzahl an Legehennen in Kleinbeständen mit weniger als 3.000 Haltungsplätzen. Dies entspricht einem Plus von rund 650.000 Tieren im Vergleich zum Vorjahr. Bei einer Legeleistung von 293 Eiern pro Henne wurden im vergangenen Jahr 14,8 Milliarden Konsumeier erzeugt. Damit konnte der Inlandsbedarf zu 76 Prozent aus heimischer Ware gedeckt werden (+ 1 Prozentpunkt).

### Außenhandel: Export steigt weiter

Die Importe von Schaleiern und Eiprodukten sind im Vergleich zu 2021 um 0,7 Prozent gesunken. Die Ausfuhren hingegen weisen Schätzungen zu Folge mit 5,2 Prozent ein deutliches Plus auf. Besonders Eiprodukte (Vollei, Eigelb und Eiweiß, flüssig, getrocknet, gefroren) waren gefragt: Rund 13 Prozent mehr wurden nach vorläufigen Berechnungen exportiert. Vermehrt gefragt waren sie in Dänemark, Italien, Polen, Österreich und Japan.

Die Versorgungsbilanz Eier sowie die Berichte zur Markt- und Versorgungslage Eier sind unter [www.ble.de/eier](http://www.ble.de/eier) zu finden.



### **BZfE: Tipps gegen Lebensmittelverschwendung**

Eier sind aus der Küche kaum wegzudenken: Ob gekocht, als Rühr- oder Spiegelei oder als Zutat in Kuchen, Desserts, Suppen und Soßen. Wurde die Anzahl der benötigten Eier doch mal überschätzt oder ist zu Ostern nach dem Auspusten Eimasse übrig, dann hat das Bundeszentrum für Ernährung (BZfE) einen Tipp: Rohe Eier lassen sich ohne Schale gut einfrieren und halten sich bei -18 Grad Celsius acht bis zwölf Monate. Dafür werden zwei Gramm Salz oder fünf Gramm Zucker in 100 Gramm Eimasse gegeben und verrührt, jedoch nicht geschlagen. Wer vor dem Verrühren die Eier zählt, kann sie in kleineren Portionen einfrieren und gezielt auftauen. Eigelb und Eiklar können auch getrennt eingefroren werden: Das Eigelb mit zwei Gramm Salz oder fünf Gramm Zucker auf 100 Gramm verrühren, das Eiklar benötigt keinen Zusatz.

Mehr Informationen zu Eiern bietet das BZfE unter <https://www.bzfe.de/lebensmittel/vom-acker-bis-zum-teller/eier/> und das BZL auf [www.landwirtschaft.de](http://www.landwirtschaft.de) unter dem Suchbegriff „Eier“.

Das BZfE und das BZL sind in der Bundesanstalt für Landwirtschaft und Ernährung (BLE) angesiedelt.