

14 Tage ist das gekochte Osterei im Kühlschrank haltbar



Spannende Fakten zu Ostereiern

Was du über Ostereier bisher nicht wusstest: 7 überraschende Fakten, die dich zum Schmunzeln, Staunen und Weitererzählen bringen.

Ostereier

1.1 Milliarden Eier werden im Jahr von Schweizer Hennen produziert

608 Millionen Eier werden aus dem Ausland importiert. **Hauptsächlich aus den Niederlanden, Deutschland und Italien**

(Quelle: Agrarbericht, Stand 2024)



Bio-Ostereier liegen im Trend. Sie machen ca. 20% der Ostereier aus.

Zum Färben von Ostereiern eignen sich weisse Eier besser, die braunen sind aber in der Schweiz beliebter.

188.8 Eier

isst der Schweizer über das Jahr in allen Lebensmitteln.

14 Tage

ist das gekochte Osterei (ohne Tütscher) ca. im Kühlschrank haltbar.

Es wurden **3.7%**

weniger Eier in der Schweiz als zum Vorjahr produziert.

(Quelle: BLW, Marktanalyse 2024)

Spannende Fakten zum Eiern

Möchtest du mehr wissen? Hier gehts weiter...



Vom Huhn bis ins Nest - die Reise des Ostereis

[Familie Richter - Hauptartikel](#)

15. 04. 2025

Das Wichtigste in Kürze: Importe trotz hoher Produktion: Nebst der Produktion von 1.1 Milliarden Schweizer Eiern, werden jährlich 600 Millionen Eier importiert. Regionale Herkunft ist gefragt: Sie bietet mehr Transparenz in Bezug auf Haltung und Herkunft als ausländische Betriebe. Eierfärben ist ein alter Brauch und die Farbe keine Belastung für die Umwelt: Die Farben bestehen aus natürlichem Schellack, Farbpigmenten, Alkohol und Wasser. Die Produktion der Ost