



Magyar Agrár- és Élettudományi Egyetem
Szent István Campus
Vidékfejlesztési Agrármérnöki Szak

Fogyasztói vélemények a vadhúsok fogyasztásáról

Belső konzulens:	Dr. Bodnár Károly Főiskolai tanár
Készítette:	Kun Levente László WH28XR Nappali tagozat
Intézet/Tanszék:	Vidékfejlesztés és Fenntartható Gazdaság Intézet

Szarvas
2022

Tartalom

1. Bevezetés.....	3
2. Szakirodalmi áttekintés	5
2.1. Magyarországi vadhúsfogyasztás	6
2.2. Vadászat és vadfeldolgozás	8
2.3. A vaddisznóhús tartalma	11
2.4. A vad beszerzése és felhasználása	12
3. Anyag és módszer.....	15
4. Eredmények.....	16
5. Következtetések	25
6. Összefoglalás	26
7. Köszönetnyilvánítás.....	28
8. Irodalomjegyzék	29

1.Bevezetés

Azért választottam a vadhúsfogyasztási szokások vizsgálatát mivel jómagam is vadász vagyok és mindig is érdekelt, hogy az emberek mit gondolnak a vadhúsról, annak minőségéről és áráról. Fontosnak tartom, hogy a vadászat és a vadgazdálkodás megmaradjon az elkövetkező időkben is, viszont ehhez szükséges, hogy az emberek fogyasszanak vadhúst. Ezért is választottam ezt a témát, mellyel kideríthetem, hogyan lehetne népszerűsíteni a vadhúsfogyasztást hazánkban.

Sok ember nem tudja, hogyan kell a vadhúst kezelni, feldolgozni és elkészíteni. Ezen csak úgy lehet változtatni, ha az emberek megismerkednek alaposan a vaddal, mint élelmiszerrel és a vadhús felkerülhet a gyakran vásárolt húsfélék listájára.

További kíváncsiságomat fokozza, hogy jómagam nagyon szeretem a vadhúst kiskoromtól kezdve. Nagypám és édesapám szintén vadászok, így ünnepi alkalmakkor vadhús került a tányérra, melyet édesanyám házilag készített el.

Pácolás nagyon fontos lépés lehet egyes vadhúsoknál, ezzel fokozva az ízelményt és az elkészítés egyszerűsítését. Mustáros borókás vörösbors, lilahagymás pácot szoktunk készíteni a szarvashúshoz, valamint rozmaringos fokhagymás vöröshagymás fehérborsos pácot készítünk általában a nyúlhúshoz.

Ennek az ételkülönlegességnek rendkívül jó az ízhatása. Ennek az ételnek az elkészítése meglehetősen egyszerű ám annál finomabb. Annak ellenére, hogy sok időt vesz igénybe, megéri vele foglalkozni. A szarvas comb főzési ideje legalább négy órát szokott igénybe venni ennél az ételnél, mert a comb egyben nagydarabban készül.

A vadhúsok sok tekintetben vehetők bio húsoknak, amennyiben természetben éltek és innen ejtették el őket. Egészséges táplálék minden tekintetben. A vadaskertekben élő állatok már kaphattak gyógyszeres kezelést, illetve nem bio takarmányt. A vadon élő állatok szinte kizárólag természetes táplálékot fogyasztanak. Kivételt képezhet ez alól a téli etetési időszak, ilyenkor a vadaknak a vadászok és a hivatásos vadászok biztosítják az élelmet. Általában a vadászok törekszenek ilyenkor is a vadak természetes táplálékhoz juttatására, mint például az silózott takarmányok, gyümölcsök zöldségek, széna és a szemes takarmányok.

A lakhelyemen és környékén egyre gyakoribb, hogy - a kertes ház ellenére - nem foglalkoznak állattartással, így a lőtt vadat például feldolgozni sem tudják-tudnák. Nem tudnak ételt készíteni belőle. Tapasztaltam már hogy vásárolt vadhús elkészítésének receptjét tőlünk kérték.

Azt is tapasztaltam, hogy megyei, vagy országos vadásztalálkozókon keresik, szívesen kóstolják, illetve vásárolják a vendégek az ott készült különféle ételeket. Nagyon népszerűek a vadhúsból készült töltelék- és füstölt áruk is.

Napjainkbanalkalmanként már elérhető a vadhús a kereskedelmi egységekben is. A LIDLáruházlánc például értékesít szezonálisan szarvas, illetve vaddisznó és mezei nyúl húsokat.Vannak kifejezetten vadakra szakosodott hentesüzletek, feldolgozóegységek és webáruházak is.

Kutatásom során azt szeretném megvizsgálni, hogy a magyar emberek, hogyan viszonyulnak a vadhús fogyasztásához, elkészítéséhez, beszerzéséhez. Célként tűztem ki, hogy a vizsgálatom során minél több információt gyűjtsék be a vadhúsok fogyasztási szokásairól.

A vadhúsok elkészítésének módja tájegységenként eltérő lehet, így ezeket a különbségeket is szeretném megvizsgálni. A vadhúsok beszerzésének módja is igen változatos lehet, így erre a

kérdéskörre is kerestem a választ. A vadhús fogyasztási szokások is érdekesek lehetnek. Eltérő lehet a különböző vadászati területeken elejtett vadakból készült ételek. A vadhúsok gazdasági értéke is kutatásom céljai közt szerepel, valamint kíváncsi vagyok, hogy mekkora az igény a vadhúsokra.

2.Szakirodalmi áttekintés

Hazánkban kifejezetten jók az adottságok a vadgazdálkodás számára. A vadásztársaságok a lőtt vadak 80%-át értékesítik a vadhúsfeldolgozóknak, viszont a feldolgozóban, azokat a vadakat tudják jó kihozattal feldolgozni, amelyek kevésbé roncsolódott testek. Például a lövés sok értékes húst roncsolt, vagy esetleg gázolt a vad, akkor csak minimális vagy akár nulla a kihozatal belőle. Ezért szükséges, hogy a vadászok is nagyobb becsben tartsák a vadakat, mivel egy-egy vadásztársaságnak jelentős bevételei származhatnak ebből (Komarek és Tóth 2018).

A napjainkban is tomboló afrikai sertéspestis nagy problémákat okoz a vadgazdálkodásban, az értékesítésben, és a beteg, illetve fertőzött egyedek megsemmisítésében is.

A vadászatra jogosultak általában a már megszokott vagy általuk ismert felvásárlókat választják üzletpartnernek, így reklámozással lehetne felkelteni a vadásztársaságok figyelmét, illetve a felvásárlók is nagyobb eséllyel indulhatnának a versenyben a jó minőségű vadhúsokért.

A hazai vadhúsvásárlás célcsoportja az alacsonyabb minőségű gulyáshús, és apróhús. A többi értékesebb részt a feldolgozók külföldön értékesítik.

A hazai vadhúshasznosítás folyamatosan változott az elmúlt időszakban.

A vadat elejtés előtt megvizsgálja a vadász, hogy lát-e rajta külső sebeket, illetve egyéb belső betegségekre utaló nyomokat. Ilyen lehet esetleges szőrhiány, amely sok különböző betegségekre utalhat. Árulkodó lehet a vad testtartása, különböző testnyílásai is. A vad magatartása is változik abban az esetben, ha beteg, ilyenkor előfordulhat, hogy nem menekül el az ember elől, mivel vagy nem fél tőle vagy már nem képes a menekülésre. A tápláltság is fontos tényező az elejtés előtti vizsgálatkor, mivel egy lesoványodott egyed kitűnik a vadász számára a csapatból.

Ezeket a vizsgálati szempontokat általában egyéni sorrendben szokta elvégezni a vadász.

Elejtés után a nagyvadat ki kell zsigerelni lehetőség szerint az elejtés helyszínén, amennyiben erre nincs mód az időjárás viszonyosságai miatt, vagy nem áll rendelkezésre elegendő fény, vagy eszköz, minél hamarabb el kell juttatni a vadat akár a vadátvevőhöz, vagy a vadászhoz és itt megejteni a zsigerelést. Az apróvadak közül is ajánlott a zsigerelést minél hamarabb megtenni. Nyúl esetében az, ha az időjárás 10°C alatti, ebben az esetben az azonnali kezeléskor elegendő a húgyhólyagból eltávolítani a vizeletet, majd minél hamarabb eltávolítani a belső szerveket. Szárnyasok esetében mindenképpen el kell távolítani az állatok belső szerveit a lehető legrövidebb időn belül, mivel a lövéskor bélsár kerülhet a hasüregbe, amely képes tönkretenni a vad húsát, amennyiben nincs időben kezelve. A vadhús leírásakor, megtekintésekor szembeötlő különbség a hús sötét színe, amely a magas mioglobinszint, és a nagy vértartalom függvénye. A vad húsa erőteljesebb a háziállatokénál, így nehezebben indul meg a bomlási folyamat benne, így jóval tovább tárolható a háziállatok húsánál. Ennek oka az életmódjából adódik, mivel a természetben többféle baktériummal, vírussal találkozhat, mint a háziállatok, így a húzában megtalálhatók antibakteriális anyagok. A vad húzában továbbá jellegzetes illata is van. A különböző vadakat különböző módon kell tárolni, amíg eljutnak a feldolgozó egységbe. Ez idő alatt általában már elvégzik a vadhús hatósági állatorvosi vizsgálatát (Tanács és mtsai, 2019).

Amennyiben nincs erre lehetőség a feldolgozóba kerülést követően történik meg a testek vizsgálata és dől el, hogy az adott vad alkalmas fogyasztásra vagy meg kell semmisíteni. Ehhez szükséges a vad csonkítatlan teste (trófeás vad esetébe a trófea eltávolítása szabályos) illetve szükség van a vad zsigereire is. Az elejtő vadász köteles tájékoztatni a vadhúsvizsgálót vagy a hatósági állatorvost az általa tapasztalt rendellenességekről, melyeket a vad elejtése előtt és zsigerezés közben tapasztalt, amennyiben nem volt ilyen, ezt az információt is meg kell osztani a vizsgálatot végző személlyel. Az elejtett vad feldolgozóba kerülését követően szellőztetés és az esetlegesen bőrében értékesítés után következik a vadak nyúzása, majd pedig a darabolása. Ezekre a folyamatokra is érdemes nagy hangsúlyt fektetni, mivel a vadból kikerülő húsmennyiség itt dől el, hogy milyen méretekben és esetlegesen milyen minőségben halad tovább a feldolgozásban. A legfontosabb, hogy ezeknél a munkafolyamatoknál a higiéniaira kiemelt figyelmet kell fektetni, és itt történik meg a lőtt rész eltávolítása, illetve a testek mosása is. A mosásra azért van szükség, hogy a lövés, zsigerezés illetve a feldolgozóba jutásig a hasüregbe került szennyeződések eltávolítsák, amely lehet gyomortartalom, bélsár, föld, por vagy növényi maradvány. Ezután következik nagyvadak esetében darabolás után, a húskok megtisztítása a felesleges hártáktól és kötőszövetektől. Ez is képes kis mértékben minőséget befolyásolni, mivel egy teljesen letakarított hús értékesebb lehet, mint egy teljesen hártásan hagyott darab. A hártázást követően történik a hús mérlegelése majd zsugorfóliába csomagolása, majd fagyasztása. Ezek után pedig következhet az értékesítés határon belülre és kívülre egyaránt. Amennyiben nincs mód azonnal eladni, ebben az esetben fagyasztva kell tárolni a vadhúst általában a fagyasztási folyamat során használt hőmérséklettől magasabb hőmérsékleten tárolják. Ez általában -15 és -20°C-on szokás. Szokás apróvadat élve befogni (például nyulat) így a vadhús a lehető legfrissebb formában kerül a feldolgozó egységbe, így minimalizált a lövés és a szállítás közbeni minőségvesztés, de így sem lehet feltétlenül kizárni a minőségromlást, ugyanis a stressz vagy a szállítás hatására elpusztulhatnak az egyedek, amelyekre más kritériumok vonatkoznak, mint élő vagy elejtett társaikra (Tanács és mtsai, 2019).

2.1. Magyarországi vadhúsfogyasztás

A vadhús vizsgálatára a zoonózis miatt van szükség, kiváltképp azoknál a baktériumok miatt, amelyek olyan húskészítményekbe kerülnek bele, melyeket nyersen fogyasztunk. Másfelől a vadhús vizsgálata során azokat a betegségeket is ki kell szűrni, amelyek emberre ugyan nem veszélyesek, viszont képesek megfertőzni a többi egészséges húst, vagy ha hulladékba kerülnének, tovább terjedne a betegség. Ezeket a fertőzött vadtesteket meg kell semmisíteni, hogy a feldolgozó területre ne kerüljön be, így nagyobb kárt okozva. Különböző betegségek fordulhatnak elő vadaknál, amik emberre is veszélyesek lehetnek. Minden vadfajnak megvan a maga speciális betegsége, amire különösen nagy figyelmet kell fordítani, ilyenek lehetnek például, a veszettség, tularémia, lépfene, TBC, májmétely és trichynella, hogy csak párat említsek (Hajas 2013). Gondoskodni kell a lőtt vad hújának fémmmentességéről is.

Magyarországon a vadhúsok elsősorban a magasabbiskolai végzettséggel rendelkező, 40 évnél idősebb férfifogyasztók körében népszerűek, de a legtöbb fogyasztószámára ez a húsfajta elsősorban különlegesség, és átlagosan csak évente néhány alkalommal kerül az asztalra. A magasabb jövedelemkategóriába tartozók körében nagyobb népszerűségnek örvendenek a vadhúsból készült ételek, ők hajlandók lennének magasabb árat is fizetni egy jobb minőségű, Magyarországról származó termékért. Ennek egyik oka, hogy hazánkban a

vadhúst luxuscikknek tartják számon. Vadat főleg alkalmoszerűen, illetve ünnepnapokhoz kötötten fogyasztják az emberek. A fogyasztó a termék megvásárlásakor elsősorban annak színére, típusára és eredetére támaszkodik, valamint arra, hogy az elérhető-e és márkázott-e. Elhanyagolható szempont, hogy az adott terméket praktikusán csomagolják, vagy megfelelő reklámkampánnyal kísérik-e forgalomba. A vadhúst elsősorban nyers hús formájában vásárolják a fogyasztók, ezért javasolt a feldolgozott termékek szélesebb körű bemutatása. Aki nem eszik vadhúst, az elsősorban a kedvezőtlen árak és a kedvezőtlen beszerzési lehetőségek miatt nem eszik vadhúst, a legtöbben pedig nem tervezik a közeljövőben a vadhús beiktatását étrendjébe.

Különösen kedvező, hogy a férfiak egy része magas minőségű és egészséges húsfajtának tartják a vadhúsokat, azonban, mivel beltartalmi értékeivel nincsenek tisztában, az emberek többsége nem tudja megindokolni miért is jobb a vadhús, mint az egyéb háziállatok húsa. A legtöbben, a fogyasztók több mint 40%-a, a vadhúsokat száraz, rostos húsú, természetes húsfajtaként tartja számon és tíz emberből mindössze egy gondolja úgy, hogy a vadhús kiváló vitaminforrásként is szolgálhat, és még ennél is kevesebben vannak meggyőződve az immunrendszerre gyakorolt jótékony hatásáról. A lakosság kevesebb, mint egyötöde véli úgy, hogy a vadhús kiváló vasforrás és kiemelkedő tápanyag összetétellel rendelkezik. A marketingkampányok alkalmával ezért rendkívül fontos lenne a vadhúsok egészségre gyakorolt hatásának tudatosítása (Torma és mtsai, 2014).

Korábbi kutatás alkalmával megvizsgálták egy 500 főből álló csoportot, melyben fiataloktól kezdve idősekig mindenki helyet kapott. A legtöbb válaszadó 18-24 éves kor között volt, majdnem a vizsgált csoport három ötödét tette ki. A kutatás kérdésköre kitért a kérdezettek iskolai végzettségére, arra hogy kóstoltak-e már vadhúst, arra is, hogy vadásznak-e a megkérdezettek, valamint arra is, hogy milyen gyakran fogyasztanak vadhúst. A kutatás készítői kitértek arra, hogy akik nem fogyasztanak vadat, miért tesznek így, illetve akik fogyasztanak, honnan szerzik be a vadhúst.

A kutatásuk végeredménye, hogy a legtöbb megkérdezett már kóstolt vadat, illetve a legtöbb vadászó ember kóstolta az összes hazai vadfélét (Bodnár és mtsai, 2014).

A vadhús összetétele elég jellegzetes és egészséges mivel rendkívül kevés zsírt tartalmaz.

A tavalyi évben, első alkalommal népszerűsíti „Íz vadászatra fel! Terítéken a vadhúsok.” szlogennel a vadhús fogyasztását az Agrárminisztérium az Agrármarketing Centrummal együttműködésében. A kezdeményezés célja, a vadhús népszerűsítése és figyelemfelhívás, hogy a vadhús különösen egészséges és kiváló minőségű bio élelmiszer lehet. Magyarországon körülbelül tízezer tonna hasznosítható vadhús keletkezik, amibe beletartozik a vadaskerti elejtés, valamint a szabadban történő elejtés is. Fontos cél, hogy ez az érték növekedhessen, mivel a magyar vadászat fenntarthatósága és fejlesztése kifejezetten előnyös lenne a hazai vadásztársaságoknak valamint a vadfelvásárlóknak/viszonteladóknak. Sok fejlett nyugati ország szorul rá vadhús importra, mivel náluk nem található meg megfelelő mennyiségű vagy minőségű vad, így ez egy remek lehetőség gazdasági szempontból, amivel szinte minden hasznosítható vadat megfelelő kezelés mellett áruba lehet bocsátani. Egyik legjobb módja volt a vadhús népszerűsítésének az „Egy a természettel” kiállítás (AM Sajtóiroda 2021).

2.2. Vadászat és vadfeldolgozás

A vadhús fogyasztási szokásokat befolyásolhatja a vadászturizmus is. A vadászturizmus alkalmával általában külföldi vendégvadászok érkeznek egy-egy hazai vadásztársasághoz, illetve az ország más részéről érkeznek vadászok egy-egy speciális élőhelyre, ahol akár jobb minőségű trófeás vadat ejthetnek el a vadászok. A vendégvadászok a családjaikkal együtt szoktak érkezni, és a helyi vadhúsokból készíthetnek ételeket, vagy a helyi éttermekben fogyaszthatnak vadat. A vadászturizmus leginkább az őszi időszakban a gímbika vadászati idényétől kezdődik és folytatódik a dámszarvas bika vadászatával, illetve az apróvadakkal. Egész évben vadászható fajok közül a vaddisznóra szokás vadászatokat szervezni, mivel ennek kártétele elég jelentős tud lenni a mezőgazdasági területeken, a túráskártól kezdve a rágás-taposáson át.

A vadászható nagyvad fajok közül hazánkban jelentős a vaddisznó, a gímszarvas a dámszarvas, valamint a muflon. Apróvadból fontos a mezei nyúl, a fácán, a tőkés réce valamint a különböző lúdfajok. Említést érdemel a még pár évvel ezelőtt vadászható fajok között megjelenő, ma már vadászati idény nélkül feltüntetett erdei szalonka, aminek ma már csak monitoring vadászata lehetséges, amely engedélyhez kötött.

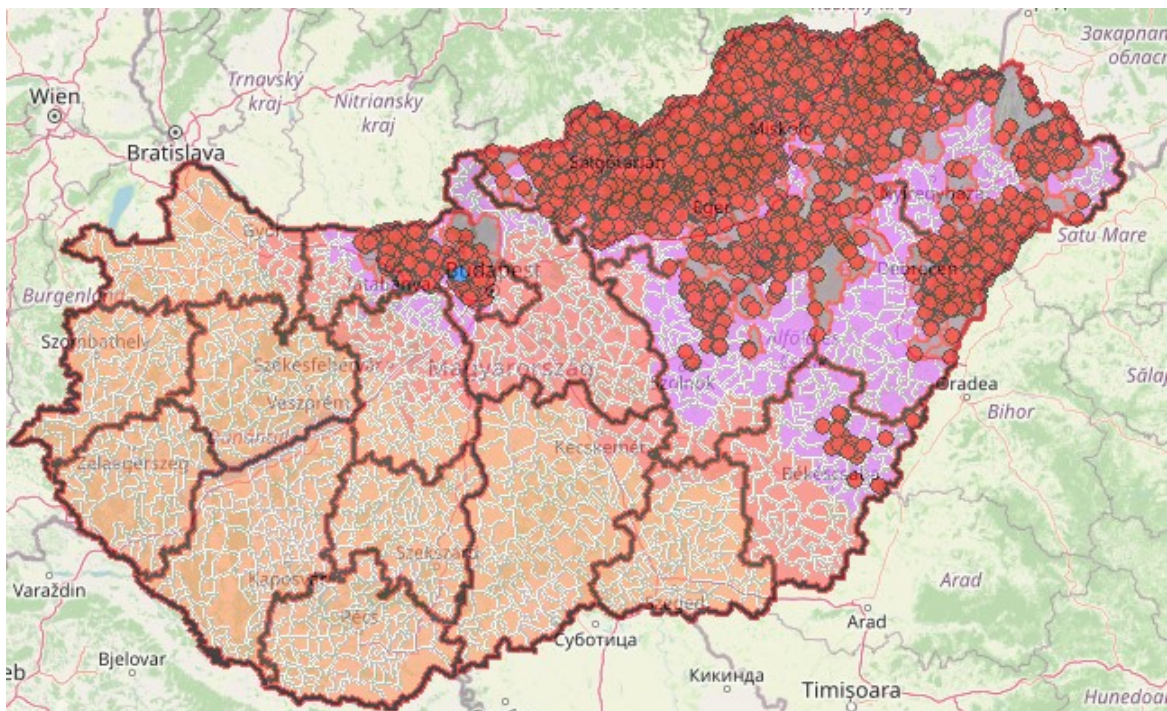
A gímszarvas állomány jelentős mértékekkel rendelkezik hazánkban 2014-ben a hazai gímszarvas tehén teríték majdnem elérte a 20000 egyedet, amin kívül még jelentős mennyiségű borjú, üdő és bika is terítékre került. OVA adatár alapján kiderül, hogy a 2020-as évben terítékre hozott gímszarvas tehén teríték meghaladta a 25000 egyedet, amin felül szintén említést érdemel a borjú, üdő és bika teríték (OVA adattár 2022).

Vaddisznó vadászati értéke jelentősen megnőtt hazánkban az afrikai sertéspestis felbukkanásával (1. kép), ugyanis az alább látható térképen feltüntetett helyeken, szinte teljesen megszűnt, vagy nagymértékben csökkent a vaddisznó állomány, így ezeken a területeken sokkal kevesebb egyed tudtak terítékre hozni a vadászatra jogosultak. A sertéspestis hatására elrendelték a vaddisznók gyérítését az alábbi területeken, annak érdekében, hogy hamarabb elmúljon a járvány. Erre azért van szükség, hogy ne legyen aktív fertőző egyed a területen.

A beteg egyedeket megsemmisítették, illetve a fertőzött területeken talált egyedekből mintát kell venni, és ezt elküldeni az illetékes hatóságnak vizsgálatra. Amennyiben a minta negatív és nem érintkezett a tárolás során egyetlen másik fertőzött egyeddel, az egyed értékesíteni lehet a protokoll szerint elvégzett, hatósági állatorvos által végrehajtott vizsgálat után. Erre azonban jelen helyzetben nincs lehetőség, mivel általában a mintavétel és a betegség terjedése miatt a fertőzött területen lévő egyedeket tilos zsigerelni, így mire elkészül a teszt és esetlegesen negatív, addigra a vadhús a hűtés ellenére tönkremegy és emberi fogyasztásra alkalmatlanná válik. Másrészt a vaddisznókat a többi vadfajtól elzárta, de a többi vaddisznóval együtt tárolják.

Fontos megemlíteni, hogy az afrikai sertéspestis emberre nem veszélyes, így akár a nem betegség által elhullott, hanem vadász által elejtett egyedek akár fogyaszthatók lennének, azonban nem szívesen fogyasztanak az emberek olyan állatot, amely beteg volt.

Megkülönböztetünk többféle romlási folyamatot.



forrás: <http://airterkep.nebih.gov.hu>

1.kép: NÉBIH Interaktív térkép ASP előfordulásokról (piros pont régi eset, kék pont friss eset)

Fülledés az, amikor a vadhús leggyakoribb romlása, amely meleg, párás környezetben alakul ki. Kezdetben színváltozás (szürkülés), puha állomány, laza, kitéphető szörzet jellemzi, később már zöldes elszíneződés és kellemetlen szag érezhető. A fülledés kivédhető hűvös, hideg, száraz környezetben történő tárolással.

Baktériumos rothadás az, amikor a hosszú tárolás és nem megfelelő kezelés során a vadhús könnyen rothadásnak indulhat a fehérjebontó baktériumok tevékenysége miatt. A jelenség bűzös szaggal, nyálkás, ragacsos állományváltozással jár, melyet kijavítani nem lehet, a hús használhatatlanná válik (Tanács és mtsai 2019).

A vadhúsoknak kifejezetten jó minősége garantálhatja a folyamatos felvevőpiacot. Érdekes, hogy a vadhúsokat eddigi tökehúsként keresték leginkább, de elkezdett megerősödni a feldolgozott húsok iránti kereslet. Erre abból lehet következtetni, hogy egyre több étteremben található meg vadból készült étel, valamint egyre több a feldolgozott termék a piacon.

A vadhúsokat többféleképpen lehet tárolni. Az egyik legelterjedtebb formája hazánkban ennek a hűtés, fagyasztás, illetve a füstölés. Vannak különböző páclé készítmények, amelyek szintén alkalmasak a vadhús tárolására. A páclé összetevői között általában megtalálható az ecet és a só elég gyakran, valamint a vadhúsokhoz egyéni ízléshez mérten jól illik a vöröshagyma, babérlevél, bors, szegfűszeg. A vadételeknek megvan a maga varázsa és a jellegzetessége.

Alkalmazható még a szárítás, amit már elég régóta ismernek és alkalmaznak tartósításra az emberek. A szárításnak többféle módja létezik. A hazánkban egyik tradíció a pörkölt elkészítése, ebből frissen fogyasztanak az emberek, a maradékból pedig kiveszik a húsokat, majd ezeket a reggeli és a késő délutáni órákban árnyékos helyen szárították úgy, hogy a

levegő lehetőség szerint minden oldalról érintkezzen a hússal a gyors és egyenletes szárításhoz (Magyar Néprajzi Lexikon 2022).

A füstölés többféleképpen történhet. A húst nyersen fogyasztható állapotban elkészítik például kolbász képében, vagy egy előzetes kezelés például főzés után füstölik meg. Megkülönböztetünk hideg, meleg és forró füsttel történő füstölést. A hideg füstölés lényege hogy szárított formában kell megfűstölni a húst, mivel a füst nem tud behatolni a rostok közé mélyen a hideg mivolta miatt (2. kép). A hideg füst tovább szárítja a húst, valamint a zsírt nem olvasztja meg így képes megőrizni a húsnak azt az állapotát, amiben füstölésre behelyeztük. Kioldódnak a füstből a megfelelő aromák és ízek, amik megváltoztatják a hús kémiai összetételét is. A meleg füstölés leginkább a hosszabb időre tartósított húsoknak kiváló, mivel az így elkészített húst általában 2-3 héten belül el kell fogyasztani, máskülönben tönkremegy. A forró füstölés azonnali fogyasztáshoz kitűnő, mivel pár óra alatt megfelelő hőkezelést kapnak a húsok, viszont vastagabb húsokhoz nem megfelelő módszer mivel a közepe nyers marad (Forray 2018).

A vadhúsok legjobb tárolása a fagyasztás, mert így évekig fogyasztható maradhat a hús.

A vadhúsok elkészítésének módja igen változatos és ízletes gasztronómiai élmény lehet. A leginkább használat fűszerek listája tájegységenként és, ahogy a mondás tartja ahány ház annyi szokás. Visszatérő elem a kakukkfű, bors, gyömbér, szegfűszeg, borókabogyó, tárkony, fahéj, koriander és a rozmaring.



fotó: Dr. Bodnár Károly

2. kép: Vaddisznó szalámi és sonka (San Giminano, Olaszország)

A vadhúsok marketingje elég speciális, mert nem jut el mindenkihez a fix felvásárlói kör miatt. A vadászatnak és a vadhúsoknak a bemutatását lehetőség szerint már általános iskolában el lehet kezdeni a megfelelő kampányban például erdei iskolákban. A gyerekek, ha már fiatal korban megismerkednek a vadgazdálkodás fontosságával, és annak számukra érthető módon a lényegével, akkor a következő felnövekvő generációknak sokkal nagyobb lehet az igényük a megfelelő vadhúsokra és mivel tudni fogják, mi miért történik a

vadgazdálkodás során, így elfogadóbbak lehetnek a vadászattal is. A gyerekeknek továbbá megfelelő tájékoztatást nyújthatnak az iskolákban különböző előadásokon szakemberek, amivel szintén jelentősen bővíthet a tudásuk ezen a téren.

A vadhúsok reklámozásának megfelelő platformok megvannak az internet, újságok és a televízió képében, viszont ezeket nem használják ki megfelelő és kellő mértékben. A vadászlapokban általában mindig van egy-egy vadétel recept teljes leírással. Ezeket a recepteket olyan emberek publikálják, akik már nem először készítik el, vagy éppenséggel maguk is vadásznak, vagy pedig vadhús feldolgozással foglalkoznak. A vadételek elkészítése a vadhús minőségétől és milyenségétől függően általában legalább egy, de inkább több órát vesznek igénybe főleg, ha a pácolás idejét vagy a hús előkészítésének idejét is figyelembe vesszük. Vannak receptek, amikben a tálalásra felkínált húsok nyersék, ezeket az ételeket rövidebb idő elkészíteni. A vadhúsok előkészítésének legfontosabb mozzanata hogy megtisztítsuk őket kellőképpen, ha sérült területet dolgozunk fel például a lövés helyét, ezt általában eltávolítják a szilánkok és a nem megfelelően takarítható bevérzések miatt. Egy kis gyakorlást igényelhet a vadhúsok elkészítése, ha először találkozik vele a szakács, de nem egy nagyon bonyolult feladatról van szó. Egy nagyvad esetében a lövés helye kiterjedtebb lehet az apróvadakénál, viszont az apróvadakban a sörétszemek több ponton okoznak sérülést.

2.3. A vaddisznóhús beltartalma

Egy kutatás vizsgálta a vaddisznó húsának összetételét különböző etetési módszerek esetében. Jelentős változásokat lehet tapasztalni a vadhúsok összetételében a kalcium, a réz és a vas mikroelemeket vizsgálva. A kutatás alapján a változatos etetés és az intenzív etetés között a vasnál van a legjelentősebb eltérés, viszont a félintenzív etetés szinte minden mikroelem mennyiségét csökkentette, kivétel ez alól a kalcium és a mangán. Mangánból nem sok található meg a vadhúsban, viszont a félintenzív és intenzív etetés megduplázza a mangántartalmát a húsnak, viszont a kalciumszintet megháromszorozza a félintenzív etetés a változatos takarmányozáshoz képest, és több mint megduplázza az intenzív etetéshez képest (1. táblázat).

1. táblázat: Eltérő takarmányozású vaddisznók húsának ásványi anyag összetétele

	Változatos etetés (n=6) X ± SEM	Félintenzív etetés (n=30) X ± SEM	Intenzív etetés (n=30) X ± SEM	Jelentőség
Ca mg/kg	57,77 ± 3,78	189,3 ± 38,35 b	83,16 ± 8,53c	P<0,05
P mg/kg	2501 ± 51,19a	2009 ± 66,43b	2500 ± 81,23a	P<0,01
Mg mg/kg	250,8 ± 4,99a	187,6 ± 9,46b	259,7 ± 8,85a	P<0,01
Mn mg/kg	0,220 ± 0,038	0,569 ± 0,119	0,517 ± 0,052	Nem szignifikáns
Fe mg/kg	44,25 ± 5,10 ab	39,83 ± 3,52a	55,66 ± 3,83b	P<0,01
Cu mg/kg	1,922 ± 0,169a	1,325 ± 0,110b	2,174 ± 0,092a	P<0,05
Zn mg/kg	52,17 ± 6,99a	37,87 ± 3,23b	50,28 ± 3,62a	P<0,05
I mg/kg	0,071 ± 0,008	0,107 ± 0,019	0,111 ± 0,009	Nem szignifikáns
Se mg/kg	0,13 ± 0,013	0,047 ± 0,006b	0,075 ± 0,005c	P<0,01

forrás: Skobrák és mtsai 2010

A vaddisznó húsának összetétele kismértékben különbözik egymástól, ha a faj nemek közötti különbségeit vizsgáljuk (2. táblázat). Nem jelenthető ki, hogy az egyik típusú hús jobb, mint a másik, mivel vannak mikroelemek, amelyek a hím egyedekben vannak jelen magasabb értékben, illetve fordítva is igaz ez a kijelentés (Skobrák és mtsai 2010).

2. táblázat: A különböző nemű vaddisznók húsának ásványianyag-tartalma

Elemek	Hímivar (n=29) X ± SEM	Nőivar (n=37) X ± SEM	Jelentőség
Ca mg/kg	123,6 ± 150,8	133,4 ± 158,7	Nem szignifikáns
P mg/kg	2993,5 ± 390,5	2264,3 ± 509,0	Nem szignifikáns
Mg mg/kg	232,1 ± 49,6	221,4 ± 66,2	Nem szignifikáns
Mn mg/kg	0,47 ± 0,48	0,54 ± 0,58	Nem szignifikáns
Fe mg/kg	45,0 ± 22,7	49,3 ± 19,3	Nem szignifikáns
Cu mg/kg	1,64 ± 0,58	1,85 ± 0,73	Nem szignifikáns
Zn mg/kg	43,8 ± 15,5	45,5 ± 22,2	Nem szignifikáns
I mg/kg	0,13 ± 0,10a	0,09 ± 0,04b	P<0,05
Se mg/kg	0,07 ± 0,03	0,06 ± 0,03	Nem szignifikáns

forrás: Skobrák és mtsai 2010

2.4. A vad beszerzése és felhasználása

A vadhúsoktól vannak, akik félnek, mert nem ismerik. Vannak, akiknek nem megfizethető a minőségi vadhús ára (3-4. táblázat). Az alábbi táblázat egy kiskereskedelmi egység árait mutatja be.

A vadhúsok ára jelentős emelkedésen ment keresztül az elmúlt év során. Ennek több oka is van, de legfőbb oka az infláció. A fentebb látható táblázatokból is kitűnik, hogy bővült a kínálat valamint a korábban is elérhető árucikkek értéke minimum 25%-kal növekedett.

„A vadhús árát befolyásoló első tényező ott jelentkezik, hogy maga a vadászat csak kis része a vadgazdálkodás folyamatának. Megelőzi az élőhelyek kialakítása, az etetés, itatás, vadlesek, vadászati körülmények kialakítása, a vadkár megelőzése érdekében az erdősítések védelme és több más tevékenység, amely jelentős költséggel jár, és amelyet a vadgazdának ki kell gazdálkodnia.” (Kisteleki, 2013).

A vadhúsok ára leginkább a keresleti piactól függ és azért magasabb a többi húsfélénél, mert hazánkban kuriózumnak számít. A vadhúsok ára nagymértékben függ a felvásárlási ártól, valamint attól, hogy a prémiumkategóriába eső terméken mekkora a haszonkulcs a kiskereskedelemben.

3. táblázat: Akciós kiskereskedelmi árjegyzék 2021

AKCIÓS KISKERESKEDELMI ÁRJEGYZÉK
2021. november 1. - december 31.

Fagyasztott termékek

Megnevezés	Fogyasztói ár Ft/kg
Szarvascomb csont nélkül, lábszár nélkül, 1kg	2 159
Dámszarvascomb csont nélkül, lábszár nélkül, 1 kg	2 159
Szarvaslapocka csont nélkül, lábszár nélkül, 1 kg	2 477
Dámszarvaslapocka csont nélkül, lábszár nélkül, 1 kg	2 159
Szarvaslábszárhús, 1 kg	1 905
Szarvaspörkölt, 1kg	1 651
Vaddisznógerinc csont nélkül (karaj), kb. 1 kg	3 175
Vaddisznócomb csont nélkül, lábszár nélkül, 1kg	2 921
Vaddisznólapocka csont nélkül, lábszár nélkül, 1 kg	2 921
Vaddisznó-pörkölt, 1 kg	1 905
Őzcomb csont nélkül, lábszár nélkül, 1 kg	4 191
Őzpörkölt, 1 kg	2 032

forrás: Öreglaci Vadfeldolgozó

4. táblázat: Kiskereskedelmi árjegyzék 2022

KISKERESKEDELMI ÁRJEGYZÉK
2022. szeptember 20-tól visszavonásig

Fagyasztott termékek

Megnevezés	Fogyasztói ár Ft/kg
Dámszarvasgerinc csont nélkül, kb. 1-2 kg/csomag	6 850
Szarvascomb csont nélkül, lábszár nélkül, 1kg	3 450
Dámszarvascomb csont nélkül, lábszár nélkül, 1 kg	3 100
Szarvaslapocka csont nélkül, lábszár nélkül, 1 kg	3 100
Dámszarvaslapocka csont nélkül, lábszár nélkül, 1 kg	2 650
Szarvaslábszárhús, 1 kg	2 400
Szarvaspörkölt, 1kg	2 250
Vaddisznógerinc csont nélkül (karaj), kb. 1-2 kg/csomag	4 800
Őzcomb csont nélkül, lábszár nélkül, 1 kg	5 550
Őzpörkölt, 1 kg	2 750

forrás: Öreglaci Vadfeldolgozó

A különböző vadhúsok értéke teljesen eltérő, például a gímszarvas hús értéke elég közel áll a szarvasmarha húsának értékéhez. A vaddisznó húsának értéke a házi sertésértékéhez, hasonlítható. A házi sertéshez képest körülbelül duplája az ára a vaddisznónak. A vaddisznó értékének alakulására Kisteleki Péter is kitért egy interjúban: „A házi sertésnek szinte minden porcikája felhasználható, de egy vaddisznó feldolgozásánál 50-60 százalékos veszteségről kell beszélni. A szőr, bőr, fej, zsír, a csontok nagyon kis részben értékesíthetők. Döntő részét ellenőrzött keretek között - tehát költségráfordítással - meg kell semmisíteni, ugyanis ezek veszélyes hulladéknak minősülnek” (Kisteleki 2013).

Az idézett szövegben felhozott veszélyes hulladéknak minősülő dolgok nagy részét a vadász általában trófeaként hasznosítja, mind a szarvas, őz és vaddisznó esetében is. Az állat nyúzott szőrét bőrét kikészítteti, a fejet általában zsigereléskor eltávolítja, (kivételt képez ez alól az a vaddisznó, melynek nincs trófeaként hasznosítható agyara), és belőle kinyeri a trófeát, amely lehet a fog vagy agyar, vagy szarvasbikák esetében az egész koponya. A vadhúsoknak nagyon kicsi a zsírtartalma, így az a kevés is elveszik a húsok rétegei között.

Vannak, akik idegenkednek a vadhúsoktól, mivel vegetáriánusok vagy esetleg vegánok. A kettő közötti különbség, hogy a vegánok nem fogyasztanak semmilyen állati eredetű terméket például tojást, tejet vagy sajtot ezzel szemben a vegetáriánusok csak húst nem fogyasztanak, de állati eredetű termékeket fogyasztanak.

Ezen kívül több okból nem fogyasztanak az emberek vadhúst. Több indok közül párat említve, ilyenek a lelkiismereti okok, félelem a vadhústól és a higiéniai problémáktól, sokan vannak, akik nem tudják, honnan tudnák beszerezni.

Vadhús beszerzésére több lehetőség is fennáll. Meg lehet vásárolni szuper és hipermarketekben, hentesből, illetve vadfeldolgozótól, valamint közvetlenül a vadászoktól is beszerezhető a nyers vadhús. A feldolgozott vadhúsokat szintén meg lehet vásárolni a boltok polcairól, illetve éttermekben találkozhatunk ezekkel elsősorban.

3. Anyag és módszer

Munkám része egy a MATE SZIC Szarvasi Képzési Helyén egy több évre tervezett, és már korábban elkezdett vizsgálatsorozatnak, amely a lakosság vadhúsokról kialakított véleményét, a fogyasztók rendelkezésére álló információkat, valamint a vadhúsok fogyasztásával összefüggő szokásokat és a fogyasztás elutasításának esetleges okait kívánja feltárni. A vizsgálat időbeni kiterjedése a várakozások szerint lehetőséget fog nyújtani a fogyasztói szokások változásának detektálására is.

A lehetséges megoldások elemzésekor, a vizsgálati célok megvalósításában a célok érdekében célszerűbbnek látszott a közvetlen, a primer információk gyűjtése és felhasználása. Az elsődleges piackutatást és fogyasztói véleményfelmérést a fogyasztók közvetlen megkérdezésével végeztem.

Az adatgyűjtés online kérdőíves megkérdezéssel történt Magyarország területén. A kérdőív létrehozása a Google Űrlapszerkesztő funkciójával történt. A kérdések összeállításánál figyelembe vettem, hogy a megfogalmazás egyszerű legyen. Többségében zárt kérdéseket alkalmaztam, és a válaszok jól kódolhatóak voltak. A kérdőív terjesztése online közösségi felületen történt.

A megkérdezettek kiválasztása véletlenszerűen, a válaszadás önkéntesen és név nélkül történt. 240 teljesen kitöltött, értékelhető kérdőív gyűlt össze. A kérdőív kitöltésénél a felnőtt lakosságot céloztam meg.

A kérdőíves adatgyűjtéssel a következő területekről gyűjtöttem információt a válaszadóktól:

- személyes információk a megkérdezett emberekről (életkor, nem, lakhely, vadászati tevékenység);
- vélemény a vadhúsok fogyasztásáról (a fogyasztás vagy elutasítás okai);
- a fogyasztás gyakorisága;
- vélemény a hazánkban fontosabb vadászható fajok húsról (preferencia, élvezeti érték);
- a vadhúsok beszerzési módjai, forrásai.

A gyűjtött adatok feldolgozása MS Excel programmal történt. Az eredményeket a válaszok gyakorisági megoszlásával mutatom, be, illetve az egyedi véleményeket is összegyűjtöttem.

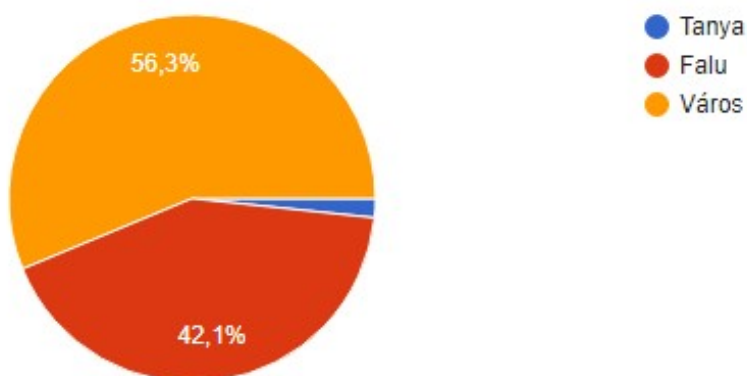
4. Eredmények

A kitöltött kérdőívek viszonylag alacsony száma nem tette lehetővé statisztikai próbák megbízható végrehajtását. A vizsgálat nem tekinthető reprezentatívnak, mert a legtöbb szempont (például demográfiai adatok) alapján nem tükrözik a magyar lakosság összetételét.

A felmérésben résztvevő személyek kor és nemek szerinti megoszlása a következők szerint alakult. A megkérdezettek 58,8%-a nő volt. A válaszadók többsége az aktív felnőtt korosztályba (18-65 év: 94,2%) tartozott, köszönhetően talán annak, hogy kérdőívezés során nem volt cél a fiatalabb korosztály megszólítása (mindössze 2 fő 18 év alatti töltötte ki a kérdőívet). A 65 év feletti korcsoportot mindössze 5% képviselte.

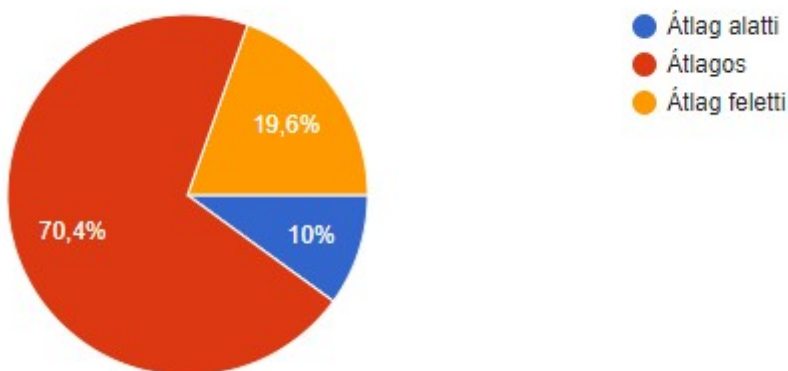
Lakóhely szerint a válaszadók többsége városi lakos volt (1. ábra). Válaszok valamennyi megyéből érkeztek, de Nógrád megye 47,1%-kal felülreprezentált a lakosság arányához képest.

Jövedelemérzet alapján a többség (70,4%) átlagosnak ítélte meg jövedelmi helyzetét (2. ábra). Az átlag feletti kategóriát választók (19,6%) többsége egyben vadászik is.



forrás: saját vizsgálat

1. ábra: A válaszadók lakóhely szerinti megoszlása



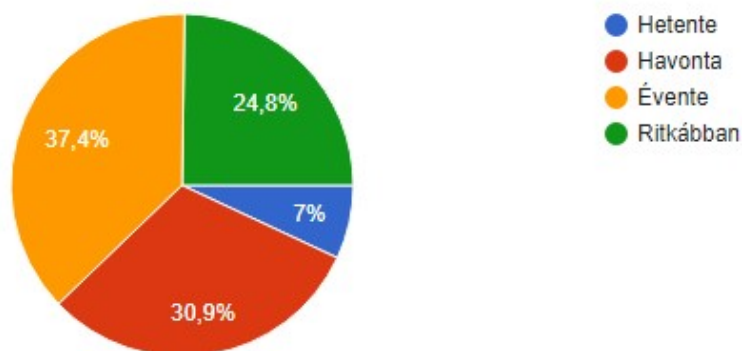
forrás: saját vizsgálat

2. ábra: A válaszadók megoszlása jövedelemérzetük szerint

A megkérdezettek 22,1%-a vadászik. Ez az arány magasabb, mint a vadászok népességhez viszonyított aránya, hiszen a lakosságnak mindössze 0,5%-a vadászik. A vadászati tevékenységet választók között mindössze két hölgy szerepelt.

A további kérdések már a vadakra, vadhús fogyasztásra, és a vadhúsok megítélésére vonatkoztak.

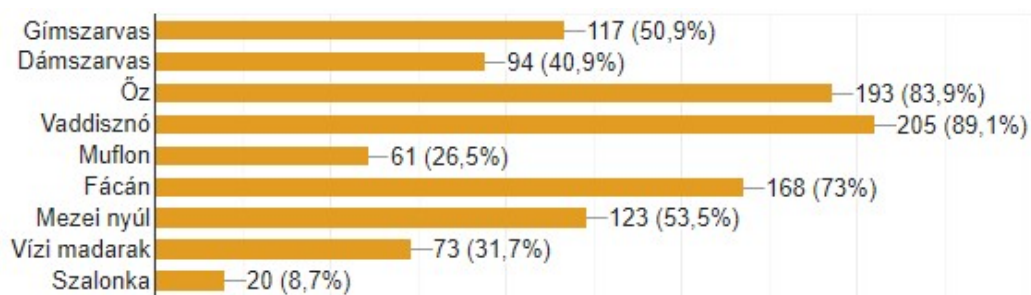
A válaszadók túlnyomó többsége fogyasztott már vadhúst (95,4%). Mindössze 11 fő állította, hogy tudomása szerint még nem evett vadat. A fogyasztás gyakorisága tekintetében jelentős eltéréseket tapasztaltunk (3. ábra). Hetente mindössze 7% fogyaszt, ők természetesen egyben mind vadászok is voltak. 30,9% havonta eszik vadhúst (köztük is voltak vadászok, illetve olyanok, akik rokontól, ismerőstől kapnak vadat. 37,4% csak évente 1-2 alkalommal, jeles családi eseményekkor fogyaszt vadat. A vizsgálatba vont 240 főből mindössze 11 fő utasította el teljes mértékben a hús és/vagy vadhús fogyasztását. Érdekes módon a nagyon ritkán fogyasztók is jelölték meg okokat, ami visszatartja őket a rendszeres fogyasztástól. Van, aki nem rendelkezik elegendő információval a különböző vadfajok húsának tulajdonságairól, van, aki nem tudja, hogy hol lehet beszerezni (annak ellenére, hogy a belföldi forgalmazás is folyamatosan bővül). Leggyakrabban az érzelmi okot jelölték meg. Mindössze egy személy fejezte ki aggodalmát a vadhús higiéniai állapotát, illetve a zoonózisokat illetően. A válaszadó konkrétan a vaddisznó trichinellózisától való félelmét, és a lőtt vadak általános higiéniai állapotát jelölte meg.



forrás: saját vizsgálat

3. ábra: A válaszadók megoszlása a fogyasztás gyakorisága szerint

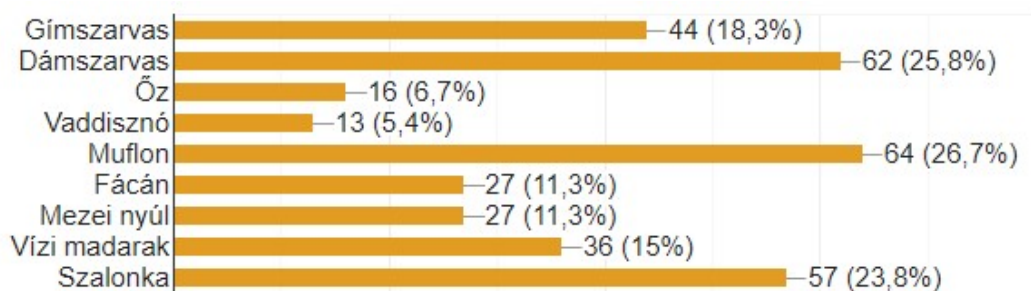
A vadhúsok megoszlását a főbb fogyasztott vadak fajának tekintetében a 4. ábra szemlélteti. A kérdésre több válasz megjelölése is lehetséges volt, így a válaszok számaránya meghaladja a 100%-ot. A három leggyakrabban fogyasztott vad a vaddisznó, az őz és a fácán. Lehetőség volt az egyebek pont alatt más állatokat is megjelölni, ahol a következő fajokkal találkoztunk: borz, fajt, szika szarvas, antilop fajok, zerge, hód, medve, balkáni gerle, örvös galamb, fogoly, vadlúd, jávorszarvas, mormota, fűrj. Ezen fajok egy részét feltételezhetően külföldön kóstolták meg a megkérdezettek.



forrás: saját vizsgálat

4. ábra: A fogyasztott főbb vadak fajok szerinti megoszlása

Arra a kérdésre, hogy amennyiben lehetőségük nyílna rá, akkor mely fajok húsát szeretnék még megkóstolni, a válaszadók két csoportja eltérő módon reagált. A nem vadászók a hazai vadászható fajokat jelölték meg általában (5. ábra). A vadászok pedig többségükben olyan fajokat írtak be, amelyeket még nem volt alkalmuk elejteni, így: jávorszarvast (3. kép), rénszarvast, medvét (4. kép), pumát, nyírfajdot, siketfajdot, zergét, havasi kecskét, kafferbivalyt, hódot, afrikai antilopfajokat, bölényt, krokodilt.

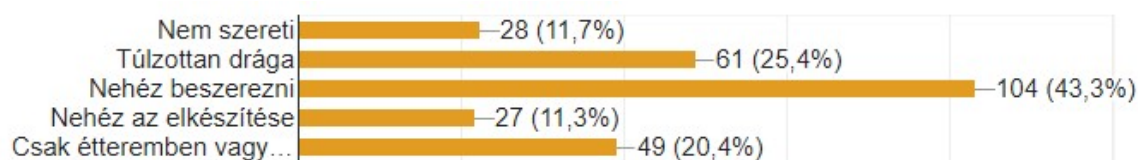


forrás: saját vizsgálat

5. ábra: A fogyasztott főbb vadak fajok szerinti megoszlása

Az egyes vadfajok kedveltségét a legtöbb megkérdezett a termék ára, minősége és megjelenése alapján határozta meg. A válaszadók többsége elsősorban az ár alapján rangsorolt (néhányan két fajt: egy apróvadat és egy nagyvadat jelöltek meg.), de a fácán, vaddisznó és őz kedveltsége és túlsúlya a válaszokban azt jelzi, hogy ezekhez a fajokhoz lehet viszonylag gyakran, könnyen és elfogadható áron hozzájutni.

Azok, akik elutasítják a vadak húsának fogyasztását, illetve nem esznek gyakrabban többségükben a 6. ábra szerinti megoszlásban indokolták a véleményüket.



forrás: saját vizsgálat

6. ábra: Az elutasítás főbb okai



3. kép: Jávorszarvasok

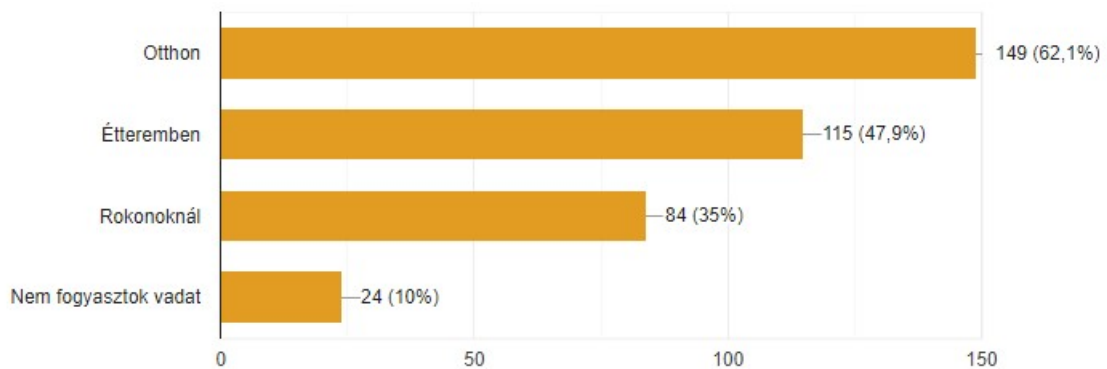
a Høgskolen Hedmark hűtőkamrájában, Evenstad (Norvégia)



fotó: Dr. Bodnár Károly

4. kép: Barna medve

43,3% szerint nehéz beszerezni, 25,4% túlzottan drágának tartja. A fogyasztás növelésénél figyelembe kell venni, hogy az emberek hol fogyasztanak elsősorban vadat (7. ábra). 62,1% otthon készíti el, míg 47,9% csak étteremben vagy vendégségben hajlandó fogyasztani.



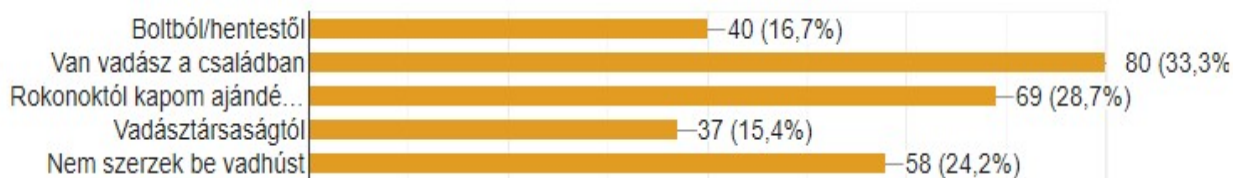
forrás: saját vizsgálat

7. ábra: A vadhúsfogyasztás fontosabb helyei

További egyéni vélemények arról, hogy milyen hatások befolyásolják a szokásait:

- eddig sohasem kóstolta,
- eddig gyakran evett és megunta,
- nem enné gyakrabban, mert változatosan szeretne táplálkozni,
- egyébként is ritkán eszik húst,
- etikai okokból utasítja el a vadat,
- nem készíti gyakrabban, mert a család többi tagja nem kedveli,
- ritkán ér rá főzni.

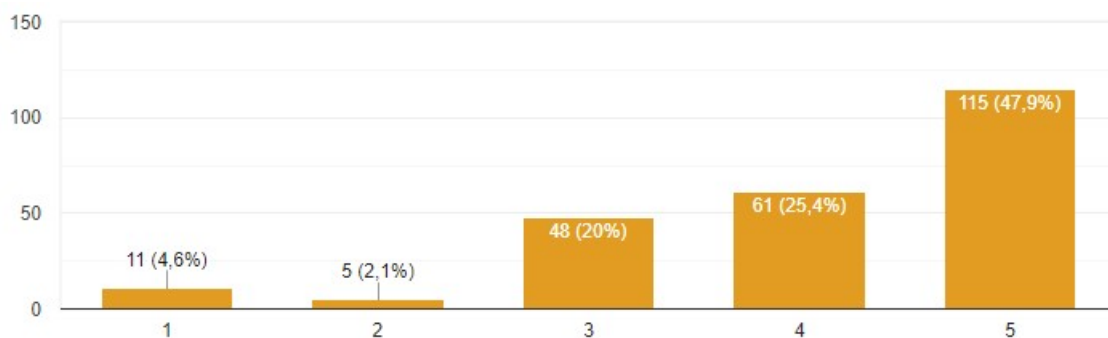
A vadhúshoz való hozzájutás vizsgálatánál (8. ábra) azt tapasztaltam, hogy természetesen, ha a válaszadó maga vadászik, vagy a környezetében él vadász könnyebben jut vadhúshoz, illetve közvetlenül a vadászatra jogosultaktól szerzi be a vadhúst. 16,7% hagyományos húsboltokban vásárolja meg, míg az áruházláncok hűtőpultjaiban mindössze alig keresik. Többen megjegyezték, hogy előnyben részesítik az előhűtött termékeket a fagyasztottal szemben.



forrás: saját vizsgálat

8. ábra: A vadhús fontosabb beszerzési helyei

A vadhúsok árát a háziállatok húsanak árával összevetve a fogyasztók 1-5 pontszámot adhattak. 1 – sokkal olcsóbb, 5 – sokkal drágább volt a pontozásnál. Az átlagos 4,1 pont azt jelenti, hogy az emberek sokkal drágábbnak tartják a vadhúst más húsfélésekhez képest.



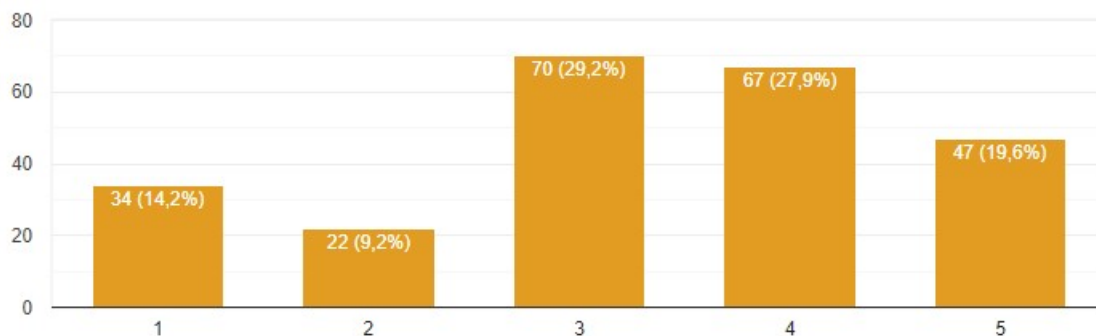
forrás: saját vizsgálat

9. ábra: A fogyasztók ár érzetének pontértékei

Arra a kérdésre, hogy jó minőségű vadhúsért hajlandóak lennének-e többet fizetni, erősen megoszlottak a vélemények (10. ábra). 19,6% magasabb árat is hajlandó lenne fizetni, míg 14,2% egyáltalán nem szeretne drágább húst vásárolni. A kapott átlagos pontérték (3,28) azt jelzi, hogy a válaszadók átlagosan a jelenlegi árat tartják elfogadhatónak.

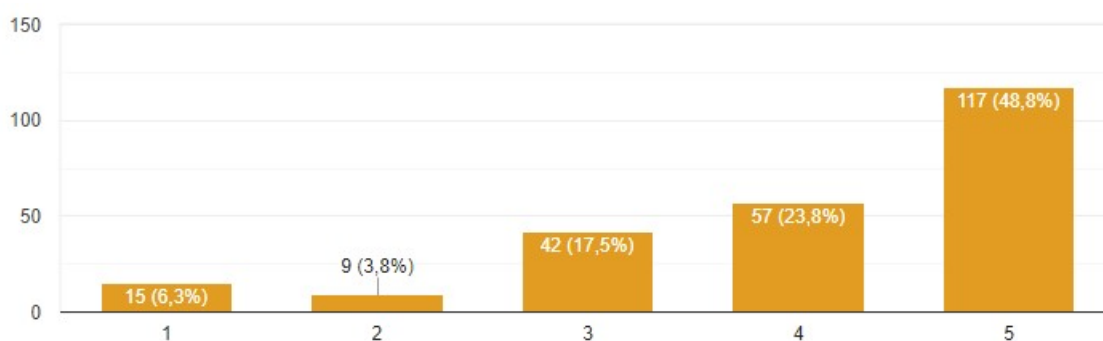
Megkérdeztem a válaszadókat, hogy mennyire tartják nehéznek a vadhúshoz való hozzájutást (11. ábra). Itt is azt tapasztaltam, hogy az átlagos 4,05 pontos érték alapján a fogyasztók egyáltalán nem tartják könnyen beszerezhető húsféléseknek a vadhúst. Ha több fesztivál, vadétel főző esemény lenne, akkor a kitöltőknek kevesebb, mint a fele (45,8%) venne részt rajta.

Kíváncsi voltam, hogy a fogyasztók ízletesebbnek tartják-e vadhúst a háziállatok húsnál (12. ábra). A válaszok közel egyharmada szerint nincs különbség, de az átlagos 3,67 pontos érték szerint kis mértékben ízletesebb a vadhús.



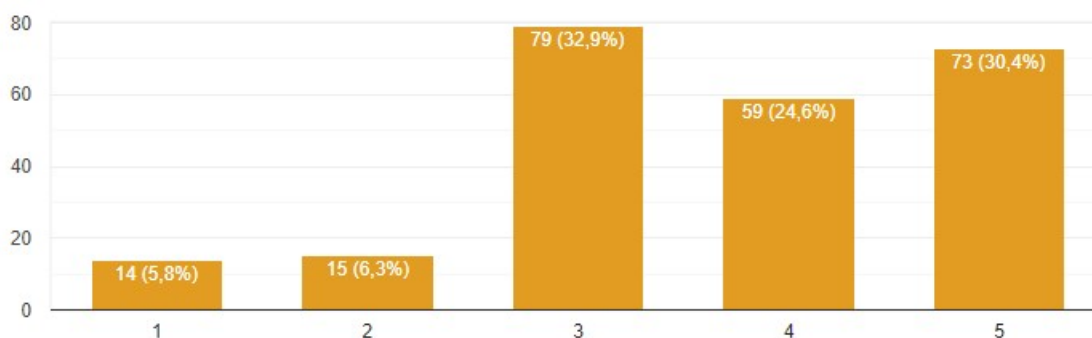
forrás: saját vizsgálat

10. ábra: A fogyasztók hajlandósága többet fizetni a jó minőségű vadhúsért
(1 – egyáltalán nem, 5 – jelentősen többet)



forrás: saját vizsgálat

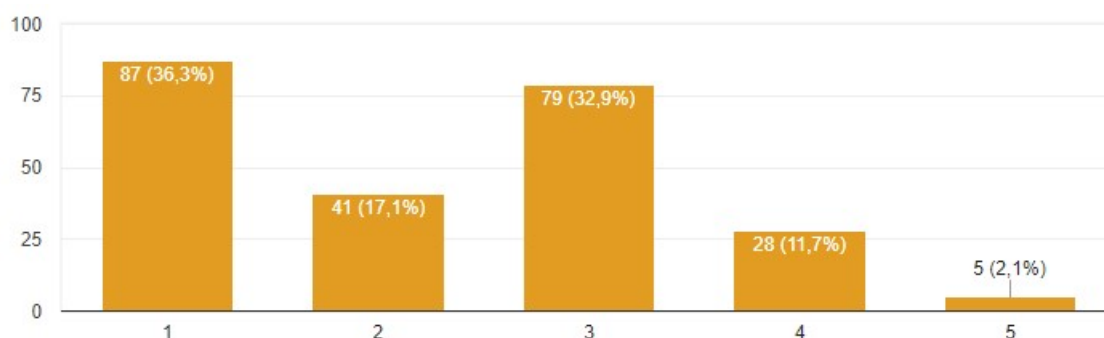
11. ábra: A fogyasztók véleménye a beszerzés nehézségéről
(1 – nagyon könnyű, 5 – nagyon nehéz)



forrás: saját vizsgálat

12. ábra: A fogyasztók szerint ízletesebb-e a vadhús
(1 – egyáltalán nem, 5 – sokkal ízletesebb)

A fogyasztók 59,2%-a szerint a vadfajok húsa egészségesebb a háziállatok húsánál. 32,5% szerint ebben a tulajdonságban nincs különbség, a többiek nem tudták megítélni. Ezt az álláspontot erősíti, hogy a többség (36,3%) szerint a vadhúsok fogyasztása nem jár egészségügyi kockázattal (13. ábra). A kapott 2,26 pontos átlageredmény arra utal, hogy a válaszadók általában a vadhús veszélytelensége mellett álltak ki.

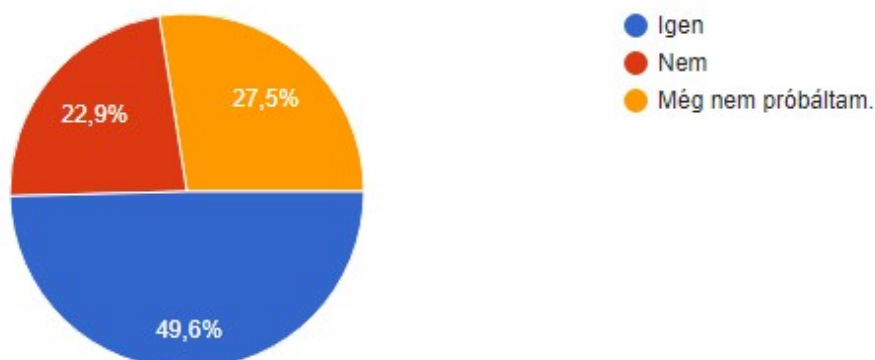


forrás: saját vizsgálat

13. ábra: A fogyasztók szerint jár-e egészségügyi kockázattal a vadhús fogyasztása
(1 – egyáltalán nem, 5 – teljes mértékben)

A vadak konyhai előkészítése, különösen, ha szőrben, bőrben jut hozzá a fogyasztó több ismeretet és időt igényel, mint a hentesnél vásárolt tökehús. Ezért megkérdeztem, hogy a kitöltő fel tudja-e dolgozni a vadat (14. ábra). Meglepő módon a válaszok közel fele (49,6%) igen volt. 22,9% bevallotta, hogy nem, 27,5% még nem próbálta.

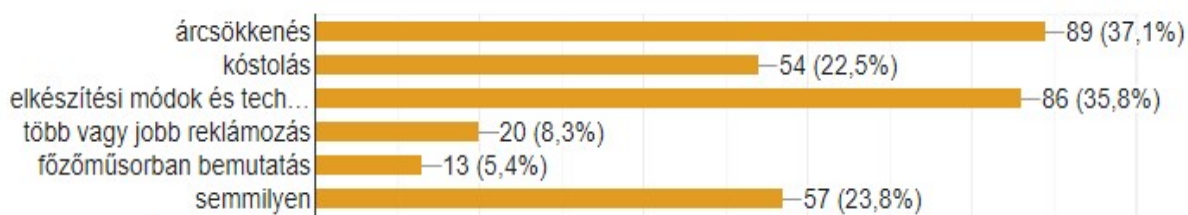
A vadhúsok elkészítése is gyakran új receptek, új módszerek ismeretét igényli, ezért rákérdeztem, hogy ha el tudja készíteni a válaszadó a vadhúst, szokott-e főzni. 52,5% igennel válaszolt.



forrás: saját vizsgálat

14. ábra: A fogyasztók fel tudják-e dolgozni a vadat?

A kereslet növelése szempontjából fontos ismerni, hogy a fogyasztó milyen hatásra lenne hajlandó a fogyasztását növelni (15. ábra).



forrás: saját vizsgálat

14. ábra: A fogyasztás növelésére ható tényezők

Az árcsökkentés jelentősen növelhetné a fogyasztást. Sokan szeretnék többet tudni a vad feldolgozásáról és elkészítéséről (35,8%). A főzőműsorok viszonylag kevésbé tűnnek hatékonyak, illetve a válaszadók közel egynegyede semmilyen hatásra sem növelné fogyasztását.

Felmerült a kérdés, hogy amennyiben a vadat a fogyasztó szőrben, bőrben, tollban kapja meg, akkor tud-e valamit kezdeni a képződő hulladékkal (szőr, bőr, toll, csont, stb.). Nem meglepő módon 91,3% nem tudja hasznosítani a nem ehető részeket.

Az igen választ adók a vadászok köréből kerültek ki, és az alábbi felhasználási módokat írták le:

- szőrmét kikészíti,
- csont, fogazat, tollak díszítő anyag (ékszer, kalapdísz),
- a csontot és az inakat a kutyák kapják meg,
- trófea,
- dekoráció,
- kutyakiképzés,
- tollakat gyűjt.

A fentiekkel kapcsolatban további adatokhoz, egyéni véleményekhez jutottam:

- Többen panaszkodtak arra, hogy ha nem vadásztól vásárolnak, akkor viszonylag keveset lehet tudni az állat koráról, ivaráról, élőhelyéről.
- A fogyasztók egy része kifogásolta a vadhúsok, különösen a szarvasfélék hújának magas árát.
- Kevesen voltak olyanok, akik két-három elkészítési módnál többet ismertek volna.
- Többen vagy nem ismerik a vadak előkészítési/elkészítési módját, illetve túlságosan bonyolultnak, időigényesnek, „macerásnak” tartják.
- A termékeknek a többség kedvező tulajdonságokat tulajdonít: egészséges, fehérjében és ásványi anyagokban gazdag, szinte biotermék, a háziállatok húshoz képest kevés zsírt tartalmaz.
- Van, aki az életszínvonal csökkenésével magyarázta a fogyasztása csökkenését: „az ára miatt már a sertéshús helyett is csirkehúst vesz”.
- A napi bevásárlásokat általában a családban a feleség végzi, de a vadhús beszerzését szinte mindig a férj intézi (sokszor az elkészítését is ő végzi).

Hasznosak lehetnek azok a szakmai bemutatkozási lehetőségek, ahol a vadászható fajokat tudományos igényességgel mutatják be (5. kép), és nem érzelmi alapon keltenek hangulatot idealizált és sokszor antropomorf képet mutatva különösen a fiatal generációnak egyes médiumok. Ilyen esemény volt például az 2022. évi KÁN Egyetemi Napokon, Kaposváron, a MATE Vadgazdálkodási és Természetvédelmi Intézet standja, bemutatója.



fotó: Dr. Bodnár Károly

5. kép: Jelentős az érdeklődés a vadgazdálkodás és természet iránta MATE Vadgazdálkodási és Természetvédelmi Intézet standján

5. Következtetések

Munkám eredményei alapján a következő megállapításokat tudom tenni:

- Az adatok viszonylag alacsony száma miatt statisztikai próbák elvégzésére nem volt lehetőség.
- A vizsgálat eredményei nem reprezentatívak, mert a legtöbb szempont alapján nem tükrözik a magyar lakosság összetételét, ezért megállapításaim kizárólag a vizsgálatban részt vevő mintára érvényesek.
- A kitöltők jövedelmi helyzetük alapján inkább érzik magukat átlagos és átlag feletti jövedelműnek, mint átlag alattinak. (Az adatok gyűjtése még az infláció erőteljes növekedése előtt készült.)
- A vizsgálatban részt vevő vadászó személyek rendszeresen fogyasztanak vadhúst, és nem panaszkodnak arra, hogy ahhoz nehéz hozzájutni.
- A leggyakrabban fogyasztott vadak a gyakoribb hazai nagy- és apróvadfajok, míg a fogyasztók (köztük vadászok is) kívánságlistáján számos egzotikus vad, illetve olyan faj jelenik meg, amelyeket nem szoktunk ételmezésre alkalmasnak találni (pl. puma).
- A többség a vadhúst kifejezetten ízletes, egészséges tápláléknak tartja, és nem tartja a fogyasztását higiéniai szempontból sem aggályosnak.
- Azok, akik elő- és el tudják készíteni a vadat, azok szívesen főzik is a vadételeket. Aki nem járatos a konyhatechnikai eljárásokban rokonoknál, ismerősöknél és étteremben jutnak hozzá a vadételhez. A háziasszonyok egy része a vadak feldolgozását macerásnak tartja.
- A vadhúst elutasítók között (sajnos) többen vannak, akik etikai, érzelmi okokból nem fogyasztják, sőt van, aki egyáltalán nem eszik húst.
- A fogyasztás növekedése elsősorban az árak mérséklésétől és legkevésbé a reklámoktól várható.
- A friss, előhűtött vadhúst a fogyasztók előnyben részesítik a fagyasztott húsokkal szemben.
- A nem vadászók a szőrben-bőrben lévő vad hulladékaival nem tudnak mit kezdeni, míg a vadászok többsége még azok egy részét is hasznosítani szokta (pl. dekorációs célokra).

Javaslom, hogy azok számára, akik érzelmi okokból utasítják el a vadat és/vagy a vadászatot, rendezzenek a vadgazdálkodás valódi szerepét bemutató rendezvényeket, mert sokan csak a sportvadászok tevékenységét ismerik, ami gyakran úri passziót tükröz.

Azok számára, akik még nem kóstoltak, illetve nem készítettek vadételeket bemutató főzéseket és kóstoltatásokat ajánlok közismert séfek közreműködésével.

A fagyasztott húsok forgalmazása helyett lehetne több konyhakész, mélyhűtött terméket a boltok és áruházláncok kínálatában megjelentetni.

Vizsgálataimat, ha lehetőségem nyílik rá, témavezetőmmel közösen a jövőben is folytatni kívánom.

6. Összefoglalás

Munkám során arra a kérdésre kerestem választ, hogy a különböző vadfajok húsát mennyire ismerik fogyasztók, milyen gyakran fogyasztják a vadakat, hogyan ösztönözhető a fogyasztás, illetve milyen okokra vezethető vissza a fogyasztás elutasítása, mi a vélemény a vadhús áráról, valamint el tudják-e készíteni a vadételeket.

Az adatgyűjtés online kérdőíves megkérdezéssel történt Magyarország területén. A kérdőív létrehozása a Google Űrlapszerkesztő funkciójával történt. A kérdések összeállításánál figyelembe vettem, hogy a megfogalmazás egyszerű legyen. Többségében zárt kérdéseket alkalmaztam, és a válaszok jól kódolhatóak voltak. A kérdőív terjesztése online közösségi felületen történt.

A megkérdezettek kiválasztása véletlenszerűen, a válaszadás önkéntesen és név nélkül történt. 240 teljesen kitöltött, értékelhető kérdőív gyűlt össze. A kérdőív kitöltésénél a felnőtt lakosságot céloztam meg.

A gyűjtött adatok feldolgozása MS Excel programmal történt. Az eredményeket a válaszok gyakorisági megoszlásával mutatom, be, illetve az egyedi véleményeket is összegyűjtöttem.

Az adatok viszonylag alacsony száma miatt statisztikai próbák elvégzésére nem volt lehetőség. A vizsgálat eredményei nem reprezentatívak, mert a legtöbb szempont alapján nem tükrözik a magyar lakosság összetételét, ezért megállapításaim kizárólag a vizsgálatban részt vevő mintára érvényesek. A kérdőívet több hölgy, mint férfi töltötte ki. A kitöltők jövedelmi helyzetük alapján inkább érzik magukat átlagos és átlag feletti jövedelműnek, mint átlag alattinak. (Az adatok gyűjtése még az infláció erőteljes növekedése előtt készült.)

A vizsgálatban részt vevő vadászó személyek rendszeresen fogyasztanak vadhúst, és nem panaszkodnak arra, hogy ahhoz nehéz hozzájutni. A leggyakrabban fogyasztott vadak a gyakoribb hazai nagy- és apróvadfajok, míg a fogyasztók (köztük vadászok is) kívánságlistáján számos egzotikus vad, illetve olyan faj jelenik meg, amelyeket nem szoktunk élvezni alkalmasnak találni (pl. puma).

A többség a vadhúst kifejezetten ízletes, egészséges tápláléknak tartja, és nem tartja a fogyasztását higiéniai szempontból sem aggályosnak. Azok, akik elő- és el tudják készíteni a vadat, azok szívesen főzik is a vadételeket. Aki nem járatos a konyhatechnikai eljárásokban rokonoknál, ismerősöknél és étteremben jutnak hozzá a vadételhez. A háziasszonyok egy része a vadak feldolgozását macerásnak tartja. A vadhúst elutasítók között (sajnos) többen vannak, akik etikai, érzelmi okokból nem fogyasztják, sőt van, aki egyáltalán nem eszik húst.

A fogyasztás növekedése elsősorban az árak mérséklésétől és legkevésbé a reklámoktól várható. A friss, előhűtött vadhúst a fogyasztók előnyben részesítik a fagyasztott hússal szemben. A nem vadászók a szőrben-bőrben lévő vad hulladékaival nem tudnak mit kezdeni, míg a vadászok többsége még azok egy részét is hasznosítani szokta (például dekorációs célokra).

Javaslom, hogy azok számára, akik érzelmi okokból utasítják el a vadat és/vagy a vadászatot, rendezzenek a vadgazdálkodás valódi szerepét bemutató rendezvényeket, mert sokan csak a sportvadászok tevékenységét ismerik, ami gyakran úri passziót tükröz.

Azok számára, akik még nem kóstoltak, illetve nem készítettek vadételeket bemutató főzéseket és kóstoltatásokat ajánlok közismert séfek közreműködésével.

A fagyasztott húsok forgalmazása helyett lehetne több konyhakész, mélyhűtött terméket a boltok és áruházláncok kínálatában megjelentetni.

Az iskolai közétkeztetésben megjelenhetne a vadhús, például a viszonylag olcsóbb és nagy mennyiségben rendelkezésre álló vaddisznóhús.

A média nagyobb szerepet játszhatna a vadhúsok valós értékének, kedvező ételtani tulajdonságainak népszerűsítésében

Vizsgálataimat, ha lehetőségem nyílik rá, témavezetőmmel közösen a jövőben is folytatni kívánom.

7. Köszönetnyilvánítás

Szeretnék köszönetet mondani szüleimnek, akik támogattak és segítettek szakdolgozatom elkészülését és a tanulmányaim során megértéssel és türelemmel voltak irányomba, valamint segítettek a kérdőív terjesztésében.

Köszönettel tartozom a Kerekbérc Vadásztársaság tagjainak, hogy adatokkal és szakmai tapasztalatokkal szolgáltak a szakdolgozatomhoz, valamint szeretném megköszönni mindenkinek, aki kitöltötte a kérdőívemet.

Nagyon szépen köszönöm a segítséget mindenkinek, aki valamilyen módon hozzájárult munkám sikeréhez.

8. Irodalomjegyzék

AM Sajtóiroda (2021): Útjára indult a vadhús fogyasztásösztönző kampány,<https://kormany.hu/hirek/utjara-indult-a-vadhush-fogyasztasosztonzo-kampany?fbclid=IwAR2ac06GNVRvtccjw66qTbT7V5pDPm9QMgkSDxuwlgOatPZ0kqHc4ltMoOk> Elérés: 2022.08.19

Bodnár K., Bodnárné Skobrák E., Hódi Szél M.(2014):Acceptance of themeat of wildungulatesamongthehungarianconsumers, LucrăriȘtiințifice – vol. 57 (1) 2014 35-38

Bodnárné Skobrák E.(2012):A vadaskerti tartás hatása a vaddisznó testösszetételére.Ph.D.értekezés, Debreceni Egyetem

Bodnárné Skobrák E., Bodnár K.(2014): Main traits of thewildboar meatinits marketing,LucrăriȘtiințifice, Seria I, vol.16 (2) 81-86

Bodnárné Skobrák, E.,Jávor A., Gundel J., Bodnár K.(2010):Analyses of some main macro- and microelements of meatof wildboarswerekeptincaptivity,Agrár- és Vidékfejlesztési Szemle 2010. vol. 5. (2) 171-175

Forray L.(2018):Túlélés alapjai mérsékelt égövi viszonyok között. VII.2018. XI. évfolyam 2. szám 45-49.

Hajas P. P.(2013):A közvetlen vadhús értékesítés jól működő európai példái. Elérhető: <https://adoc.pub/a-kzvetlen-vadhush-ertekesites-jol-mkd-europai-peldai.html> Elérés: 2022.08.23.

Horn P.(2004):A gímszarvastenyésztés, mint új állattenyésztési ágazat – Az első házasított nagytestű emlős faj ötezer év ótaMagyar Tudomány • 2004/4 453-460

Kisteleki P.(2013): Interjú Miért drága a vad, ha ingyen van? Elérhető: <https://www.origo.hu/tafelspicc/20130403-miert-draga-a-vadhush-magyarorszagon.html> Elérés: 2022.09.19

Komarek L., Tóth Sz.(2018): A magyar vadhúsértékesítés alakulásánakfőbb tendenciái és lehetséges fejlődési irányai, Jelenkori társadalmi és gazdasági folyamatok, (2018) XIII. évfolyam, 3–4. szám, pp. 43–58

Korc R.,Tóth L., Koncz G., Csernák J.(2016): A magyar vadászat és vadgazdálkodás vidékfejlesztési lehetőségeinek vizsgálata,ActaCarolusRobertusvol 6 (1) 93-104

Magyar Néprajzi Lexikon (2022): Elérhető: <https://www.arcanum.com/hu/online-kiadvanyok/Lexikonok-magyar-neprajzi-lexikon-71DCC/sz-73AFD/szaritott-hus-husszaritas-73B80/> Elérés: 2022.09.17

NÉBIH ASP interaktív térkép Elérhető: <http://airterkep.nebih.gov.hu/aaijo/asp/asp.htm> Elérés: 2022.09.04.

OVA(2021): Elérhető: http://www.ova.info.hu/vg_stat/VA-2020-2021.pdf Elérés: 2022.08.14.

Öreglaki vadfeldolgozó Árjegyzék (2021):Elérés
:<https://www.hellovidek.hu/gazdasag/2021/12/12/orult-aron-merik-ezt-a-bioelelmiszert-a-hazai-boltokban-tizezer-is-lehet-a-kiloar>Elérés: 2022.09.02.

Öreglaki vadfeldolgozó Árjegyzék (2022): Elérhető: https://www.vadfeldolgozo.hu/wp-content/uploads/2022/09/belf_kisker20220920.pdf Elérés: 2022.09.02.

Tanács L., Pinneyi Sz., Barta T.(2019): Mezőgazdasági termékfeldolgozás III. Vadak, vadhúsok feldolgozása, vizsgálata és minősítése, Szegedi Tudományegyetem,Hódmezővásárhely

Torma D.,Böröndi-Fülöp N.,Szente V.(2014): Vadhúsfogyasztói magatartása minőségi szarvashús imázsa és pozicionálása, Táplálkozásmarketing I. évfolyam, 2014/1-2. szám 141-147

Veresné B. M., Lichthammer A., Orbán Cs., Tátrai-Németh K.(2014) „A szarvashús étrendbe illesztésének új lehetőségei”,Acta Agraria Kaposváriensis (2014) Vol 18 No 1, 87-95,