

SZAKDOLGOZAT

Birinyi Gábor

2024.



Magyar Agrár- és Élettudományi Egyetem
Szent István Campus
Vadgazdálkodási és Természetvédelmi Intézet
Vadgazda mérnöki alapképzési szak

**A hazai és a külföldi vadhús fogyasztási szokások,
mintázatok feltérképezése és összehasonlítása**

Készítette: **Birinyi Gábor**
ZWYPWE
Bsc., nappali tagozat

Belső konzulens: Prof. Dr. Csányi Sándor
Egyetemi tanár, tanszékvezető

Belső konzulens intézete/tanszéke:
Vadgazdálkodási- és Természetvédelmi Intézet
Vadbiológiai- és Vadgazdálkodási Tanszék

Külső konzulens:

Gödöllő
2024.

Tartalom

1. Bevezetés és célkitűzés	2
2. Szakirodalmi áttekintés	3
2.1. A vadásatról	3
2.2. A vadhús felhasználása	4
2.3. A vadhús marketingje	6
2.4. A vadhús, mint élelmiszer	7
2.4.1. A vadhús beltartalmi értékei	8
2.5. A vadhúsfogyasztás Magyarországon	11
2.6. Az értékesítés nehézségei	11
2.6.1. A magas ár	12
2.6.2. A vadhús nehéz beszerzése	13
2.6.3. A vadhús nehéz elkészíthetősége	14
2.6.4. A megváltozott táplálkozási szokások.....	14
3. Alkalmazott módszer	16
3.1. Kérdőíves kutatás	16
4. A kérdőívek eredményeinek ismertetése és értékelése	18
4.1. Magyar nyelvű kérdőív elemzése	18
4.3. A külföldre szánt kérdőívek kiértékelése	36
4.3.1. Német nyelvű kérdőív	36
4.3.2. A magyar és német nyelvű válaszok összevetése	42
4.3.3. Angol nyelvű kérdőív.....	43
5. Következtetés, javaslat	44
6. Összefoglalás	47
7. Irodalomjegyzék	49
8. Táblázatok és ábrák jegyzéke	53
9. Hallgatói nyilatkozat	54
10. Konzulensi nyilatkozat.....	55

1. Bevezetés és célkitűzés

A vadhús fogyasztás Magyarországon évtizedek óta vitatott téma, amely különböző társadalmi, gazdasági és kulturális aspektusokat ölel fel. A vadhús, mint természetes és egészséges alternatíva, egyre inkább teret nyer a tudatos táplálkozásra törekvő fogyasztók körében. Azonban a háziállatok húzával összehasonlítva a vadhús fogyasztás alacsony szinten stagnál (2. táblázat), ami számos kérdést vet fel a piaci környezet, a fogyasztói szokások és az elérhetőség tekintetében.

Szakdolgozatom célja a vadhús fogyasztás felmérése és elemzése Magyarországon, összehasonlítva más országokkal, különös figyelmet fordítva a fogyasztói preferenciákra, a vadhús különböző fajtáinak népszerűségére, valamint a beszerzési forrásokra.

Kérdőíves felmérést végeztem, amelynek eredményei rávilágítanak a vadhús piaci megítélésére és azokra a tényezőkre, amelyek befolyásolják a fogyasztási szokásokat.

A feltett kérdésekre kapott válaszok nem csupán a vadhús fogyasztás jelenlegi helyzetét tükrözik, hanem lehetőséget adnak a jövőbeli fejlesztésekhez is. A dolgozat során bemutatott adatok és elemzések hozzájárulhatnak a vadhús fogyasztás növeléséhez, amely nemcsak a helyi gazdaság, hanem a fenntartható élelmiszertermelés szempontjából is jelentőséggel bír.

A szakdolgozat célja, hogy átfogó képet nyújtson a vadhús fogyasztás jelenlegi állapotáról, és javaslatokat tegyen a jövőbeni trendek előmozdítására.

A vadgazdálkodásból származó hús ugyan nem tudná helyettesíteni a háziállatok húzának mennyiségét, de ha nagyobb szerepet kapna, jó kiegészítésként szolgálna, olyan szempontból is, hogy így a nem kifejezetten fenntartható gazdálkodásból származó hús mennyiségét fenntartható vadgazdálkodásból származó hússal pótolhatnánk ki. Így véve le a környezetről az intenzív állattartással járó problémák egy részét.

Magyarországon az ország méretéhez képest nincs hiány nagyvadból. Azonban a 2020-as évben a fejenként elfogyasztott vadhús mennyisége már csak 0,1 kg volt, így csökkenő tendenciát mutatva a 2010-es évek elejétől is (Sidlovits és Pető 2023). Az ilyen természetes és fenntartható forrásból származó élelmiszer alapanyagok iránt növekedne a kereslet hazánkban, az értékesítés szempontjából az export az első. Érdekes, hogy olyan európai országok cégei vásárolják fel a Magyarországon megtermelt vadhúst, ahol nem lenne hiány a vadászatból adódóan, de ennek ellenére nem vetik meg a számukra kedvező árú jó minőségű magyar vadhúst. Ilyenek például Németország, Ausztria, Hollandia (Komarek 2018).

2. Szakirodalmi áttekintés

2.1. A vadásatról

A vadászat egy idős tevékenység ez emberiséggel, amely a céljai, illetve módszerei alapján sokat változott az idők során (Csányi 2007). Azonban van egy fő eleme a vadászatnak, amely a mai napig is fennmaradt, mint cél, ez pedig a vad húsának a megszerzése.

Tusor András szerint, az őskori emberek nem voltak túl sikeres vadászok. Így táplálékának fő része a gyűjtögetésből származott, nagyobb testű állatokból származó táplálék pedig sokszor bizony csak akkor került az „asztalra”, ha a gyűjtögetés során egy elhullott állatot is találtak. Ahogy azonban fejlődésnek indultak az ember eszközei, illetve ezzel együtt az ember is, így már vadászati stratégiák is kidolgozásra kerültek, melyek által már jobban fedezhetővé vált az ember ilyen eredetű táplálék igénye; ezáltal kapott egyre nagyobb szerepet a hús az étkezésben. A csiszolt kőkorszakban kezdődött meg az állatok házasítása (i.e. 10000 körül), ilyenek voltak például, a kutya, a szarvasmarha, illetve a juh. Ekkor kezdett csökkenni a vadászat jelentősége, de természetesen nem tűnt el teljesen (Tusor 1999).

Az állati eredetű táplálékoknak jelentős szerepe volt az emberi evolúció során. Míg i. e. 500 ezer évvel a vadászó életmódot folytató társadalmakban az élelmiszer nagy részét, körülbelül két harmadát, növényi eredetű táplálékok adták, így az állati eredetű táplálék csak egy harmadrészre tehető (Haragovics 2014).

A modern ember kialakulásához az állati eredetű táplálékokból származó többszörösen telített zsírsav és a bőséges fehérje járult hozzá nagy mértékben. Ezen tápanyagok bevitele jelentősen megváltoztatták az ember testméretét is az idők során, a körülbelül 30 ezer éve élt húsfogyasztó *Homo sapiens* testmérete átlagosan 15 cm-el haladta meg a később élő földműveléssel foglalkozó utódait (Haragovics 2014).

Napjainkra már több vadászati kultúrát különítünk el, melyek közül például a közép-európai vadászati kultúra a trófea köré épül, míg a Skandináv mai napig kifejezetten a vadhús megszerzésére irányul (Békés 2013).

A vadászat Magyarországon is átformálódott idővel. A hazai vadászati kultúrára leginkább a német vadászati kultúra volt nagy hatással, így a trófeakultusz igencsak megfigyelhető a magyar vadászati életben. Ennek ellenére, vagy emellett, a vadhús is jelentős

szereppel bír, még, ha ezt a fogyasztási szokások nem is minden esetben támasztják alá. Ez számokban nézve a következőt jelenti:

	Külföldi		Belföldi		Bevétel				
Év	bérlővés	szolgált ás	bérlővés	szolgált ás	élő vadból	lőtt vadból	egyéb bevétel	pályázat	összesen
2020	3150428	547061	5325596	1781499	869401	5760337	10162358	2419782	30016462
2021	5126325	798724	6843505	1671533	866956	6178257	9418411	2780846	33684557
2022	7254505	838800	7737425	1467476	845018	7262758	10557192	2612748	38575922
2023	6375582	805936	8502609	2554709	1180152	8268845	9766459	2102912	39557204

1. ábra Pénzügyi adatok – országos

(forrás: <http://www.ova.info.hu/vgstat.html> letöltés: 2024. 10. 28.)

A táblázat adataiból látható, hogy a "lőtt vadból" származó bevétel aránya az összbevételhez képest az utóbbi években a következő volt:

- **2020:** 19,19%
- **2021:** 18,34%
- **2022:** 18,83%
- **2023:** 20,9%

vagyis a 2013-14-es évhez képest valamelyest visszaesett.

Fontos megjegyezni, hogy a vadászatot folytatók számára ezen tevékenység nem feltétlenül a vad pusztítását jelenti, ugyanis ennél sokkal többről van szó, a vadászat magába foglalja a vadak, illetve élőhelyük gondozását így a természet szeretetét is. Egy vadász számára tehát ugyan olyan fontos a természet védelme is, ennek azonban részét képezi a vadászat is. Ez azt jelenti, hogy egy vadásznak jelentős természeti ismeretekkel kell rendelkeznie már csak abból a szempontból is, hogy tudnia kell, hogy mire mikor és hogyan vadászhat. A vadász kezében tehát nagy felelősség van, hiszen életről vagy halál kérdéséről dönt, ennek pedig a jó vadász tudatában van (Pechtol 2003).

2.2. A vadhús felhasználása

A vadászat kapcsán érdemes megemlíteni, hogy a kilőtt vad teste a vadászatra jogosult tulajdonát képezi, amellyel szabadon rendelkezhet. A vadásznak a vad kilövése után lehetősége adódik a vad megvásárlására. Ha erre nem tart igényt akkor a vad húsa egy több résztvevőt magába foglaló kereskedelmi rendszeren megy keresztül míg a fogyasztók elé jut Ez a folyamat az egyik fő okozója a vadhús jelentős árának más húsokkal szemben (Karsay 2016).

Napjaink vadhús piaca hazánkban differenciálódott és erősen exportorientált. Az itthoni nagyobb kapacitással bíró vadhús feldolgozó üzemek szinte kivétel nélkül külföldre termelnek első sorban (Karsay 2016). Ebből következik, hogy a hazai felhasználásra már csak a kevésbé minőségi vadhús marad. Emellett a vadhús fogyasztás szempontjából az is jelentős problémát okoz, hogy a kisebb vidéken lévő vendéglátó egységek 70-90%-ban nem a jogszerű felvásárlási rendszerből szerzik be a számukra szükséges vadhúst, amely húsok valószínűleg nem estek át a megfelelő vizsgálatokon. A multinacionális cégek pedig nyomott áron vásárolják a vadhúst, az olcsóbb termékeket például a ragu húst 40%-os árréssel kínálják a fogyasztóknak (Balsay 2005).

A 2009-ben kiadott FVM rendelet jelentős segítséget hozott a vadgazdálkodók számára, azzal, hogy a vadhús közvetlen értékesítését engedélyezte, viszont az idő múlásával tanulmányok kimutatták, hogy a jogszabály több lényeges pontja is változtatást igényel (Hajas 2013). A fő probléma forrása talán az, hogy ennek ellenére a vadászatra jogosultak csak kis része választja az értékesítés ezen formáját.

Magyarország Európai Unióhoz való csatlakozásától eltelt idő óta a lőtt vad kezelésére és értékesítésére vonatkozó élelmiszer-higiéniai szabályokat a 207/2011. (X. 4.) Kormányrendelet szabályozza, amely a „vadállatok vágásáról, feldolgozásáról és forgalmazásáról” szól. Ezen rendelet módosításai 2011 óta folyamatosan zajlanak, a legutolsó módosításokat 2021 és 2022 során hajtották végre.

Az élelmiszer-higiéniai előírások változásai között szerepelnek:

- Az EU irányelveinek való megfelelés.
- A vadhús kereskedelmi normáinak pontosítása.
- Az egészségügyi ellenőrzések szigorítása.

A 141/2009(X.29.) FVM rendelet is többszöri módosításon esett át, így megteremtve a vadhús – végső fogyasztóit ellátó kiskereskedelmek, illetve vendéglátó egységek ellátásának közvetlen lehetőségét.

A 43/2011(V.26.) VM rendelet az élelmiszer higiéniai feltételekről, amelyek az elejtett vad és annak kezelésére vonatkoznak, jelentős fellendítő erőt adott a vadgazdálkodási egységeknek vadhús értékesítésében. Tehát azon vadhús, amely vadászát során keletkezik egy olyan „terméknek” számít, amely a mai élelmiszer fogyasztási előírásoknak is megfelel (Hajas 2011).

Hazánkban az egy főre jutó éves vadhús fogyasztás mindössze 0,4 kg/fő. Ez bőven elmarad az uniós átlaghoz képest, holott az sem mondható soknak, de még így is duplája a hazai értéknek. Azt lehet mondani az elmúlt évek vadgazdálkodási adatait szemlélve, hogy az elmúlt

években egyre nagyobb szerepet kap a lőtt vad értékesítése. Ez számokban kifejezve azt jelenti, hogy például 2013-ban már majdnem 300 ezer nagyvadat ejtettek el, melyeknek zsigerelt összsúlya meghaladja a 12 ezer tonnát. Kiszámolhatjuk, hogy ha ebbe nem számítjuk bele a kobzási veszteséget, illetve a feldolgozási hulladékokat akkor nagyjából 6-7 ezer tonna csontos vadhús az évben termelt mennyiség (Berger és Csányi, 2015).

Az öt legfontosabb hazai nagyvadból (gímszarvas, dámszarvas, őz, vaddisznó és muflon) nagyjából 11 ezer tonna lőtt vad került feldolgozókhoz 2021-ben Magyarországon. Ők mintegy 3800 tonna vadhústerméket állítottak elő. Keresett termék a vadhús Európában, ezért a magyar készítmények 90 százalékát (nagyjából 3500 tonnát) a külpiacon értékesítik. Ennek a mennyiségnek körülbelül a felét Németországban, de jelentős felvevőpiac Olaszország is –írja a Nemzeti Agrárgazdasági Kamara (NAK, 2023) kiadványa.

2.3. A vadhús marketingje

Az élelmiszeripar a húst a következőképpen definiálja: húsnak hívjuk azt az összességet, amelyet a vágó állatok harántcsíktolt vázizomzata, az ezzel szorosan összefüggő zsírszövet, kötőszövet, nyirokcsomók, véredényekkel és idegekkel alkot (Juhász 2018).

Élelmiszerjogi megközelítésből már viszont már egy más megfogalmazást kapunk, miszerint húsnak az az anyag tekinthető, amely tenyésztett vagy vadon élő állatok testéből származó emberi fogyasztásra alkalmas élelmiszer, illetve ezen anyagokból készült készítmények (Juhász 2018).

Kereskedelmi, illetve marketing szempontjából a legegyszerűbb a megközelítés, miszerint a hús egy termék, amely az emberi fogyasztást szolgálja (Juhász 2018).

A kutatások legnagyobb része a marketing szempontjából készült a húsról (GfK 2016). Ezáltal általánosságban elmondható, hogy fogyasztói szempontból a hús nagy figyelmet kap, ugyanis maga a hús és az ebből készült termékek iránti bizalom eléggé változatos, érte ezalatt főként a feldolgozás, előállítás helyét és a termék minőségét, amelyre a fogyasztók érzékenyek. Első sorban azonban mégis a termék ára, illetve a tartóssága határozza meg a keresletet iránta. Jelentős szerep jut azonban a marketingnek, illetve a reklámoknak egy adott hústermékkel kapcsolatban is (Bauer 2008).

Megállapíthatjuk, hogy az utóbbi időben növekszenek az elvárások az élelmiszerekkel szemben. Egyre fontosabbá válik az egészséges, tudatos táplálkozás a fogyasztók részéről, így a termék csomagolásokon egyre több információval kell szolgálniuk a gyártóknak termékükkel

kapcsolatban. Lassan növekszik a kereslet az öko- illetve biogazdálkodásokból származó élelmiszerek iránt, amely azt eredményezi, hogy a vásárlók bizonyos rétege hajlandó magasabb árat fizetni is egy ilyen termékért. A vásárlók nagy része viszont nem tulajdonít túl nagy jelentőséget egy adott termék konkrét származási helyének, mivel sok esetben ez nem is egyértelműen van jelezve a terméken, ha különböző készítményekről beszélünk (Brávác 2010). Jó példa erre a külföldi székhelyű döntő többségében német származású multinacionális cégek, amelyek saját márkás termékeket is árusítanak.

Összegezve tehát a fogyasztók nagy része főként az ár, majd a minőségi tapasztalat, vagy feltételezés, és összességében a megbízhatóság függvényében döntenek egy adott termék vásárlásáról (Sidlovits 2023).

Végül a kereskedők, illetve az előállítók részéről az határozottan elmondható, hogy a jövőbeli sikeresség titka egyértelműen a marketingben, reklámokban, illetve sokszor a változó fogyasztói igények lekövetése (Brávác 2010).

2.4. A vadhús, mint élelmiszer

A vadhús küllemére egy viszonylag sajátos kinézetű élelmiszer a húsok között, amely leginkább a vörös húsok tulajdonságát hordozza magán. Színét tekintve sötétbarna, illetve vörös színű. Állagát tekintve a konzisztenciája tömött, szilárd, az izmokat feszes pólyák fedik le (Kovács 2010). Ebből következően elmondható, hogy íze és illatra is elég jellegzetes, amely nagy általánosságban igaz, viszont a vadhúson belül is fajonként változó (Kovács 2010). Rostozata finom, mely nincs átszőve zsírral. Bizonyos fajoknál a zsírszövet teljes mértékben hiányzik, ilyen például az őz.

A vadállatok életmódjából adódóan húruk joggal nevezhető bionak, továbbá dietikai szempontokból is értékesebb a házi vágó állatok húsánál. Összességében a vadhús egy zamatosabb, ízletesebb húsféle, amely ellenállóbb a romlás tekintetében, illetve az érési folyamatai lassabbak a házi állatok húsánál (Kovács 2010).

2.4.1. A vadhús beltartalmi értékei

Húsfajta	Energia/100g (kcal/100 g)	Fehérje (g/100 g)	Zsír (g/100 g)	Szénhidrát (g/100 g)
Sertés	120-518	9,3-22,5	3,5-39,7	0,0-2,5
Marha	77-332	14,4-23,4	3,0-30,0	0,0-0,9
Csirke	116-319	13,3-22,5	2,6-32,4	0,0-0,8
Őz	158	28,0	4,0	0,0
Fácán	133	23,6	3,6	0,0
Szarvas	127	22,6	3,4	0,0
Ponty	127	17,8	5,6	0,0
Vaddisznó	122	21,5	3,	0,0

1. táblázat A vadhúsok tápérték tartalmának, illetve makró tápanyag tartalmának összehasonlítása népszerű házi vágóállatok húásával. (Forrás: <https://dietless.hu/kaloriatablazat/>)(letöltés: 2024. 10. 28.)

Általánosságban elmondható, hogy a vadállatok húsa egészségesebb a háziasított, tenyésztett állatok húánál (Rodler, 2009).

Ez annak köszönhető, hogy a vadak húsa jóval gazdagabb a fehérjékben, ásványi anyagokban, illetve vitaminokban. Az is fontos szempont, hogy ezen állatok húsa mentes a különböző gyógyszerektől, egyéb növekedési hormonoktól, illetve a vakcinázásokból adódó anyagoktól. Ezáltal tehát elmondható, hogy a vadhús fogyasztása igencsak előnyös és egészséges az ember számára

Viszonylag kevés olyan hazai tanulmány van, amely kifejezetten a vadhúsok tápanyag összetételére irányul. Az köztudott azonban, hogy a vörös húsok kiváló vas forrásként szolgálnak (Lugasi 2006). Ezentúl a vad állatok húsa vitamin szempontjából rendkívül gazdag B vitamin forrás, konkrét példa erre, hogy az őz húsa még a marhánál is több B1 vitamint tartalmaz (Vörös 2009). Zsír szempontjából pedig többszörösen összetett zsírsavakban bővelkedik. Ezentúl olyan fontos ásványi anyagoknak is bőséges forrása, mint például a cink, illetve a réz. Ezen ismeretek birtokában tehát kijelenthetjük, hogy a vadhús tökéletesen beilleszthető az egészséges, teljes értékű táplálkozásba.

A vad jóval természetközelibb táplálkozása, illetve összességében az életmódja az, amely ilyen mértékben befolyásolja húsnak beltartalmából fakadó élettani, és nem utolsósorban különleges élvezeti értékét is. Ezen értékekhez járul hozzá az a tényező is, amely az elejtés módjából adódik, miszerint az állat kilövésekor nem játszanak közre különböző

stresszfactorok, mint például tenyészállatok esetén a befogás, szállítás, levágás, amelyek a hús minőségének a kárára mennének (Nagy et al. 2013).

A vadhús előnyösebb élettani tulajdonságokkal rendelkezik, mint házasított társaiktól származó hús, például a vadak húsa általánosságban elmondható, hogy a legsoványabb, még a csirke hústól is. Mint már megemlítésre került a fehérje tartalom ebben is a vadhúsok bővelkednek leginkább, továbbá olyan egyéb nem elhanyagolható tényezőkben is előnyösebb, mint például az alacsony koleszterin tartalom, nem található benne antibiotikum származék, magas a protein tartalma, így elmondhatjuk, hogy egy teljes mértékben bio élelmiszer (Balsay 2013).

Vegyük például a gímszarvas húsát, amely, mint kiderült egy kiváló minőségű élelmiszer, alapanyag. Viszont az elmondható, hogy akár ez, akár más vadállatból származó hús a mai konyhák egyik legkevésbé kihasznált alapanyaga. Holott beltartalmi értékei, nem csak hogy kiválóak az ember számára, hanem megfelelő alapként szolgálnának akár sok különleges étkezést igénylő, illetve diétát folytató fogyasztó számára. Ezáltal elmondható, hogy tápanyagok szempontjából teljes mértékben megfelelnek a mai kor emberének (Nagy et al. 2013).

A vadhús fogyasztása Magyarországon méltatlanul kevés szerepet kap. Az emberi szervezetnek, mindenevő révén, vegyes táplálkozásra van szüksége, így veheti fel azt a sokféle tápanyagot, amelyekre szüksége van a zavartalan működéshez. Ha ez ilyen formában nem valósul meg, akkor nyilvánvaló működési zavarok lének fel, amelyek akár súlyos egészségkárosodáshoz is vezethetnek (Lugasi 2006).

Az országos statisztikákat nézve megállapítható az a sajnálatos tény, hogy a magyar lakosság körülbelül 20%-a elhízott a nők arányát tekintve pedig közülük 33% már túlsúlyosnak mondható. A helytelen táplálkozásból adódó problémák, akár rövidebb, akár hosszabb időn belül súlyos következményekkel is járhatnak az ember számára. Csak hogy egy párat említsek ilyenek: a cukorbetegség, az érrelmeszesedés, trombózis és hasonló problémák, amelyekről elmondható, hogy nagyrészüik szív- és érrendszeri betegségek kategóriájába tartozik, amely itthon a legtöbb halálesetet is okozza. Fontos tehát a megelőzés. A magyar konyha egyfajta sajátossága a sok zsír fogyasztás, illetve az ebből fakadó zsíros ételek szeretete. Egy egészséges étrendben az egyszeresen telített zsírsavak legfeljebb a napi energia szükséglet bevitelének a 12%-át alkotja, a többszörösen telített zsírsavak pedig csupán 6-8%-át (Lugasi 2006). A túlzott zsírbevitellel szemben azonban a napi rostbevitelről ez már nem mondható el. Átlagosan egy magyar ember naponta az emberi szervezet szükségletének csupán két harmadát viszi be. A

magyar lakosság legnagyobb része egészségtelen életmódot folytat az étkezés szempontjából, melynek egyik fő okozója a túlzott zsíros hús fogyasztása.

A vadhúsfogyasztás nem jelent önmagában megoldást az elhízás problémájára, és nem garantálja a teljes egészséget sem. Bár a vadhús zsírszegényebb és fehérjedúsabb, mint sok más húsfajta, ami segíthet az egészségesebb étrend kialakításában, önmagában nem elegendő az optimális testsúly vagy az egészség megőrzéséhez. A kiegyensúlyozott étrend és a rendszeres mozgás továbbra is kulcsfontosságúak maradnak. Azonban a vadhús, mint része egy változatos és tudatos étrendnek, támogathatja az egészségtudatos életmódot és hozzájárulhat az elhízás kockázatának csökkentéséhez.

A magyar étkezési szokásokat tovább boncolgatva elmondható, hogy ilyen szempontból még az Európai Unió átlagától (GfK 2003) is le vagyunk maradva, gondolva itt a minőségi tudatos táplálkozásra.

Faktor	Magyarország	Európai Unió Átlag
Élelmiszerre költött kiadások	Az élelmiszerekre és alkoholmentes italokra költött kiadások aránya 22,6%	Az EU-ban ez az arány átlagosan 14,6%
Növényi fogyasztás	A lakosság körülbelül 44%-a fogyaszt zöldséget naponta	Az EU átlaga 50,6%
Húsfogyasztás	A magyarok körében kiemelkedően magas a húsfogyasztás, különösen a disznó- és marhahús esetében	Az EU átlagosan változatosabb húsfogyasztási szokásokat mutat
Vegetáriánus étrend	A vegetáriánusok aránya alacsony, a lakosság 3-4%-a	Az EU-ban a vegetáriánusok aránya 7-10% között mozog
Fogyasztási szokások	Magyarországon népszerűek a hagyományos ételek, mint a pörkölt	Az EU-ban a modern, egészségesebb étrend felé mozdul el a tendencia

2. táblázat Összehasonlító táblázat (forrás: <https://www.statista.com/statistics/1404120/eating-habits-diets-european-union-27-countries-adults/> letöltés: 2024. 10. 28.).

Általánosan elmondható, hogy Magyarországon az étkezés szempontjából inkább a mennyiségen mintsem a minőségen van a hangsúly (GfK 2003). Az étkezési szokások megreformálását szemléletváltással kellene kezdenünk, amely magával hozná a kor igényeihez való alkalmazkodást:

- **egészségtudatosság:** Az emberek egyre jobban odafigyelnek az egészséges táplálkozásra, előnyben részesítve a tápanyagban gazdag, feldolgozatlan ételeket, és csökkentve az egészségre káros alapanyagok, például a finomított cukor és a telített zsírok fogyasztását (MDOSZ – Okostányér).

- **fenntarthatóság:** A klímaváltozás és a környezeti fenyegetések miatt nőtt az igény a fenntartható élelmiszerforrások iránt, például helyi, szezonális termékek és környezetbarát csomagolás iránt. A kevesebb húsfogyasztás, a növényi alapú étrend és az élelmiszer-pazarlás csökkentése is ebbe az irányba mutat (Kékbolygó Alapítvány – Fenntartható fogyasztás).
- **etikai megfontolások:** Az állatjólét és az etikus állattartás egyre több fogyasztót érdekel, ezért nagyobb a kereslet az állatbarát és etikus módon előállított élelmiszerek iránt (NÉBIH – Állatvédelem).
- **gyors és kényelmes megoldások:** A modern életstílus miatt sokan a gyorsan és kényelmesen elkészíthető, ugyanakkor egészséges ételeket részesítik előnyben (GfK Hungária - Élelmiszerfogyasztási trendek).

2.5. A vadhúsfogyasztás Magyarországon

A magyarországi vadhúsfogyasztás részesedése az összes húsfogyasztást tekintve nagyon csekély, szám szerint 0,2% alatt van évente. Tehát kiszámítható, hogy egy átlagos magyar ember évi húsfogyasztása, egyáltalán nem éri el az évi 1 kg-ot sem, szemben a marhával, illetve a sertéssel és végül, de nem utolsónak a baromfival.

Élelmiszer	fogyasztás mennyisége (kg/év)
Marha- és borjúhús	0,5
Sertéshús	10,7
Baromfihús	12,6
Szalámi, szárazkolbász, sonka	3,2
Egyéb hentesáru	8,4
Belsőség	1,8
Húskonzerv	1,5
Juh-, kecske-, nyúl- és egyéb hús	0,3

3. táblázat Az egy főre jutó éves élelmiszer-fogyasztás mennyisége (kg)
(https://www.ksh.hu/docs/hun/xtabla/haztfogy/tablhf08_01_05a.html) (letöltés: 2024. 10. 28.)

2.6. Az értékesítés nehézségei

A vadhús számos előnyös tulajdonsága ellenére is a hazai értékesítése meglehetősen nehéz. A hazánkban terítékre kerülő nagyvadak jelentős része külföldön, más európai országokban kerül feldolgozásra, majd ebből következően a fogyasztók elé is (Gyurcsó et al. 2022).

2.6.1. A magas ár

A fogyasztók szempontjából egy adott termék megvásárlását nagyban befolyásolja az ára. 2014-ben készült felmérés alapján hazánkban a kitöltők 63,4%-a azt vallotta, hogy a vadhúst semmilyen formában nem fogyasztja. A nem fogyasztók 42.9%-a azzal indokolta, hogy nem engedheti meg magának ezt a fajta alapanyagot (Torma et al. 2014).

Ezért, a magyar emberek keresetét szükséges vizsgálni, valamint a kereskedelemben kapható húsfajták árát vetettem össze. Miért választják ennyire kevesen a vadhúst és miért van az, hogy ha a hús, mint alapanyag szóba kerül, akkor az emberek legnagyobb része nem is gondol a rá, mint alapanyagra. Ennek segítségével a KSH 2024-es adatait használtam fel.

Termék	Ár (Ft/kg)
Szarvas gerinc	7000-10000
Őz gerinc	7000-10000
Muflon comb	5000-10 000
Őz comb	8000
Szarvas comb	6000
Vaddisznó gerinc	4000-6000
Nyúl	3000-4000
Fácán egész	2500-4000 (db)
Marha gulyáshús	2500-4000
Sertés karaj	2580
Csirkemell filé	2160
Sertéscomb	1980
Csirke comb	1180

4. táblázat A vad és más népszerű húsok árainak összehasonlítása 2024. szeptemberben

Az árakat KSH 2024. szeptember hónapjának adatai és online boltok árai alapján vettem össze. A táblázat első oszlopában a húsféleség megnevezése található, a másodikban az egy kilogramm egységnyi átlagára az adott húsnak. A házi állatok húsanak árát a https://www.ksh.hu/stadat_files/ara/hu/ara0044.html) oldalról gyűjtöttem ki, a vadhúsokét, pedig a kifejezetten vadhús kereskedelemmel foglalkozó <https://vadkonyha.hu/>, <https://shop.matusz-vad.hu/hu/>, <https://huswebaruhaz.hu/>, <https://www.vadhusbolt.hu/>, <https://www.spar.hu/>, <https://www.lidl.hu/>, <https://auchan.hu/> oldalakon találtam meg.

Az összehasonlításból láthatjuk, hogy vadhúsok akár az ötszörösébe is kerülhetnek a házi állatok húsnak. A legnagyobb árkülönbség a sertéscomb árához képest az őz-, szarvas gerinc és muflon hús esetében figyelhető meg, melynek ára az előbbi hús árának a 387,6%-a. A legolcsóbb átlalam fellelt vadhús a fácán, amely az átlagos vadhús árakhoz képest viszonylag olcsóbb, de a sertéshús árához képest még így is kb. 155%-kal drágább. Érdekes azonban azt is megjegyezni, hogy a marhahús ára is sok esetben vetekszik a vadhúsokéval.

Az aktuális helyzeten ezzel kapcsolatban sajnos elég nehéz lenne változtatni az élelmiszer piacon, hiszen a vadászattal majd az azutáni szelektálási folyamatok, tekintve itt a minőséget, illetve az állategészségügyre vonatkozó vizsgálatok elvégzése, illetve betartása, a megelőző gyógyszeres, illetve egyéb vakcinák hiányában jókora plusz költségekkel jár (Balsay 2013).

Ehhez jön még hozzá az a tényező, hogy a vadászati elejtésből adódó, sérülést, roncsolást, illetve szennyeződést el kell távolítani, nyilván ez vonatkozik az adott testrésze és az azzal járó húsmennyiségre, amely plusz költség is, illetve a haszonból való kiesés is, ezentúl a nem értékesíthető részeit az állatnak, értve ezalatt az emberi fogyasztásra nem alkalmas részeket, valószínűleg el kell szállítmányozni, illetve meg kell semmisíteni, amely szintén plusz költségeket jelentenek (Komarek és Tóth 2018).

2.6.2. A vadhús nehéz beszerzése

A vadhúshoz való viszonylagos nehéz hozzáférés és a kevés vadhúsfogyasztás között egyértelmű kapcsolat figyelhető meg. Egy átlagos vásárlónak, aki nem rendelkezik vadász kapcsolatokkal, a kereskedelemből nehéz hozzájutni efféle termékekhez. Ez a másik fő ok, amely meggátolja a magyar fogyasztók zömét abban, hogy több vadhúst fogyasszon (Berger 2015).

Még a nagyobb üzletláncok, szupermarketek kínálatában keresgélve is csak meglehetősen szűkös kínálatból választhatunk a vadhúsok terén. A vidéki kisebb boltok kínálatában egyáltalán nem szerepel semmiféle vadhús és ebből készült húskészítmény.

A Covid-19 járvány idején a kijárási tilalmak miatt sok élelmiszerüzlet is jelentősen fejlődött az online vásárlás terén, a webshopokból az emberek az otthon kényelméből tették tele virtuális kosaraikat, majd csak ki kellett várniuk, hogy a futár megérkezzen a megrendelésükkel. Ez egy jó lehetőség lett volna, illetve lehetne azóta is, az olyan üzletek számára, amelyek foglalkoznak vadhús, illetve az ebből készült termékek forgalmazásával, mivel így az ország bármely pontjára el lehetne juttatni a terméket a vadhúst fogyasztani kívánó vásárlók

részére. Azonban ez az új lehetőség sem lendítette fel a vadhús eladások mutatóit mindazok ellenére, hogy számokban mérve a magyarországi kereskedelem 2020-ban 45%-os, illetve 2021-ben további 30%-os bővülést produkált (Gyöngyösi 2022). Ez azonban még magyarázható azzal a feltételezéssel, amelyet már tényként is kezelhetünk, hogy az emberek nem szívesen rendelnek kiszállításra ilyen és ehhez hasonló romlandó élelmiszereket tartván a kockázatoktól.

2.6.3. A vadhús nehéz elkészíthetősége

Az az indok is felmerült, hogy a vadhúst nem fogyasztók 6,6%-a azért kerüli ezt a fajta élelmiszert, mert nehezen elkészíthetőnek gondolja (Torma 2014). Ez az arány viszonylag kicsinek tűnik, de mégis azt jelenti, hogy a probléma jelen van a fogyasztók között. Ez azért okoz gondot, mivel a mai felgyorsult világban az emberek előnyben részesítik a gyorsan és egyszerűen elkészíthető fogásokat, amivel úgymond nincs sok baj (Komarek és Tóth).

Mivel sokan vélekednek úgy a vadhúsról, mint egy nehezen elkészíthető ételről, ezért egy pár alapvető dolgot fontosnak tartok megemlíteni a vadhús elkészítésével kapcsolatban. Alapvetően elkészítésük ezeknek a húsoknak is az egyéni ízlés alapján történik, viszont az alap lépések nem térnek el bármilyen más hagyományos házi vágó állat elkészítésének műveleteitől. Fűszerezést tekintve még akár könnyeb helyzetben is találhatjuk magunkat, ugyanis a vadhús egyedi és jellegzetes, zamatos ízét kár elvenni erős fűszerekkel (Tolnay 1983).

2.6.4. A megváltozott táplálkozási szokások

A vadhús fogyasztást vizsgálva érdemes szót ejteni magáról általánosságban a hús fogyasztásról, az emberek hozzáállásáról a húshoz és a húsból készült ételekhez. Egyre népszerűbbek a különböző vegetáriánus életmódok, ennek is talán a legradikálisabb fajtája a vegán életmód (Horváth 2018). Az ilyen fajta növény alapú étkezési kultúra ma már elmondható, hogy több mint egy évszázados múltra nyúlik vissza, és népszerűsége egyre inkább növekszik az idő múlásával, mind világviszonylatban, mind Magyarországot nézve (Szabó et al. 2016).

A Központi Statisztikai Hivatal 2019-ben kiadott Egészségügyi helyzetkép című közléséből azt olvashatjuk, hogy a 15, illetve 34 éves kor közötti magyar lakosság 2%-a él valamilyen vegetáriánus étrend szerint, így elmondható, hogy a húsnak semmilyen formáját nem fogyasztják.

Összevetésképp más nagyobb országokkal, azonban itt a teljes lakosságot vizsgálva az Egyesült Királyságban ez a szám 5%-ra tehető, míg az Amerikai Egyesült Államokban 3,3%-ra (Kubányi és Szűcs).

3. Alkalmazott módszer

3.1. Kérdőíves kutatás

A szakdolgozatom témájának feldolgozásához a kérdőíves felmérés módszerét alkalmaztam.

A kérdőív szerkesztésénél a következőket vettem figyelembe:

1. Célzott legyen: vagyis a kérdőívemnek egyértelmű célja és témája legyen.
2. Rövid és tömör legyen: a kérdések legyenek rövidek, világosak és nem redundánsak, logikus sorrendben kövessék egymást.
3. Kerülje a befolyásolást: ne vezessem el a válaszadót a kérdésekkel.
4. Megfelelő nyelvezetű legyen: könnyen érthető nyelvet használjak és kerüljem a szakzsargont.
5. Skálázható válaszlehetőségeket is adjak: a válaszadónak legyenek különböző válaszlehetőségei (pl. skálán vagy igen/nem formában).
6. Tesztelés és finomítás: mielőtt széles körben használnám, teszteljem a kérdőívet és finomítsam az esetleges hibákat.

A kérdések megfogalmazásánál törekedtem arra, hogy:

1. Zárt végű kérdések legyenek többségében.
2. Nyitott végű kérdéseket csak nagyon szükséges esetben forduljanak elő benne, a külföldre szánt kérdőív esetében volt elkerülhetetlen: Pl. "A kitöltő országa"
3. Skálázás: a válaszadók érzéseit vagy preferenciáit skálán értékelheti. Pl. "Mi jut eszébe.....? (1-4)"
4. Demográfiai kérdések is legyenek a kérdőív elején: Pl. kor, neme, lakhelye stb.

A kitöltők számára vonatkozóan elmondható, hogy minél több válaszadót bevonunk, annál reprezentatívabb és átfogóbb eredményeket kaphatunk. Azonban, az idő és az erőforrások korlátozottak lehetnek. Ugyanakkor törekedtem arra, hogy ne egy specifikus demográfiai vagy szakmai csoportot vizsgáljak.

Úgy ítélt meg, hogy a leghatékonyabb és legszéleskörűbb vizsgálatot az online platformok segítségével érhetek el. A megosztáshoz használtam az e-mailt, közösségi oldalakat.

A témából adódóan 3 nyelven készítettem el a kérdőívet: magyarul, angolul és németül.

Igyekeztem ugyanazokat a kérdéseket feltenni, de apróbb változtatásokra szükség volt a magyar és a külföldre szánt kérdőív esetében. Pl. Magyarországon, rákérdeztem, hogy a kitöltő

melyik megyében lakik, hiszen ez is befolyásolhatja a vadhúsfogyasztást, míg ez külföldön nem releváns számára, de az ország, hogy hol történt a kitöltés az fontos.

Az anyagi helyzetre vonatkozóan is másképp kellett skálázni a kérdésre adható választ.

Mivel nem tudom, hogy az adott országban összességében sok vagy kevés a fogyasztás, az erre vonatkozó kérdést is át kellett fogalmaznom.

A kérdőívekbe több helyre is elágazást építettem be a kapott válasz alapján (Bizonyos kérdések csak akkor voltak relevánsak, ha valaki fogyaszt vadhúst, és az, aki nem eszik, nem tudna rá válaszolni. Pl. Hol fogyaszt, milyen gyakran fogyaszt stb.).

A kérdőívek kitöltésére 2024. július 18 - szeptember 12 között volt lehetőség. Azért nem adtam több időt, mert ha a kitöltők túl hosszú időt kapnak, kevésbé érzik sürgősnek a feladatot, így gyakran elfelejtik kitölteni, vagy halogatják, míg végül nem is foglalkoznak vele. Már a két hónap is túl hosszúnak bizonyult, és ez idő alatt is újra meg kellett osztanom a kérdőívet.

A fő megosztási platformként a Facebook közösségi oldalt használtam, ahol a kérdőívet közzétettem, és ismerőseimet is arra kértem, hogy osszák tovább, így érve el a magyar nyelvű kérdőív minél szélesebb körben való terjesztését. Különösen nagy segítséget nyújtottak a pedagógus ismerőseim, akik személyes támogatásukkal egy jelentősebb kitöltői bázis felé is továbbították a kérdőívet. További támogatást kaptam a szakmai gyakorlatom helyszínén, a Pest Vármegyei Kormányhivatalban, ahol az osztályvezető úr segített a kérdőív hivatalon belüli megosztásában.

A külföldi kérdőívek terjesztése némileg nagyobb kihívást jelentett. Elsősorban külföldön élő ismerőseimre és nemzetközi kapcsolatokkal rendelkező barátaimra támaszkodtam, akiknek elküldtem a kérdőívet, így igyekezve elérni a környező országok kitöltőit. Azonban a kérdőívek ezzel a módszerrel csak korlátozott számú külföldi kitöltőhöz jutottak el, és az anonimitás miatt nem volt lehetőségem megállapítani, hogy pontosan hányan töltötték ki a várt célcsoportból.

Ezen kívül megosztottam a kérdőívet tematikus Facebook-csoportokban is, ahol elvileg érdeklődő kitöltőkre lehet számítani. Bár ezek a csoportok jelentős létszámúak voltak, sajnos az érdeklődés itt is mérsékelt maradt, annak ellenére, hogy öt különböző csoportban osztottam meg a kérdőívet. Ezen csoportok a következők voltak: MAKNA THESIS / SURVEY QUESTIONNAIRE FILLING GROUP, Research Participation - Dissertation, Thesis, PhD, Survey Sharing, Dissertation Survey Exchange – Share Your Research Study, Find Participants, Find Participants For Thesis & Dissertation Survey Exchange, Fill the Questionnaire. Ezzel mindössze néhány további kitöltőt tudtam bevonni, akik között voltak olyanok is, akikkel kölcsönösen kérdőívet cseréltünk, így segítve egymást.

4. A kérdőívek eredményeinek ismertetése és értékelése

4.1. Magyar nyelvű kérdőív elemzése

A Magyarországra szánt kérdőívemet összesen 402 válaszadó töltötte ki.

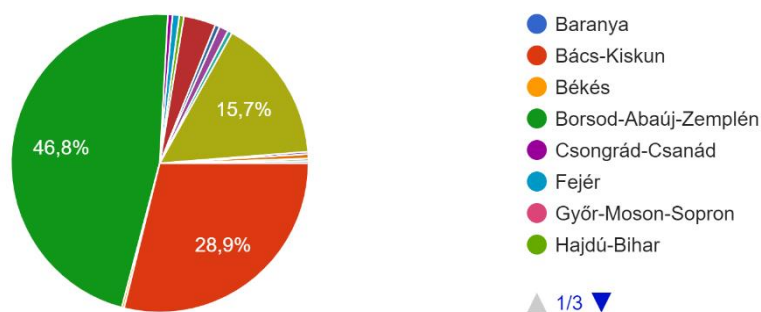
1. A kitöltők területi megoszlása

Megye	Kitöltők száma	Kitöltés aránya (%)
Bács-Kiskun	116	28,9
Baranya	0	0
Békés	0	0
Borsod-Abaúj-Zemplén	188	46,8
Csongrád-Csanád	2	2
Fejér	3	0,7
Győr-Moson-Sopron	0	0
Hajdú-Bihar	2	0,5
Heves	14	3,5
Jász-Nagykun-Szolnok	2	0,5
Komárom-Esztergom	4	1
Nógrád	2	0,5
Pest	63	15,7
Somogy	1	0,2
Szabolcs-Szatmár-Bereg	2	0,5
Tolna	0	0
Vas	0	0
Veszprém	1	0,2
Zala	1	0,2

5. táblázat Demográfiai adatok

Kitöltés helye Magyarországon belül

402 válasz

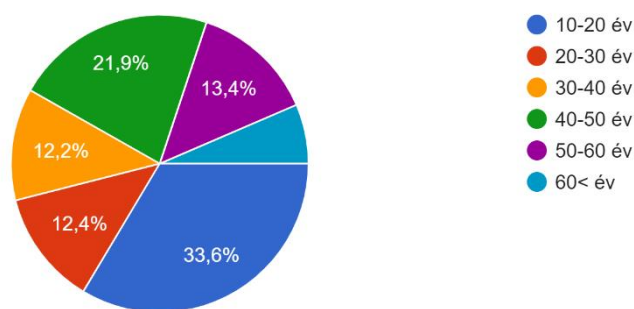


2. ábra A kitöltés helye

2. A kitöltők életkora

A legtöbb kitöltő 10-20 év közötti (135). Ez az eredmény szempontjából problémás lehet, amit az összegzésben részletesebben kifejték. Őket követi a 40-50 év közötti korcsoport (88), majd az 50-60 év közöttiek (54), ezután a 20-30 év közötti csoport következik, nem sokkal utána a 30-40 év közöttiek (49), majd legvégül a 60 év fölötti korcsoport (26).

A kitöltő életkora
402 válasz

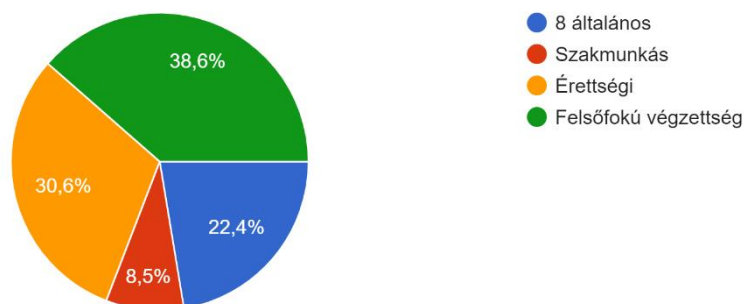


3. ábra Életkor

3. A kitöltő iskolai végzettsége

A kitöltők közül legtöbben felsőfokú végzettséggel rendelkeznek (155), ezt követi az érettségi bizonyítvánnyal rendelkező kitöltők csoportja (123), ezután a 8 általános osztályt végzettek következnek (90), végül legkevesebben a szakmunkás bizonyítvánnyal rendelkező voltak (34).

A kitöltő iskolai végzettsége
402 válasz



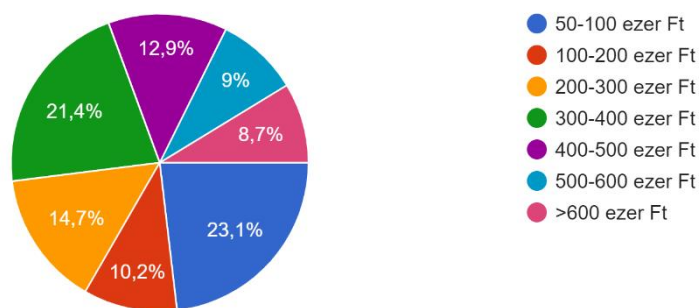
4. ábra Iskolai végzettség

4. Anyagi helyzet

A kitöltők legnagyobb része 50-100 ezer Ft közötti havi jövedelemmel rendelkezik (93). Ennek oka az lehet, hogy a kitöltők között magas számú volt a kis- és fiatalok aránya. Ezt követi a 300-400 ezer Ft között keresők csoportja (86), majd a 200-300 ezer Ft között keresők következnek (59), ezután a 400-500 ezer Ft jövedelemmel rendelkezők jönnek, majd a 100-200 ezer Ft között kereső csoport (41), kitöltők száma szerinti utolsó előtti helyen a 500-600 ezer Ft között keresők találhatók (36). és végül a kitöltők közül a legkevesebben 600 ezer Ft fölött keresnek havonta (35).

Milyen anyagi helyzetbe sorolná magát nettó havi jövedelem alapján?

402 válasz



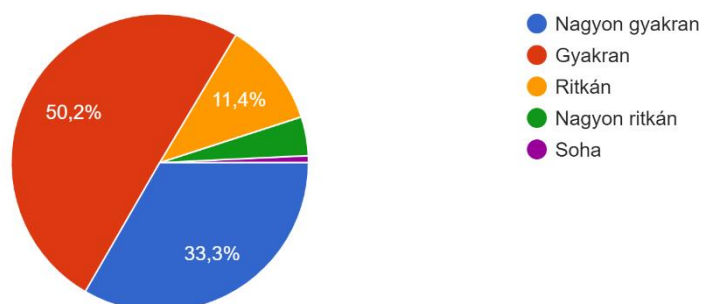
5. ábra Anyagi helyzet

5. Hús fogyasztás gyakorisága

A legtöbben elmondásuk szerint gyakran fogyasztanak húst (202), az ezt követő csoport nagyon gyakran fogyasztanak húst (134), az ezeket követő kategóriákba pedig lényegesen kevesebben tartoznak, ezek pedig a húst ritkán fogyasztók csoportja (46), majd a nagyon ritkán fogyasztó csoport következik (17), végül pedig a húst soha nem fogyasztó kitöltők (3).

Milyen gyakran fogyaszt húst? (bármilyen hús)

402 válasz



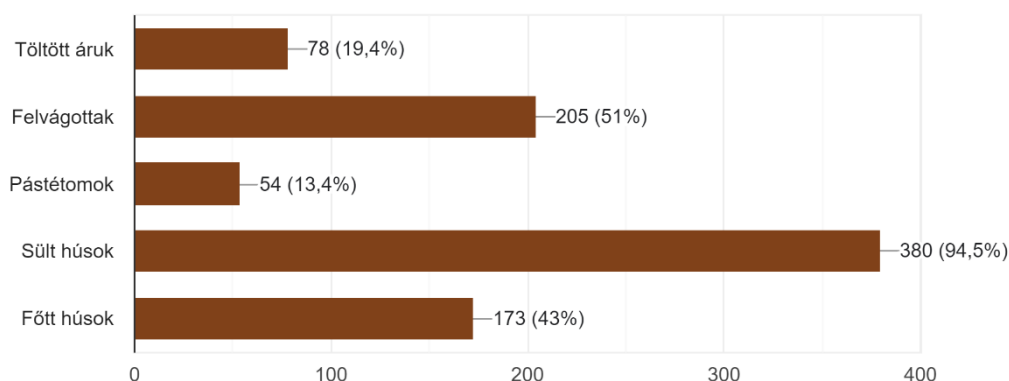
6. ábra Húsfogyasztás gyakorisága

6. Húsfogyasztás formája

A kitöltők több választ is megjelölhettek. A legnépszerűbb kategória a sült húsok volt, amelyet 380 fő jelölt meg. Ezt követik a különböző felvágottak, melyeket 205 kitöltő preferál. A főtt húsok a harmadik helyen állnak, ezt 173-an választották kedvelt ételként. A negyedik helyezett a töltött áruk, amelyeket 78 fő kedvel. Végül a pástétomok a legkevésbé népszerű kategóriát alkotják, hiszen csupán 54-en jelezték, hogy szeretik ezeket.

Milyen formában fogyaszt húst legszívesebben? (bármilyen hús)

402 válasz



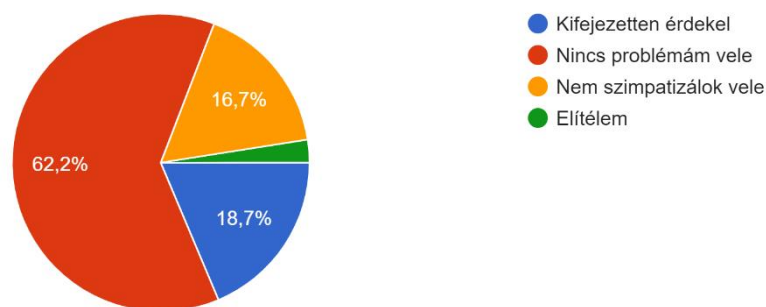
7. ábra Húsfogyasztás formája

7. A vadászat megítélése

A válaszadók többsége (250 fő) nem érzett problémát a vadászattal kapcsolatban. Ezt követi azok csoportja, akik kifejezetten érdeklődnek a vadászat iránt (75 fő). A következő csoportban azok találhatók, akik nem szimpatizálnak a vadászattal (67 fő). Végül a vadászatot elítélő válaszadók száma a legkevesebb, mindössze 10 fő.

Hogyan ítéli meg a vadászatot?

402 válasz



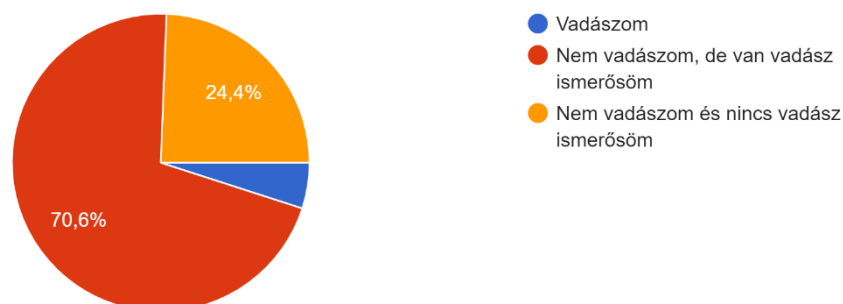
8. ábra A vadászat megítélése

8. Vadász ismerős

A kitöltők legnagyobb része nem vadászik, de van vadász ismerőse (284), kisebb részt alkotnak azok, akik nem vadásznak, illetve nincs vadász ismerősük sem (98). a legkisebb részt pedig azon kitöltők alkotják, akik saját maguk is vadásznak (20).

Vadászik vagy van vadász ismerőse?

402 válasz



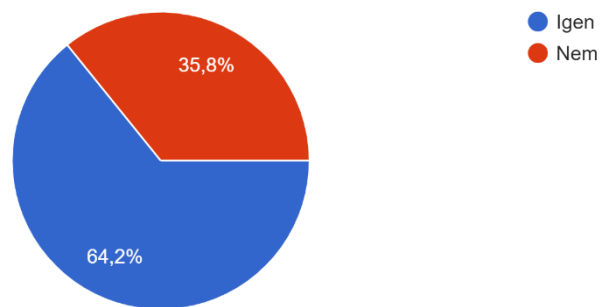
9. ábra Vadász ismerős

9. Vadhús fogyasztás

Az eredmények alapján a válaszadók többsége, szám szerint 258 fő a 402 kitöltő közül, fogyaszt vadhúst, míg 144-en nem. Habár a nem fogyasztók száma alacsonyabb, arányait tekintve számomra ez is meglepően magas.

Ön fogyaszt vadhúst?

402 válasz



10. ábra Vadhús fogyasztás

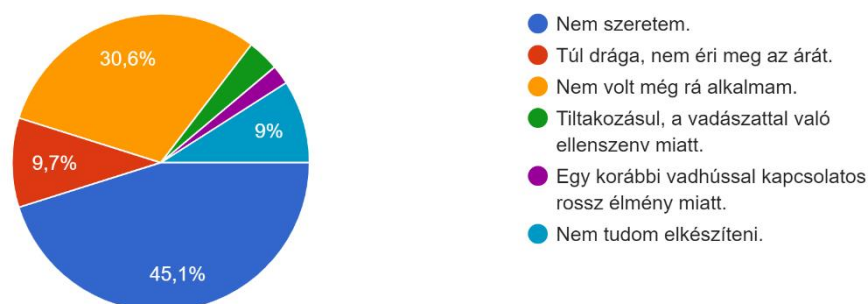
10. Miért nem fogyaszt vadhúst

Azok a kitöltők, akik azt választották, hogy nem fogyasztanak vadhúst, arra a kérdésre válaszoltak, hogy miért nem teszik ezt, az általam megadott okok közül választhattak. Ebből a 144 válaszadóból, akik az előző kérdésre azt választották, hogy nem szeretik a vadhúst, a legnagyobb részük, összesen 65 fő, azzal indokolta döntését, hogy kifejezetten nem kedvelik a vadhúst. A második leggyakoribb indok a válaszadók 44 fős csoportjától érkezett, akik még nem tapasztalták meg a vadhús fogyasztását. E két indok tehát a legjellemzőbb azok körében, akik nem esznek vadhúst.

A következő leggyakoribb indok, amit lényegesen kevesebben, 14 fő választottak, az volt, hogy a vadhús túl drága, és nem éri meg az árát. Ezt követi 13 válaszadó, akik azt jelezték, hogy nem tudják elkészíteni a vadhúst. Az utolsó előtti helyen az a megfontolás áll, hogy a válaszadó a vadászattal szembeni ellenszenv miatt nem fogyaszt vadhúst (5 fő), végül pedig azok következnek, akik egy korábbi vadhússal kapcsolatos rossz élményük miatt tartózkodnak a vadhúsból készült ételektől (3 fő).

Miért nem fogyaszt?

144 válasz



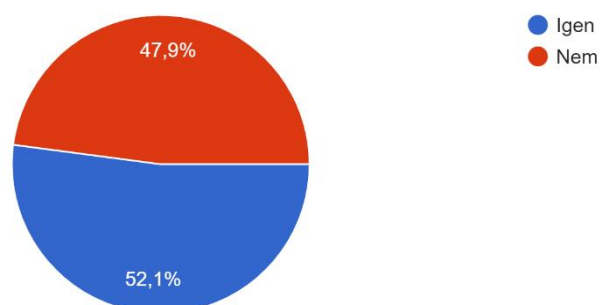
11. ábra Vadhús nem fogyasztás

11. Megkóstolná-e?

A válaszok alapján a 144 kitöltő közül többen, összesen 75 fő jelezte, hogy megkóstolná a vadhúst, ha lehetősége nyílna rá, míg 69-en nem kívánják megkóstolni.

Megkóstolná, ha alkalma adódna rá?

144 válasz



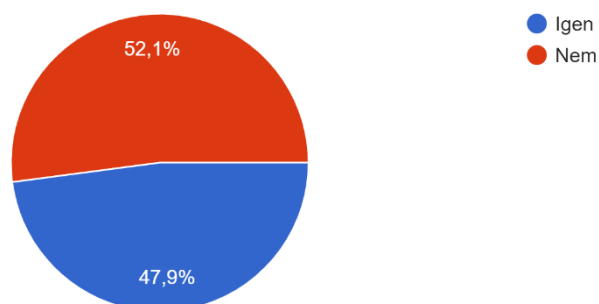
12. ábra Megkóstolná-e?

12. Hol lehet hozzájutni?

Az eredmények alapján a kitöltők többsége, összesen 75 fő, nem tudta megmondani, hol lehet vadhúshoz jutni. Ezzel szemben 69-en tisztában voltak azzal, honnan szerezhethének vadhúst.

Tudja hol lehet vadhúst vásárolni?

144 válasz



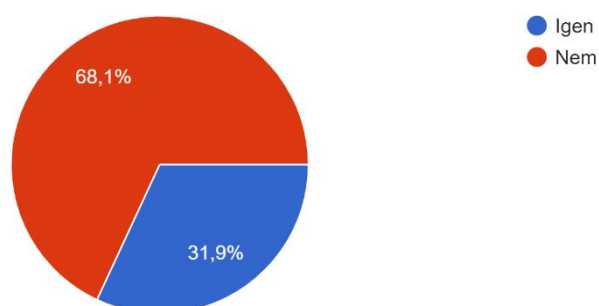
13. ábra Hol juthat hozzá?

13. Szeretné tudni?

Azokat a válaszadókat kérdeztem, akik nem fogyasztanak vadhúst és nem tudják, hol lehet hozzájutni. Arra voltam kíváncsi, szeretnék-e megtudni, honnan szerezhethének vadhúst. A válaszadók többsége nemmel felelt, ez 32 kitöltőt jelentett, míg kisebb számban, 15 fő szeretné tudni, hol juthat vadhúshoz. Ezzel a felmérés a vadhúst nem fogyasztó résztvevők számára véget ért.

Szeretné tudni hol juthat hozzá?

47 válasz



14. ábra Szeretné tudni?

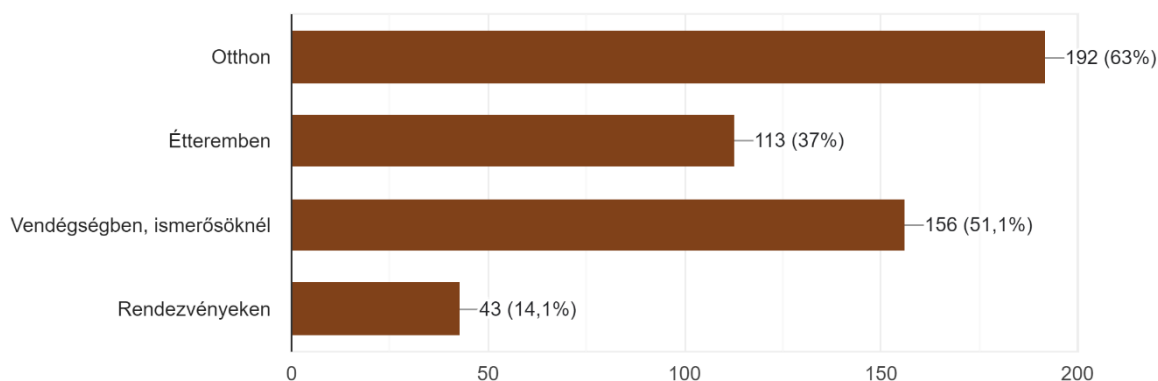
14. Hol fogyaszt

Ezután a vadhúst fogyasztókat kérdeztem a vadhúsfogyasztási szokásaikról. A tizenharmadik kérdésben arra kerestem választ, hogy hol fogyasztanak vadhúst leggyakrabban. Négy lehetőséget adtam meg, és arra kértem őket, hogy maximum két helyszínt válasszanak, ahol leginkább fogyasztják. A 305 vadhúst fogyasztó kitöltő közül a legtöbben, összesen 192 fő, azt jelölte meg, hogy otthon fogyaszt vadból készült ételeket. A második legnépszerűbb

helyszín a vendégség és ismerősnél való fogyasztás volt, ezt 156-an választották. A harmadik helyen az étterem áll, ahol 113-an fogyasztanak leginkább vadételeket. Végül, az előző lehetőségektől független rendezvényeket 43 válaszadó jelölte meg, mint helyet, ahol legszívesebben fogyasztanak vadhúst.

Hol fogyaszt vadhúst leginkább? (max. kettőt jelöljön)

305 válasz



15. ábra Hol fogyaszt?

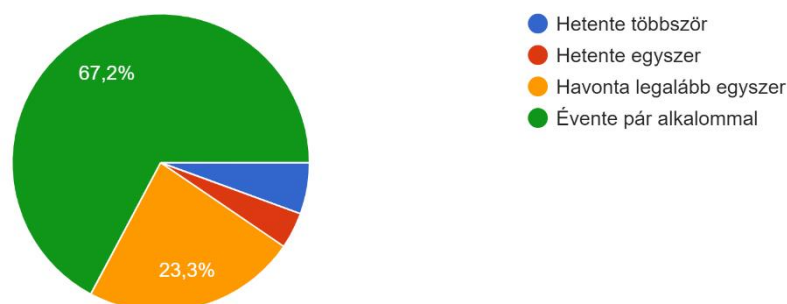
15. Milyen gyakran fogyaszt

A vadhúst fogyasztó válaszadókat a fogyasztási gyakoriságuk alapján kategorizáltam. Négy lehetőséget adtam meg, amelyek közül a túlnyomó többség, 215 válaszadó, azt választotta, hogy évente maximum pár alkalommal fogyaszt vadhúst, tehát a legkevésbé gyakran. A második helyen, kisebb számban, a havonta legalább egyszeri fogyasztást jelölték meg, ezt 71 fő választotta. Az utolsó előtti helyen a heti többszöri fogyasztás áll, amelyet 17-en jelöltek meg, míg a legkevesebb válaszadó, 12 fő, a heti legalább egyszeri fogyasztást választotta.

Ezután a válaszok alapján a válaszadókat két kategóriára osztottam. Azok, akik az előző kérdésben azt jelezték, hogy évente pár alkalommal vagy havonta legalább egyszer fogyasztanak vadhúst, a ritkán fogyasztók kategóriájába kerültek (276 fő). Ezzel szemben azok, akik azt válaszolták, hogy hetente legalább egyszer vagy hetente többször fogyasztanak vadhúst, a gyakori fogyasztók kategóriájába soroltattak.

Milyen gyakran fogyaszt vadhúst?

305 válasz



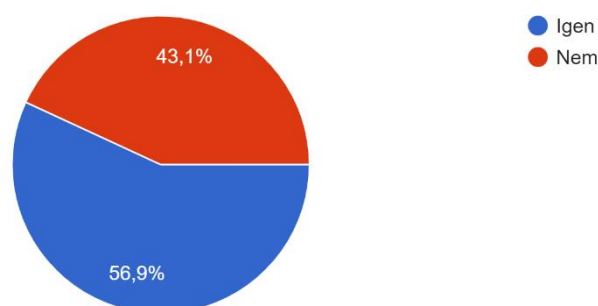
16. ábra Milyen gyakran fogyaszt?

16. Ha olcsóbb lenne

A ritkán fogyasztók számára készült tizenharmadik kérdésben arra voltam kíváncsi, hogy ha a vadhús olcsóbb lenne, akkor gyakrabban fogyasztanák-e. A 276 válaszadó közül a többség, 157 fő, igennel válaszolt, jelezve, hogy akkor gyakrabban fogyasztanák a vadhúst. Ezzel szemben 119 válaszadó azt nyilatkozta, hogy akkor sem fogyasztanának gyakrabban, ha a vadhús ára csökkenne.

Ha olcsóbb lenne a vadfajok húsa, gyakrabban fogyasztaná?

276 válasz



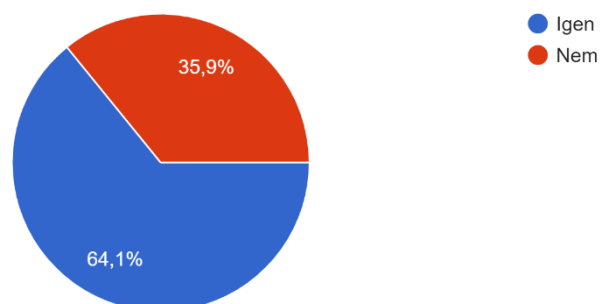
17. ábra Ha olcsóbb lenne

17. Könnyebben elérhető

A ritkán fogyasztókat kérdeztem arról, hogy ha a vadhús könnyebben elérhető lenne számukra, akkor gyakrabban fogyasztanák-e. Meglepetésemre a válaszadók többsége, összesen 177 fő, igennel válaszolt, jelezve, hogy ebben az esetben többször fogyasztanák a vadhúst. Ezzel szemben 99 válaszadó azt nyilatkozta, hogy továbbra sem növelné a vadhús fogyasztásának gyakoriságát.

Ha könnyebben elérhető lenne ön számára a vadfajok húsa, gyakrabban fogyasztaná?

276 válasz



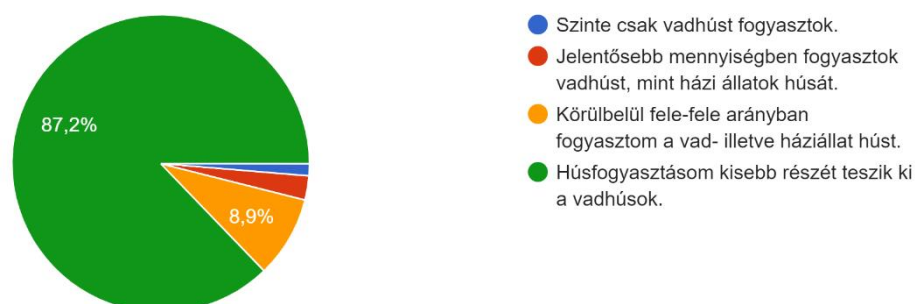
18. ábra Könnyebben elérhető

18. Mennyi vadhúst fogyaszt?

Arra kértem őket, hogy becsüljék meg, hogy a házi állatok húzához képest mennyi vadhúst fogyasztanak nagyságrendileg. A válaszadók többsége, 266 fő, azt választotta, hogy a húsfogyasztásuk csupán kisebb részét teszik ki a vadhúsok. Ezzel szemben lényegesen kevesebben, 27-en jelezték, hogy egyenlő arányban fogyasztanak vadhúst és háziállatok húsát. Csak néhányan, 8 fő, jelölték meg azt a lehetőséget, hogy nagyrészt vadhúst fogyasztanak, míg a legkevesebben, 4-en, azt válaszolták, hogy szinte csak vadhúst fogyasztanak.

Mennyi vadhúst fogyaszt más húsokhoz képest?

305 válasz



19. ábra Mennyi vadhúst fogyaszt?

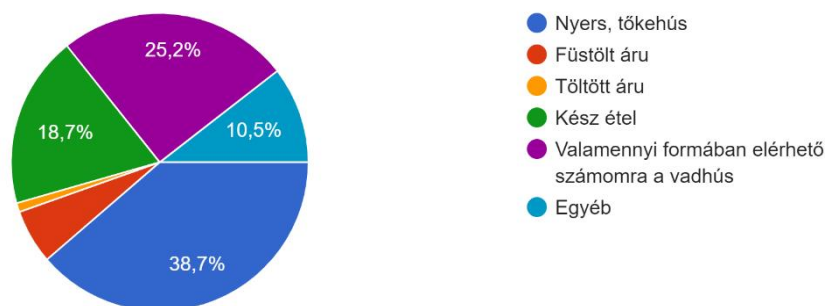
19. Milyen formában elérhető?

A vadhúst fogyasztó emberek számára a leggyakoribb beszerzési forma a nyers, tökehús, ezt a kategóriát 118 válaszadó választotta. 77-en azt jelezték, hogy számukra a felsorolt valamennyi formában elérhető a vadhús, míg 57 fő a kész étel kategóriáját jelölte meg,

amelyhez bármikor hozzá tudnak jutni. Meglepetésemre az "egyéb" kategóriát 32 válaszadó választotta, míg a füstölt árukat csupán 18-an jelölték meg. A legkevésbé elérhető formát a különböző töltött áruk képviselik, ezt a kategóriát mindössze 3 válaszadó választotta.

Ön számára milyen formában elérhető a vadhús?

305 válasz



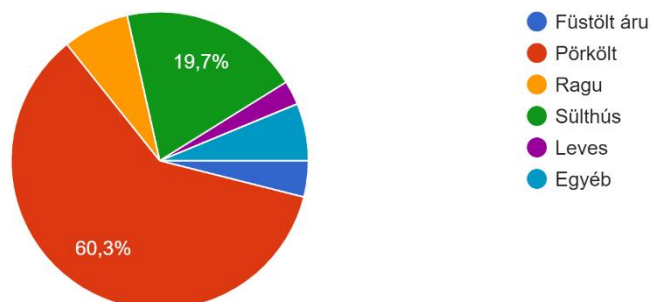
20. ábra Milyen formában elérhető?

20. Milyen formában fogyasztja?

Arra kértem a kitöltőket, hogy válasszák ki, milyen formában fogyasztják legszívesebben a vadhúst. Csak egy választási lehetőséget adtam meg, hogy kiderüljön, melyek a legnépszerűbb kategóriák. Az eredmények szerint nem meglepő módon a pörkölt bizonyult a legkedveltebb vadhús fogyasztási formának, ezt 184 válaszadó jelölte meg. A második legnépszerűbb kategória a sült húsok, amelyet 60-an választottak, ezt követik a raguk 22 szavazattal. Az "egyéb" fel nem sorolt ételek 19 választót kaptak, míg a füstölt áruk 12 szavazattal, végül pedig a leves kategória csupán 8 választót vonzott.

Milyen formában fogyasztja legszívesebben a vadhúst?

305 válasz

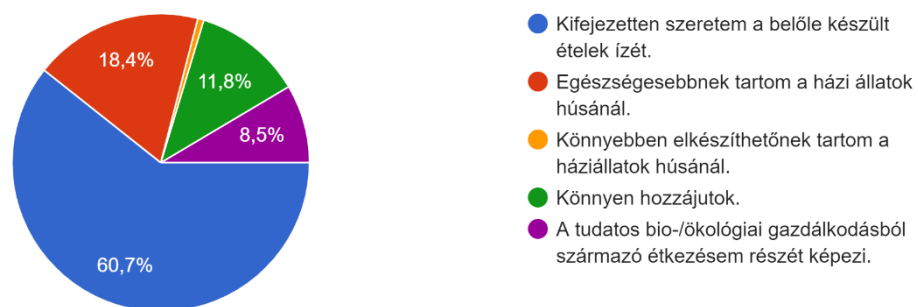


21. ábra Milyen formában fogyasztja?

21. Miért fogyaszt vadhúst?

A vadhúst fogyasztó emberek legnagyobb része azt jelezte, hogy a vadhús ízét kifejezetten kedvelik (185 fő). A második leggyakoribb indok az, hogy sokan egészségesebbnek tartják a vadhúst a háziállatok húsnál (56 fő). Meglepetésemre a harmadik helyen azok a kitöltők álltak, akik azért fogyasztanak vadhúst, mert könnyen hozzájutnak (36 fő). Az utolsó előtti helyen arányait tekintve viszonylag jelentős számban vannak azok a válaszadók, akik tudatos választásként, bio- vagy ökológiai gazdálkodásból származó vadhúst fogyasztanak. Végül, a legkisebb arányban állnak azok, akik főként azért választják a vadhúst, mert úgy vélik, könnyebben elkészíthető, ezen kategória mindössze 2 válaszadót képvisel.

Miért fogyaszt vadhúst leginkább?
305 válasz



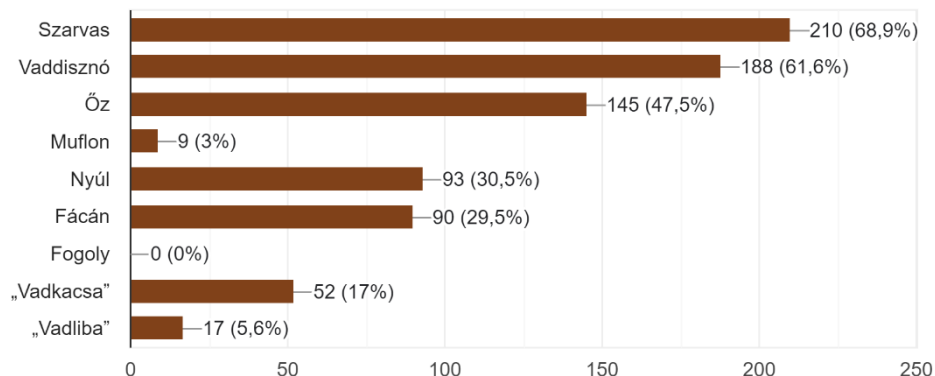
22. ábra Miért fogyaszt vadhúst?

22. Melyik vadfaj húsát fogyasztja legszívesebben?

Egy népszerűségi rangsort állítottam fel, a vadhúsok között, megkérdezve a válaszadókat, hogy mely vadfajok húsát kedvelik legjobban. Annak érdekében, hogy elkerüljem a szarvas és vaddisznó dominanciáját, a kitöltők több lehetőséget is megjelölhettek, de maximum három választásuk volt. Az eredmények szerint a legnépszerűbb vadhús a szarvas, amely alatt a gímet és a dámat is értem; ezt a kategóriát 210 válaszadó választotta. A második helyezett a vaddisznó lett, amelyre 188-an szavaztak, míg a harmadik legkedveltebb a őz hús volt, amit 145 válaszadó preferál. A negyedik helyen a nyúl áll, amely magában foglalja mind a mezei, mind az üregi nyulat; ezt 93-an jelölték meg. Közel hozzá a fácán következik 90 szavazattal, majd a „vadvacsa” kategória, amely 52 választást kapott. A „vadliba” kategória 17 szavazattal következik, míg a muflon húsát mindössze 9 ember kedveli. Végül a fogoly nem kapott szavazatot.

Melyik vadfaj húsát fogyasztja legszívesebben? Maximum hármat jelöljön meg!

305 válasz



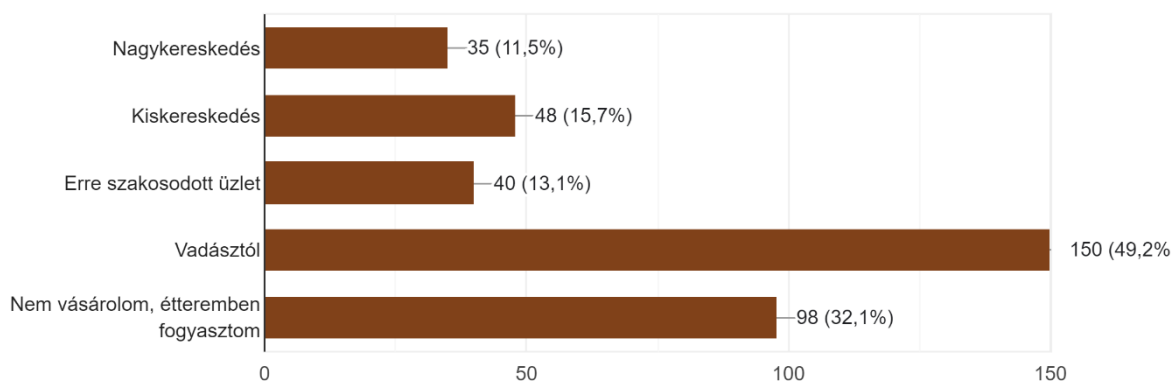
23. ábra Milyet fogyaszt?

23. Hol vásárolja a vadhúst?

Az alapanyagok beszerzése főként vadászoktól történik. Ezt 150 válaszadó jelölte meg. Érdekes módon sokan nem az alapanyagot vásárolják meg, hanem kész ételként fogyasztják, például éttermekben; ez a második legnépszerűbb válasz volt, 98 kitöltő választásával. A harmadik helyen a különböző kereskedések állnak, 48 szavazattal, míg a negyedik helyen a kiskereskedések szerepelnek, 40 válaszadó választásával. Ötödik helyen találhatók azok, akik kifejezetten erre szakosodott üzletekből szerzik be a vadhúst, 40 kitöltő választásával. Meglepő módon a legkevésbé népszerű beszerzési forma a nagykereskedések, ezt csupán 35 válaszadó jelölte meg.

Hol vásárolja a vadhúst?

305 válasz



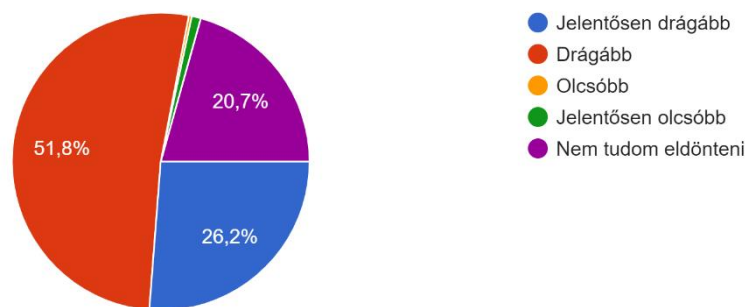
24. ábra Hol vásárol?

24. Hogyan aránylik a vadhús ára más húsokhoz képest

Felmértem azt is, hogy a fogyasztók véleménye szerint hogyan viszonyul a vadhús ára a házi állatok húshoz képest. A válaszadók többsége, ami nem meglepő, azt gondolja, hogy a vadhús általában drágább más húsoknál (158 fő). A második leggyakoribb vélemény az, hogy a vadhúsok jelentősen drágábbak a házi állatok húsnál (80 fő). A harmadik legnagyobb csoportot azok alkotják, akik nem tudják megítélni, hogyan viszonyulnak egymáshoz a húsok árai; meglepő módon ezen álláspont képviselőinek száma viszonylag magas (63 fő). Szemben a többi véleménnyel, az az állítás, miszerint a vadhúsok jelentősen olcsóbbak más húsoknál, csak néhány szavazatot kapott (3 fő). Végül az utolsó helyen az az egy ember áll, aki úgy véli, hogy a vadhúsok általánosságban olcsóbbak a házi állatok húsnál (1 fő).

Ön szerint hogyan aránylik a vadhús ára más húsokhoz képest?

305 válasz



25. ábra Húsok ára

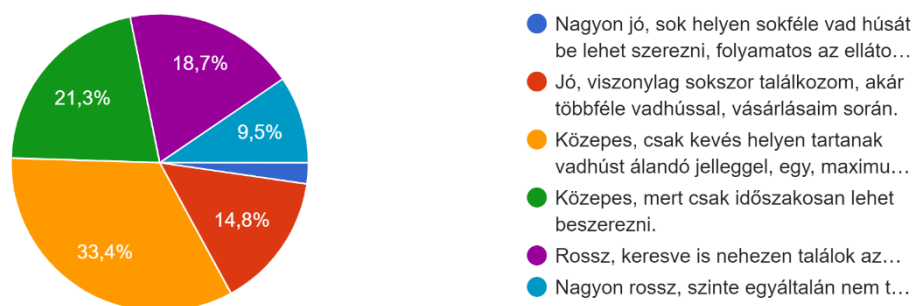
25. Mi a véleménye az üzletek vadhús ellátottságáról

A vadhús-ellátottsága Magyarországon a válaszadók többsége szerint közepes. Azt jelezve, hogy csupán néhány helyen kapható vadhús, és ott is általában csak egy vagy legfeljebb kétféle választási lehetőség áll rendelkezésre (102 fő). Ezt követi az a vélemény, miszerint a vadhúsok időszakosan elérhetők bizonyos üzletekben, ami szintén közepes ellátottnak számít (65 fő). A harmadik helyen a „rossz” jelző áll, ami azt tükrözi, hogy a válaszadók nehezen találnak vadhúst az üzletekben, és ha mégis van, az általában csak egyféle. A negyedik helytől kezdve a kevésbé népszerű vélemények következnek, köztük az, hogy az üzletek ellátottsága jó, mivel a válaszadók viszonylag gyakran találkoznak többféle vadhússal is (45 fő). Az utolsó előtti helyen az az állítás szerepel, miszerint az üzletek ellátottsága nagyon rossz, hiszen a kitöltők szinte soha nem találkoznak vadhússal a vásárlásaik során (29 fő). Végül, a

legkevésbé népszerű válasz az volt, hogy az üzletek ellátottsága nagyon jó, mivel többféle vadfaj húsát lehet beszerezni, és ez az állapot állandó (7 fő).

Mi a véleménye az üzletek vadhús ellátottságáról?

305 válasz



26. ábra Vadhús ellátottság

26. Mi jut eszébe a vadhúsról

Vadhúsra vonatkozó gyakori állításokat és sztereotípiákat vizsgáltam, amelyeket a válaszadóknak egy négyponthoz tartozó skálán kellett értékelniük.

Az első állítás szerint a vadhúsnak szokatlan íze és rágós állaga van; a válaszadók többsége nem értett ezzel egyet, de sokan részben vagy teljes mértékben egyetértettek (kevés válaszadó tartotta ezt igaznak). A második állítás, miszerint a vadhús kiváló minőségű alapanyag, szinte egyhangú egyetértést kapott (158 fő), míg csupán 30-an nem értenek ezzel egyet.

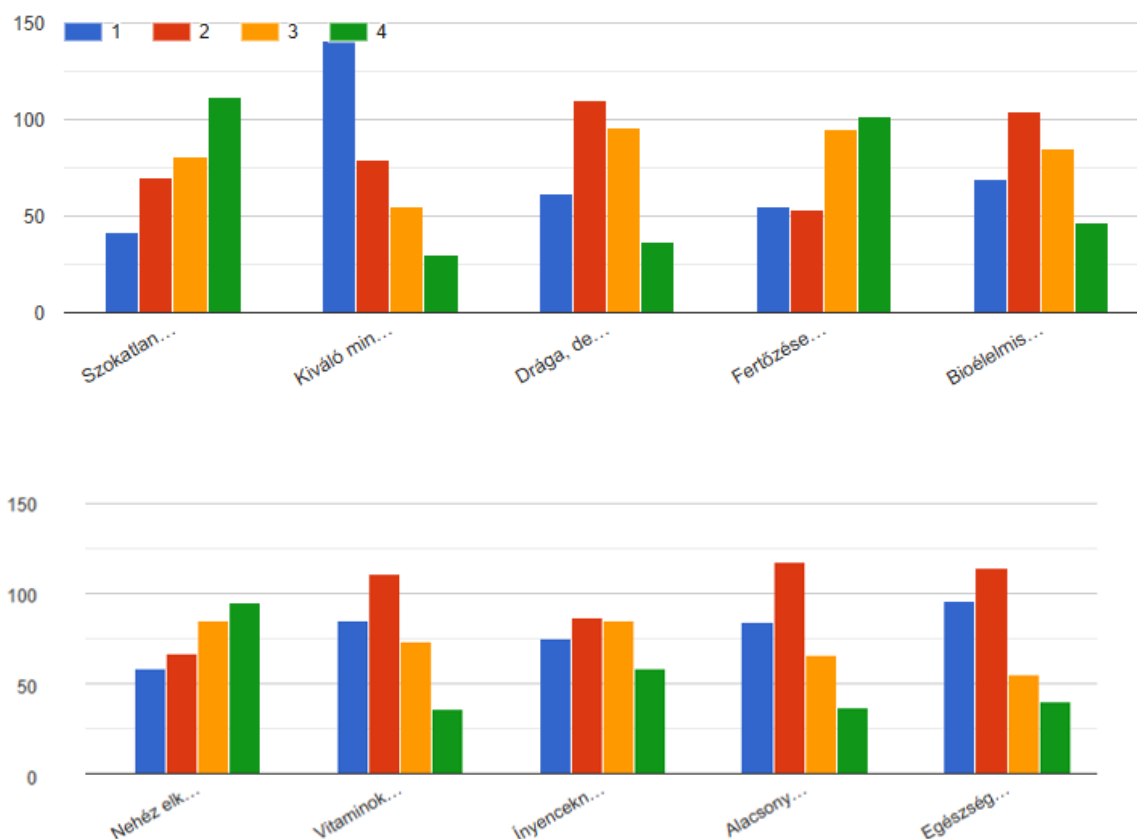
A harmadik állítás azt sugallja, hogy bár a vadhús drága, a válaszadók hajlandóak többet fizetni érte; itt a vélemények megoszlanak, 37-en nem értettek egyet. A negyedik állítás szerint a vadhús fertőzésekkel és parazitákkal szemben fokozottan veszélyes; legtöbbször nem értenek egyet, de jelentős számú részben egyetértő is akadt (53 fő).

A következő állítás, miszerint a vadhús bioélelmiszer és fenntartható forrásból származik, szintén kedvező visszhangot kapott, 104 válaszadó egyetértett, míg 47-en nem. A vadhús nehéz elkészítése kérdésében a legtöbbször nem értenek egyet (95 fő), a teljes mértékben egyetértők száma pedig 58.

A vadhús vitaminokban gazdagságáról sokan egyetértenek, csupán 36-an nem. Azt, hogy a vadhús ínycsiklandó étel, meglepően sokan elfogadták, a válaszok itt a legszélesebb spektrumot mutatták. A vadhús alacsony zsírtartalmáról is 118 válaszadó egyetértett, a nem egyetértők létszáma 37.

Végül az egészséges étkezéssel kapcsolatos általános állítást is vizsgáltam, amely szerint a vadhús zsírszegény, és ezért valószínűleg egészséges. A válaszok itt is hasonlóak voltak, a legtöbben egyetértettek, míg 40 fő nem.

Mi jut eszébe a vadhús szóról? (1-teljes mértékben egyetérttek, 2-egyetérttek, 3-részben egyetérttek, 4-nem értek egyet)



27. ábra Mi jut eszébe?

27. Mi az oka a viszonylagos kevés vadhús fogyasztásnak Magyarországon?

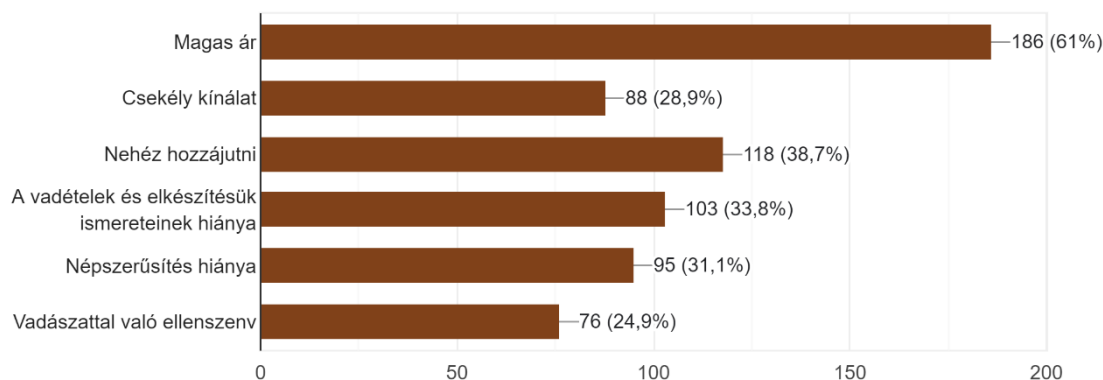
Leírtam a kitöltőknek, hogy Magyarországon az egy főre jutó vadhús fogyasztás jelentősen alacsonyabb más húsokhoz képest. Ezt követően arra kértem őket, hogy jelöljék meg véleményük szerint a vadhús fogyasztás alacsony szintjének okait, több lehetőséget is kínálva a kérdés megválaszolásához, hogy átfogóbb képet kapjak a vadhús piaci megítéléséről.

A válaszadók közül a legtöbben a magas árra hivatkoztak, ezzel 186 szavazatot elnyerve. Második helyen a nehezen hozzáférhetőség áll 118 szavazattal, míg a harmadik helyet a vadételek elkészítésének ismereteinek hiánya foglalja el, amely 103 szavazatot kapott. Érdeemes megjegyezni, hogy ez a tényező szorosan kapcsolódik a vadhús népszerűsítéséhez, amely a negyedik helyen áll 95 szavazattal. Az ötödik helyen a csekély kínálat problémája

szerepel 88 szavazattal. Megnyugtató, hogy a vadászattal kapcsolatos ellenszenv viszonylag kevesebb szavazatot kapott (76), azonban ez is aggasztó, mert sajnálnám, ha valaki emiatt felhagyna a vadhús fogyasztásával.

Ön szerint mi az oka a viszonylagos kevés vadhús fogyasztásnak Magyarországon?

305 válasz



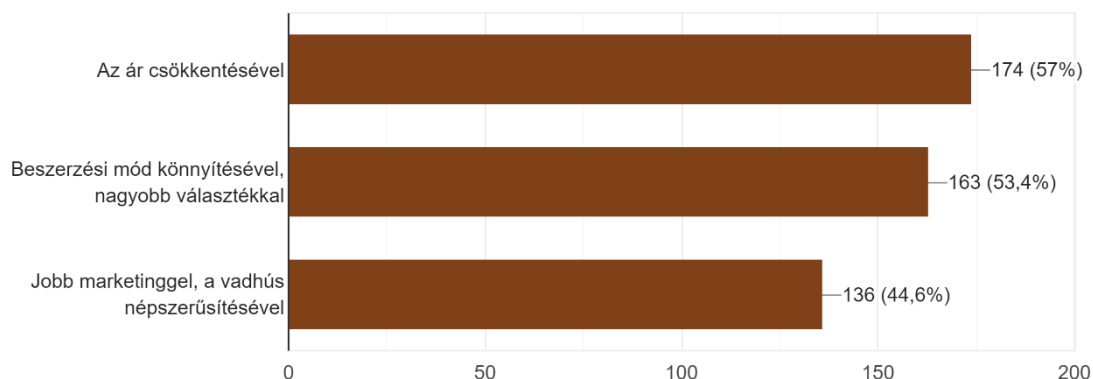
28. ábra Kevés fogyasztás oka

28. Hogyan lehetne növelni a vadhús fogyasztást?

A kitöltők kifejthették véleményüket, hogy szerintük miként lehetne növelni a magyarok vadhús fogyasztását. Három egyszerű lehetőséget kínáltam, amelyek közül bármennyit megjelölhettek. A legtöbb szavazatot az ár csökkentése kapta, 174 válaszadó (57%) jelölte meg ezt, mint a fő megoldási lehetőséget. A második helyen a beszerzési módok könnyítése és a nagyobb választék lehetősége áll, erre 163-an (53,4%) voksoltak. A harmadik helyen a jobb marketing és a vadhús népszerűsítése szerepel, amely 136 szavazatot kapott, a kitöltők 44,6%-ának választása alapján. Fontos megjegyezni, hogy a sorrendtől függetlenül mindhárom válaszlehetőség viszonylag sok szavazatot kapott.

Ön szerint hogyan lehetne növelni a vadhús fogyasztást?

305 válasz



29. ábra Fogyasztás növelése

4.3. A külföldre szánt kérdőívek kiértékelése

4.3.1. Német nyelvű kérdőív

A német nyelvű kérdőívet szerencsére több külföldi töltötte ki, mint az angolt, és bár ezek száma így is jóval elmarad a magyar nyelvű válaszok mennyiségétől, az eredményekből úgy gondolom, hogy már átfogóbb elemzés készíthető. Az is releváns, hogy ezt a kérdőívet főként Németországból és Ausztriából válaszolták meg. Ennek köszönhetően az adatokat megbízhatóbb módon vethetem össze a hazai eredményekkel, mind a kitöltők száma, mind pedig a német ajkú szomszédos országok fogyasztási szokásainak specifikus összehasonlíthatósága miatt.

A kitöltő országa

Összesen 95-en töltötték ki. Ausztriából 72-en, Németországból 22-en és Svájcban egy ember.

A kitöltő életkora

A kitöltők legnagyobb része az idősebb korosztályhoz tartozik, a válaszadók több mint fele 50-60, illetve 60-70 év közötti. Harmadik legnagyobb csoport a 30-40 év közöttiek 16 fővel, majd a 40-50 évesek 14-en, ezután a 20-30 évesek 8-an, majd végül a 70-80 éves korosztály 6 fővel. Itt tehát egyértelműen elmondható, hogy az idősebb korosztály van túlnyomó többségben a magyarokkal szemben.

A kitöltő iskolai végzettsége

A végzettséget tekintve legtöbben szakmunkás iskolát végeztek (36), de nem sokkal elmaradva nagy számban vannak jelen felsőfokú végzettséggel rendelkezők is (32). Érettségivel rendelkezők (26) és végül nyolc osztályt végzett egyetlen fő. Itt fordított az arány az érettségizettek, illetve a felsőfokú végzettséggel rendelkezők körében, illetve lényegesen kisebb az általános iskolát végzettek aránya, mint a magyar esetében.

Anyagi helyzet

A keresetet tekintve a kitöltők legnagyobb százaléka 2000-3000 Euro között keres havonta (37). Nagyobb csoport a 3000-4000 Euro között keresők (17), a többi csoport arányosan kisebb számban oszlik el. Legkevesebben az 1000 Euro alatt keresők vannak, csupán egy fő. Ezen értékek forintba átszámolva lényeges eltérést mutatnak Magyarországhoz képest, átlagosan nézve a német, illetve osztrák kitöltők a dupláját keresi

Húsfogyasztás gyakorisága

A kitöltők szinte egésze gyakran (48) vagy nagyon gyakran (38) fogyasztanak húst, csak egy páran vannak, akik ritkán (7) és csak egy-egy személy fogyaszt nagyon ritkán, illetve egyáltalán nem. Arányait tekintve itt szinte nincs eltérés a magyarhoz képest, mindenhol gyakran fogyasztanak húst.

Húsfogyasztás formája

A sült húsok a legnépszerűbbek (92), de érdemes még megemlíteni a főtt húsokat, melyek a második helyen állnak (41), illetve a felvágottakat, ami a harmadik legnépszerűbb kategória. Itt sem található túl nagy különbség a magyarhoz képest, egyedül a felvágottak, illetve főtt húsok népszerűségének aránya fordított hazánkban.

A vadászat megítélése

A válaszadók legnagyobb része szimpatizál a vadászattal (69), kisebb részük kifejezetten vonzódik hozzá, (14) néhányan vannak, akiknek nincs vele problémája (6). Nem szimpatizál vele (6), de senki sem ítéli el. Arányait tekintve itt lényegesen jobb a vadászat megítélése, mint a magyar kérdőívek esetében.

Vadászik-e?

A vadászat és vadhúsfogyasztás iránti érdeklődés kiemelkedően magas a válaszadók körében: a kitöltők 86%-a vadászik (82), míg a maradék kisebb rész is főként olyanokból áll, akiknek van vadász ismerősük (11) Ketten voltak, akik sem nem vadásznak, sem vadász kapcsolattal nem rendelkeznek. Itt tehát arányaiban lényegesen több vadász töltötte ki a kérdőívet, mint Magyarországon.

Vadhús fogyasztás

A kitöltők 97%-a fogyaszt vadhúst (92), csupán 3-an vannak, akik nem. Ez lényegesen nagyobb, mint a magyar esetében, ahol csupán 64% a vadhúst fogyasztók aránya.

Miért nem fogyaszt vadhúst

A következő kérdéseket csak a vadhúst nem fogyasztó három kitöltőnek tettem fel. Ketten azért nem fogyasztják a vadhúst, mert nem tudják elkészíteni, míg egy válaszadó korábbi rossz tapasztalat miatt nem fogyasztja szívesen. A magyar esetében, mivel sokkal több a nem fogyasztó, az indoklás sokkal jobban megoszlik, de döntő többségében a magyar kitöltők azért nem fogyasztják mert egyszerűen nem szeretik, illetve nem volt még rá alkalmuk.

Megkóstolná-e?

Minden válaszadó megkóstolná. A magyar esetében csupán csak a nem fogyasztók fele kóstolná meg.

Hol lehet hozzájutni?

Arra a kérdésre, hogy tudják-e, hogy honnan lehet vadhúst beszerezni ketten igennel egy ember pedig nemmel felelt. A magyarok esetében a válaszadók nagyobb része nem tudja honnan szerezheti be.

Szeretné tudni?

Azt a kitöltőt, aki nemmel felelt az előző kérdésre, megkérdeztem, hogy szeretné-e tudni, hogy hol juthat vadhúshoz, amelyre ő igennel felelt. A magyar válaszadók döntő többsége nem is szeretné tudni.

Hol fogyaszt

Ezután már csak a vadhúst fogyasztó válaszadók fogyasztási szokásait vizsgáltam. A válaszadók túlnyomó többsége, összesen 88 fő, otthon fogyasztja a vadhúst. Ezen kívül érdemes

megemlíteni, hogy 21-en barátoknál vagy ismerősöknél fogyasztanak vadhúst. A magyarok esetében, ahol szintén az otthon kategória a legnépszerűbb, de lényegesen többen fogyasztanak éttermekben és rendezvényeken is.

Milyen gyakran fogyaszt

A válaszadók többsége, összesen 32 fő, havonta legalább egyszer fogyaszt vadhúst. Jelentős számban vannak azok is, akik hetente legalább egyszer (30 fő) étkeznek vadhússal. Ugyanannyian esznek vadhúst hetente többször, mint ahányan évente csupán néhány alkalommal (15 fő). Ez átlagosan több vadhúst fogyasztást jelent, mint a magyarok esetében, ahol ugyanis a válaszadók legnagyobb része csak évente pár alkalommal fogyaszt.

Ha olcsóbb lenne

A magyar nyelvű kérdőívhez hasonlóan itt is két csoportra osztottam a válaszadókat: a gyakran és a ritkán fogyasztókra. Ritkán fogyasztják 47-en a vadfajok húsát, de ha olcsóbb lenne akkor sem fogyasztaná gyakrabban 36 fő, míg 11-en igennel válaszoltak. Ez egy viszonylagos fordított arány a magyar kitöltőkkel szemben, akik fogyasztana többször vadhúst, ha olcsóbb lenne.

Könnyebben elérhető

Arra a kérdésre, hogy ha könnyebben lehetne vadhúshoz jutni, akkor gyakrabban fogyasztanák-e, 26-an igennel és 21-en nemmel válaszoltak. Ez hasonló arány a magyarhoz képest, ugyanis itt még nagyobb arányban fogyasztanák a kitöltők a vadhúst, ha könnyebben lehetne hozzájutni. Ez tehát fontosabb szempont mindkét nyelvű kérdőív kitöltői esetében, mint az ár.

Mennyi vadhúst fogyaszt?

Most a vadhúst fogyasztókat vizsgáltam abból a szempontból, hogy a vadhús milyen arányt képvisel a teljes húsfogyasztásukban. A válaszok jelentősen megoszlottak, azonban a leggyakoribb válasz az volt, hogy a vadhús csak kisebb részesedést képvisel (38 válaszadó). 26-an, fele-fele arányban fogyasztanak vadhúst és más húsokat. Több válaszadó is jelezte, hogy a vadhús aránya meghaladja más húsokét, sőt egyesek szinte kizárólag vadhúst fogyasztanak. Itt tehát nagyobb csoportot alkot a vadhúst csak kis részben fogyasztók csoportja, mint a magyarok esetében, ahol a kitöltők 87%-a vallja ugyan ezt. A német nyelvű fogyasztók tehát jóval változatosabb értékeket adtak meg a fogyasztásra vonatkozóan, és összességében

elmondható, hogy a vadhúsok a teljes húsfogyasztásuk jelentősebb részét képezik, mint a magyar fogyasztóknál.

Milyen formában elérhető?

A vadhús minden formában elérhető 64 fő számára. A második, de jóval kisebb számba azok a kitöltők vannak, akik számára nyers hús formájában elérhető a vadhús (22). A maradék kisebb csoportokat az egyéb forma (3), a füstölt áruk (2) és a kész ételek (1) teszik ki. A magyar kitöltők jóval kisebb részének elérhető minden formában a vadhús, nálunk leginkább nyers formában.

Milyen formában fogyasztja?

Legszívesebben sült hús formájában fogyasztják (66). Ezen kívül a ragu (9) a pörkölt (7) a füstölt áru (4). Legkevésbé népszerű kategória, a leves (1). A magyaroknál a pörkölt volt a legnépszerűbb kategória.

Miért fogyaszt vadhúst?

A fogyasztók közül a legtöbben nem kifejezetten az íz miatt választják a vadhúst. A válaszok eloszlása széleskörű, de a leggyakoribb indok az volt, hogy egészségesebbnek tartják a házi állatok húsnál (36 fő). A második leggyakoribb válasz az volt, hogy a vadhús a tudatos bio- és ökolgazdálkodás része (23). Ezután egyenlő számban következtek a könnyen hozzájut és a kifejezetten szereti a belőle készült ételeket válaszok (12). A német nyelvű kitöltők leginkább a bel tartalmi értékeik miatt fogyasztják a vadhúst, addig a magyarok leginkább az ízük miatt.

Melyik vadfaj húsát fogyasztja legszívesebben?

Hogy mely vadfajok húsát fogyasztják a legszívesebben ismét elég egyértelmű választ kaptam, ugyanis a válaszok száma szerint az őz (78) a legnépszerűbb, de emellett kiemelkednek még a szarvas (62), illetve a vaddisznó (59) vadfajok. Kevésbé népszerűek a nyúl, a „vadvacsa” hús (15), majd a fácán (14), és végül a fogoly (3). A „vadliba” húst senki nem jelölte meg kedvenként.

Hol vásárolja a vadhúst?

A vadhúst a kitöltők szinte egésze vadásztól (89) szerzi be, amely nem meglepő, hiszen a kitöltők legnagyobb része vadásznak vallotta magát. Ezt úgy is értelmezhetjük, hogy ő maga

lővi a vadat, amit fogyaszt. Kiskereskedésből csak páran (4), nagykereskedésből és erre szakosodott üzletből csupán 1-1 fő szerzi be a vadhúst.

Hogyan aránylik a vadhús ára más húsokhoz képest

A kérdésre, hogy hogyan viszonyul a vadhús ára a háziállatok húzához, a válaszadók többsége azt válaszolta, hogy a vadhús drágább (34 fő). Számos olyan válaszadó is akad, akik szerint a vadhús jelentősen olcsóbb (20 fő), illetve azok, akik nem tudják megítélni az árakat (18 fő). Ezt a bizonytalanságot valószínűleg az magyarázza, hogy a legtöbb vadász nem tájékozódik a piaci árakról, és mivel saját magának szerzi be a vadhúst, így az számára olcsóbbnak tűnhet. A magyar esetében viszont egyhangúan a drágább, illetve a jelentősen drágább szemlélet uralkodik.

Milyen a véleménye az üzletek vadhús ellátottságáról

A német és osztrák válaszadók véleménye az üzletek vadhúsellátottságáról hasonló a magyarokéhoz, mivel ők is azt állítják, hogy az ellátottság nem kielégítő. Sokan úgy vélik, hogy a vadhús csak időszakosan érhető el az üzletekben (32 fő), és csak néhány helyen találkozhatnak állandó jelleggel legfeljebb két különböző vadfaj húzával. Összességében tehát a németek és osztrákok közepes vagy rossz ellátottságról számolnak be. A magyar és német nyelvű kitöltők is hasonlóan vélekednek az üzletek ellátottságáról.

Mi jut eszébe a vadhúsról

A válaszadók között kiemelkedően sokan egyetértenek azzal, hogy a vadhús kiváló alapanyag (74 fő), bioélelmiszer (53 fő), alacsony zsírtartalmú (62 fő) és az egészséges táplálkozás részét képezi (68 fő). A kitöltők többsége azt vallja, hogy a vadhús az ínycsemegetés számításá alá tartozik. Ezzel szemben a legtöbben nem értenek egyet azzal, hogy a vadhús fogyasztásának fokozott fertőzés- és parazitaveszélye lenne, valamint azzal sem, hogy a vadételek elkészítése nehézkes lenne.

Mennyi vadhúst fogyasztanak szerinte az országában

Megkérdeztem, hogy szerintük az országukban mennyi vadhúst fogyasztanak átlagosan az emberek. A legnagyobb részük úgy véli, hogy keveset (67), másik részük pedig nem tudja megítélni (14). Ennek a kérdésnek nincs magyar megfelelője, mivel számunkra ismert, hogy itthon nagyon keveset fogyasztunk, viszont azt megtudtuk, hogy a német és osztrák lakosság sem fogyaszt túl sokat.

Mi az oka a viszonylagos kevés vadhúsfogyasztásnak

A 67 kitöltőt, akik szerint a vadhúsfogyasztás alacsony, megkérdeztem, miért vélik így. Meglepetésemre a legfőbb indok a vadételek elkészítésének ismeretének hiánya volt (50 fő). Lényegesen kisebb arányban, a népszerűsítés hiánya áll (23), majd a csekély kínálat (20), ezután a vadászattal való ellenszenv, illetve a magas ár (19) és legvégül az a tény, hogy nehéz hozzájutni. Azt mindenképp érdemes megjegyezni, hogy az ár itt közel sem tűnik olyan jelentős problémának, mint nálunk.

Hogyan lehetne növelni a vadhús fogyasztást?

Érdekelt az is, hogy szerintük hogyan lehetne a fogyasztást növelni. A legtöbben a jobb marketinggel és a vadhús népszerűsítésének lehetőségével válaszoltak (58). Második helyen áll a kínálat növelése, és a jobb beszerezhetőség biztosítása (32). Az alacsonyabb ár lehetősége pedig az utolsó helyen áll (6). Ez is jól mutatja, hogy hazánkban leginkább a magas árral van probléma, majd csak ezután a népszerűsítés hiányával.

4.3.2. A magyar és német nyelvű válaszok összevetése

A magyar és német nyelvű válaszok elemzés szempontjából főbb kérdéseket vetem össze egy táblázatban. Az első oszlopban a Válasz pont alatt az adott kérdésre a legnagyobb számban és arányban érkezett választ jegyeztem le, a második oszlopban a válaszok száma látható, a harmadikban pedig az összes válaszhoz viszonyított százalékos aránya.

	Magyar			Német		
	Válasz	Száma	Aránya (%)	Válasz	Száma	Aránya (%)
Kitöltők száma		402	100		95	100
Fogyaszt vadhúst	Igen	258	64,2	Igen	82	86,3
Hol fogyaszt?	Otthon	192	63	Otthon	88	95,7
Milyen formában fogyaszt legszívesebben?	Pörkölt	184	60,3	Sült hús	66	71,7
Hol vásárolja?	Vadásztól	150	49,2	Vadásztól	89	96,7
Mi az oka a kevés fogyasztásnak?	Magas ár	186	61	Vadételek és elkészítésük ismeretének hiánya	50	74,6
Hogyan lehetne növelni?	Az ár csökkentésével	174	57	Jobb marketinggel, a vadhús népszerűsítésével	58	86,6

6. táblázat Német magyar válaszok összehasonlítása

4.3.3. Angol nyelvű kérdőív

Az angol nyelvű kérdőívben a kérdések közül az első lépésként a kitöltők országának megnevezésére kértem őket, amit önállóan kellett beírniuk. A válaszadók összesen 21-en voltak, a következő országokból: Kanada (1), Dánia (1), Finnország (9), Franciaország (2), Németország (2), Románia (2), Anglia (3), továbbá két angolai magyar, akik Magyarországot jelölték meg. Sajnos ez a szám elég csekély, és a válaszadók nemzetisége is vegyes, ezért nem tudok átfogó, reprezentatív értékelést adni az angol kérdőív tapasztalatairól. Így a kérdőívet csupán egy rövid összeggel értékelem.

A válaszadók többsége (76,2%) nemcsak hogy szimpatizál a vadászattal, hanem vadhúst is fogyaszt, leginkább otthon. Érdemes megjegyezni, hogy a kitöltők nagy része a ritkábban fogyasztók közé tartozik. A fogyasztók több mint fele úgy véli, hogy ha a vadhús olcsóbb lenne, akkor többet fogyasztanának, és ezt az elérhetőség javítása is növelné. A vadhús a teljes húsfogyasztásuknak csak kisebb részét teszi ki, és leginkább tökehús formájában érhető el számukra. A válaszadók a legnagyobb arányban sült hús formájában és pörköltként kedvelik a vadhúst, amelyet elsősorban ízeért és az egészséges táplálkozás részeként fogyasztanak.

A szarvasfélék húsa a legnépszerűbb, és a legtöbben vadász által jutnak hozzá. A válaszadók többsége azt állítja, hogy a vadhús drágább a háziállatok húsnál, és elégedetlenek a boltok kínálatával. Számos kitöltő egyetért azzal, hogy a vadhús kiváló alapanyag, valamint drága, de hajlandóak többet fizetni érte. A legtöbben úgy vélik, hogy a vadhús vitaminokban gazdag és az egészséges életmód része. A paraziták és fertőzések kockázatával kapcsolatos aggályokat a válaszadók jelentős része elutasítja.

Összességében tehát a kitöltők pozitívan vélekednek a vadhúsról, de a vadhús fogyasztását az adott országban kevésnek tartják. Érdekesség, hogy a vadhús alacsony fogyasztásának egyik fő okaként az elkészítési ismeretek hiányát és a nehéz beszerzést említik. A válaszadók többsége nem az ár csökkentésében látja a fogyasztás növelésének lehetőségét, hanem a jobb marketingben és a beszerzés egyszerűsítésében.

5. Következtetés, javaslat

A kérdőív egyik célja a vadhús fogyasztás szokásainak, preferenciáinak és a vadhús piaci megítélésének felmérése volt Magyarországon.

Az, hogy a kérdőívet a 10–20 éves korosztály tölti ki legmagasabb arányban, több szempontból is problémás lehet:

- **alacsony fogyasztási arány:** ebben a korosztályban általában kevesebb vadhúst fogyasztanak, így a válaszok nem biztos, hogy reprezentálják a szélesebb közönség fogyasztási szokásait. A fiatalok étrendje kevésbé változatos, és a vadhús kevésbé elterjedt a mindennapi étrendjükben.
- **korlátozott tapasztalat:** a 10–20 évesek gyakran kevesebb tapasztalattal rendelkeznek a különféle húsok elkészítése és megítélése terén, így a válaszaik kevésbé relevánsak lehetnek azokhoz képest, akik rendszeresen vásárolnak és készítenek vadhúst.
- **pénzügyi korlátok:** fiataloknál az önálló vásárlóerő korlátozott, így ritkábban döntenek saját maguk a húsfogyasztásról. Az ő fogyasztási szokásaikat inkább a szülők és a család határozza meg, így a válaszaik nem tükrözik pontosan a saját, független preferenciáikat.
- **eltérő ízlés és preferenciák:** a fiatalabb korosztály gyakran előnyben részesíti az ismertebb és elérhetőbb húsféléket, mint a csirke vagy a marhahús, és kevésbé „kalandvágyóak” az új húsfélék, például a vadhús kipróbálásában.
- **minden valószerűség szerint az eredmények nem reprezentatívak,** rámutatva arra, hogy a közösségi média nem alkalmas a megbízható adatgyűjtésre és emiatt megbízható következtetések sem vonhatók le az ilyen információk alapján.

A magas kitöltési számot az is eredményezheti részükről, hogy ők az online platformokon töltik idejük nagy részét, könnyen elérhető a felmérés, így egyszerűen belefutnak és kitölthetik még akkor is, ha nem kimondottan releváns számukra. Ugyanakkor sok fiatal értékeli, ha kikéri a véleményét, és szeretnek hozzájárulni különféle felmérésekhez, még akkor is, ha a kérdések egy része nem kapcsolódik szorosan a mindennapi életükhöz.

A kérdőív megerősítette, hogy a vadhús fogyasztás Magyarországon alacsony, ami nagyrészt az ár, a nehéz hozzáférhetőség és a megfelelő készítési ismeretek hiányának tudható be. A válaszadók véleménye alapján a vadhús piaci megítélése javítható a beszerzési lehetőségek bővítésével és a vadhús népszerűsítésével.

Véleményem szerint nem túl általános képet kaphatunk a német nyelvű kérdőív esetében a német és osztrák lakosság vadhús fogyasztási szokásairól, mivel a válaszadók túlnyomó

többsége vadász. Ebből következtethetünk, hogy több vadhúst fogyasztanak az átlag lakosoktól. A kitöltők jó véleménnyel vannak a vadhúsokról és előszeretettel fogyasztják is, főként sült húsok formájában. Ennek ellenére egyhangúlag úgy vélik a kitöltők, hogy országukban átlagosan nagyon kevés vadhúst fogyasztanak a lakosok más húsokhoz képest. Az ár nem jelenik meg problémaként, vagy legalábbis közel sem fő problémaként áll fenn, sokkal inkább a beszerezhetőségben érzik a gondot, illetve a boltok kínálatában.

A kitöltők a vadhús népszerűsítésével, jobb marketinggel, illetve a könnyebb és szélesebb körű beszerezhetőségében látják a vadhús fogyasztásának növelésének lehetőségét.

A német nyelvű válaszadók véleménye hasonló a magyarokéhoz, azzal a különbséggel, hogy ők is a vadhús alacsony elérhetőségét emelték ki. A válaszadók egyetértettek abban is, hogy a vadhús ínycsiklandó, azonban a fertőzés és parazitaveszélyt, illetve az elkészítés nehézségét többségében nem tartják problémának.

Összességében a német nyelvű válaszadók sokkal pozitívabb képet alkotnak a vadhúsról, amely náluk mindennapi fogyasztási cikk, és jobban része a gasztronómiai kultúrának. A magyar válaszadókhoz képest azonban a német nyelvűek számára a beszerezhetőség és az elérhetőség fontosabb tényező, míg hazánkban az ár csökkentése lehetne ösztönző erő.

Az angol nyelvű kérdőív kitöltési számát és összetételét nem nevezném eredményesnek, de az elemzés alapján elmondhatjuk, hogy az a pár kitöltő nagyon jó véleménnyel van a vadhúsokról és többségében nyitottak a vadhúsfogyasztásra. Megítélésük szerint kifejezetten kevés vadhúst fogyasztanak, ahogy az országuk lakosságáról is általánosan elmondható ez a tény. A vadhúst kifejezetten drágábbnak vélik és nehezen beszerezhetőnek, az üzletek kínálatával nem elégedettek. Beszerzés helyét tekintve leginkább vadásztól veszik a vadhúst. Véleményük szerint nem az ár a fő oka a kevés fogyasztásnak, hanem a csekély kínálat.

Egy hasonló spanyol tanulmány például azt találta, hogy a válaszadók 55%-a ritkán vagy egyáltalán nem fogyaszt vadhúst, míg a vadászok vagy közeli hozzátartozóik inkább rendszeresen fogyasztják azt, leggyakrabban nagyvadakból származó termékeket, mint amilyen a vaddisznóhús (Morale et al. 2018.)

Más kutatások, például egy finn felmérés is igazolja, hogy a vadhúsfogyasztás alacsony az átlagos lakosság körében, azonban a fenntarthatóság és az egészséges életmód iránti fokozódó

érdeklődés lehetőséget nyújtana a vadhús népszerűsítésére a közönség számára (Matilainen et al. 2022.)

A vadhús népszerűsítésére vonatkozó javaslataim a következők:

1. **Fesztiválok és rendezvényeken való bemutatás:** Olyan gasztronómiai és kulturális események, mint például a hagyományos ételeket népszerűsítő fesztiválok, ideális lehetőséget biztosítanak a vadhús bemutatására. Ezeken az eseményeken a közönség ismert szakemberek segítségével ki próbálhatná a vadhúst, ami segíthet a fogyasztás növelésében és a fogyasztói kedv felkeltésében.
2. **Szélesebb éttermi kínálat:** Az éttermek menüjének bővítése vadhússal ösztönözné az érdeklődést, és lehetőséget adna a fogyasztóknak arra, hogy különleges ételeket próbáljanak ki. Az állandó vadhús kínálat lehetőséget adhatna az éttermek számára is, hogy új, innovatív receptekkel kísérletezzenek, és ezáltal felkeltsék az érdeklődést a helyi konyhaművészet iránt.
3. **Kereskedelmi forgalmazás növelése:** A boltok vadhús választékának bővítése, több elérhetőségi pont biztosítása, valamint a vadhús folyamatos készleten tartása fontos lépés lenne a mindennapi fogyasztás népszerűsítéséhez. Emellett az egyértelmű információkat is biztosítani kellene, például az alapanyag származási helyéről és fenntarthatóságáról.
4. **Receptmegosztás közösségi médián és médiumokon keresztül:** A televíziós főzőműsorok, online receptvideók és közösségi média kampányok nagyszerű platformok lennének a vadhús alapanyagként történő bemutatására. Ezek a csatornák segítenek abban, hogy a fogyasztók megismerjék az elkészítési módokat és új recepteket próbáljanak ki.
5. **Tudatos táplálkozásra irányuló kampányok:** Mivel a vadhús természetes és alacsony zsírtartalmú alapanyag, kampányokban érdemes hangsúlyozni a bio és fenntartható jelleget, valamint az egészséges táplálkozás részévé tehető előnyeit. A tudatos táplálkozási mozgalmakhoz kapcsolódva nagyobb eséllyel szólíthatók meg azok a fogyasztók, akik egészséges életmódot követnek.
6. **Árképzési stratégia felülvizsgálata:** Magyarországon a magas árak is akadályozzák a vadhús széles körű fogyasztását. A kedvezőbb árak kialakítása segíthetne abban, hogy szélesebb közönség számára váljon elérhetővé, ami hosszabb távon növelné a keresletet.

6. Összefoglalás

Dolgozatomban részletes szakirodalmi áttekintés révén bemutattam a vadhús kiváló beltartalmi értékeit és kedvező élettani hatásait. A vadhús ideális alapanyag speciális étrendek, diéták és tudatos táplálkozás céljaira is, mivel bioélelmiszernek tekinthető, amely fenntartható gazdálkodásból származik. Ennek ellenére Magyarországon az egy főre jutó éves vadhúsfogyasztás igen alacsony. Úgy vélem, hogy a vadhús népszerűsítése sokkal nagyobb figyelmet érdemelne, ezért is választottam ezt a témát szakdolgozatomhoz.

Felmérésemet korábbi vizsgálatok mintájára kérdőíves módszerrel végeztem, amelyben a hazai és külföldi egyéni vadhúsfogyasztási szokások megismerését céloztam. A kérdőívem olyan szempontokat vizsgált, mint a vadhús fogyasztásának gyakorisága, beszerzési forrásai, illetve a válaszadók vadhússal kapcsolatos véleménye. Ezeket összehasonlítottam a külföldi válaszokkal.

Mindhárom kérdőív azonos kérdéseket tartalmazott, kisebb különbségekkel. A magyar kérdőívet 402-en töltötték ki, leginkább a lakóhelyem környékéről és Pest megyéből. Az angol nyelvű kérdőívet mindössze 21-en töltötték ki különböző országokból, így az adatok összehasonlítására nem voltak elegendők. A német nyelvű kérdőívet 95-en töltötték ki, főként Ausztriából és Németországból.

Az eredmények alapján mindhárom ország válaszadói fogyasztanak vadhúst, és a vadhúst nem fogyasztók főként azért kerülik, mert nem kedvelik az ízét. A német kitöltők lényegesen nagyobb mennyiségű vadhúst fogyasztanak, mivel többségük vadász, ám ők is úgy vélik, hogy országuk lakossága kevés vadhúst fogyaszt, akárcsak Magyarországon. Mindhárom országban a legfőbb akadályok közé a vadhús korlátozott elérhetősége és a gyenge marketing tartozik, Magyarországon pedig a magas ár is jelentős tényező.

Dolgozatom zárásaként javaslatokat fogalmaztam meg a vadhús népszerűsítésére: fesztiválokon és rendezvényeken való bemutatása, vadételek szélesebb körben történő ismertetése, valamint az éttermek kínálatának bővítése. A kereskedelmi forgalmazás bővítése szintén elősegíthetné a népszerűsítést. Fontos lenne továbbá, hogy a lakosság megismerje a vadhús elkészítési módjait, például tévéműsorok és közösségi oldalak segítségével. Magyarországon szükséges lenne a vadhús kedvezőbb árkategóriába sorolása,

mivel ez nélkül valószínűleg nem lehet elérni áttörő eredményeket, mint a tehetősebb országokban.

7. Irodalomjegyzék

Balsay M (2013): *A vadhúsfeldolgozás Magyarországon*. In: Nagy E. és Bíró G (szerk.): A vadgazdálkodás időszerű kérdései 13. - A hazai vadhús hasznosítás helyzete és távlatai. Budapest, Vajdahunyad vár, 2013. május 25., 21-26 p.

Bauer, A., Mitev, A. Z. (2008): *Eladásmenedzsment*. Budapest, Akadémiai Kiadó.

Bense, R. 2023. A hazai és a külföldi vadhús fogyasztási szokások, mintázatok feltérképezése és összehasonlítása. Mezőgazdaság- és Környezettudományi Kar, Vadgazda mérnöki szak, Magyar Agrár- és Élettudományi Egyetem, Gödöllő, 55 pp.

Berger A. és Csányi S (2015): *Számoljunk utána!* Magyar Vadászlap, 24 (6): 8-11.

Brávác, I (2010): *Egészségtudatos élelmiszervásárlásaink a gazdasági válság idején* Tudomány határok nélkül, Válságjelenségek összefüggései a gazdaságban és a társadalomban konferencia Szolnoki Főiskola 2010. november 19. Konferencia leirat. Szolnok 346 p. pp. 135-143., 9 p.

Csányi S (2007): *Vadbiológia* Budapest, Mezőgazda Kiadó

Csányi S. és Szemethy L (2014): *A vadgazdálkodás bevételeinek és kiadásainak változásai az utóbbi két évtizedben*. in: Vadászévkönyv 2015., Budapest, Országos Magyar Vadászkamara 44-57 p.

GfK Hungária Piackutató Intézet (1989–2016): *Étkezési szokások*, Budapest, megjelent: 2016 szeptember

Gyurcsó A. és Kasza Gy. és Ózsvári L (2022): *History and food-chain safety provisions of the public consumption of game meat in Hungary* (A vadhús közfogyasztásának története és élelmiszerlánc- biztonsági előírásai Magyarországon), Magyar Állatorvosok Lapja, 144(10): 623-639 p

Hajas P. P (2013): *Mi hiányzik a hazai vadhúspiactól további és tartós fellendítéséhez?* Jó vadászatot! Hírlevél, 11 (2) 20-24.

Hajas Péter Pál (2011): *A közvetlen vadhús értékesítés jól működő Európai példái* (Tanulmány) OMVK kiadvány: A vadgazdálkodás időszerű kérdései 13. A hazai vadhús hasznosítás helyzete és távlatai Pusztazámor 62-71. p

Haragovics J. (2014): Vadhúsfogyasztási szokások a Dél-Dunántúli régióban, Szakdolgozat, Szent István Egyetem Vadgazda mérnök szak. Gödöllő, 3. p

Horváth-Szováti Gy (2018): *Vegán táplálkozás a fenntarthatóság tükrében*. Lépések a fenntarthatóság felé. 23 (74): 20. p.

Juhász Gábor (2018): A vadhús piac helyzete és a fogyasztási szokások vizsgálata Magyarországon, Szakdolgozat, Szent István Egyetem Mezőgazdasági- és Környezettudományi Kar Vadgazdálkodási igazgatási szakmérnöki szakirányú továbbképzés. Gödöllő 5. p.

Karsay M (2016): A vadhús megítélése a vendéglátóipari egységek körében, Szakdolgozat, Szent István Egyetem Mezőgazdaság- és Környezettudományi Kar, Vadgazda mérnök szak. Gödöllő 2. p.

Komarek L. és Tóth Sz (2018): *A magyar vadhúsértékesítés alakulásának főbb tendenciái és lehetséges fejlődési irányai*. Jelenkori társadalmi és gazdasági folyamatok. 13 (3-4): 43–58 p.

Kubányi J. és Szűcs Zs (szerk). (2019): Magyar Dietetikusok Országos Szövetsége, *Növényi alapú étrendek táplálkozástudományi megítélése-állásfoglalás*, Magyar Dietetikusok Országos Szövetsége; 2019.7-8 p.

Lugasi A (2006): *A vadhúsok szerepe a táplálkozásban, tekintettel a kémiai összetételükre és egyes élelmiszerbiztonsági szempontokra*. A hús (2): Magyar Húsipar Tudományos Folyóirata 85-90 p

Pechtol J. (szerk). 2009 *Vadászévkönyv Új kihívások a mezőgazdaságban és a vadgazdálkodásban* Budapest, Dénes Natur Műhely Kiadó 126-137 p.

Prof. Csányi Sándor (szerk.) Vadgazdálkodási Adattár 2021/2022. vadászati év Gödöllő 2022. 20 p

Prof. Csányi Sándor (szerk.) Vadgazdálkodási Adattár 2022/2023. vadászati év Gödöllő 2023. 20 p

Prof. Csányi Sándor (szerk.) Vadgazdálkodási Adattár 2023/2024. vadászati év Gödöllő 2024.
20 p

Rodler, I. (2009): *A táplálkozás szerepe a rákbetegség kialakulásában II* Egészségtudomány
LIII (3): 9-11.

Sidlovits D. és Pető K (szerk.) (2023): *A magyar vadhús piaci lehetőségei és a vadhúsfogyasztási szokások Magyarországon*, Nemzeti Agrárgazdasági Kamara, Budapest, 51 p.

Szabó Z. és Kisbenedek Gubicsko A. és Ungár T (2016): *A növényi alapú étrendről*, Orvosi Hetilap, 157 (47): 1859-1865

Tolnai Kálmán (1983). *A vadhúsok készítése* Népszava Lap- és Könyvkiadó, Budapest. 381. pp.

Torma D. és Böröndi-Fülöp N. és Szenté V (2014): *A vadhúsfogyasztói magatartás. A minőségi szarvashús imázsa és pozicionálása* The Hungarian Journal Of Nutrition Marketing, 1 (1-2).
141-147 p. <https://core.ac.uk/download/pdf/161072623.pdf> (letöltés: 2024. 10. 28.)

Vörös G. (2009): *Amit tudnunk kell a vadhúsról* Vadászévkönyv, Dénes Natur Műhely Kiadó, Budapest, 106-114 p.

Internetes források

Balsay M (2005): *A vadgazdálkodási Terméktanács véleménye az NVT készítéséhez*.
<http://www.vadasz.info.hu/vtt/hirek/hir050902.html> (letöltés: 2023. február)

Békés Sándor: Beszélgetés az etikáról 7. A mérték az érték... (2013.)
<https://vip.gportal.hu/gindex.php?pg=35127101&nid=6325865>

Gyöngyösi B (2022): *Idén sem fékez az online kereskedelem*; <https://www.vg.hu/vilaggazdasag-magyar-gazdasag/2022/01/az-iden-sem-fekez-az-online-%20kereskedelem> (letöltés: 2023. január)

Kovács É. (2010): *Redox-potenciál mérésén alapuló gyors mikrobiológiai módszer alkalmazása vadhús vizsgálatára*. <http://www.huveta.hu/handle/10832/321> (2023. január)

Matilainen, A. és Lähdesmäki 2022. 'Hunted wild game meat – sustainable option for meat consumption?' Discover Society: New Series 2 (1):
<https://doi.org/10.51428/dsoc.2022.01.0002>

Sevillano Morales, J., Moreno-Ortega, A., Amaro Lopez, M. A., Arenas Casas, A., Camara-Martos, F. and Moreno-Rojas, R. 2018. Game meat consumption by hunters and their relatives: a probabilistic approach. Food Addit Contam Part A Chem Anal Control Expo Risk Assess, 35 (9): 1739-1748

Tusor A (1999): *Gasztronómia: Oktatási segédlet*. Magyar Elektronikus Könyvtár. <http://mek.niif.hu/00100/00129/html/1fejezet.htm> (letöltés: 2023. január)

8. Táblázatok és ábrák jegyzéke

1. ábra Pénzügyi adatok – országos.....	4
2. ábra A kitöltés helye	18
3. ábra Életkor	19
4. ábra Iskolai végzettség	19
5. ábra Anyagi helyzet	20
6. ábra Húsfogyasztás gyakorisága	21
7. ábra Húsfogyasztás formája	21
8. ábra A vadászat megítélése	22
9. ábra Vadász ismerős	22
10. ábra Vadhús fogyasztás	23
11. ábra Vadhús nem fogyasztás	24
12. ábra Megkóstolná-e?	24
13. ábra Hol juthat hozzá?	25
14. ábra Szeretné tudni?	25
15. ábra Hol fogyaszt?.....	26
16. ábra Milyen gyakran fogyaszt?.....	27
17. ábra Ha olcsóbb lenne	27
18. ábra Könnyebben elérhető.....	28
19. ábra Mennyi vadhúst fogyaszt?	28
20. ábra Milyen formában elérhető?.....	29
21. ábra Milyen formában fogyasztja?	29
22. ábra Miért fogyaszt vadhúst?	30
23. ábra Milyet fogyaszt?	31
24. ábra Hol vásárol?	31
25. ábra Húsok ára.....	32
26. ábra Vadhús ellátottság.....	33
27. ábra Mi jut eszébe?.....	34
28. ábra Kevés fogyasztás oka	35
29. ábra Fogyasztás növelése	36

9. Hallgatói nyilatkozat

NYILATKOZAT

a szakdolgozat nyilvános hozzáféréséről és eredetiségéről

A hallgató neve: Birinyi Gábor
A Hallgató Neptun kódja: ZWYPWE
A dolgozat címe: A hazai- és a külföldi vadhús fogyasztási szokások, mintázatok feltérképezése és összehasonlítása
A megjelenés éve: 2024.
A konzulens intézetének neve: Vadgazdálkodási- és Természetvédelmi Intézet
A konzulens tanszékének a neve: Vadbiológiai- és Vadgazdálkodási Tanszék

Kijelentem, hogy az általam benyújtott szakdolgozat egyéni, eredeti jellegű, saját szellemi alkotásom. Azon részeket, melyeket más szerzők munkájából vettem át, egyértelműen megjelöltem, és az irodalomjegyzékben szerepeltettem.

Ha a fenti nyilatkozattal valótlant állítottam, tudomásul veszem, hogy a záróvizsga-bizottság a záróvizsgából kizár és a záróvizsgát csak új dolgozat készítése után tehetek.

A leadott dolgozat, mely PDF dokumentum, szerkesztését nem, megtekintését és nyomtatását engedélyezem.

Tudomásul veszem, hogy az általam készített dolgozatra, mint szellemi alkotás felhasználására, hasznosítására a Magyar Agrár- és Élettudományi Egyetem mindenkor szellemi tulajdonkezelési szabályzatában megfogalmazottak érvényesek.

Tudomásul veszem, hogy dolgozatom elektronikus változata feltöltésre kerül a Magyar Agrár- és Élettudományi Egyetem MATER Hallgatói Dolgozatok repozitóriumába. Tudomásul veszem, hogy a megvédett és

- nem titkosított dolgozat a védést követően
- titkosításra engedélyezett dolgozat a benyújtásától számított 5 év eltelte után

nyilvánosan elérhető és kereshető lesz az Egyetem MATER Hallgatói Dolgozatok repozitóriumában.

Kelt: 2024 év 10. hó 30. nap


Hallgató aláírása

10. Konzulensi nyilatkozat

NYILATKOZAT

BIRINYI GÁBOR (név) hallgató (Neptun azonosítója: ZWYPWE) konzulenseként nyilatkozom arról, hogy a szakdolgozatot áttekintettem, a hallgatót az irodalmi források korrekt kezelésének követelményeiről, jogi és etikai szabályairól tájékoztattam.

A szakdolgozatot a záróvizsgán történő védeésre javaslom / nem javaslom¹.

A dolgozat állam- vagy szolgálati titkot tartalmaz: igen nem^{*2}

Kelt: Gödöllő, 2024. év november hó 6. nap



Prof. Dr. Csányi Sándor
Egyetemi tanár, tanszékvezető, belső konzulens

¹ A megfelelő aláhúzendő.

² A megfelelő aláhúzendő.