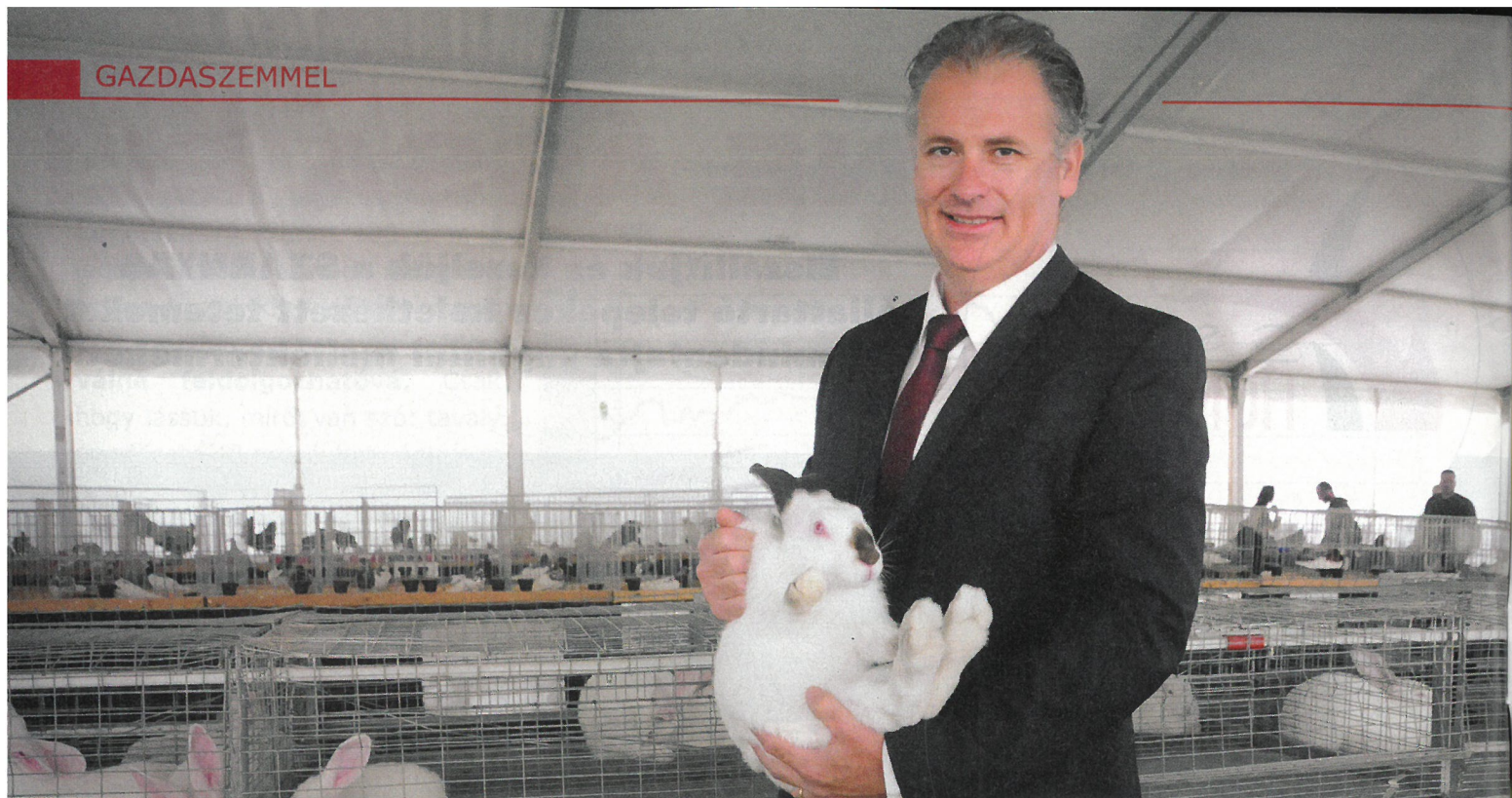




Többet kellene (v)ennünk a hazai agrárium egyik büszkeségét

Európában kiemelkedő a nyúlágazatunk teljesítménye, de a hazai fogyasztás lassan lendül be

Még ha a nagyságrend az ágazat fénykorában mért 35 ezer tonna/év harmadára esett is vissza, a hazai nyúlhús-előállítás így is a magyar mezőgazdaság egyik példás szektora. Elsősorban azért, mert túlnyomó többségében nem alapanyagként, hanem feldolgozott termékként értékesíti áruja 95-97 százalékát. Másrészt azért, mert a hazai genetikai és tenyészállomány Európa legjobb minőségű és legnagyobb bázisa. Mindehhez egyre korszerűbb feldolgozóipar társul. A pozitív képet viszont árnyalja, hogy a nagy hagyományokkal bíró magyar nyúl-gasztronómia mára megkopott, pedig kevés olyan egészséges húsféle van, mint a nyúlé. Fogyasztásban európai utolsók vagyunk, aminek egyik oka szemléletbeli: a „nyuszi” háziked-venc-státusza miatt máshogy néznek rá, mint a baromfi- vagy sertéshúsra...

Csúcsról nullára és vissza

A hazai nyúlágazat kibontakozása a házi tenyésztés felfutásával kezdődött az 50-es évek végén, a 60-as évek első felében. Egészen a 70-es évekig az itt előállított mennyiség ment kiviteltre – igaz, akkoriban még nem voltak olyan szigorú tartási és ételminőség-biztonsági előírások, mint manapság. A szektor eddigi csúcspontját a 90-es évek elején érte el, amikor a hazai kibocsátás elérte a 35 ezer tonna élősúlyt, ami 13 millió példánynak felelt meg. Azóta nem-

csak mennyiségi, hanem minőségi változások is történtek. A korábbi, meghatározó olasz piac mellé megjelentek más, elsősorban nyugat-európai felvásárlók is – viszont a termelés már az akkori harmada alá csökkent. A ma évi átlagban felnevelt 4,5 millió példány már teljes egészében magas feldolgozottságú – kilós és félkilós, darabolt, csontozott és csomagolt – termékként megy exportra. Méghozzá majdnem teljes egészében, 95-97 százalékában: az összes, szűk 11 ezer tonnás mennyi-

ségnek csak roppant kis hányada, 900 tonna kerül a magyar családok asztalára. Igaz ugyanakkor, hogy ezt szinte a nulláról érte el a Nyúl Szakmaközi Szervezet és Terméktanács.

Csak a nagyok finanszírozzák

A terméktanács elnöke szerint mindennek két döntő oka van: az egyik szemléletbeli, a másik gazdasági. – A háztáji termelést azért váltotta fel az elmúlt évtizedekben a nagyüzemi, mert az európai pia-

cok szigorodó élelmiszer-biztonsági előírásai nagyobb fokú nyomon követhetőséget, tartási és termelési szigort írtak elő. Ezeknek a feltételeknek megfelelni, az ezeket igazoló auditokat finanszírozni csak tökeerős, nagy volumennel dolgozó állományokat tartó gazdaságok tudtak. Egy 10-20 anyás kisk gazdaság nem tudja azokat a fejlesztési, technológia-korszerűsítési beruházásokat és minősítéseket megfizetni, amik az exporthoz kellenek – fejti fel a múlt évtizedek folyamatait **Juráskó Róbert**. Emellett természetesen a folyamatosan, tavaly óta pedig drámaian emelkedő takarmányárak is kikényszerítették a nagy gazdasági, nagyüzemi formában való működést, a méretgazdaságosság elve alapján.

Hazánk látja el Európát

Ez az irányváltás viszont ugyancsak elég jól ment és megy a hazai nyúlágazatnak. A 90-es években létező 5-6 vágóhídból mára két nagy feldolgozó maradt Bács-Kiskun megyében, amik a hazai termelést fele-fele arányban készítik elő exportra. A hazai áru egyébként Juráskó Róbert szerint nemcsak a minőségét tekintve minősül Európa egyik

Év végére megkészszerződnek a takarmányárak – mi lesz a nyúlágazattal?

Az ugyan nem fenyeget, hogy nyúltartók tömegesen hagynak fel a tevékenységükkel, de számottevő fordulatnak kell történnie a piacon, különben súlyosan veszteséges és fenntarthatatlan lesz a tevékenységük. **Dr. Atkári Tamás** állatorvos, nyúlágazat-vezető úgy véli, ehhez a felvásárlói árak 20-30 százalékos növekedésére van szükség.



Atkári Tamás, a hazai nyúltermelés csaknem felét kibocsátó Olivia Kft. állatorvosa és ágazatvezetője szerint a jelenlegi 580 forintos kilónkénti felvásárlási ár a nagyüzemi szegmensben már nem fedezi a költségeket. – Tavaly óta, amikor elkezdődtek a drasztikus áremelkedések, 20-45 százalékkal nőttek a különféle költségeink. Az idei év végére újabb, legalább ilyen nagyságrendű áremelésekkel fogunk szembesülni. Ez lényegében azt jelenti, hogy a takarmányköltségek bő egy év alatt megkészszerződnek, és köztudott, hogy nőnek az energia- és üzemanyagárak, a bérek és más költségösszetevők – mutat rá a szakember. Atkári Tamás úgy véli, legalább 700-800 forintos felvásárlási ár lenne a méltányos és jövedelmező. Igaz, teszi hozzá, ez döntően attól függ, hogy a nyugat-európai fogyasztókra ráterhelhető-e ez az áremelés. – Ha nem, akkor nyilván a vágóhidak, feldolgozók sem tudnának többet adni az alapanyagért a magyar állattartóknak – zárja a kört a szakember.

Erre az áremelésre egyébként Atkári Tamás szerint jó esélyek vannak. – A hazai feldolgozók híre hagyományosan nagyon jó, és a nyári, szokás szerint pangó piaci időszak után számítani lehet rá, hogy jobb árak születnek a szeptemberrel kezdődő és a jövő húsvétig tartó új szezonban – véli az ágazatvezető.

legjobbjanak. – A jó hazai genetika révén világszínvonalú a hústípusú állomány. Olyannyira, hogy Magyarországot látja el tenyészállattal a kontinenst. Itthon öt tenyésztőszervezet 3 fajtával és 2 hibriddel dol-

Kismamának és kisbabának, sportolónak és időseknek – nyulat!

Rengeteg fehérje, allergénmentesség, sok tápanyag, könnyű emészthetőség – ez jellemzi a nyúlhúst, nem véletlen, hogy a bébiételek zömében már akkor szerepel, amikor a kisbaba más húsféleséget még nem ehet. A nyúlhús nagyon gazdag fehérjében (17-20 százalék) és esszenciális aminosavakban, viszont zsír- és koleszterintartalma alacsony. Kedvező a vitamin- és ásványianyag-tartalma is (100 g elfogyasztása a napi szükséglet 8 százalékát fedezi B2-vitaminból, 10 százalékát B5-vitaminból, 17 százalékát B6-vitaminból, 55 százalékát B3-vitaminból, és kielégíti teljes B12-vitamin-szükségletünket). A sertés-, a marha- vagy a birkahússal összevetve ennek kisebb az energiatartalma is. Előnyös összetétele miatt fogyókúrázóknak, szív- és érrendszeri betegeknek is megfelelő választás. A nyúlhús különösen ajánlott magas vérnyomásban szenvedők számára, hiszen nátriumtartalma is alacsony. Könnyen emészthető, allergizáló hatása nem ismert, és nemcsak számos diétás étrendben, hanem táplálékallergiások, gyermekek menüjében is kiváló választás. A *Házipatika* szerint kifejezetten ajánlott a kismamának is, hiszen jelentős forrása a vérképzéshez nélkülözhetetlen B12-vitaminnak, és magas vastartalommal bír.

De vajon hogyan hasznosulnak a benne lévő hasznos tápanyagok? Nos, jobban, mint más húsféléknél! A hasznos tápanyagokból a lehető legtöbb jut belőle a szervezetbe; a nyúlhús esszenciális aminosav-hasznosítása például 30 százalékkal jobb a csirkehúsénál. Emiatt nemcsak sportolónak, hanem időseknek is kifejezetten ajánlható.

gozik, köztük az őshonos, hústípusú magyar óriással. A hazai mennyiség 100 ezer állat évente. A tenyészállatexport pedig döntően francia, olasz, spanyol, román, lengyel és cseh piacokra kerül – mondja a termékutazás elnöke.

Ami pedig a legfontosabb szegmenst, a már idézett vágónyúlállományt illeti, onnan a termékek 17 országba utaznak teljesen feldolgozott, csomagolt, vonalkódolt terméként, azaz jelentős hozzáadott értéket képviselve. Ez az a bizonyos szűk 11 ezer tonnás éves produktum, ami 95–97 százalékban ugyan exportra megy, de az utóbbi 5 évben már a hazai áruházláncokban is megjelent.

Nem házi kedvenc, indokolt a kampány

A Lidl, a Spar és az Auchan polcain azóta kapni csomagolt, darabolt nyúlhúst, amióta az Agrárminisztérium az Agrármarketing Centrum és a Nyúl Termékutazás intenzív és eredményes kampányt

indított a termékkör hazai népszerűsítésére. Ha vannak termékek, amiknél indokolt egy állami szintű fogyasztásélénkítő kampány, akkor a nyúlhús kétségtelenül ezek közé kell, hogy tartozzon – Juráskó Róbert szerint elsősorban az emberi fogyasztást érintő kiváló élet-tani hatások, a könnyű elkészíthetőség és a hazai konyhakultúrába való természetes illeszthetősége miatt (lásd alább!). A kampány eredményei máris látszanak: 2017-ben még szinte nem volt mérhető a hazai fogyasztás, de 2018 – azaz az áruházakban való megjelenés és a kampány óta – évente csaknem dinamikusan nő a vásárolt mennyiség. A nyitó évben 320, 2019-ben már 580, 2020-ban 700, tavaly pedig 900 tonnányit vásárolt meg a magyar.

Ezzel a 0,1 kilót sem elérő éves átlagfogyasztással még mindig utolsók vagyunk az EU-ban, de a növekedés dinamikája reménykeltő. Van is mit utolérnünk: az európaiak átlagosan 1,5–2 kiló nyúlhúst

esznek évente, a svájciak és a németek 3–5 kilót, a nyúlfaló máltaiak pedig havi (!) bő 5–9 kilóval a rekorderek.

Igaz, itt jelentkezik az a bizonyos másik szemléletbeli ok akadályként. A szakmabeliek ugyanis úgy érzik, hogy amióta lényegében megszűnt – vagy nagyon visszaszorult – a háztáji nyúltartás, azóta elvesztettük a kapcsolatot a hagyományainkkal. – *Ma már a legtöbben úgy néznek a nyúlra, mint egy kedves húsvéti ajándékállatkára, házi kedvence, és, ugyebár, egy házi kedvencet nem szokásunk levágni és megenni. Csakhogy a fogyasztásra szánt nyúl ugyanaz az eset, mint a baromfi, a marha vagy a sertés: azért tenyésztjük őket, mert fontosak a magyar táplálkozási kultúrában – érvel a termékutazás vezetője. És van még egy tényező: a nyúlhús ára ma még 30–40 százalékkal magasabb, mint a baromfi- vagy sertéshúsoké.*

Kohout Zoltán

Nyúlfalatok és népszerűsítés a 29. Hódmezővásárhelyi Állattenyésztési Napokon rendezett sajtótájékoztatón

Egészség és hagyomány – e fogalmak köré szötte rövid beszédét **Zászlós Tibor**. A Magyar Állattenyésztők Szövetségének elnöke, egyben az Agrárkamara (NAK) növénytermesztési ágazatért felelős alelnöke rámutatott: a magyar gasztronómiai kultúrának mindig is szerves része volt a nyúlhús. Ő is érintette a cikkünkben is idézett szemléleti ellentmondást, és úgy fogalmazott: helyes irány az állattól, az állatok szeretete és védelme, fontos a megfelelő állattartási körülmények biztosítása, de az élelmiszeriparban és az ellátásban nem a házi kedvencekről van szó, hanem egy egészséges, könnyen elkészíthető, korszerű technológiával előállítható és a korszerű étrendbe illeszthető termékfeleségről.



A Termékutazás „Nyúl-j bele” címmel tartott fogyasztás-népszerűsítő rendezvényén Juráskó Róbert hangoztatta: az a cél, hogy legalább havonta egyszer nyúlhús kerüljön a magyar családok asztalára. A szakmai vezető a 21. század fehérjeforrásának nevezte a nyúlhúst.

A termékutazás által felállított sátonál **Bede Róbert** nyúlhúsételeit lehetett megkóstolni. A mesterszakács többek között nyúlgerincet sült hideg cukkini-padlizsán salátával és számmaggrillázssal, illetve nyúlcombfilét szalvétagombóccal.