



A VADHÚS HELYE A HAZAI GASZTRONÓMIÁBAN ÉS OKTATÁSBAN: INTERDISZCIPLINÁRIS ELEMZÉS A KERESLET, KÍNÁLAT ÉS TUDÁSTRANSZFER METSZÉSPONTJÁBAN

¹Nagy Zoltán, ²Bujdosó Zoltán ✉, ³Kovács Gyöngyi

¹Mesteroktató, Eszterházy Károly Katolikus Egyetem, Gazdaság- és Társadalomtudományi Kar,
Gazdaságtudományi Intézet; nagy.zoltan2@uni-eszterhazy.hu,

ORCID: 0009-0009-6245-1863

²Egyetemi tanár, Magyar Agrár- és Élettudományi Egyetem Károly Róbert Campus, Vidékfejlesztés és
Fenntartható Gazdaság Intézet; bujdoso.zoltan@uni-mate.hu

ORCID: 0000-0002-5023-074X

³Egyetemi docens, Magyar Agrár- és Élettudományi Egyetem Károly Róbert Campus, Vidékfejlesztés
és Fenntartható Gazdaság Intézet; kovacs.gyongyi@uni-mate.hu,

ORCID: 0000-0002-6319-1452

ABSZTRAKT

A vadhús a magyar gasztronómiai hagyományok egyik sajátos, de alulreprezentált eleme, amelynek szerepe napjaink fenntartható étel-miszer-fogyasztási és oktatási rendszereiben ismét előtérbe kerülhet. Jelen tanulmány interdiszciplináris szemléletben vizsgálja a vadhús hazai gasztronómiában betöltött szerepét, a lakossági fogyasztási attitűdöket, az éttermi kínálat területi egyenlőtlenségeit, valamint a szakácsképzés és vendéglátási oktatás vadhúsra vonatkozó tartalmait. A kutatás kvantitatív és kvalitatív módszerek kombinálásával, kérdőíves adatfelvétellel, étlapelemzéssel és interjúk feldolgozásával készült. A szerzők célja annak bemutatása, hogy milyen lehetőségek rejlenek a vadhús gasztronómiai és oktatási újra pozicionálásában, és melyek azok a kommunikációs, piacfejlesztési és tudástranszfer eszközök, amelyek hozzájárulhatnak a vadhús hazai fogyasztásának bővítéséhez.

Kulcsszavak: fenntarthatóság, fogyasztási szokások, gasztronómia, vadhús, vendéglátás



Benyújtva: 2025. április 5.

Befogadva: 2025. június 9.

Publikálva: 2025. június 27.

THE PLACE OF GAME MEAT IN DOMESTIC GASTRONOMY AND EDUCATION: AN INTERDISCIPLINARY ANALYSIS AT THE INTERSECTION OF DEMAND, SUPPLY, AND KNOWLEDGE TRANSFER

Zoltán Nagy, Zoltán Bujdosó✉, Gyöngyi Kovács

¹Master Lecturer, Eszterházy Károly Catholic University, Faculty of Economics and Social Sciences,
Institute of Economics; nagy.zoltan2@uni-eszterhazy.hu,
ORCID:0009-0009-6245-1863

²Professor, Hungarian University of Agricultural and Life Sciences, Károly Róbert Campus; Institute of
Rural Development and Sustainable Economy;
bujdosozoltan@uni-mate.hu, ORCID: 0000-0002-5023-074X

³Associate Professor, Hungarian University of Agricultural and Life Sciences, Károly Róbert Campus,
Institute of Rural Development and Sustainable Economy;
kovacs.gyongyi@uni-mate.hu, ORCID: 0000-0002-6319-1452

ABSTRACT

Game meat is a specific but underrepresented element of Hungarian gastronomic traditions, whose role can be brought to the fore again in today's sustainable food consumption and education systems. This study takes an interdisciplinary approach to the role of game meat in Hungarian gastronomy, public consumption attitudes, spatial inequalities in restaurant supply, and the game meat content of cookery and catering education. The research was conducted using a combination of quantitative and qualitative methods, including questionnaire surveys, menu analysis, and interviews. The authors aim to demonstrate the potential of repositioning wild meat in gastronomy and education, and to identify communication, market development, and knowledge transfer tools that can contribute to expanding domestic consumption of wild meat.

Keywords: sustainability, consumption habits, catering, gastronomy, game meat

Received: 5 April 2025

Accepted: 9 June 2025

Published: 27 June 2025

1. Bevezetés

A fenntartható élelmiszerrendszerek iránti érdeklődés növekedésével párhuzamosan egyre nagyobb figyelem irányul az alternatív fehérjeforrások szerepére, különösen a környezetbarát, természetes eredetű, helyi termelésből származó húsfélék iránt. A vadhús ebben a diskurzusban sajátos helyet foglal el, mivel egyszerre képvisel tradicionális gasztronómiai értékeket, környezeti fenntarthatóságot és egészségtudatos táplálkozási lehetőséget (Björk & Kauppinen-Räsänen, 2014; Hoffman & Wiklund, 2006). Mindezek ellenére a magyar gasztronómiában betöltött szerepe ma inkább marginális, amely a fogyasztási szokások, piaci hozzáférhetőség, éttermi kínálat és szakmai oktatás metszéspontjában vizsgálható komplex jelenség. Magyarországon a vadhúsnak mély kulturális és történeti gyökerei vannak. A vadászat hosszú időn át a nemesség kiváltságaként jelent meg, a vadhús pedig reprezentatív ételek alapanyagaként szolgált az arisztokratikus ünnepi étkezések során (Tusor & Sahin-Tóth, 2006; Balassa, 1984). A vadhús tehát nem csupán táplálkozási, hanem társadalmi státuszjelző is volt. A 20. század közepétől kezdve azonban a vadhús fogyasztása – különösen a városi lakosság körében – fokozatosan visszaszorult, részben a vadászati jog korlátozottsága, részben a feldolgozás nehézségei és a fogyasztói preferenciák átalakulása miatt. A KSH adatai szerint 2020-ban a magyar lakosság éves, egy főre jutó vadhús fogyasztása mindössze 0,1 kg volt, ami nemcsak a 2010-es 0,2 kg-os értékhez képest jelent csökkenést, hanem messze elmarad az Európai Unió 1–2 kg/fő közötti átlagától is (KSH, 2022). Nemzetközi összehasonlításban is jól érzékelhető a lemaradás: Franciaországban például 5,7 kg, Olaszországban 3,8 kg, Luxemburgban 2,7 kg az éves fejenkénti fogyasztás (Mesinger et al., 2023). A vadhús háttérbe szorulása több, egymással összefüggő tényező következménye. A lakosság jelentős része nehezen fér hozzá megbízható forrásból származó vadhúshoz, az árakat gyakran magasnak ítélik meg, miközben a feldolgozás technológiai és kulináris sajátosságai is ismeretlenek sokak számára (Gyurcsó et al., 2022). A vendéglátóhelyeken a vadételek jellemzően csak szezonális különlegességgént jelennek meg, gyakran prémium árazással, ami tovább szűkíti a fogyasztói kör elérésének lehetőségét. A probléma strukturális aspektusai túlmutatnak a piaci mechanizmusokon. A szakácsképzés és a vendéglátóipari oktatás intézményi keretei jelenleg csupán marginálisan biztosítanak lehetőséget a vadhús gasztronómiai feldolgozásának elsajátítására (Nagy, 2025). Az alapanyaghoz való hozzáférés, a tananyagtartalom és a gyakorlati képzés egyaránt hiányos, ami hosszú távon a kulináris kínálat szűküléséhez, valamint a fogyasztói tudás és bizalom gyengüléséhez vezethet. Mindez arra utal, hogy a vadhús hazai fogyasztásának újrapozicionálása csak átfogó és integrált megközelítéssel képzelhető el, amely egyszerre érinti a gasztronómiai gyakorlatokat, a turisztikai trendeket, a fogyasztói attitűdöket és az oktatási rendszert.

A tanulmány célja, hogy interdiszciplináris megközelítésben vizsgálja a vadhús helyét a hazai gasztronómiai értékláncban, különös figyelmet fordítva a fogyasztói magatartásra, az éttermi kínálat földrajzi különbségeire, valamint az oktatási intézmények szerepére. A kutatás módszertana vegyes: kvantitatív (kérdőíves és étlapelemzés) és kvalitatív (félig strukturált interjúk) eszközökkel készült, lefedve mind a keresleti, mind a kínálati oldalt. A

tanulmány nem csupán az aktuális helyzetet mutatja be, hanem olyan fejlesztési javaslatok megfogalmazását is, amelyek hozzájárulhatnak a vadhús gasztronómiai és oktatási újrapozicionálásához. Ennek során különös figyelmet kapnak a fenntartható élelmiszerrendszerek, a rövid ellátási láncok és a helyi alapanyagokra épülő tájgasztronómia lehetőségei.

2. Szakirodalmi áttekintés

A vadhús, mint élelmiszer, az elmúlt években egyre gyakrabban jelenik meg a fenntartható élelmiszerrendszerekhez kapcsolódó tudományos diskurzusban, ugyanakkor hazai piaci, fogyasztási és oktatási szerepe máig alulreprezentált. A szakirodalmi források alapján a vadhús interdiszciplináris értelmezése négy fő dimenzióban közelíthető meg: táplálkozás-élettani és egészségügyi aspektusok; gasztronómiai és kulturális jelentőség; fenntarthatósági potenciál; valamint oktatási és tudástranszfer szempontok.

2.1. Táplálkozás-élettani és egészségügyi szempontok

A vadhús táplálkozás-élettani szempontból előnyös tulajdonságokkal rendelkezik: alacsony zsírtartalma, magas fehérje-, vas- és B-vitamin-tartalma miatt egészséges alternatívája lehet a nagyüzemi állattartásból származó húsoknak (Björk & Kauppinen-Räsänen, 2014; BfR, 2018). Ezen kívül a vadon élő állatok húzában jellemzően kevesebb telített zsírsav, viszont több omega-3 zsírsav található, ami szív- és érrendszeri szempontból is kedvező (Neuthard, 2022). Az antibiotikum- és hormonmentes hús iránti kereslet növekedése – különösen a COVID-19 járványt követően – tovább növeli a természetes eredetű élelmiszerek iránti érdeklődést (FAO, 2024). A zoonózisokkal kapcsolatos aggodalmak ugyanakkor hangsúlyossá tették az élelmiszerlánc-biztonság kérdését. A vadhús megfelelő higiéniai kezelés mellett biztonságosan fogyasztható, de ehhez szigorú állategészségügyi protokollok, hatékony nyomonkövetési rendszerek és jól szabályozott értékesítési csatornák szükségesek (Oravec, 2016; WOA, 2025).

2.2. Gasztronómiai hagyományok és kulturális jelentőség

A vadételek kulturális jelentősége különösen Közép-Európában számottevő, ahol a vadászat nem csupán gazdasági, hanem társadalmi és szimbolikus jelentőséggel is bír. A magyar konyha tradicionális fogásai között számos vadétel található – például szarvaspörkölt, vaddisznópaprikás vagy őzragu –, amelyek történetileg a főúri és nemesi konyhákhoz kötődtek (Tusor & Sahin-Tóth, 2006; Balassa, 1984). A rendszerváltás utáni időszakban azonban a vadhús fokozatosan kiszorult a hétköznapi gasztronómiából, és elsősorban alkalmi étkezésekhez vagy tematikus gasztronómiai eseményekhez kötődik. A gasztrofesztiválok, helyi íznapok, vadétel-hetek fontos szerepet játszanak a vadhús újrapozicionálásában (Bodnár, 2024). A vadételek napjainkban a prémium éttermi kínálat részeként jelennek meg, gyakran újragondolt formában, modern tálalással, a fine dining vagy gourmet vendéglátás elemeként. A nemzetközi trendek szintén erősítik a vadételek

gasztronómiai reneszánszát: Skandináviában, Ausztriában és Franciaországban a vadból készült fogások szerves részét képezik a nemzeti konyhának, és a fenntarthatóság szempontjából is előnyös választásként jelennek meg a gasztronómiai kommunikációban (Shen et al., 2018; Niewiadomska et al., 2021).

2.3. Fenntarthatósági és ökológiai megfontolások

A vadhús jelentősége a fenntartható élelmiszer-termelés szempontjából is egyre hangsúlyosabb. Vadgazdálkodással összefüggő hús előállítása nem igényel intenzív takarmányozást, legeltetést vagy mesterséges körülményeket, így ökológiai lábnyoma kisebb, mint a hagyományos állattenyésztésé (Neuthard, 2022; Björk & Kauppinen-Räsänen, 2014). Ezen kívül a vadállomány szabályozása, a biodiverzitás fenntartása és az erdőgazdálkodással való szoros kapcsolat tovább növeli a vadhús szerepét a fenntarthatósági stratégiákban (OEE, 2023). A fogyasztói tudatosság erősödésével párhuzamosan a természetes, helyi és fenntartható eredetű termékek kereslete is növekszik, amely kedvező lehetőséget teremthet a vadhús számára. A rövid ellátási láncok, a lokális termelés és a „slow food” mozgalom elvei szintén elősegíthetik a vadhús újrapozicionálását, különösen a tájgasztronómiák kontextusában (KSH, 2022; Komarek & Tóth, 2018).

2.4. A vadhús piaci helyzete és fogyasztási trendek

A hazai vadhúsfogyasztás volumene alacsony: 2022-ben az éves egy főre jutó fogyasztás 0,1 kg volt, miközben a vadgazdálkodás évi 3500–3800 tonna körüli termelési szintet ér el. A vadhús 85–90%-a exportra kerül, főként Ausztriába, Németországba és Olaszországba (OEE, 2023). Ez a torzított piaci struktúra a hazai kereslet gyengeségét és az értékesítési csatornák fejletlenségét tükrözi. A fogyasztók körében a vadhús magas ára, nehéz elérhetősége és elkészítési ismeretek hiánya jelentik a fő akadályokat (Gyurcsó et al., 2022). A marketing és kommunikáció területén is hiány mutatkozik: kevés a célzott kampány, a fogyasztói edukáció gyenge, a vadhús gasztronómiai értéke pedig nem jelenik meg kellő hangsúllyal a közbeszédben. A prémium pozicionálás ugyan presztízst biztosít, de egyben marginalizálja is a vadhúst a tömeges fogyasztásból. Nemzetközi példák arra utalnak, hogy a vadételek integrálása a vendéglátás középkategóriás kínálatába, valamint az edukatív kampányok és helyi termelőkkel való együttműködések jelentősen növelhetik a belső piac részesedését (Némec et al., 2025).

2.5. Oktatás és tudástranszfer

A gasztronómiai tudás újratermelése és intézményes közvetítése kulcsszerepet játszik az élelmiszerkultúrák alakulásában. A szakácsképzés jelenlegi tananyaga elsősorban a klasszikus húsfélékre koncentrál – sertés, marha, baromfi –, miközben a vadhús gyakorlati feldolgozása csupán marginálisan, sokszor formálisan szerepel a tananyagban (Nagy, 2025). A hiányos oktatási struktúra azt eredményezi, hogy a frissen végzett szakácsok nem

rendelkezik gyakorlati jártassággal a vadhús előkészítésében, ízprofiljában és konyhai alkalmazásában. Az interjúalapú kutatások rámutatnak arra is, hogy az oktatók jelentős része nyitott lenne a vadételek tanítására, ha biztosított lenne az alapanyag-ellátás, a technológiai háttér és a tananyag-módszertani támogatás. A tudástranszfer hiánya azonban nemcsak az iskolai képzést érinti, hanem a vendéglátóhelyek közötti szakmai kapcsolatok és innovációk terén is gátló tényező (Bodnár, 2024). A gasztronómiai identitás szempontjából fontos kérdés, hogy a vadhús miként válhat újra a hétköznapi konyha részévé. Ehhez szükséges a tudás újratermelése, az élményalapú oktatás és a vendéglátóhelyek aktívabb bevonása a szakképzésbe, például duális rendszerben vagy tematikus tanműhelyek formájában.

3. Vizsgálati módszerek

A kutatás célja a vadhús hazai gasztronómiai és oktatási szerepének komplex vizsgálata volt, amelyhez vegyes módszertani megközelítést alkalmaztunk. A hárompillérű kutatási keretrendszer lehetővé tette a keresleti oldal (fogyasztók), kínálati oldal (éttermek) és az oktatási szféra (szakképzés, intézmények) egyidejű elemzését. A módszerek egymást kiegészítve biztosították az adatok sokoldalú értelmezését, és alapot adtak az eredmények triangulációjára.

3.1. Kvantitatív kérdőíves kutatás

A fogyasztói attitűdök, szokások és hozzáférfési tapasztalatok feltérképezésére online kérdőíves felmérést végeztünk. Az adatfelvétel során 2024 őszén 714 válaszadó véleményét gyűjtöttük be strukturált kérdéssor segítségével. A kérdőív zárt és félig nyitott kérdéseket is tartalmazott, az alábbi főbb témakörök mentén: vadhús ismertsége, fogyasztási gyakorisága, hozzáférhetőség és beszerzési szokások, érzékenység, attitűdök és jövőbeli nyitottság, a prémium pozicionálás és fenntarthatóság elfogadottsága. A mintavétel nem reprezentatív, de földrajzilag kiegyensúlyozott és változatos korcsoportok, iskolai végzettség, valamint nemek szerinti eloszlást mutatott. Az adatok feldolgozása SPSS szoftverrel történt, a gyakorisági eloszlások, keresztábra-elemzések és egyváltozós statisztikai mutatók segítségével.

3.2. Étlapelemzés

A kínálati oldal vizsgálatához országos szintű étlapelemzés készült, amely során 1360 vendéglátóhely online elérhető étlapját tekintettük át. A vizsgálat célja a vadételek jelenlétének, típusainak, szezonális jellegének, elnevezésének és árkategóriáinak feltérképezése volt. Az étlapokon szereplő vadételek előfordulását kvantitatív tartalomelemzéssel értékeltük, kódoltuk a megnevezések, típusok és árkategóriák alapján. Emellett kvalitatív megfigyelésre is sor került, amely az étlapok tematikus szerkezetét, pozicionálását és nyelvezetét vizsgálta.

3.3. Félig strukturált interjúk

A kvalitatív adatok gyűjtésére félig strukturált interjúkat készítettünk két célcsoporttal: séfekkel és oktatási intézmények szakoktatóival. A kutatás során 10 elismert séf, valamint 10 vendéglátóipari szakképző intézmény képviselője (szakoktató, igazgatóhelyettes) adott részletes válaszokat az alábbi témakörök mentén: a vadhús beszerzési és tárolási lehetőségei, konyhatechnológiai kihívások, étlapi megjelenés és vendéglvárások, oktatási tartalmak, alapanyag-hozzáférés, módszertani nehézségek. Az interjúk 2023 novemberében zajlottak, jellemzően online formában, és átlagosan 40–60 percesek voltak. A válaszokat tematikus kódolással, induktív módon elemeztük, az ismétlődő mintázatok és véleménystruktúrák alapján témacsoportokat képeztünk.

3.4. Módszertani összegzés

A három módszer – kérdőíves adatfelvétel, étlapelemzés, kvalitatív interjú – egymást kiegészítő módon biztosította a kutatási kérdések mélységi és rendszerszintű megválaszolását. A kvantitatív és kvalitatív eredmények triangulációja lehetővé tette a megállapítások megerősítését és a következtetések szélesebb körű érvényességét.

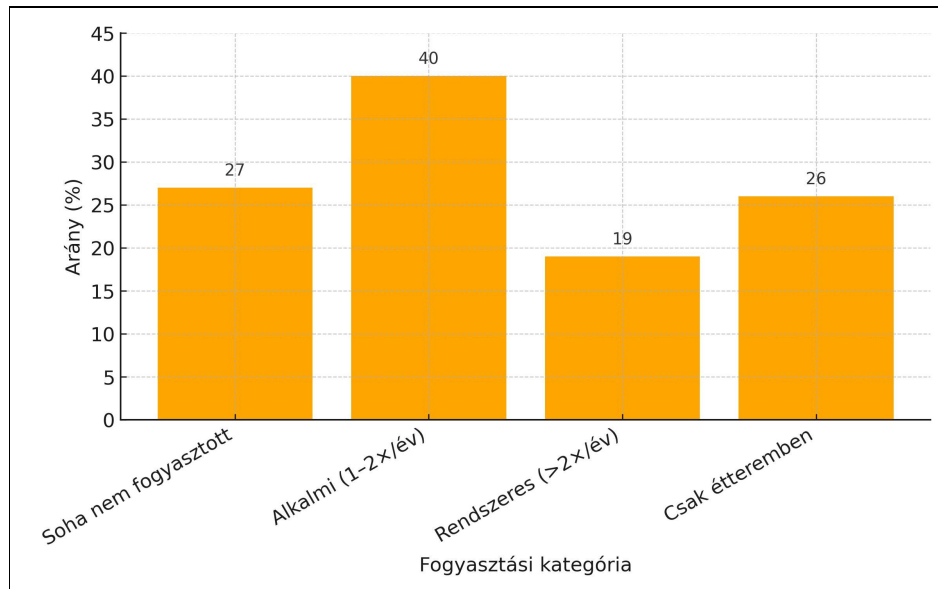
4. Eredmények

A kutatás három fő terület eredményeit dolgozta fel: (1) a lakossági fogyasztói attitűdök és szokások vizsgálata kérdőíves módszerrel, (2) az éttermi kínálat területi és tartalmi elemzése étlapelemzés alapján, valamint (3) a vadhús oktatásban betöltött szerepének feltárása félig strukturált interjúk segítségével. Az alábbiakban ezek eredményeit és az ezekből levonható következtetéseket ismertetjük.

4.1. Fogyasztói attitűdök és szokások

A kérdőívben résztvevők 89,5%-a hallott már a vadhúsról, és 73,2%-a legalább egyszer fogyasztott is ilyen ételt. Ugyanakkor a rendszeres fogyasztás (évente többszöri) aránya csupán 18,4% (1. ábra), míg az alkalmi fogyasztók (évente 1–2 alkalommal) aránya 39,7%. A válaszadók 26,3%-a kizárólag vendéglátóhelyen fogyaszt vadhúst.

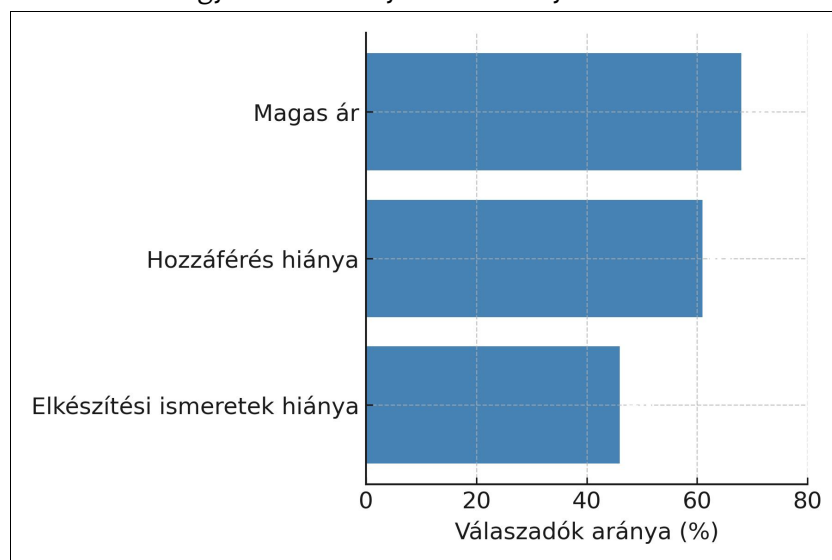
1. ábra: A válaszadók vadhúsfogyasztási gyakoriság szerinti megoszlása (%)



Forrás: Saját szerkesztés, kérdőíves felmérés, N = 714 fő, 2025.

A fogyasztás visszafogottságát számos akadály magyarázza. A leggyakoribb problémák (2. ábra) a magas ár (67,8%), a nehéz hozzáférhetőség (58,1%) és az elkészítési ismeretek hiánya (44,5%). A válaszadók több mint fele (52,4%) nem tudja, hol lehetne megbízható vadhúshoz jutni. Ugyanakkor jelentős potenciál rejlik a nyitottságban: 77,9% jelezte, hogy gyakrabban fogyasztana vadhúst, ha az könnyebben elérhető, olcsóbb, vagy jobban ismert lenne az elkészítési módja.

2. ábra: A vadhúsfogyasztást befolyásoló akadályok a válaszadók szerint (%)



Forrás: Saját szerkesztés, kérdőíves felmérés, N = 714 fő, 2025.

A vadhús megítélése alapvetően pozitív: a válaszadók természetesnek (81,7%), egészségesnek (78,2%) és környezetbarátnak (65,1%) tartják. A fiatalabb korosztály (18–35 év) körében kifejezetten erős az ökotudatos attitűd, amely a vadhúst fenntartható

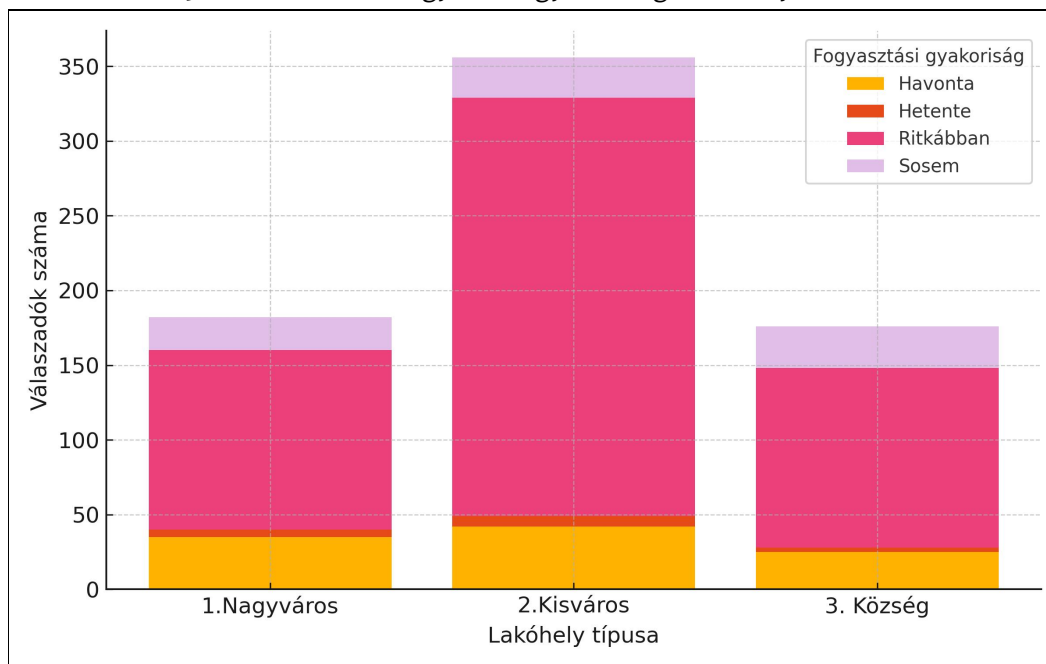
fehérjeforrásként értelmezi. A válaszadók 64,2%-a hajlandó lenne többet fizetni egy éttermi vadételért, ha biztosított lenne annak hazai, felelős forrásból származása.

Az általános statisztikai áttekintésből látható a válaszok eloszlása a legfontosabb kérdések mentén, beleértve a fogyasztási gyakoriságot, hozzáférhetőséget, vásárlási helyeket és a prémiumár-fizetési hajlandóságot. A korrelációs elemzés kimutatta, hogy a vásárlási döntéseket elsősorban az ár és az elérhetőség befolyásolja. A lakóhely szignifikáns hatással van a beszerzési forrásokra, mivel vidéken nagyobb az esélye annak, hogy a fogyasztók közvetlenül vadászoktól vásároljanak. A prémiumár-fizetési hajlandóságot leginkább a fenntarthatóság iránti attitűd határozza meg: azok, akik környezettudatosabbak, hajlamosabbak többet fizetni. A diagramok a következő főbb eredményeket mutatták:

- A legtöbb válaszadó vadászoktól vásárolja a vadhúst, míg a szupermarketek és éttermek kevésbé jelentős források.
- Az emberek többsége fontosnak tartja, hogy a vadhús ellenőrzött forrásból származzon, de az ár jelentősen befolyásolja a vásárlási döntést.
- A prémiumár-fizetési hajlandóság életkortól független, amit az ANOVA-teszt eredménye is megerősített.

A lakóhely és a vadhúsfogyasztási gyakorisága közötti kapcsolatot vizsgáltuk, Chi-Square tesztel (3. ábra). A kereszttábla eredménye, hogy a nagyvárosban élők a legtöbben ritkán fogyasztanak vadhúst (114 fő), míg csak 8 fő fogyaszt hetente. A kisvárosban élőkénél is a "ritkábban" válasz dominál (278 fő), de többen esznek vadhúst hetente (12 fő). Községben élők esetében szintén magas a "ritkábban" kategória (126 fő), de a "sosem" kategóriában is többen vannak (26 fő). A Chi-Square teszt eredménye: statisztika: 24.91, P-érték: 0.00035 (szignifikáns 0.05 szinten), szabadsági fok (DOF): 6. A P-érték kisebb, mint 0.05, tehát szignifikáns kapcsolat van a lakóhely és a vadhúsfogyasztási gyakoriság között. Ez azt jelenti, hogy a lakóhely típusa befolyásolja a vadhús fogyasztását. A kisvárosokban és községekben élők gyakrabban fogyasztanak vadhúst, míg nagyvárosokban kevésbé jellemző.

3. ábra: A vadhúsfogyasztás gyakorisága lakóhely szerint



Forrás: Saját szerkesztés, Chi-Square teszt eredménye, 2025.

4.2. Étlapelemzés: a kínálat regionális jellemzői

Az országos étlapelemzés során 1360 étterem kínálatát vizsgáltuk. A mintában szereplő éttermek 28,4%-ánál szerepelt vadétel, de az eloszlás jelentős regionális különbségeket mutatott (1. táblázat).

1. táblázat: A vadételeket kínáló vendéglátóhelyek aránya régióként (%), N = 1360 étlap elemzése alapján

Régió	Vadételeket kínáló éttermek aránya (%)
Dunántúl	43,5
Budapest	35,2
Észak-Magyarország	24,7
Alföld	11,6

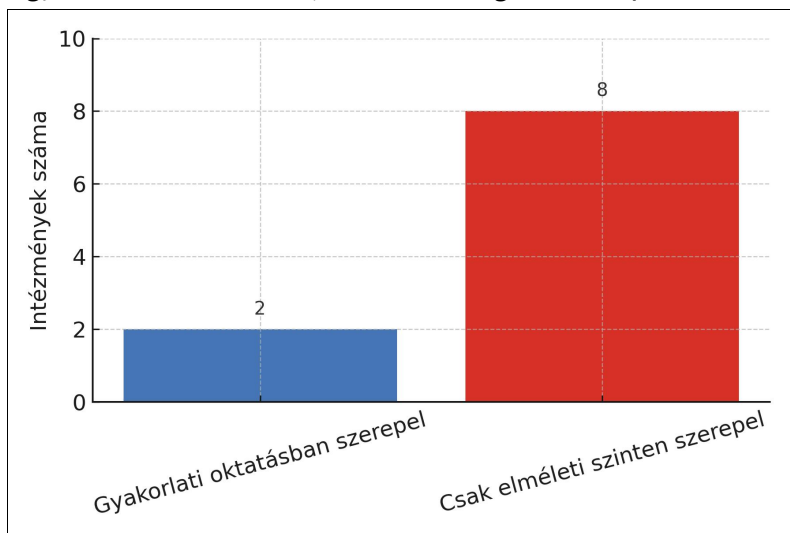
Forrás: Saját kutatás, 2025 – online étlapelemzés.

A leggyakrabban előforduló vadételek: szarvaspörkölt, őzragu, vaddisznókaraj, vadgulyás, valamint vadból készült levesek és terrinek. A fővárosban és a Balaton környékén gyakori a modernizált tálalás (pl. „szarvas carpaccio”, „vaddisznó burger”), míg a vidéki régiókban tradicionálisabb ételek, hagyományos elnevezésekkel és köretekkel szerepelnek (pl. vadászmártás, dödölle, párolt káposzta). A vadételek megjelenése jellemzően szezonális (október–február), gyakran tematikus étlaprészekben („Erdei ízek”, „Vadételek”) szerepelnek. A szezonális és exkluzív pozicionálás ugyan növeli a presztízt, de szűkíti az elérhetőséget, így korlátozza a hétköznapi fogyasztást. Az árkategóriák is jelentős szórást mutatnak: a gourmet vadételek 4000–7000 Ft között mozognak, míg a klasszikus vadpörköltök 2500–4000 Ft között érhetők el.

4.3. Oktatás: interjúk elemzése

Az oktatási intézményekkel (10 szakképző iskola) készült interjúk eredményei alapján a vadhús oktatásban betöltött szerepe marginális. Bár 8 intézmény tananyaga formálisan tartalmaz vadételeket, ezek gyakorlati megvalósítása eseti jellegű, legfeljebb demonstrációs célokat szolgál (4. ábra). Az alapanyag drágasága, a beszerzési nehézségek és a szűkös költségvetés korlátozza a vadhús gyakorlati feldolgozását.

4. ábra: A vadhús gyakorlati oktatásának jelenléte a vizsgált szakképző intézményekben (N = 10)



Forrás: Saját szerkesztés, félig strukturált interjúk alapján, 2025.

A tanulók jellemzően alacsony szintű ismeretekkel rendelkeznek a vadhús technológiai kezeléséről, előkészítéséről, ízprofiljáról. Az oktatók többsége szerint szükség lenne a tananyag reformjára, amelyben a vadételek hangsúlyosabban jelenhetnének meg. A pozitív hozzáállás azonban jellemző: az intézmények nyitottak a bővítésre, ha az infrastruktúra és az alapanyag-hozzáférés biztosított lenne.

A séfinterjúk megerősítették az oktatási oldalról érkező visszajelzéseket: a fiatal szakácsok nagy többsége nincs felkészülve a vadhús konyhai alkalmazására. A vadételek professzionális elkészítése jelentős tudást és technológiai háttérrel igényel (pl. hosszú pácolási idők, hőkezelési pontosság, szagsemlegesítés, ízharmonizálás). A válaszadók szerint a vadhús izgalmas és inspiráló alapanyag, amely kreatív lehetőségeket kínál, de mindezt csak megfelelő tudásháttér birtokában lehet kihasználni.

4.4. Fenntarthatóság és tudástranszfer: összefüggések

Az eredmények alapján a vadhús – mint természetes, helyi, fenntartható fehérjeforrás – jelentős gasztronómiai és ökológiai potenciált hordoz. A fogyasztói oldal részéről a nyitottság és érdeklődés adott, ugyanakkor a hozzáférési korlátok és az ismerethiány akadályozzák a gyakoribb fogyasztást. Az éttermek kínálata jellemzően szezonális és prémium, a szélesebb körű elterjedést hátráltatják az oktatási hiányosságok, a szakácsok gyakorlati felkészültségének hiánya és a kommunikációs gyengeségek.

A kutatás rámutatott arra is, hogy a tudástranszfer kulcsszerepet játszhat a vadhús gasztronómiai újrapozicionálásában. Az oktatás fejlesztése, a séfek közötti tudásmegosztás és a fogyasztók edukálása egyaránt hozzájárulhat ahhoz, hogy a vadhús ne csupán exkluzív különlegességgént, hanem fenntartható, elérhető és hétköznapi élelmiszerként jelenjen meg a gasztronómiában.

5. Következtetések

A kutatás eredményei egyértelműen rávilágítottak arra, hogy a vadhús hazai gasztronómiai és oktatási pozíciója jelenleg nem tükrözi a benne rejlő fenntarthatósági, táplálkozási és kulturális potenciált. A fogyasztói oldalon jelentős nyitottság tapasztalható a vadhús iránt, különösen a fiatalabb és tudatosabb rétegek körében, azonban a fogyasztás gyakorisága, a hozzáférhetőség és az ismeretek szintje alacsony. Az éttermi kínálat földrajzi koncentráltasága, szezonális jellege és prémium árazása tovább szűkíti a mindennapi elérhetőséget, míg a szakácsképzésben való csekély jelenlét a jövőbeli gasztronómiai integráció esélyeit csökkenti. A vadhús számos olyan tulajdonsággal rendelkezik, amely alkalmassá teszi arra, hogy fontos eleme legyen a fenntartható élelmiszerrendszereknek. Alacsony ökológiai lábnyoma, természetes eredete, antibiotikum- és hormonmentessége, valamint regionális beágyazottsága mind előnyös tényezők. Emellett a kulináris sokféleség és a tájgasztronómiához való kapcsolódás révén a vendéglátás számára is vonzó lehetőség. A kérdés nem az, hogy van-e helye a vadhúsnek a magyar gasztronómiában, hanem az, hogyan lehet ezt a helyet tudatos, hosszú távú stratégiával visszaállítani. Ehhez mindenekelőtt átfogó kommunikációs és edukációs programokra van szükség. A fogyasztók ismereteinek bővítése, a vadhús egészségügyi és fenntarthatósági előnyeinek bemutatása, valamint az elkészítési módok közérthető kommunikációja alapvető feltétele annak, hogy a vadhús ne csupán ritka különlegességgént, hanem a mindennapi választék részeként jelenjen meg. Ugyanilyen fontos az oktatási rendszer fejlesztése: a szakácsképzésben a vadételek tananyagszintű megjelenése, a gyakorlati oktatás során való alkalmazás, valamint az oktatók módszertani felkészítése nélkülözhetetlen. A vendéglátóiparban olyan kínálatfejlesztési megoldásokra van szükség, amelyek a vadételeket nemcsak a fine dining világában, hanem a középkategóriás és hétköznapi étkezések szintjén is elérhetővé teszik. A tematikus kampányok, mint például a „vadétel hetek”, a vadételek street food formában való megjelenése, valamint az étlapon való megfelelő pozicionálás mind hozzájárulhatnak a kereslet bővítéséhez. Végül, de nem utolsósorban a rövid ellátási láncok megerősítése és a helyi beszerzési lehetőségek javítása alapvető feltétele a kínálat bővítésének. Ez egyrészt logisztikai, másrészt jogi és élelmiszerbiztonsági kérdéseket vet fel, de közös összefogással, például LEADER-programok vagy termelő-étterem együttműködések révén jól kezelhetők. Összegzésként elmondható, hogy a vadhús hazai újrapozicionálása nem csupán gasztronómiai kérdés, hanem összetett társadalmi, ökológiai és gazdasági lehetőség. A tudatos fogyasztás erősítése, a szakmai tudás fejlesztése és a helyi rendszerek támogatása révén a vadhús a magyar konyha fenntartható megújulásának egyik kulcsszereplőjévé válhat.

Irodalomjegyzék

- Balassa, I. (főszerk.) (1984). *Magyar Néprajz IV. Életmód*. Budapest: Akadémiai Kiadó.
- Björk, P. & Kauppinen-Räsänen, H. (2014). Exploring the multi-dimensionality of travellers' culinary-gastronomic experiences. *Current Issues in Tourism*, 19 (12): 1260–1280. DOI: 10.1080/13683500.2013.868412
- Bodnár, K. (2024). Meat Consumption Patterns and Changes in Consumer Attitudes. In: Grigorescu, A. & Andrei, J. V. (eds.) *Entrepreneurship and Development for a Green Resilient Economy (Lab for Entrepreneurship and Development)*. Leeds: Emerald Publishing Limited, pp. 297–318. DOI: 10.1108/978-1-83797-088-920241013
- Gyurcsó, A., Kasza, Gy. & Ózsvári, L. (2022). A vadhús fogyasztásának története és élelmiszerlánc-biztonsági előírásai Magyarországon. *Magyar Állatorvosok Lapja*, 144 (10): 623–639. DOI: 10.56385/magyllorv.2022.10.623-639
- Hoffman, L. C. & Wiklund, E. (2006). Game and venison – meat for the modern consumer. *Meat Science*, 74 (1): 197–208. DOI: 10.1016/j.meatsci.2006.04.005
- Komarek, L. & Tóth, Sz. (2018). A magyar vadhúsértékesítés alakulásának főbb tendenciái és lehetséges fejlődési irányai. *Jelenkori Társadalmi és Gazdasági Folyamatok*, 13 (3–4): 43–58. DOI: 10.14232/jtgf.2018.3-4.43-5
- Mesinger, D., Ociecek, A., Kozirok, W. & Owczarek, T. (2023). Attitudes of Young Tri-City Residents toward Game Meat in the Context of Food Neophobia and a Tendency to Look for Diversity in Food. *International Journal of Environmental Research and Public Health*, 20 (5): 3815. DOI: 10.3390/ijerph20053815
- Nagy, Z. (2025). *A vadhús helye a hazai gasztronómiai értékláncban – kínálati és keresleti tényezők, valamint az oktatás szerepe a fogyasztás alakulásában*. PhD-disszertáció. Kézirat benyújtás alatt. Magyar Agrár- és Élettudományi Egyetem.
- Némec, M., Riedl, M., Šálka, J., Jarský, V., Dobšínská, Z., Sarvaš, M., Sarvašová, Z., Bučko, J. & Hustinová, M. (2025). Consumer perceptions and sustainability challenges in game meat production and marketing: A comparative study of Slovakia and the Czech Republic. *Foods*, 14 (4): 653. DOI: 10.3390/foods14040653
- Neuthard, C. (2022). *Diskurs der Modalitätendes Fleischkonsums. Dissertation*. Gießen: VVB Lauferweiler Verlag.
<https://jlupub.ub.uni-giessen.de/server/api/core/bitstreams/b60fb572-f9fb-4ba1-b440-561075fc8de6/content>
- Niewiadomska, K., Kosicka-Gębska, M., Gębski, J., Jeżewska-Zychowicz, M. & Sułek, M. (2021). Perception of the health threats related to the consumption of wild animal meat—Is eating game risky? *Foods*, 10 (7): 1544. DOI: 10.3390/foods10071544
- Shen, M., Shi, L. & Gao, Z. (2018). Beyond the food label itself: How does color affect attention to information on food labels and preference for food attributes? *Food Quality and Preference*, 64: 47–55.
- Tusor, A. & Sahin-Tóth, Gy. (2006). *Gasztronómia. Étel- és italismeret*. Budapest: Kereskedelmi és Idegenforgalmi Továbbképző Kft.

Online források

- BfR (2018). *Wildfleisch: Gesundheitliche Bewertung von humanpathogenen Parasiten*. (Stellungnahme Nr. 045/2018). Bundesinstitut für Risikobewertung.
<https://www.bfr.bund.de/cm/343/wildfleisch-gesundheitliche-bewertung-von-humanpathogenen-parasiten.pdf>/ Letöltve: 2025. 05. 04.
- FAO (2024). *Sustainable Food Systems and Wild Game*. Food and Agriculture Organization of the United Nations. <https://www.fao.org/sustainable-food-systems/wild-game/> Letöltve: 2025. 05. 05.
- KSH (2022). *Húsfogyasztás Magyarországon*. Központi Statisztikai Hivatal.
https://www.ksh.hu/stadat_evkozi_2_6/ Letöltve: 2025. 05. 06.
- OEE (2023). *Vadhús és erdőgazdálkodás – éves jelentés*. Országos Erdészeti Egyesület.
<https://www.oee.hu/vadgazdalkodas/vadhus/> Letöltve: 2025. 05. 14.
- Oravecz, M. (2016). *Biztonságos vadhús a vendéglátásban*. Prezentáció. Budapest: Nemzeti Élelmiszerlánc-biztonsági Hivatal.
<https://portal.nebih.gov.hu/documents/10182/527654/Biztons%C3%A1gos+vadh%C3%BAs+a+vend%C3%A9gl%C3%A1t%C3%A1sbanm%C3%B3dos%C3%ADtottDrOravecz+M%C3%A1rton.ppt/d95072b8-33de-4f2d-8253-57e342375504/> Letöltve: 2025. 05. 14.
- WOAH (2025). *Guidelines on wild game meat hygiene and trade*. World Organisation for Animal Health.
<https://www.woah.org/en/what-we-do/standards/codes-and-guidelines/wild-game-meat/> Letöltve: 2025. 05. 12.