



# EURÓPAI NYÚLHÚSFOGYASZTÁST NÉPSZERŰSÍTŐ KAMPÁNY (2025-2027)

## TÁJÉKOZTATÓ KISKERESKEDŐKNEK

INSPIRÁLJANAK AZOK,  
AKIK EGÉSZ ÉLETÜKBEN JÓKAT ETTEK  
ÉS MOST IS REMEKÜL VANNAK.



TÁPLÁLKOZÁSI  
AJÁNLÁSOK A  
HÚSRA VONATKOZÓAN

*Nyúl*  
TERMÉKTANÁCS



Az Európai Unió  
társfinanszírozásával

AZ EURÓPAI UNIÓ TÁMOGATJA AZOKAT  
A KAMPÁNYOKAT, AMELYEK PROMÓTÁLJÁK A  
MAGAS MINŐSÉGŰ MEZŐGAZDASÁGI TERMÉKEKET.

ENJOY  
IT'S FROM  
EUROPE





# NYÚLHÚS

## EURÓPAI HAGYOMÁNY ÚJRA AZ ASZTALOKON

A nyúlhús Európa gasztronómiai örökségének egyik legnemesebb, ám az utóbbi időben háttérbe szorult alapanyaga. Évszázadokon át része volt az európai konyhának, az ünnepek és a hétköznapok asztalainak egyaránt.

**Ma újra felfedezésre vár, mint az egészséges, fenntartható és természetesen ízletes étkezés egyik legértékesebb alapanyaga.**



### **Spanyolország és Magyarország**

közös európai kampánya azt a célt tűzte ki, hogy a fogyasztók újra megismerjék a nyúlhúst, mint modern, sokoldalúan felhasználható élelmiszert.

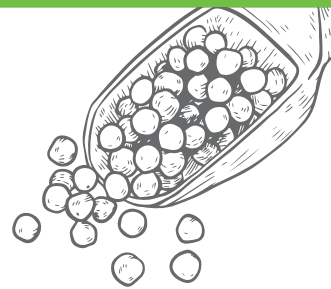
A kampány üzenete egyszerű: **a nyúlhús a jövő felelős gasztronómiájának része.** Finom, könnyen elkészíthető, egészséges és környezetbarát választás, amely egyaránt megszólítja a hagyományokat kedvelő idősebb korosztályt és az újdonságokat kereső fiatal generációt.

**A népszerűsítő kezdeményezés célja, hogy a nyúlhús újra helyet kapjon a családok mindennapi étrendjében.**





# MJÉRT ÉRDEMES NYÚLHÚST VÁLASZTANI



A nyúlhús ideális választás mindazok számára, akik **tudatosan étkeznek**, de nem szeretnék lemondani az élvezetekről. Ez a húsfajta az egyik legkiválóbb fehérjeforrás: sovány, könnyen emészthető, mégis ízletes és tápanyagban gazdag. **B-vitaminokban, szelénben és foszforban** bővelkedik, miközben zsír- és koleszterintartalma alacsonyabb, mint a legtöbb húsé.

A nyúlhús különösen ajánlott azok számára, akik

**egészségesen szeretnék táplálkozni**

– legyen szó sportolókról, gyermekes családokról vagy akár idősebb korosztályról.

De az egészség csak az egyik érv. A másik a fenntarthatóság. Az európai nyúltartás kifejezetten környezetkímélő ágazat: rövid ellátási láncok, átlátható eredet, alacsony szén-dioxid-kibocsátás és az állatjóléti előírások szigorú betartása jellemzi.



És végül ott van az íz. A nyúlhús különleges, mégis ismerős. Egyszerre könnyed és karakteres, jól veszi át a fűszerek aromáit, és a hagyományos magyar konyhától a mediterrán fogásokig mindenben megállja a helyét. Legyen pörkölt, grillezett comb, zöldséges rizottó vagy modern street food, a nyúlhús mindig elegáns, mégis természetes választás.



# AZ EURÓPAI KAMPÁNY CÉLJA

A promóciós kampány azt az üzenetet hordozza,

hogy a **hagyományos ízek**

és a **tudatos választás**

**világa nem ellentétes, hanem egymást erősítő értékek az európai konyhában.**



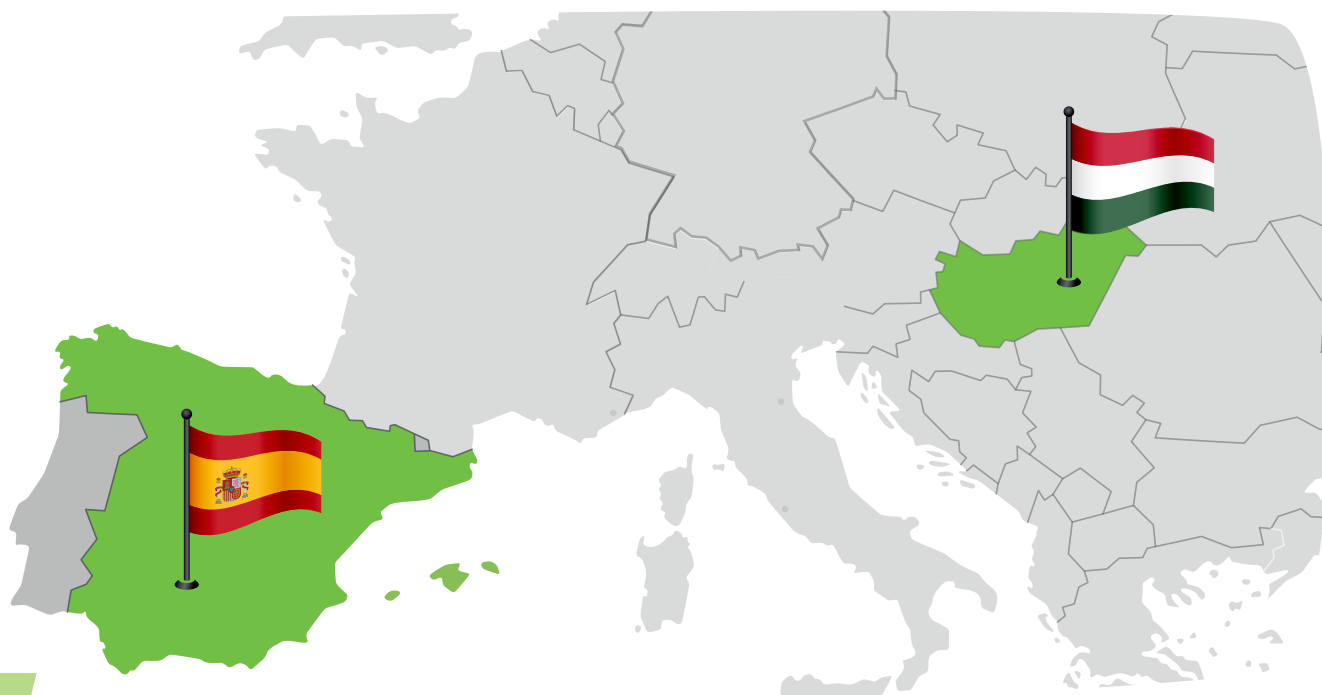
A hároméves, 2025 és 2027 között zajló program az Európai Unió társfinanszírozásával, a **spanyol INTERCUN** és a **Magyar Nyúl Terméktanács** együttműködésében valósul meg. A cél nem csupán az, hogy a nyúlhús ismertsége növekedjen, hanem az is, hogy a vásárlók bizalma visszatérjen ehhez a tradicionális, mégis modern alapanyaghoz.

## A kampány két szinten működik:

egyrészt informálja a fogyasztókat a nyúlhús egészséges és fenntartható jellemzőiről, másrészt támogatja a kiskereskedelmi partnereket abban, hogy a termék újra vonzó választás legyen a vásárlók számára.



**Spanyolországban** és **Magyarországon** egyszerre futó kommunikációs, edukációs és promóciós aktivitások hívják fel a figyelmet arra, hogy a nyúlhús nem csupán egy alternatíva, hanem valódi érték.





# RECEPTINSPIRÁCIÓ ÉS EDUKÁCIÓ

A kampány egyik legfontosabb pillére a **fogyasztói edukáció** – annak bemutatása, hogy a nyúlhús nemcsak egészséges, hanem rendkívül sokoldalú alapanyag is.



A cél az, hogy a vásárlók merjenek kísérletezni – hiszen a nyúlhús íze jól harmonizál fűszerekkel, zöldségekkel, gabonákkal, sőt, akár egzotikus alapanyagokkal is.



A [nyulhus.eu](http://nyulhus.eu) oldalon elérhető receptgyűjtemény éppen ezt a sokszínűséget mutatja be a klasszikus **vadas nyúlcombtól** a **nyúlburgeren** át a **nyulas tacóig**.



A kampány receptvideókkal, rövid oktatóanyagokkal és inspiráló közösségi tartalmakkal mutatja meg, hogyan válhat a nyúlhús újra a mindennapi konyha részesévé.



# KAMPÁNYESEMÉNYEK



Az első Európai Nyúlhús Napok **2025. október 4-5-én** zajlott országszerte, és várakozáson felüli sikert aratott. A kezdeményezés célja az volt, hogy újra felfedeztesse a magyar közönséggel a nyúlhúst mint sokoldalú, egészséges és ízletes alapanyagot, amely évszázadokon át része volt a hazai gasztronómiának.

A rendezvénysorozatot egy **nagyszabású kóstoltatás** követte öt pest megyei bevásárlóközpontban, ahol több mint kétezer különleges nyúlhúsos falatkát kínáltak a látogatóknak – a vendégek lelkesedése pedig egyértelműen jelezte, hogy a magyar fogyasztók nyitottak a **minőségi, egészségtudatos** és **európai eredetű** ételekre.

**Az ország**

**32 étterme**

**csatlakozott**

a programsorozathoz, a fővárostól a Balaton-felvidékig és a legkisebb településekig, modern, kreatív nyúlfogásokkal mutatva be az alapanyagban rejlő lehetőségeket.



# ÜZENET A KISKERESKEDELMI PARTNEREKNEK

**A nyúlhús újra felfutóban van,**

így eljött az ideje annak, hogy a

**kiskereskedelmi láncok is**

profitáljanak ebből a trendből.

A kampány kommunikációja országos szinten növeli a termékismertséget, így minden olyan partner, aki nyúlhús-termékeket kínál, közvetlenül részesül a növekvő keresletből.



**A cél közös:**

új lendületet adni egy olyan termékkategóriának, amely egyszerre egészséges, európai és prémium minőséget képvisel.



Az együttműködés révén nemcsak a fogyasztók, hanem

**a boltok is nyernek,**

hiszen a tudatos vásárlók ma már nemcsak ízt, hanem történetet is keresnek a polcokon.

**A nyúlhús pedig éppen ezt kínálja.**







**Szeretne többet tudni?**

**Nyúl TermékTanács**

1117 Budapest, Budafoki u. 56, 3.em.

E-mail: [info@nyultermektanacs.hu](mailto:info@nyultermektanacs.hu)

Kapcsolattartó: Juráskó Róbert, elnök



**nyulhus.EU**