



Relax Rabbit és Nyitott kapuk (háttéranyag)

A házinyúl és húsa

A világszerte jól ismert házinyulat az ember a vadon élő üregi nyulból tenyésztette ki. I.e. 1000 körül föníciai hajósok az Ibériai- félsziget partjainál látták meg az ismeretlen, fürgén ugrádozó prémes állatkákat. Az emberek hamarosan rájöttek, hogy békés, ártalmatlan növényevő, finomrostú, ízletes húsu állat. Gyorsan híre ment távoli vidék kincsenek. Később a rómaiak tengeri útjaikra a friss húsért vittek élő nyulat. Az ügyes állatok olykor megszöktek egy –egy hajóról, vadon kezdtek el szaporodni - így egész Európában elterjedt az üregi nyúl. Mivel hamarosan zárt viszonyok között is tudták tartani a nyulat, a szaporításra egyre több kezdeményezés járt sikerrel.

A nyúlhús először ünnepi, később mindennapi eledel lett. Napjainkban a nyulakat elsősorban húsupért tartják, kisebb jelentősége van a prémfajták és a gyapjútermelő fajták szaporításának. Több fajta, főként a törpék és a finom, selymes gereznájú fajták sporttenyésztők, hobbitenyésztők telepein sokszor bámulatot váltanak ki.

A nyúlhús kémiai összetételének vizsgálatai szerint fehérjében nagyon gazdag. Átlagos fehérjetartalma 22,5%, míg a kövér sertéshúsban 14,5%, a sovány sertéshúsban 20,3%, a kövér marhahúsban 18,1%, a kövér libában 16% fehérjét mutattak ki. Nagy különbség van a húsok között zsírtartalomban is, hiszen kövér sertéshúsban 37,0% a zsír, míg a nyúlhús zsírtartalma mindössze 8%. A hús zsírsavaránya is ideális: kevesebb a telített zsírsav és több a kedvező, telítetlen zsírsav. a koleszterin koncentrációja 135 mg/100 gr, a csirkében, sertésben, marhahúsban ez az érték 220-230mg/100 gr. Így a nyúlhús a korszerű diétás étrendekbe is jól illeszthető. A nyúlhús értékét fokozza, hogy semmilyen mellékíze, illata nincs, sokféle főzési-sütési lehetőség mutatkozik a szakácsok számára.

Nyúltenyésztés Magyarországon

A Kárpát-medence házinyúl-tenyésztése hasonló folyamattal írható le, mint szerte Európában. A gazdák rendszerint tartottak nyulakat, a húst zömmel maguk fogyasztották el, a gereznákat kisebb ruhadarabok készítésére használták föl. Piacra ritkán került vágott nyúl, jobbára élő állapotban vásárolhattak a háziasszonyok nyúlpecsenyének valót.

1960- tól a magyar gazdák egyre szívesebben tartottak nyulakat. Amilyen sikeres volt a '80-as, '90-es évek nyuláskodása, olyan váratlan visszaesés következett be az ezredfordulón. A 14-15 millió darabos éves termelés hirtelen csökkent le a mai 4 millió darab/év körüli termelési volumenre.

Több feldolgozó üzem felszámoltak, sok termelő felhagyott a munkával. A háztáji gazdaságok jelentősége csökkent, a kistermelők helyén megjelentek a jól felszerelt vállalkozói telepek. Jelenleg mintegy 90 olyan telep van, ahol legalább 100 anyanyulat tartanak. Ezek a közepes méretű telepek adják a jelenlegi termelés 65-75%-át, mintegy 100 000 anyanyúllal.

Hazánk a mai napig az egyik legnagyobb nyúlhús exportőr Európában, a friss magyar nyúlhús kedvelt termék a gyors szállítás, a kiváló minőség és a rugalmasság okán.

A Tetrabbit Kft.

Tulajdonosok

Tulajdonosaink közel 20 éve foglalkoznak nyúltenyésztéssel, nyúltenyésztéssel kapcsolatos feladatok végzésével. Bevezették hazánkban, s több kelet-európai országban a Hycole hibridet. Nyugat-európai csúcstechnológiát jelentő telepeket építettek hazánkban, Szlovákiában, Oroszországban, Franciaországban. Tagjai, s meghatározó vezetői több hazai nyúltenyésztéssel kapcsolatos szövetkezetnek, ahol képzésekkel, folyamatos felügyelettel segítik az új és régi termelőket a minél korszerűbb ismeretek megszerzésére, alkalmazására.

2008 ősze óta működtetjük a bajai nyúlvágóhidat

A privatizációk során a bajai nyúlvágóhid több olasz tulajdonoson keresztül került ismét hazai irányítás alá. 2008 őszén tehát ismét hazai kézbe került egy élelmiszeripari üzem, hazai termelők kezébe, kik a 2008 őszi indulás óta a termelést, s a vágóhídra beszállító termelők számát mintegy 60%-kal növelték.

Minőségi nyúlhúst exportálunk, friss nyúlhús termékeink Európa-szerte megtalálhatóak a hűtőpultokon, az éttermi és hentes beszállítók kínálatában. A nyúlhúst főleg a mediterrán országokban becsülik nagyra, a legnagyobb fogyasztók napjainkban is Olaszország, Franciaország, Spanyolország, Svájc, Németország. A legigényesebb vevő a svájci. Különleges előírások, szállítási pontosság, egyediség jellemző erre a piacra.

Minden fogyasztónk jogos elvárása, hogy az asztalukra kerülő hústermék ellenőrizhetően, nyomon követhetően, az írott és íratlan követelményeknek, jogszabályoknak megfelelően éljen, takarmányozzuk, szállítsuk, s dolgozzuk fel.

A Relax Rabbit tartás kifejlesztése

A ketreces nyúltartásnál tovább lépve nagyszüleink, őseink tartásmódja alapján indultunk el, **elhagyva a hízalásnál a ketrecet: istállóban, szalmán, faforgácson, szénával, sárgarépával, káposztával és a kiváló minőségű biológiailag teljes értékű természetes takarmányokkal eteti a nyulakat!** Olyan nyúltartással próbálkoztunk, amely javít a nyúltartás körülményein és a lehető legkörültekintőbben gondoskodik haszonállatainkról. Termelőink állat- és hagyománytisztelete adta a kiindulópontot. Olyan megoldást kerestünk, mely a nagyüzemi maximális nyomon követhetőséget és ellenőrzöttséget, valamint az állatok szabad életét egyaránt biztosítja.

Az első kísérleteket 2008-ban kezdtük, és azon igyekeztünk, hogy az ellenzőknek is bebizonyítsuk, hogy lehet így nevelni a nyulat. Szokásos magyar fogadtatásra találtunk, többen is bizonygatták, hogy a lehetetlenre vállalkoztunk, elmondták, hogy mik lesznek azok a pontok, ahol megbukunk.

2009 elején létesítettük az első **Relax Rabbit** nyúl telepeket, ahol az **elmúlt évtizedek** nyúltartásának legjobb hagyományait valósítottunk meg. Az étrendet, a tartási körülményeket, a telepek berendezését mind- mind igazítottuk a nyulak természetes igényeihez. Ez a tartásmód a legtökéletesebb ízhatást, a legelőnyösebb zsírsavösszetételt eredményezte.

Sok dologban igazuk volt ellenzőinknek, de rá kellett jönnünk, hogy a hagyományos magyar állattartás tradíciói, az állatszeretet, a folyamatos odafigyelés, a tisztaság, a jó gazda

gondossága átsegít minket az akadályokon. Eljárásrendekbe rögzített szabályokat alkottunk, s azok betartásával, sokkal nagyobb élő munka igényvel, nagy odafigyeléssel, állatszeretettel gondozzuk nyulainkat.

Igen, különleges módszert dolgoztunk ki!

Nagyobb férőhely, különleges takarmányozás, hosszabb nevelési idő, de aki megkóstolja, s összehasonlítja más húsfélékkel, egyszerre fogja emlegetni a legkiválóbb húsokkal. A legnagyobb kihívás a finom, ízletes nyúlhús előállítása számunkra. Hogy az igazi gourmandok asztalára tehesük, akár az első osztályú éttermek kínálatába is bekerülhessen a magyar nyúlhús, olyan magas minőségre volt szükség, amivel sikert arathatunk, a világ bármely szegletében.

A Relax Rabbit márkanév a Tetrabbit márkanéve: olyan szigorúan, a haszonállat teljes életciklusában ellenőrzött és auditált, zárt láncban feldolgozott és beazonosítható nyúlhúst jelent, ami megfelel a legkényesebb Michelin-csillagos éttermek kívánalmainak is.

Állatjólét a Tetrabbit integrációjában

Haszonállatok tenyésztésével, húsfeldolgozással foglalkozunk, maximális állattiszteletet követünk és követelünk meg beszállítóinktól. A legfontosabb érték számunkra, hogy az állattartás és feldolgozás során a törvényes előírásoknál még magasabb szinten garantáljuk a haszonállatok tenyésztése és feldolgozása során védelmüket.

Nemcsak saját/tulajdonosaink telepein követeljük meg az elvárt követelmények betartását, de a hozzánk beszállító, velünk kapcsolatban lévő termelőkkel szemben is elsődleges fontosságúnak tartjuk a felnevelés során alkalmazott módszerek, takarmányok, állattartási eszközök felügyeletét.

A Tetrabbit dolgozóit, tulajdonosait és partnereit is felháborítják azok a filmfelvételek, fotók, házi kedvenceket, haszonállatokat látunk méltatlan körülmények, feltételek között tartani, nevelni. Bár a haszonállatok tartásának végső célja az, hogy az embereket táplálják, hogy az elfogyasztott ételek biológiai igényeinket és örömeinket szolgálja, de a felnevelés, feldolgozás folyamatában biztosítanunk kell a minél teljesebb körű tiszteletet. Ennek érdekében a Tetrabbit Kft. több lépést is tett, s büszke arra, hogy az állatjólét során az elsők között nevesítette is lépéseinek okát, indítékait, céljait.

Külső, független szervezetekkel végzett ellenőrzések (állatjólét, élelmiszerbiztonság)

Már 2007 júliusában kértük, hogy az Ovo Cert <http://en.ovo-cert.com/en/> Európában elsőként végezzen 4 telepen, a telepeket ellátó takarmánykeverőben és a vágóhídon ellenőrzést, hogy a Tetrabbit Kft. által követett nyúltenyésztés megfelel-e Németország vezető állatjóléti auditáló szervezete, a GGE által szabott követelményeknek (www.gge-cert.de). Ezt az ellenőrzést továbbiak követték. **2009-ben** az Ovo-Cert 2 alkalommal, **4-4 napot** töltött telepeinket vizsgálva, s ma már büszkén mondhatjuk, hogy **termelésünk mintegy 75%-a GGE tanúsított (19 telep, 3 takarmánykeverő, + a feldolgozó üzem).**

2009.05.27. A Biokontroll Hungária sikeres auditja a vágóhídon. Ellenőr: Gimesiné Fülöp Erika.

2009.10.21-22 Sikeres IFS audit a vágóhídon. Ellenőr: Györfi László.

Vevői ellenőrzések

Telepeinken, feldolgozóknak ma már nem számítanak rendkívülinek vevőink váratlan, rajtaütésszerű ellenőrzései. Nem így volt ez 2009 májusában, amikor a **REWE** ellenőre, Markus Pfeuffer (volt 4Manacs aktivista) megjelent hajnalban egyik telepünk bejáratánál, s követelte a telep ellenőrzését, majd aznap még egy telepet, s a feldolgozót ellenőrizte. Büszkék vagyunk az ott elért eredményre, a REWE jelentéséből internetes oldalunkon olvashatnak (<http://www.tetrabbit.eu/letoltesek.html>). 2009. 09. 18-án a Rewe ellenőret már ismerősként üdvözlöttük, amikor bajai, mezőtúri, kartali telepeinket, s a vágóhidat ellenőrizte. 2010. 02. 16-17-én a svájci **Bell AG** beszerzői (Nicole Kaiser, Pius Schärli) ellenőrizték tevékenységünket, s nemcsak a svájci előírásoknak megfelelő telepeinket látogatták meg, de érdekelte őket teljes tevékenységünk, így hagyományos telepeinket is megnézték. Voltak Baján, a vágóhídon, Magfán, Vaskúton, Kartalon, Karcsán.

Állatvédő szervezetekkel való együttműködés

Állatvédelmi Ombudsman, Fehérkereszt Állatvédő Liga

2009 januárjában azzal a kéréssel kerestük meg Czerny Róbert állatvédelmi ombudsmant, hogy bemutassuk a Tetrabbit tevékenységét, hasznos tanácsokat kérjünk termelésünk állatjóléti oldalának fokozásához. A közel egy éves együttműködés keretében ő és a Fehérkereszt Állatvédelmi Liga munkatársai több látogatást, ellenőrzést tettek telepeinken, melyről honlapukon, a sajtóban szóltak is (2009. március Baja, április Kartal, október Karcsa). Az állatszállítás váratlan ellenőrzéséről 2010. januárjában a rádió nyilvánossága előtt számoltak be.

KAGfreiland

A magyarországi nyúltenyésztéssel szemben már harcosan fellépő KAGfreiland munkatársait is látogatába hívtuk, hogy megmutassuk telepeinket. 2009. nyarán a KAGfreiland munkatársai, Roman Weibel és Nadja Brodmann járt Baján. Látogatásuk eredményeként a Relax Rabbit tartású nyulainkat a svájci piacon a KAGfreiland ajánlásával forgalmazhatjuk.



Belső ellenőrzések és ösztönzések, beruházásaink

A Tetrabbit termelését a múltban gyakorta használt integrációs felépítés jellemzi. Termelőink nem egyszerű beszállítói a feldolgozónak, de barátaink, üzletfeleink, kiknek segítünk termelésüket finanszírozni, tenyészállattal, technológiával látjuk el őket, akiktől viszont megköveteljük az átlátható, nyílt termelést, s a szabályok betartását.

- I. 2009 áprilisában tartott országos megbeszélésünk hangsúlyos témája volt az élőállat szállítás közbeni sérülések csökkentésének lehetőségei, fogásai, szabályai. A megbeszélés eredményeként külön premizáljuk a sérülésmentes élőállat beszállítót. Az új értékelés hatására a sérülések száma drasztikusan csökkent, szinte a bevezetését követő első naptól fogva.
- II. Az integráció működését külön állatorvosok és agrármérnökök segítik, kiknek nemcsak a termelési eredmények javítása a feladata, de látogatásaikkor belső auditot is végeznek a GGE ellenőrzés mintájára. Ha az audit során rendellenességet észlelnek, jogosítványuk van a GGE telepek extra 5 Ft/kg felvásárlási árát ideiglenesen felfüggeszteni.

- III. Az elmúlt 3 évben csak olyan ketrecet építünk be telepeinken, mely megfelel a GGE előírásainak. Ez 33%-kal nagyobb férőhelyet biztosít a nyulaknak a standard Franciaországban és Olaszországban használt ketrecnél (az olasz és francia termelők adják az európai termelés 70%-át), ami természetesen magasabb beruházási költséget, magasabb önköltséget jelent a termelőnek. Az elmúlt évek beruházásai során 300-400 millió Ft- fordítottunk magasabb komfortot biztosító ketrecek, épületek építésére, klímaberendezések, szigetelés beépítésére telepeinken.

Nyitott kapuk program

2007 nyarától, az elkezdett GGE auditok óta hisszük, hogy csak akkor lehetünk sikeresek, ha nyitottan, s őszinte tisztelettel vagyunk azokhoz a fogyasztói igényekhez, melyek egyre hangosabban követelik az állatjólét minél magasabb szintjének alkalmazását.

Tudjuk, hogy nem elég alkalmazkodnunk ezekhez a fogyasztói igényekhez, de nyitottnak kell lennünk ennek bemutatására is. Még akkor is, ha itt új területre léptünk.

A hazai, de az európai állattenyésztés történetében is unicum (ha már a hungarikumoknál tartunk), hogy egy állattenyésztéssel, feldolgozással foglalkozó cég termelésének 50%-át bemutassa első lépésként az újságíróknak, az állatvédőknek, majd a még szélesebb fogyasztói rétegnek is.

Tudjuk, hogy ennek az útnak még csak az elején tartunk, de az elmúlt években megkezdett lépéseink, folyamatos auditjaink, beruházásaink, partnereink, s saját gondolkodásunkba az állatjóléti szemlélet bevonása egy olyan folyamat kezdete, ami megkülönböztet bennünket.

Nem értük még el az összes célunkat, biztosan vannak még olyan kisebb, nagyobb hibáink melyeket korrigálnunk kell. De nyitottak vagyunk ezekre a változtatásokra, hiszen ha ezt a gondoskodást, ezt a terméket fogyasztóink igénylik, elvárják tőlünk, s ezt a különleges minőséget értékelik, akkor ezt nekünk teljesíteni kell, s mi ezen az úton járunk.

Az elmúlt egy év **43** külsős, független tanúsító szervezeti, Vevői ellenőrzése, belső felülvizsgálataink már megbízható, állandó képet adnak arról, hogy mit értünk el.

Jöjjenek el hozzánk 2010 március 10-én délután a Centrál Kávéházba, ahol finom ételeket kóstol nyúlhúsból, s a Kávé mellett bemutatjuk Önöknek, hogy mit értünk el:

- az állatjólét terén,
- bemutatjuk a Tetrabbit Kft-t,
- bemutatjuk azt az ágazatot, ahol az elmúlt évben a válság ellenére 50%-ot bővült
- s meghívjuk Önöket egy vagy több telep látogatásra, a Tetrabbit Kft és Partnereink telepein.

2010. március 11-12-én kinyitjuk telepeink ajtaját a sajtó és az állatvédő szervezetek meghívott képviselői előtt, termelésünk 50%-a nyitott kapukkal várja Önöket, hogy saját maguk győződjenek meg arról, hogy nemcsak prospektusokban, filmekben, nyilatkozatokban dicsekedünk.

Várjuk Önöket, de addig is látogassák honlapjainkat a www.tetrabbit.eu ; www.relaxrabbit.hu , s kóstolják meg termékeinket, melyet a nagyobb áruházak polcain már megtalálhatnak.

Várja Önöket a Tetrabbit Kft tulajdonosai, (Sándor Ferenc, Kis Andrea, Johann Gerber, Szalai Attila), s menedzsmentje.