



50% kött
50% bönor

BÖNBITEN. »Mina barn har fått stå ut med mycket. Om jag lagar älgentrecote kan de fråga: »Är det beat i den?«

»Det är otäckt med bönor i Sverige«

ANNA-KAJSA LIDELL OM ATT LURAS

Om västvärlden började äta mer baljväxter och mindre kött skulle miljöentusiaster och läkare jubla. Anna-Kajsa Lidell satsar på en smygande förändring.

Hur började det här?
- Jag var på en mat- och klimatkonferens 2007 där en forskare sa: »Framtiden är att krydda med kött.« När jag blev arbetslös från ett färdigmatföretag i Alingsås gick jag igång på den idén. Det äts ju fruktansvärt mycket hamburgare – men hur kan man förbättra dem utan att folk behöver göra någon uppoffring? Jag kom fram till att baljväxter är oslagbara – de har höga näringsvärden, går att odla nästan överallt och har liten klimatpåverkan. Så jag började prova hemma i mitt kök med olika bönblandningar i burgaren.

Hur gick det?

- Min son Alfred gillar inte bönor – när de syntes åt han inte alls. Så jag tillagade bönmassan, som jag började kalla för *beat*, så att den skulle synas och smaka så lite som möjligt. Sedan bytte jag ut hälften av köttet, men sa att det var en vanlig hamburgare. Han tyckte det var jättegott. Då förstod jag att jag hade lyckats. Efteråt fick jag erkänna: »Mamma har ljugit för dig.«

Din affärsidé är alltså att lura folk...

- Nej, jag ser det som att jag lockar. Jag har bara lurats en annan gång, på LRF:s framtidsmöte 2011. Kocken tog in *beat* i hela menyn. Jag visste att vi aldrig skulle ha fått göra det om vi hade berättat det för arrangörerna i förväg. Det finns en inställning

att det skulle hota de svenska köttproducenterna. Så ser inte jag det – svenska bönder måste satsa på bönodling. Svenskt kött tillsammans med *beat* skulle göra det möjligt att konkurrera med importkött. Efteråt ställde jag mig upp och sa som det var. LRF:s VD gick fram och tackade mig, andra blev jätteupprörda. Annars vill jag inte luras. 35 000 elever provsmakade *beat*burgare i samband med *Earth Hour*. 70 procent gillade den, men flera sa att jag inte borde ha berättat vad det var. Men det handlar ju om att barnen ska vilja göra ett hållbart val. En stor anledning till att man måste berätta är också att bönor är en allergen. **Varför inte bara lära folk att tycka att bönor är gott?**

- Det har man inte lyckats med på en herrans massa år. Jag är pragmatiker – är trösklarna för höga så skiter vi i att gå över dem. Jag själv kan ju tycka att jag bara skulle äta naturbeteskött, och det väldigt sällan. Men jag lyckas ju inte ens med mig själv. Det är många i Sverige som tycker att det är otäckt med bönor.

Är *beat* bara köttersättning?

- Nej, jag insåg snart att *beaten* kunde användas till såser, soppor, bröd och allt möjligt. Vitsen blir ju att man kan äta en massa olika rätter utan att uppleva att man äter bönor. Målet är att basvaran, som är gjord av tre olika bönoråror, ska gå att köpa i butik så att man kan använda den i sin matlagning.

Hur långt har du kommit?

- Jag var tidigt i kontakt med stora industriföretag och fick klart från ett, men när avtalen skulle skrivas bytte en viktig nyckelperson jobb. Jag har därför fått leta reda på en producent själv – det visade sig att det fanns en i Vara, bara fem mil hemifrån. Första *beat*burgarna gjorde jag i somras, och under hösten och våren har flera skolor provat på *beat* i olika rätter. Sedan en grossist tog in burgarna i sitt sortiment finns de tillgängliga för restauranger, och i nuläget säljer tre butiker i landet dem. Samtidigt jobbar jag för att få fram lokal odling av bönor – just nu odlas bara bruna bönor i Sverige. Ett dilemma för mig är att räcka till. Jag är fortfarande bara en person, och emellanåt är det ekonomiska oket som ensamstående mamma så stort att man sjunker ner till fotknölarna. Eftersom jag i bolagsordningen har satt sociala värden framför de ekonomiska vinsterna är det svårt att hitta investerare.

När kommer *beat*burgaren till McDonald's?

- 2015 hoppas jag att det ska finnas ett Happy Planet Meal. Målet har hela tiden varit att det ska bli så stora volymer, och därmed så stor inverkan, som möjligt. Den dagen plagiaten kommer får jag vara himla nöjd. Då har jag gjort något som är värt att kopiera, och som kan ge ännu mer utveckling.

ELIN KLEMETZ
FOTO: NICKE JOHANSSON

Lördag 1 juni. Sommaren inleds – och därmed frossandet i grillat kött. Sedan 1950 har svenskens konsumtion av kött ökat från 51 till 87 kilo per år.