

Öländska bönor blir finchips

Av öländska unika bruna bönor, som skyddas av EU, framställer Ulf och Maryanne Wahlquist ekologiska bönchips. Det handlar dock inte om att ta upp konkurrensen med potatischips. Istället för "tomma", vill man jobba med "fulla" kalorier.

Text: Åsa Leife Foto: Jimmy Petersson

Bönchipsen kom mer eller mindre till av en slump. Det började med att Ulf och Maryanne, som sedan länge haft ett mycket stort intresse för vegetarisk kost, skulle försöka laga falafel av bönorna till middag. Det gick inte så bra. Men i stället för att slänga degen, som blev väldigt rå, kavlade de ut den, tunnare och tunnare, vilket till slut ledde fram till chipsen. De görs nu av ekologiskt odlade bönor, rismjöl och kryddor och friteras lätt i raps- och solrosolja.

–I våra chips koncentreras både kolhydrater och proteiner. De är fattigare på kalorier än andra chips och rika på kostfiber, både lösliga och olösliga. De är en källa till magnesium och zink och järn. Fettsammansättningen är också bra, framhåller Maryanne Wahlquist då vi träffas i den lilla fabriken i Färjestaden.

Ulf Wahlquist påpekar att chipsen bör ätas med måtta, gärna efter träning.

–Vi rekommenderar en halv till en hel påse (50 gram), beroende på hur fysiskt aktiv man är. Magen mår bra och man håller sig mätt länge.

Det är dock viktigt att få bort lektinerna, en form av växtprotein, i bönorna, vilka kan orsaka olika magproblem. Det kan man göra med or-



"I våra chips koncentreras både kolhydrater och proteiner."

Maryanne Wahlquist

dentlig blötläggning och genom att upphetta produkten tillräckligt.

Det var först för drygt ett år sedan som makarna Wahlquist insåg vilken fantastisk produkt de satt på, rik på långsamma kolhydrater och med ett mycket högt kostfiberinnehåll, detta efter att ha fått bönchipsen utvärderade av ett par analysföretag. Svenska Bönchips har också fått hjälp av SIK att få fram chips av allra högsta kvalitet, framställda utan tillsatser.

Förutom en tredjedel av kostfiberbehovet, täcker en påse hela dagsbehovet av folsyra.

Så vid sidan av människor som gillar att träna eller vill gå ner i vikt, är

chipsen även lämpliga för gravida.

Ulf berättar med ett leende:

–Vi kollade med Livsmedelsverket om vi fick skriva: "Delicious and nutritious" på påsarna, men det fick vi inte...


Bruna bönor passar bra att odla på Öland tack vare den kalkrika jorden och det soliga klimatet. Dessutom är det en resurssnål gröda som binder kväve i jorden och på så vis kan bidra till att minska övergödningen av Östersjön.

Sigillet att bruna bönor från Öland har Skyddad geografisk beteckning, är dock inget som Svenska Bönchips kan använda sig av i sin marknadsföring.

FOTO: ÅSA LEIFE



Påsdesignen, "seriös men glad", har Maryanne Wahlquist och Christina Ottander utformat själva.



*”Länge fanns
fördomar mot
bönorna. Nu
är folk mer
medvetna”*

”Vi vill inte jobba med tomma, utan med fulla kalorier.”



EU-skyddet gäller bara själva bönorna och inte produkter framställda därav. De bruna bönorna är för övrigt även skyddade av Slow Food.

I sitt sortiment har Svenska Bönchips tre bassmaker: Naturell, Örter och Chilidill. Dessutom tillverkas fyra smaker efter säsong: Vårurus, med smak av nypon, Sommarparty, med smak av jordgubb och basilika, Höstglöd, med smak av rökt paprika samt Vinterns smak, som kan variera lite. Man använder sig bara av rena kryddor, som mals på plats och man kryddar för hand.

Företaget är nu även på gång att göra en EU-certifierad eko-variant av bönchipsen.

Ulf och Maryanne konstaterar att bruna bönor är en råvara som tyvärr varit rätt styvmoderligt behandlad.

–Länge fanns fördomar mot bönorna. Nu är folk mer medvetna.

Inledningsvis kavlade och packade Ulf och Maryanne bönchipsen för hand. Med den nya packmaskinen har man fått en maxkapacitet på 1 000 påsar per dag. Tack vare den här maski-

nen har de öländska chipsens hållbarhetstid ökat till minst sex månader.

På sommaren går försäljningen extra bra på Öland. I år har man sålt mer än någonsin och nu väntar ytterligare investeringar för att möjliggöra en fördubbling av produktionen.

–För butikerna handlar det bara om merförsäljning. Vi tar inte av de traditionella chipsköparna. Våra produkter återfinns bland nötter, grönsaker och delikatesser.

Strax intill fabriken finns ett stort lager av torkade, ekologiska bönor. Bönor som man lägger i blöt och mal efter hand under året.

–Nu hoppas vi på att kunna öka med runt femtio procent per år de närmaste åren, säger Ulf och Maryanne tillfogar:

–Att komma på något eget är det roligaste som finns!

Hon avslöjar också att hon i början faktiskt trodde att de hittat en produkt som de skulle kunna ”bomba” utvecklingsländerna med, för att på så vis minska svälten i världen.

SVENSKA BÖNCHIPS AB

Det är föreningen Bruna bönor från Öland som har ansökt om skyddet SGB, Skyddad geografisk beteckning för bönor odlade och torkade på Öland. Fyra sorter omfattas av skyddet, som ska ses som en garantistämpel, vilken signalerar att det handlar om en riktig och viktig produkt - i det här fallet unik för Öland.

Vd: Maryanne Wahlquist
Ägare: Ulf och Maryanne Wahlquist
Försäljning/Marknadsföring: Bo Noreson och Christina Ottander
Omsättning: cirka 1 Mkr
Tillverkning: 700 påsar per dag
Försäljning: Största delen säljs på Öland, men företaget har även återförsäljare i bland annat Stockholm och södra Sverige.

Ulf och Maryanne har under åren träffat flera inköpare från andra länder som uttryckt stort intresse för deras bönchips. Men ännu har Svenska Bönchips inte börjat tänka export – fast när man väl gör det – torde England vara ett förstahandsval.

–Vi ska till en början bli stora på hemmamarknaden. Men vad ”stora” innebär, vet vi inte riktigt. ○

700
påsar tillverkas
per dag.