

50% kött  
50% bönor



## KLIMAT- AVTRYCK

Kupé har tagit del av rapporten *Mat-klimat-listan* från Sveriges lantbruksuniversitet. I den finns en tabell som synliggör hur mycket köttproduktion påverkar miljön i jämförelse med andra livsmedel:

### > KLIMATAVTRYCK FRÅN OLIKA LIVSMEDELSGRUPPER.

Klimatavtryck (kg CO<sub>2</sub>e/kg produkt)

	MEDELVÄRDE	VARIATION
Nötkött	26	17-40
Lammkött	21	15-33
Viltkött	0,5	i.u.
Fläskkött	6	4-8
Fågelkött	3	1,7-4
Blandfärs	16	9-24
Chark	7	4-10
Fisk	3	1,5-7
Ägg	1,5	1,4-4,6
Quorn	4	2,5-5
Baljväxter	0,7	0,2-1,4
Mjolk, fil	1	0,8-2,5
Ost	8	6-11
Ris	2	1,5-3
Potatis	0,1	0,1-1
Grönt/frukt med flyg	11	i.u.

Variationsintervallet ger en indikation på hur värdet kan variera inom gruppen.

# Vilken bönor!

Köttkonsumtion är en av de största miljöbovarna. Det vill singelmamman Anna-Kajsa Lidell ändra på med sin bönprodukt Beat. TEXT\_MATTIAS BOSTRÖM



Beatburger med femtio procent kött och femtio procent Beat.

**A**tt få oss svenskar att äta mindre kött är ingen lätt uppgift. Vi stoppar trots allt i oss runt 85 kilo per år och person. Och det ökar stadigt. Detta har en enorm påverkan på miljön, eftersom det går åt mycket energi för att producera kött.

Samtliga forskare är överens om att vi måste hitta en lösning på problemet.

– Vi måste äta mindre kött, eftersom jordens resurser inte räcker till. Jag tror att mycket handlar om en attitydförändring hos konsumenterna. Vi måste exempelvis få dem att inse att en låg köttinnehåll i produkter inte behöver betyda att resten är skräp, säger Ragni Andersson på Jordbruksverkets bioenergienhet.

En som har tagit fasta på just detta är Anna-Kajsa Lidell från Alingsås. När hon 2007 hörde

en forskare säga att kött i framtiden endast kommer att användas som en krydda, väcktes en liten tanke till liv. Ett par år senare blev hon arbetslös, och nu fick hon tid att förverkliga den. Resultatet heter Beat och ska enligt Anna-Kajsa Lidell revolutionera vårt köttätande.

– Beat är en järnrik bönprodukt som saknar smak och till hundra procent består av bönor. Den kan användas i allt från hamburgare till chocolate chip cookies. Förutom att dra ner på köttkonsumtionen, kan man även ge näring till exempelvis pannkakor, utan att det påverkar utseende eller smak, säger hon.

Efter två år i utvecklingsstadiet har saker och ting äntligen lossnat för singelmamman Anna-Kajsa Lidell. Investerare har gått med i projektet och under hösten väntar lansering av Beat.

– Det känns jätteskönt. Vår första kund är

Middagsfrid, som kommer att ha våra burgare i sin matkasse.

De tester som hon har gjort med bland annat branschfolk och skolbarn har gett henne de svar hon behöver.

– Alla har älskat Beat, och inte märkt någon skillnad mot maten de vanligtvis äter. Nu börjar även industrin se möjligheterna i stället för att känna sig hotad, säger hon och fortsätter:

– Om Sveriges alla skolbarn vid ett enda tillfälle skulle serveras Beatburgare i stället för vanliga hamburgare, så motsvarar det utsläppet från 1 700 villor på ett år.

Låter det orimligt? Det är det inte. De gaser som släpps ut under matproduktion, metan- och lustgas, är mycket kraftigare växthusgaser än koldioxid. ■