



Fler och fler har under sex år hjälpts åt för att lyckas. Nu är vi 125 delägare och en tiondel av vår lokalt producerade mat ligger där den ska – på tallriken i Åres gröna dalar!

Nu betar vi av resterande nio tiondelar och ser god användning för 15–50 miljoner före 2020.

Välkommen att ta reda på mer om möjligheten att låta dina pengar omvandlas till charkuteri, mejeri, biogas, upplevelsekök, stängsel, maskiner och djur...mer djur! Avkastningen är den tillväxande maten.

Tis 30 dec 2008 kl 11.55

Plats: Copper Hill – en av Fjällbetes 15 delägande restauranger som serverar lokalt lamm och nöt.

Mer info: www.fjallbete.nu Välkommen med anmälan och frågor till info@fjallbete.nu eller 070 – 630 98 74 Du kan även boka en köksbordsträff när det passar.

Fårhusmarknaden "Fjäll, fjös & flärd" återkommer 2009

ÅREs julklapp är en upplevelse

Från jord till bord

på Fjällbete i Åres Gröna Dalar

Frågor och bokningar

info@fjallbete.nu, 073 – 29 100 18

Nära dina kära? En köttlåda om året, en gång för alla?
Svårt att förklara vad Fjällbete är?
Säg det med en sång!

Mer djur

Mel. "Mer jul" – Adolphsson & Falk

En juridisk person
som med rim & reson
vill få bygden balanserad
Knappast tyst och still
finns för den som vill
som känner sig frustrerad
Ingen ro, ingen rast
det är snabba kast
ta in hö ifall det blir vinter!
i dalar och stup
om krisen blir djup
så att färre slantar slinter

/:Vi vill ha mer djur,
ge oss mer djur:/
Tusen tackor som vallas
Kossor så långt man ser
Av juledjur som betar
vill vi ha – mer...

Det är en svårknäckt nöt
få medicinen söt
och knäppa rätt på lutan
en välriktad fis
inte hot på nåt vis
Vem ska man tro på i rutan?
Det finns en rymligare säck,
fastän tillväxten är väck
där vinsten är fläsk från grisen
Gärna flärd och krams,
men med mindre trams
Nu är det en ko på isen!



Nu
betar
vi av
resten!

