

METAFÅREN



November 2007

Nu är det slut....på lamm

för den här säsongen. Alla 500 slaktlamm är sålda och de flesta redan levererade. Köpare står på kö för att få köpa mer så vi verkar kunna ha utrymme för ett tredje fårhus... Eller är det dags att hitta Fjällbetes grisbonde? Och utveckla den gräsätande nötsidan? Hur som helst så är Fjällbetes idé om att sälja först och producera sedan är en grundläggande förutsättning för att få ekonomi i lammproduktionen. Flera av kockarna från de delägande restaurangerna har varit med vid slakt och styckning i Strömsund. Lite skiftlig info om Fjällbetes lamm finns i en broschyr "Fjällbetes lamm – förädlad gräs från Åredalen".

Fårfesten 17 november Fjällgården Hotell i Åre

läs mer på www.fjallbete.nu & Åre Annonssblad v 45.

Anmälan till info@fjallbete.nu eller till Mary Beth Agnarsson 073-0236659

Ett mejeri av möjligheter men inget stationshus

Fjällbete la bud men blev inte köparen till Undersåkers stationshus. Framtiden är inte bestämd när det gäller



kontorlagerbutiklokalen. Fjällbete har däremot styrelsens och säljarens klartecken på att köpa gamla Mejeriet i Undersåker. Om de stora möjligheterna i detta stora hus pratar vi vidare! Är du kanske en av entreprenörerna som kommer att inta detta hus under Fjällbetes tak?

Fjällbetes 100:ade delägare blev "Det svarta fåret"

Ett alldeles nytt företag har etablerat sig i Åredalen och tänker sig ett nära samarbete med Fjällbete. "Det svarta fåret" kommer att prydas av Fjällbetes gamla trotjänare baggen "Kusarp" som nu betar salighetens läggor efter välförrättat genspridningsvärv. Hans värdiga ansikte kommer att beskåda gästerna medan de läppjar "The black sheep".

Levande skola med vardagsbestyr, klippning & slakt

Den 7:e november är det dags för Stamgårdes 4:or att klippa får och den 9:e får 5:orna vara med på slakt som en del i "Levande skola". Fjällbete har för närvarande två barn som deltar i Fjällbetes dagliga verksamhet några dagar i veckan, som ett komplement till den vanliga skolan.

Folk föste få

Eller var det tvärt om? Under Åre Höstmarknad vågade vi oss på en vallning genom Åre by. Tre hundar och



fem herdar höll flocken samlad. Samtidigt förevigades några

av delägarna med foto och film med hjälp av medialever från Åre Gymnasieskola. Eleverna ger Fjällbete bra bildmaterial och får i gengäld stöd med ta fram en egen produkt som en del i Fjällbetes satsning på "Kunskapande Unga ENTreprenörer" – KUNGEN.

Gensvaret blev stort från besökare, medarrangörer och hantverkare när Fjällbete välkomnade till "Corre de Fåros" eller Fårusningen den 14 oktober. Boka in helgen 18-19 oktober 2008!

Valla vänner, gäster & kunder?

Under 2007 har Fjällbete förverkligat en idé om att erbjuda fårvallningar som en upplevelse för förbokade, betalande grupper. Vi har fina bilder, bildspel och två filmer som kan berätta mer. Intressant? Hör gärna av dig så syr vi hop något som passar till vallningssäsongen mellan maj och oktober!

68 personer smaklekte på Åre Höstmarknad...

...men bara en satte smaken på bagge, tacka, lamm, fjällkoko och fjällkokalv. Vinnaren till en Fjällkomiddag på Villa Tottebo blev Helena Gjeorum, som den ogine kan tycka hade insiderhjälp i form av fästmannen och tillika fåraherden Pierre. Han själv hade dock bara 1 rätt! Nästa år kanske vi vågar utmana oss själva med att jämföra "gräsätare" med kraftfoderuppfödda djur. Kanske är vi lite väl kaxiga när vi påstår att gräsätarna är godare?

Nu går sista skinnen & kursen "Ull – ull – ull"

Fjällbetes försäljning av skinn & ull har gått fint. Produkterna säljs i huvudsak direkt till återförsäljare. Butiken är öppen när kontoret är bemannat eller efter överenskommelse. Framåt jul kommer årets skinn!

Från nästa år bjuder i in till en helårskurs "Ull-ull-ull" – från fårklippning, via kardning, stickning & tovning till färgning & utställning. Kursen är förlagd till 7 helger. Fjällbete kan även erbjuda skinnberedningskurser löpande under året.

Denna "Metafåren" går ut både som papperspost och som e-brev. Saknar du någon variant? Då saknar Fjällbete aktuella adressuppgifter!

www.fjallbete.nu
info@fjallbete.nu 0647 – 300 37