

MITTEILUNGEN GEMEINDE SAAS-BALEN



Gemeindekanzlei

Tel. 027 957 23 37 Fax 027 957 38 12

✉ saas-balen@bluewin.ch 🏠 www.gemeinde-saas-balen.ch

Öffnungszeiten Kanzlei: Montag nachmittags 13.30 - 16.00 Uhr,
Mittwoch und Donnerstag morgens 09.00 - 11.30 Uhr

Registerbüro

Tel. 027 957 19 64 / 079 787 61 67

✉ registerhalter-saas-balen@bluewin.ch

Öffnungszeiten Registerbüro:
Nach Vereinbarung

Saas-Balen, 19.01.2024

Nr. 2

Fundsache

Auf dem Dorfplatz wurde ein Schlüssel der Marke KESO mit Anhänger gefunden. Wer diesen vermisst, kann sich beim Konsum melden.

SC Alpenrösli Schneeschuhwanderung

Am **Freitag den 26.01.2024** findet die Schneeschuhwanderung vom Skiclub Alpenrösli statt. Wir treffen uns um **18:00 Uhr** am Fellbach in Saas-Balen. Die Tour wird von unserem erfahrenen Wanderleiter Fux Gilbert geführt. Das gemeinsame Nachtessen findet im Restaurant "Der Schwiizer" in Saas-Balen statt. Für den Anlass kann man sich bei Burgener Silvio (078 600 77 25) oder Venetz Dominik (079 678 18 95) bis am 24.01.24 anmelden.
SC Alpenrösli

Beiträge Besamungskosten Grossvieh

Die Gemeinde beteiligt sich an den Besamungskosten von Grossvieh. Die auf Gemeindegebiet wohnhaften Landwirte haben die Möglichkeit, von dieser Beteiligung Gebrauch zu machen und zwar zu folgenden Konditionen:

- Pro künstliche Besamung Fr. 30.- Entschädigung
- Max. werden 5 Besamungsversuche für das gleiche Tier angerechnet pro Kalenderjahr
- Die Bestandskarte (inkl. Quittungen der Besamungen) wird jährlich auf der Gemeindekanzlei abgegeben, spätestens bis Anfangs Februar (Bestandskarte 2023 - Abgabe bis spätestens 08. Februar 2024).

Für später eingereichte Quittungen oder für frühere Jahre werden keine Entschädigungen mehr bezahlt.

Die Gemeindeverwaltung

HELP-Samariter für Kinder

Am **Freitag, 19. Januar 2024** findet unser traditioneller «Ziebel-Anlass» statt. Wir treffen uns bereits um **16.30 Uhr beim Ziebel-Lift**, Unter dem Berg in Saas-Grund. Der Anlass endet um 18.00 Uhr. Der Lift wird laufen, so dass ihr auch ein paar Abfahrten mit dem Bob oder Schlitten machen könnt. Wir werden gemeinsam das Thema «Sicherheit auf der Piste» bearbeiten. Bitte zieht euch warm an und bringt einen Bob und euren Helm mit. Für eine kleine Verpflegung ist gesorgt. Wir freuen uns auf euch.

Bettina, Eveline, Sandra und Anja

Aktion Weihnachtsbaum 2023/2024

Bis und mit Freitag 26. Januar 2024 können ausgediente Weihnachtsbäume, die vollständig frei von Fremdstoffen sind, zusammen mit dem Hauskehricht an den offiziellen Abfuhrtagen gratis (ohne Sperrgutmarke) entsorgt werden.

Wie? Weihnachtsbäume dürfen **nicht länger als 2 Meter und schwerer als 25 kg** sein. Grössere Bäume müssen zerkleinert werden.

Was nicht? Vor dem Entsorgen müssen **Ziergegenstände** wie Schmuck, Kugeln, Lametta (enthält Blei und ist daher Sonderabfall), Engelshaar, Kerzenhalter und Metallhaken **entfernt werden**. Auch die dünnen Glitzerfäden, an denen Schokolade und andere Süßigkeiten hängen, sollten sorgfältig entfernt werden, da sie teilweise umweltbelastende Schwermetalle enthalten.

Wichtig! Entsorgen Sie Weihnachtsbäume **niemals im Wald oder in der freien Natur!** Weihnachtsbäume sollten **nicht zusammen mit pflanzlichem Gartenabfall** kompostiert werden, wenn sie mit Resten von Kerzenwachs, Lametta, Kunstschnee oder Glitzerspray und anderen Fremdstoffen verschmutzt sind.

Mitteilung Pfarrei Eisten

Samstag, 20.01.2024 Messe um 19.00 Uhr / Sonntag, 21.01.2024 keine Messe

Der Schwiizer

Der Schwiizer wurde letzte Woche auch in der Slow Food Cook's Alliance aufgenommen, darauf bin ich sehr stolz und dankbar. Das einzige Gilde & Fait Maison sowie Slow Food Cook's Alliance Restaurant im Saastal. In meinem Restaurant geniessen Sie eine authentische und hausgemachte Küche, die den Anforderungen des Labels Fait Maison, Slow Food Cook's Alliance sowie der Gilde entspricht.

Better Than Fast Food!!! Smash-Burger

Ab dem 19.01.2024 Weekend Special die Vorstellung unserer neuen Burger mit Spezial Vorstellungs Preis...

Smash //// Burger //// Menu - Das komplette Menu ab chf 22

1 Burger & 1 Getränk & 1 Beilage Süsskartoffel-Stampf, Pommes-Frites, Onion-Ring & Dessert

Ich glaube, dass es der Geschmack des hausgemachten Smash-Burgers «2wei Burger auf der Grillplatte zerdrückt» intensivier ist als der herkömmliche Burger.

«Der Blaue Burger» 100% Rind mit Gorgonzola, Chicorée usw.

«Fifty-Fifty» 50% Säuli 50% Rind mit Crispy -Speck, Coleslaw usw.

«Blackstone» Cheddar-Käse, Tomaten, Salat usw.

„Asia“ 100% Schwein Süss-Sauer, Pickel-Salat usw.

Spezielle Mittags Winter-Küche XI Suppen & City Food ab CHF 13 bis 29 Küche ab 11h bis 16h

Spezielle Abendkarte ab 18h

In der Winterzeit sind wir für Sie da: Donnerstag, Freitag, Samstag 10 bis 16 Uhr / 17 bis 23 Uhr

Sonntag 10 bis 22 Uhr

Montag, Dienstag und Mittwoch Ruhetag

Gruppenanlässe an allen Tagen möglich. Reservationen nehmen wir unter der Telefonnummer 027 / 530 11 70 gerne entgegen.

Alle 30min. Mit dem Postauto Saas-Fee zu uns Saas-Balen in ca. 11 Minuten

Alle 30min. Mit dem Postauto Saas-Grund zu uns Saas-Balen in ca. 4 Minuten

Alle 30min. Mit dem Postauto Saas-Almagell zu uns Saas-Balen in ca. 19 Min. mit umsteigen in Saas-Grund

Hüttenwart/in Mischabel

Wir suchen eine/n Hüttenwart/in oder ein Hüttenwartpaar für die Mischabelhütten AACZ 3340 M.ü.M ab Sommersaison 2025 (Mitte Juni 2025).

Kontaktaten Auskunft Bewerbung:

Maria Anthamatten – Hüttenwartin Mischabelhütten

Email: mischabelhütte@gmail.com

+41 (0) 78 835 20 72

Kontaktaten Bewerbung:

Hüttenchef Mischabelhütten

Roman Boutellier

Email: rboutellier@ethz.ch

+41 (0) 79 636 57 47

Wir suchen eine/n Hüttenwart/in oder ein Hüttenwartpaar für die Mischabelhütten des AACZ. Die Hütten liegen auf 3340 m, 3-4 Stunden oberhalb Saas Fee, am Fusse des Nadelhorns.

Die Hütten sind nur im Sommer bewartet, Mitte Juni bis Mitte September. In den letzten Jahren hatten wir 2500 – 3200 Übernachtungen, davon ca 400 Bergführer.

Was erwartet Sie:

- Selbständige Führung der Hütten mit 100 Schlafplätzen, Ausgangspunkt für die 4000er der Mischabelgruppe
- Zeitgemässer Pachtvertrag mit viel Kompetenzen und hoher Verantwortung

Was erwarten wir:

- Eine Persönlichkeit, die Gastfreundschaft lebt und in hektischen Situationen Ruhe bewahrt
- Selbständigkeit und Führungserfahrung (Heute Team von 4 Personen während der ganzen Saison)
- Technische Kenntnisse, gute Kochkenntnisse, wenn möglich Erfahrung in der Führung eines Gastrobetriebes
- Besuchter Hüttenwartkurs SAC, Wirtepatent Wallis
- Fremdsprachen: F, I, E von Vorteil
- Bergsteigerische Erfahrung
- In der Saison 2024 bereits einige Tage Einsatz in der Hütte: Eröffnung Anfang Juni und Einwinterung Mitte September je 2- 3 Tage.

Interessiert? Gerne gibt Ihnen die Hüttenwartin Maria Anthamatten auch telefonisch Auskunft. Ihr Bewerbungsdossier richten Sie bitte mit den üblichen Unterlagen an den Hüttenchef.