



Mitteilungen der Gemeinde

Ausgabe: 10. Woche 2025

Datum: 07. März 2025

Abgabefrist: Mittwoch 12.00 Uhr

Bauwesen

Die Pläne für das nachfolgend aufgeführte Baugesuch liegen auf der Gemeindekanzlei zur Einsicht auf:

Bauherr: Venetz Corinne, Saastalstrasse 69, 3910 Saas-Grund

Bauvorhaben: Umbau Restaurant zu Garagen / Sanierung Vorplatz / Anbringen Metallzaun, AV Nr. 212 & 213, Horlöubinu

Allfällige Einsprachen sind innert 30 Tagen ab dieser Veröffentlichung schriftlich im Doppel an die Gemeinde zu richten.

Öffnungszeiten Postfiliale Saas-Grund

Gerne informieren wir Sie, dass die Postfiliale Saas-Grund **ab dem 01. April 2025** neue Öffnungszeiten hat:

Montag - Freitag: 08.00 - 11.00 Uhr / 14.00 - 17.00 Uhr

Samstag: 09.00 - 11.00 Uhr

Bis und mit 31. März 2025 bleibt die Filiale Saas Grund von Montag - Samstag, jeweils nur vormittags von 08.00 - 11.00 Uhr geöffnet. Wir danken Ihnen für Ihr Verständnis.

Öffnungszeiten Ärztezentrum

Im Monat März bleiben die Öffnungszeiten wie im Monat Februar. Die Praxis bleibt am Wochenende geschlossen. Es gelten folgende Öffnungszeiten: Montag - Freitag, 08.00 - 17.00 Uhr.

Danke – Grossratswahlen 2025

Liebe Saaserinnen und Saaser

Liebe Grunderinnen und Grunder

Die Wahlen sind vorbei. Mit Stolz dürfen wir als eure Vertreter im Kantonsparlament mitbestimmen. Dank euch haben wir es geschafft, dass das Saastal mit 3 Grossräten und 3 Suppleanten im Parlament vertreten sein wird.

Für das entgegengebrachte Vertrauen und die grossartige Unterstützung bei den Grossratswahlen bedanken wir uns herzlich.

Wir, Barbara, Melanie, Bernd, Claudia, Alwin und Diego freuen uns, unser Tal und den Bezirk Visp vertreten zu können und geben unser Bestes.

Frauen- & Müttergemeinschaft Kreuzweg

Am Sonntag, 09. März 2025 um 18.00 Uhr feiern wir in der Pfarrkirche die Kreuzweg-Andacht. Der Vorstand der Frauen- & Müttergemeinschaft freut sich auf eure Teilnahme.

Öffentlicher Vortrag; Glücklich alt werden. Keine Glücksache.

Der Rotary-Club Saas-Fee/Saastal ladet freundlich ein.

Referentin: Dr. Pasqualina Perrig-Chiello, Entwicklungspsychologin

Wann & Wo: Dienstag, 18. März 2025 um 18.30 Uhr in der Gletscherstube Saas-Fee (Gemeindehaus)

Kollekte: zu Gunsten einer wohltätigen Organisation

Alpe Furggu Saas-Grund

An alle Viehbesitzer - Wer seine Kühe im Sommer 2025 auf der Furggalp Saas-Grund sömmern möchte, soll dies mit untenstehendem Talon bis spätestens Freitag, 14. März 2025 auf der Gemeindekanzlei melden. Bei der Anmeldung ist eine Anzahlung von CHF 100.00 pro Kuh zu entrichten.

✂

Anmeldetalon Alpe Furggu Saas-Grund

Name: _____ Vorname: _____

Adresse: _____

Anzahl Kühe: _____ Total Anzahlung: _____

Ort & Datum: _____ Unterschrift: _____

An alle interessierten Hundehalter

In der heutigen Zeit ist es wichtig, dass der Hund zu einem sozialverträglichen und alltagstauglichen Hund erzogen wird. Ein entspanntes Miteinander im Alltag, auf dem Spaziergang und zu Hause ist der Wunsch jedes Hundehalters. Der SC OG Rhône Club hilft euch dabei, diesen Wunsch in Wirklichkeit umzusetzen. Bei Interesse meldet euch unter der Nummer 078 / 661 93 51 / Übungsleiter SC OG Rhône.

Stelleninserat Montela Hotel & Resort

Im Herzen von Saas-Grund, nahe der Talstation Hohsaas, befindet sich das Montela Hotel & Resort****. Das Resort besteht aus mehreren Häusern mit 76 modernen Ferienwohnungen und 16 Suiten. Zur Unterstützung unseres Teams suchen wir ab sofort oder nach Vereinbarung

eine/n Abwart (m/w) / Hausmeister/in 50-100%

Deine Aufgaben:

- Pflege und Unterhalt der Aussenanlagen (Schneeräumung, Gartenarbeiten)
- Reparaturarbeiten
- Reinigung Treppenhäuser
- Aufbau und Montage von Möbeln
- Instandhaltungsarbeiten in den Ferienwohnungen
- Mithilfe bei der Reinigung der Ferienwohnungen

Das bringst du mit:

- Abgeschlossene handwerkliche oder technische Ausbildung
- Technisches Verständnis und handwerkliches Geschick
- Erfahrung mit hydrostatischen Kleinmaschinen
- Selbständige und verantwortungsbewusste Arbeitsweise
- Führerschein der Klasse B
- Gute Deutschkenntnisse
- Flexibilität und Bereitschaft zu gelegentlichem Wochenend- & Notdienst

Das bieten wir:

- Eine abwechslungsreiche und verantwortungsvolle Tätigkeit
- Ein kollegiales und motiviertes Team
- Sehr gute Entlohnung
- Flexible Zeiteinteilung
- Selbständiges und freies Arbeiten

Arbeitsort: Saas-Grund

Wohnort: Saastal

Haben wir dein Interesse geweckt? Dann bewirb dich jetzt per E-Mail an Michael Hildbrand, michael@montela.ch. Bei Fragen kontaktiere uns unter 079 / 826 83 57.

Einladung zum Talrennen vom 19. März 2025

Der Skiclub Saas-Almagell lädt alle Skifahrer/innen, Snowboardfahrer/innen und Telemarkfahrer/innen aus dem Saastal zum traditionellen Talrennen am 19. März 2025 auf Furggstalden ein. Das Rennen findet auf der Piste «Mittelwald» statt.

Programm:

09.00 - 09.30 Uhr:	Startnummernausgabe bei der Talstation in Saas-Almagell
10.00 Uhr:	Start 1. Lauf
11.00 Uhr:	Feldgottesdienst gestaltet vom Kirchenchor Saas-Almagell
12.30 Uhr:	Start 2. Lauf
15.00 Uhr:	Preisverteilung im Zielgelände

Startgeld: Kinder CHF 15.00 / Erwachsene CHF 20.00

Kategorien:

Mädchen und Knaben	2014 und Jüngere	Damen / Herren IV	1963 - 1972
Mädchen und Knaben	2009 - 2013	Damen / Herren V	1962 und älter
Juniorinnen und Junioren	2005 - 2008	SnowboarderInnen	
Damen / Herren I	1993 - 2004	TelemarkerInnen	
Damen / Herren II	1983 - 1992	3-Generationenwertung	
Damen / Herren III	1973 - 1982		

Informationen:

- Teilnehmer und Begleitpersonen können während der Startnummernausgabe eine Tageskarte für CHF 25.00 beziehen.
- Die Anmeldungen bitten wir bis zum 14. März 2025 bei Saastal Tourismus unter der Nummer 027 / 958 18 78 oder animation@saas-fee.ch vorzunehmen. Geben Sie bitte bei der Anmeldung folgende Angaben durch: Name, Vorname, Jahrgang, Skiclub und Kategorie (Ski, Snowboard, Telemark oder 3-Generationen)

Der Skiclub Saas-Almagell hofft auf eine zahlreiche Beteiligung und einen kameradschaftlichen, unfallfreien Skitag.

Theater des Jodlerklubs in Saas-Almagell

Ende März, anfangs April ist wieder Theaterzeit in Saas-Almagell. Die Schauspieler des Jodlerklubs bringen das Lustspiel „Sag niemals nie“ von Achim Pöschl in einer Dialektbearbeitung von und unter der Regie von Daniel Föhn auf die Bühne.

Aufführungsdaten in der Turnhalle von Saas-Almagell sind:

Freitag, 28. März 2025	20.00 Uhr	Mittwoch, 02. April 2025	20.00 Uhr
Samstag, 29. März 2025	20.00 Uhr	Freitag, 04. April 2025	20.00 Uhr
Sonntag, 30. März 2025	14.30 Uhr	Samstag, 05. April 2025	20.00 Uhr

Reservationen sind ab sofort möglich unter www.antrona.ch oder unter der Nummer 078 / 911 60 56 (von 19.00 - 20.30 Uhr). Eintrittspreise sind pro Erwachsene CHF 25.00 und für Kinder (bis 16 J.) CHF 12.00.

Freundlich lädt ein, der Jodlerklub Antrona, Saas-Almagell.

DER SCHWIZER in Saas-Balen

Nur beim Schwiizer: Dieter Meiers Angus-Rinder

Ab dem 06. März 2025

Entrecôtes & Second Cuts! Das argentinische Fleisch des Yello-Stars gibts bei Vitto.

Einfach perfekt - das Beste aus dem Dry Ager für CHF 49.00

250g Black Angus Ojo-de-Agua Entrecôte aus Argentinien mit Café de Paris Espuma, dazu servieren wir Märtsalat mit Baumnüsse und Pommes-Frites.

Dieter Meier ist nicht nur Musiker und Künstler, sondern auch erfolgreicher Unternehmer - insbesondere mit seiner Rinderzucht in Argentinien. Seine Farm, „Ojo de Agua“, liegt in Patagonien und steht für nachhaltige, biologische Fleischproduktion. Ein paar zentrale Punkte aus Interviews mit ihm zu seiner Rinderzucht:

- Nachhaltigkeit und Qualität: Er setzt auf Weidehaltung ohne Massentierhaltung. Die Rinder leben frei und ernähren sich von natürlichem Gras.
- Kein Kraftfutter oder Hormone: Im Gegensatz zur industriellen Fleischproduktion werden seine Tiere nicht mit Kraftfutter gemästet oder mit Wachstumshormonen behandelt.
- Zeit als wichtiger Faktor: Er betont, dass gutes Fleisch Zeit braucht - seine Rinder wachsen langsamer, dafür ist das Fleisch hochwertiger.

Dieter Meier, was ist so einzigartig an Ihrem Fleisch aus Argentinien?

Da kommt vieles zusammen. Das Wichtigste aber ist, dass es wunderbare Rassen sind, Angus-Rinder, die ideal gehalten werden. Sie sind das ganze Jahr im Freien, verteilt auf vielen Tausend Hektaren, fressen sie das würzige, argentinische Gras.

Momentan ist doch eigentlich Regionalität Trumpf?

Unsere Ökobilanz ist sehr gut. Die Rinder ernähren sich ja vor Ort, wir karren kein Futter an. Und wir liefern das Endprodukt mit dem Schiff, auf dem das Fleisch während vier bis fünf Wochen einen Reifeprozess durchmacht.

Wie hebt sich Ihr Ojo-de-Agua-Fleisch von herkömmlicher südamerikanischer Ware ab?

Wie wir unsere Rinder züchten, spiegelt sich in der unvergleichlichen Qualität des Fleisches wider. Unser Engagement ist enorm. Auf den ersten Blick besticht das Fleisch mit seiner dunkelroten Farbe und der feinen Marmorierung. Die ideale Zellstruktur sorgt für perfekte Saftigkeit, der ausgewogene Fettgehalt für einen zarten Biss. Es ist der intensive und vollmundige Geschmack, der das Ojo-de-Agua-Rindfleisch so unverwechselbar macht.

Black Angus heisst die Rinderrasse mit dem sensationellen Fleisch.

In welchen Restaurants essen Sie Fleisch?

Dort, wo genau deklariert ist, wo das Fleisch herkommt. So ist unser Fleisch rückverfolgbar, man kann genau eruieren, welches Rind, wo und wie lange gestanden hat.

Was muss ein Restaurant haben, damit Sie es berücksichtigen?

Ich mag Lokale mit guter Atmosphäre. Denn, wenn ich gut essen will, kann ich das auch zu Hause. Ein Stück Fleisch in der Pfanne anbraten, dann im Ofen ruhen lassen, das bringt auch ein Hobbykoch wie ich fertig. Im Restaurant aber ist mir die Stimmung, die Ambiance enorm wichtig.

Öffnungszeiten:

Donnerstag bis Samstag:	ab 10.00 - 23.00 Uhr
Sonntag:	ab 10.00 - 22.00 Uhr
Montag, Dienstag, Mittwoch:	Ruhetage. Gruppenanlässe an allen Tagen möglich.

Küchenzeiten:

Donnerstag bis Samstag:	ab 18.00 - 22.00 Uhr / Mittags-Küche 11.30 - 15.30 Uhr mit Salaten, Suppen, Schnitzel, Cordon-Bleu, Thai Curry und vieles mehr.
Sonntag:	ab 11.30 Uhr, den ganzen Tag bis 20.00 Uhr

Reservierungen nehmen wir unter der Telefonnummer 027 / 530 11 70 gerne entgegen.

Gemeinde Saas-Grund

Saastalstrasse 390

CH-3910 Saas-Grund



027 957 24 31

info@3910.ch

www.3910.ch