



02.03.2020 - 10:53 Uhr

Momos sind in aller Munde - neu auch in Thun



Die Erfolgsgeschichte von momobil.ch wird in Thun weitergeschrieben. Als Foodtruck konzipiert und in der ganzen Schweiz unterwegs, machen die Betreiber mit ihrem Streetfood-Konzept «Oh-my-MOMO» einen längeren Halt in Thun. An der Freihofgasse 20 eröffnen sie am 3. März um 17 Uhr ein Ladenlokal und wollen mit ihren gesunden und nahrhaften tibetischen Teigtaschen die Thunerinnen und Thuner kulinarisch verwöhnen.

Medienmitteilung

Momos sind in aller Munde - neu auch in Thun

Die Erfolgsgeschichte von momobil.ch wird in Thun weitergeschrieben. Als Foodtruck konzipiert und in der ganzen Schweiz unterwegs, machen die Betreiber mit ihrem Streetfood-Konzept «Oh-my-MOMO» einen längeren Halt in Thun. An der Freihofgasse 20 eröffnen sie ab sofort ein Ladenlokal und wollen mit ihren gesunden und nahrhaften tibetischen Teigtaschen die Thunerinnen und Thuner kulinarisch verwöhnen.

Momos sind sprichwörtlich in aller Munde. Wer sie bereits kennt, dem läuft beim blossen Gedanken an die gedämpften Teigtaschen bereits das Wasser im Munde zusammen. Wer sie noch entdecken darf, kann sich auf einen gesunden und nahrhaften Food freuen. Momos, eine tibetische Spezialität, gibt es mit unterschiedlichen Füllungen: vegane, vegetarische wie auch mit Fleisch gefüllte Varianten, die mit Sauce serviert werden. Nach den mobilen Events mit dem Foodtruck am Kanderfestival oder dem Flying Metal sowie dem bevorstehenden Seaside Festival in Spiez, eröffnen die Betreiber einen Laden mitten in der Stadt Thun an der Freihofgasse 20 als Zwischennutzung.

Nachhaltiges Food-Konzept

Bei «Oh-my-MOMO» wird auf Nachhaltigkeit Wert gelegt. Sowohl das Ladeninterieur als auch der Abfall aus der Verpackung bestehen grösstenteils aus kompostierbarem Karton. Das Wasser liefert der gemeinnützige Verein «Viva con Agua», der sich dafür einsetzt, dass alle Menschen weltweit Zugang zu sauberem Trinkwasser haben. Der ungesüsste MONO-Tee im Tetrapack stammt aus kontrolliert biologischem Anbau. Und das Fleisch für die nicht-vegane Teigtaschen, wird beim Käse- und Fleischspezialisten Jumi auf dem Bärner Märkt bezogen.

Bis vor kurzem war die mobile Küche im Foyer des ehemaligen Kinos City an der Aarberggasse 30 in Bern einquartiert. Nun ziehen die Betreiber Richtung Berner Oberland mitten in die Stadt Thun. Mit ihrem umweltbewussten Streetfood vom Dach der

Welt wollen sie den Thunerinnen und Thuner kulinarisch Neues auftischen. Bon appétit! Oder wie man in Tibet sagen würde: Ramro saanga kaanus!

Ab Dienstag, 3. März 2020 um 17 Uhr bis auf unbestimmte Zeit geöffnet:

Oh-my-MOMO

Freienhofgasse 20, 3600 Thun

Dienstag bis Freitag 11:30 bis 13:30 Uhr | 17:30 bis 20:30 Uhr

Samstag & Sonntag 12:00 bis 17:00 Uhr

Weitere Informationen und Auskünfte:

Ferenz Poor, Geschäftsinhaber, momobil.ch, Telefon 079 296 36 68, info@momobil.ch

Medieninhalte



An der Freienhofgasse 20 in Thun eröffnen die Betreiber mit ihrem Streetfood-Konzept «Oh-my-MOMO» ab sofort ein Ladenlokal und wollen mit ihren gesunden und nahrhaften tibetanischen Teigtaschen die Thunerinnen und Thuner kulinarisch verwöhnen.



An der Freienhofgasse 20 können die Betreiber von «Oh-my-MOMO» als Zwischennutzung auf unbestimmte Zeit ein Ladenlokal eröffnen.



Bei «Oh-my-MOMO» wird auf Nachhaltigkeit Wert gelegt. Sowohl das Ladeninterieur als auch der Abfall aus der Verpackung bestehen grösstenteils aus kompostierbaren Karton.



Mit ihren gesunden und nahrhaften tibetanischen Teigtaschen wollen die Anbieter die Thunerinnen und Thuner kulinarisch verwöhnen.



Von Bern nach Thun: Bis vor kurzem war die mobile Küche im Foyer des ehemaligen Kinos City an der Aarberggasse 30 in Bern einquartiert.



Mit ihrem umweltbewussten Streetfood wollen die Betreiber von «Oh-my-MOMO» den Thunerinnen und Thuner kulinarisch Neues auf-tischen.

Diese Meldung kann unter <https://www.presseportal.ch/de/pm/100052433/100842914> abgerufen werden.