



Wöhrle

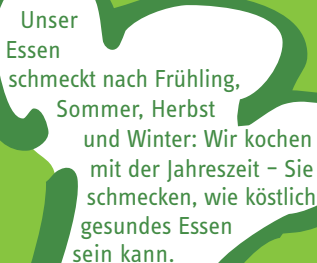
bio-catering
und partyservice

Liebe Kundin, lieber Kunde,

als neuer Inhabervon Wöhrle Bio-Catering und Partyservice wünsche ich Ihnen ein gutes Neues Jahr 2021. Mein Name ist Christoph Ehret und gerne stelle ich mich Ihnen vor: Ich komme aus der klassischen Gastronomie. Nach meiner Ausbildung im Colombi Hotel Freiburg führte mich meine Begeisterung für erstklassige Küche nach Sylt (Restaurant Jörg Müller, Westerland) und Neuseeland (Accor Hotels Asia Pacific, Queenstown).

Auf diesen Stationen wurde mir klar, dass Freude an gutem Essen und das Bewusstsein für hochwertige Lebensmittel etwas ist, das uns unser ganzes Leben begleiten kann. Es ist mir wichtig, schon junge Menschen für gute Ernährung zu begeistern.

Deshalb übernahm ich 2010 die Leitung der Küche am Montessori-Zentrum Angell in Freiburg, die 2011 als erste Schulmensa Deutschlands Bioland-zertifiziert wurde.



Unser Essen schmeckt nach Frühling, Sommer, Herbst und Winter: Wir kochen mit der Jahreszeit – Sie schmecken, wie köstlich gesundes Essen sein kann.



Wöhrle

bio-catering
und partyservice

Albert Wöhrle hat weit über das Elztal hinaus als Botschafter einer kreativen und regional basierten Küche gewirkt. Seiner Philosophie einer frischen, gesunden und nachhaltigen Küche fühle auch ich mich verpflichtet. Deshalb bleibt auch unter meiner Leitung das bewährte Leistungsangebot von Wöhrle Bio-Catering und Partyservice erhalten.

Die Kinder und Jugendlichen in den Kitas und Schulen des Elztals dürfen sich auch weiterhin auf die von Albert Wöhrle eingeführten Klassiker wie die legendären „Indianerpfannkuchen“ freuen – und gespannt sein auf neue leckere und kreative Menüs.

Ich freue mich sehr auf die Zusammenarbeit mit Ihnen!

Ihr
Christoph Ehret

Wöhrle Bio-Catering & Partyservice
Simonswälder Str. 50
79261 Gutach-Bleibach
tel 0 76 85-91 34 10
mail info@albert-woehrle.de
web www.albert-woehrle.de