

Spotkanie z fromażerem

Mało kto wie, że pierwsza w Polsce fromażeria powstała w Katowicach. Jej założycielem jest Jakub Maziarczyk – z zawodu fromażer, czyli ekspert w dziedzinie serów. Kuba dorastał na Mazurach, gdzie natura i prostota smaków uczyły go szacunku do jakości. Kiedy przeprowadził się na Śląsk, postanowił zrobić coś, czego w Polsce jeszcze nie było. Tak w 2016 roku narodziła się fromażeria KaiSERhof. To miejsce, w którym ser staje się opowieścią, a każdy gość może wyruszyć w podróż kulinarną. Ale przygoda właściciela nie kończy się na drzwiach fromażerii. Jakub reprezentuje Polskę jako międzynarodowy sędzia serowy i juror konkursów serowych w kraju i za granicą, m.in. na największym i najważniejszym konkursie serowym świata — World Cheese Awards.

Rekomendowany organizator: Fromażeria Kaiserhof



Fromażer prowadzi degustacje serów w bardzo niecodziennej formule. Jako pilot linii lotniczych Cheese Airlines zabiera uczestników – pasażerów na pokład samolotu, gdzie w ramach lotu dookoła świata serwuje sery, których nie spotkamy w dyskontach, czy nawet delikatesach. Lot przez świat serowarstwa to podróż przez najwspanialsze, ale i najdziwniejsze smaki serów. Chcesz wiedzieć jak smakuje ser z mleka wielbłąda? Wsiądź na pokład z Kubą i przy zaśnieionych oczach oddaj się pełnej degustacji zapachów i smaków. Taki warsztat potrzebuje odpowiedniej przestrzeni. Doskonałą opcją jest BOHO Pogoria w Dąbrowie Górniczej, gdzie w otoczeniu lasu, przy jeziorze, można krok po kroku odkrywać fascynujący świat serów.

Rekomendowany organizator: Boho Pogoria

Rekomendowane hotele:

- Novotel Katowice Centrum****
- Mercure Katowice Centrum****
- Vienna House Easy by Wyndham Katowice****
- Marysin Dwór**

