

### **Unser Bio-Apfelweingut ist geprägt voller Leben!**

Kwaśne Jabłko (Saurer Apfel) ist ein **gemütlicher Apfelweingut**, mit einem wunderschönen Hof aus Ziegelstein, gelegen an der Grenze zwischen Ermland und Masuren. Ein idealer Ort für Landtourismus. Den Kern des ehemaligen Bauernhofs macht unsere Apfelwein Manufaktur aus, in der natürlicher trockener Cider hergestellt wird. Kwaśne Jabłko ist eine **ökologisch zertifizierte Familienfarm** – wir pflegen unsere Obstbäume, bauen selbst Gemüse an, säen Getreide, kümmern uns um die Himbeerplantage und die Gehege mit Hühnern. Die Küche ist in unserem Agrotourismus das ganze Jahr über geöffnet. In der Saison von Mai bis September ist im Farm das **Sommerrestaurant Niwa** in Betrieb. Die Betriebstagen beider Küchen finden Sie in den sozialen Medien.

### **Was Dich vor Ort erwartet**

Cider, Ernte und Saftpresen gestalten den Rhythmus des Lebens hier - **unsere Arbeit** und die Abläufe der Ciderproduktion **kann man rund um das Jahr beobachten**. Wir wohnen am Ende der Welt, weit weg von der Großstadt und Lärm. Rund herum gibt es nur Obstbäume, Äcker, Wiesen und Wälder. Ruhe Dich aus, wie es Dir am besten gefällt – in einer Hängematte oder suche Dir eine ruhige Stelle mit einer Picknick Decke. Zahlreiche Fahrradwege, Laufstrecken oder Aussichtsrouten warten auf Dich. Oder verbringe den ganzen Tag vor Ort und koste **den Cider oder von uns gewählten Weine**. Im Gasthaus gibt es eine geräumige Couch-Zone zum Lesen (mit ausgewählten Lektüren und Zeitschriften), Musikhören, Spielen (kleine Spielecke für die Kleinsten) oder Filme schauen (Beamer mit Filmeauswahl).

### **In der Gegend**

In der Nähe gibt es viele Seen, manche ganz wild, manche mit Strand und vielen Freizeitmöglichkeiten für Erwachsene (Tauchen, Windsurfen, Segeln, Wasserski) und für Kinder (mit flachem Abstieg und Rutschen). Mit Fahrrad oder Auto (der nächste ist 2 km entfernt) gut erreichbar. Plane einen Ausflug an die Küste und Żuławy (Gebiet des Weichsel-Nogat-Deltas) – der nächste Meeresstrand ist 1,5 h Autofahrt entfernt. Bei gutem Wetter ist das Freibad der Therme in Lidzbark Warmiński sehr empfehlenswert. Du kannst auch einen **Fahrradtrip** durch malerische Hügel aus der Eiszeit unternehmen, Paddeltour auf dem Pasłęka Fluss (Passarge) machen oder in Pasłęk (Preußisch Holland) Golf spielen. In der Nähe gibt es viele befreundete Manufakturen, wo man reinschnuppern kann (Ziegenkäse, Schafskäse, Lavendel, Brot) als auch Wellnessmöglichkeiten (Sauna, Balia, Massage).

### **Was kann man im Winter tun**

In den kälteren Monaten, wenn unser nebellegend CampSPA nicht funktioniert, nutzen wir unsere Sauna in einem alten restaurierten Pipowagen. Im November und am Valentinstag bereiten wir ein spezielles Degustationsmenü vor. Im Frühling und Herbst organisieren wir Yoga Wochenenden, kulinarische und ökologische Gärtner-Werkstätten. Im Winter, können Sie eine Verkostung von Bauernkäsen bestellen. Nehmen Sie bei schönem Wetter Ihre Langlaufskier mit! Unabhängig vom Wetter ist ein Ausflug nach Lidzbark Warmiński zum empfehlen.

## **Zum Essen**

Unsere Küche basiert auf regionalen Bioprodukten: probiere unseren Käse, lokales Lamm, Geflügel, Rind und Fische aus den nahe liegenden Seen. **Die Früchte unserer Farm landen bei uns direkt auf dem Tisch** – saisonales Gemüse und Obst aus unserem Garten, vom Feld, aus eigenem Anbau. Genauso wie Hauseingemachtes, Quark (Twaróg) und selbstgemachter Frischkäse zum Frühstück, einheimische Eier, Säfte und Kräuteraufgüsse. In unserem Betrieb entsteht auch Cider Essig, der in unserer Küche Anwendung findet. Die Backwaren entstehen natürlich vor Ort - gebacken wird meistens unser Frühstücksbrot, Hefezopf und Butterbrötchen. Alles auf der Farm entsteht auf regenerative Weise und aus ökologischen Anbau wofür es auch zertifiziert ist.

Probiere **unseren Cider** – nicht gefiltert, nicht geschwefelt, nicht pasteurisiert und aus Bio-Äpfeln.

Wir bieten täglich ein Menü für alle Gäste. Glutenfreie, vegetarische oder vegane Küche wird nach vorheriger Absprache bei der Reservierung berücksichtigt.

## **Unser Frühstück**

Den Duft des von uns **frischgebacken Brotes** und das Kaffeearoma aus lokaler Rösterei wirst Du lange in Erinnerung behalten. Das Frühstück ist die Essenz eines gut angefangenen Tages, deswegen gibt es bei uns immer etwas Warmes, etwas Gesundes, etwas Herzhaftes und etwas Süßes. Das Frühstück wird von 8:30 bis 10:00 Uhr serviert.

## **Mittag / Lunch**

Für die Gäste, die den ganzen Tag vor Ort verbringen wollen, bereiten wir eine kleine Mittagskost vor. Meistens eine Suppe oder Pasta mit Gemüse aus eigenem Anbau. Dazu gibt es Tee/Kaffee und Kuchen.

## **Warmes Abendessen**

Das Abendessen bei uns ist die beste Gelegenheit die schmackhaften Rezepte von Kwaśne Jabłko zu genießen. Es gibt immer eine leckere Vorspeise, ein Hauptgericht mit Auswahl von Salaten und warmen Gemüse, einen Nachtisch und kalte oder warme Getränke.

Da wir mit Italien aus familiären und sentimental Gründen sehr verbunden sind, spiegelt sich das in unserer Küche wider. Wir bieten **hausgemachte Nudeln**, selbstgemachte Lammwürstchen mit frischen Kräutern und grillen gerne. Traditionelle polnische Küche darf aber auch nicht fehlen. Oft sind es auch Gerichte, bei der Cider eine große Rolle spielt. Die warme Abendmalzeit wird meistens gegen 18:00 Uhr serviert, in der Sommerzeit auch draußen an der frischen Luft.

**Für die Kleinsten**

Für alle Gäste wird dasselbe Menü vorbereitet. Sollte Ihr Kind eine Allergie haben, informieren Sie uns bitte bei der Buchung. Wir werden etwas passendes zubereiten. Mag Ihr Kind keine Überraschungen am Tisch, können Sie immer fragen, was an dem Tag serviert wird. Wir werden uns auf alle Fälle darum kümmern, dass alle glücklich den Tisch verlassen.

**Sommerrestaurant Niwa**

Unser Sommerrestaurant Niwa ist in der Saison von Mai bis September geöffnet. Niwa liegt in unserem jungen Apfelgarten, auf einem Hügel, zwei Gehminuten vom Herzen unseres Farm. Es bietet eine schöne Aussicht auf die umliegenden Felder, Wiesen und Wälder. An Tagen, an denen Niwa geöffnet ist, laden wir Sie ein, Gerichte gemäß der aktuellen Speisekarte zu bestellen. In Niwa wird wie in "Kwaśne Jabłko" saisonal gekocht, mit Bio-Produkten und Produkten von lokalen Produzenten. Die Öffnungszeiten des Restaurants ermöglichen es Ihnen, Gerichte sowohl zum Mittag- als auch zum Abendessen zu bestellen. **An Tagen, an denen Niwa geöffnet ist, serviert die Küche des Agrotourismus in Kwaśne Jabłko nur Frühstück.**

**Was kostet es**

Wir bieten vier Doppelzimmer, ein Zimmer mit drei Betten (Zimmer Nr. 4) und ein Appartement mit zwei Zimmern und separaten Eingang. Das Appartement ist geräumig genug, um eine große Familie mit Kindern unterzubringen. Wir empfehlen es auch Gästen, die mit ihren Haustieren reisen.

Jedes Zimmer ist mit einem Badezimmer mit Handtüchern und Haarföhn ausgestattet.

Die Zimmer sind am Tag der Anreise ab 15:00 Uhr zugänglich. Check-out bis 11:00 Uhr am Tag der Abreise. Alles andere ist für die Gäste tagsüber frei zugänglich.

Bed & Breakfast			Menu die Küche des Agrotourismus	
Zimmer Nr. 1	420 PLN	/ für 2 Pers.	Lunch	50 PLN/ Pers.
Zimmer Nr. 2	460 PLN	/ für 2 Pers.		
Zimmer Nr. 3	460 PLN	/ für 2 Pers.	Warmes Abendessen	
Zimmer Nr. 4	480 PLN	/ für 2 Pers.	Erwachsene	120 PLN/ Pers.
Zimmer Nr. 5	430 PLN	/ für 2 Pers.	Kind	60 PLN/ Pers.
Appartement	570 PLN	/ für 2 Pers.		
Zusätzlicher Gast im Zimmer Nr. 4 und im Appartement	0 PLN	/ Kind 0-2 Jahre	Cider, Wein und andere alkoholische Getränke werden nach Karte vor Ort berechnet	
	90 PLN	/ Kind 3-12 Jahre		
	130 PLN	/ Pers. 13-100 Jahre		

**An Tagen, an denen Niwa geöffnet ist, serviert die Küche des Agrotourismus in Kwaśne Jabłko nur Frühstück**

**Sommerrestaurant Niwa**  
 geöffnet von Mai bis September

### **Ganze Haus für Dich**

Hast Du Lust mit Freunden oder im Familienkreis **das ganze Haus exklusiv für Dich zu buchen**: die Zimmer, gemeinnützige Flächen mit der Couch-Zone, Filmothek und Sauna – schreibe uns an unter [ewa@kwasnejablko.pl](mailto:ewa@kwasnejablko.pl)

### **Wie kann ich meinen Aufenthalt reservieren**

Eine Reservierungsbestätigung gilt nach Überweisung einer Vorauszahlung von 50% der Kosten und email mit Kontaktnumer. Der restliche Betrag bitten wir vor der Anreise zu überweisen. Falls der Aufenthalt gekürzt werden sollte werden die Kosten nicht zurückerstattet.

Kwaśne Jabłko Ewa Wiechowska

BNP Paribas

PL37 1600 1462 1898 3861 1000 0001

Verwendungszweck: Aufenthaltsdatum, Vor- und Nachname der reservierenden Person

### **Ist „Kwaśne“ was für mich**

Wir sind eine dynamische Farm. Es besuchen uns Paare, Freundesgruppen und Gäste mit Kindern. Das Gästehaus befindet sich gleich neben dem Cider Betrieb, in dem wir **einen Laden mit lokalen Produkten** aus unserer Farm führen. Auf demselben Hof ist auch unser Familienhaus. Die Apfelbäume und Obst- und Gemüseanbau breiten sich gleich vor unseren Terrassen aus. Unter der Woche ist auf der Farm unsere ganze Crew tätig. Ihr könnt rund um das Jahr **zusehen**, wie unsere Produkte entstehen. Wir haben Hunde, Katzen, Hühner, Enten und einen Hahn – alle laufen frei rum. Magst Du Deine Tiere mitnehmen, sage uns bitte vorher Bescheid, damit wir entscheiden können, ob es für das Tier und für uns nicht gefährlich ist.

**Wir selbst lieben es unter Menschen zu sein.** Alle hier benutzen den gemeinsamen Hof, aber man findet auch in der Gegend Wiesen und Wälder, wo keine Menschenseele zu sehen ist um allein zu sein. Wenn Du gut Essen magst, Dir gefällt was wir machen, bist Du auf den Geschmack unserer Produkte gekommen und möchtest ein Teil dieser Welt werden – toll! Magst Du lieber **volle Anonymität, empfehlen wir Dir gerne andere Adressen in unserer Gegend.**

Manchmal gerät man hier in ein Funkloch, die Straßen sind sehr miserabel und einen Fernseher haben wir das letzte Mal in den '90er gesehen. Wir profitieren von spektakulärer Natur, Entfernung von Industrie und den saubersten Seen Polens. Statt Kindl bevorzugen wir den Duft von bedrucktem Papier – unsere Bibliothek und Filmkollektion steht allen Gästen zur Verfügung.

Beim Thema **Cider und Wein wird nichts dem Zufall überlassen.** Als Sommelier kann Marcin gut beraten was zu Deiner Laune am besten passt. Cider und Weine sind nur bio, und nach unseren persönlichen Geschmack ausgewählt.