

CIDER^{'22}
WORLD
Expo

Ehrengast Norwegen

Aussteller

Exhibitors

www.cider-world.com

Herzlich Willkommen - Welcome

Norwegen · Ehrengast 2022

und alle Freundinnen und Freunde
der CiderWorld Frankfurt

Schirmherrschaft

Stadträtin Stephanie Wüst

Dezernentin für Wirtschaft, Recht & Reformen
Stadt Frankfurt am Main

Das Grußwort von Stadträtin Stephanie Wüst auf Youtube:



Save the Date

CiderWorld'23 Expo · 28. - 29. April 2023

**CIDER^{'23}
WORLD
Expo**

CiderWorld Master Classes

Erlebe drei moderierte Master Classes zu speziellen Themen, die wir zusätzlich im separaten Seminarbereich für Dich anbieten. Dauer jeweils ca. 45 Minuten. Informiere Dich gerne an unserem Infodesk am Eingang nach Restplätzen.

15.30 Uhr · Master Class I · „Best of CiderWorld“

16.30 Uhr · Master Class II · „Siders of Norway“

17.30 Uhr · Master Class III · „Cheese & Cider“
mit Reiner Wechs, Rheingau Affineur
& Michael Stöckl, CiderWorld Frankfurt



Norwegen - Ehrengast 2022

Die heutige Sider-Produktion, die man in ganz Südnorwegen findet, ist eigentlich ein sehr neues Phänomen in der Geschichte des norwegischen Obstweins. Vor der Gründung des staatlichen Weinmonopols (Vinmonopolet) im Jahr 1921 gab es einen Zeitraum von über 30 Jahren, in dem Sider (Apfelwein) in die Kategorie der Obstweine aufgenommen wurde. Über 80 Jahre lang war nicht der Apfel die Hauptzutat des dominierenden Obstweins, sondern Rhabarber. Das damalige Sider-Geschäft (1890-1920), vor allem in Hardanger, ging nach der Einführung der Alkoholvorschriften, die die Grundlage für das Vinmonopolet bildeten, größtenteils in Konkurs. Aber für die Erzeuger von Obstwein aus Rhabarber wuchs der Markt und wurde zum Hauptkonkurrenten für importierten Wein oder vor allem „hetvin“, auf Englisch „fortified wine“ genannt (Sherry, Port, Madeira usw.).

In den 1990er-Jahren kam, vor allem in Hardanger, die Idee auf, wieder Cider nach modernen Methoden zu produzieren. 2009 wurde in Hardanger PDO (Protected Designation of Origin) unter dem Namen „Sider aus Hardanger“ für damals sechs noch existierende Produzenten eingeführt. Mittlerweile gibt es in Norwegen wieder rund 35 Sider-Produzenten. Die Zahl wächst stetig und es wird erwartet, dass sie in den kommenden Jahren auf 50 steigen wird.

Freut Euch auf erstklassige Siders von rund 15 Produzenten aus Norwegen, dem Ehrengast CiderWorld'22 Frankfurt.





Aussteller - Exhibitors

Festsaal - Parterre

E25 Norwegen - Ehrengast 2022

Norway - Guest of Honor 2022

- Aga Sideri
- Alde Sideri
- Apal Sideri
- Balholm AS
- Egge Gaard
- Eiane Gard
- Hardanger Saft og Siderfabrikk
- Hardangergutane
- Haugsfrukt Company
- Helleland Gard
- Kvestad Sideri
- Lien Gård
- NeRø
- OmCider
- Sekse Gard
- Store Naa Siderkompani
- Ulvik Frukt & Sideri

Aussteller - Exhibitors

Festsaal - Parterre

- E01 Appelsche - Hessen, Deutschland
- E02 Apfelwein Kaes - Hessen, Deutschland
- E03 Apfelundwein - Hessen, Deutschland
- E04 KulturGut - Hessen, Deutschland
- E04a Apfeltau - Hessen, Deutschland
- E05 Exner Craft Cider - Asturias, Spanien
- E06 El Gaitero - Asturias, Spanien
- E07 Tour Spain - Galicia, Spanien
- E08 Sidra Somarroza - Cantabria, Spanien
- E09 Zapiain - Euskadi - País Vasco, Spanien
- E10 Hochstamm Deutschland e.V. - Deutschland
 - Echt Brombachseer
 - EinHeimischer
 - Jung Fruchtsäfte
 - Natur und Mohr
 - Nordappel
 - Stahinger Streuobstmosterei
- E11 Pomolo Obstweine - Hessen, Deutschland
- E12 Cider - Südtirol, Italien
 - Floribunda
 - Farmhouse Torgglerhof
 - Hoila! Cider
 - Obsthof Maffei
 - Paladeus
 - Widum Baumann
- E13 Kelterei Heil - Hessen, Deutschland
- E14 Kelterei Possmann - Hessen, Deutschland



E15 Kelterei Herberth - Hessen, Deutschland

E16 O'Donnel Moonshine - Berlin, Deutschland

E17 Manufactur Apfeltraum - Hessen, Deutschland

E18 Daheim im Lorsbacher Thal - Hessen, Deutschland

E19 Apfelweinhandlung JB - Hessen, Deutschland

E20 Manufaktur Jörg Geiger - Württemberg, Deutschland

E21 IG Schwäbischer Cider - Württemberg, Deutschland

- August Kottmann
- Natur Cidre Urs Renninger
- Boller Fruchtsäfte
- Rosecker Streuobst
- Mosterei Seiz

E22 Adam & Eva Bodensee Cider - Bayern, Deutschland

E23 Weidmann & Groh - Hessen, Deutschland

E24 Matsch & Brei - Hessen, Deutschland

Aussteller - Exhibitors

Festsaal - Galerie

- G01 Veitlbauer Genussmosthof - Steiermark, Österreich
- G02 Kühbrein Most - Steiermark, Österreich
- G03 Narzt Fruchtwein - Weinviertel, Österreich
- G04 Kupela - Pays Basque, Frankreich
- G05 Cidre Le Brun - Normandie, Frankreich
- G06 Cidrerie du Pay d'Auray, Frankreich
- G07 Obstkellerei van Nahmen - Nordrhein-Westfalen, Deutschland
- G08 Streuobstmanufaktur Altmühlfranken - Bayern, Deutschland
- G09 Gutshof Kraatz - Brandenburg, Deutschland
- G10 Königin von Biesenbrow - Brandenburg, Deutschland
- G11 Sidro Melagodo - Valtellina, Italien
- G12 Sidreria Melchiori - Trentino, Italien
- G13 Mūrbūdu Sidra Darītava - Lettland
- G14 Abavas Family Winery - Lettland
- G15 Jumpravas Sidrs - Lettland
- G16 Tālavas Sidrs - Lettland
- G17 Ramborn Cider Co. - Luxemburg
- G18 Obstbau & Kellerei Schmitt - Saarland, Deutschland
- G19 Bear Cider - Niederlande

G20 Horn Cider - Dänemark

G21 Cold Hand Winery - Dänemark

G22 Andersen Winery - Dänemark

Raum Lilie - Galerie

L01 Kulturothek Frankfurt Laden - Hessen, Deutschland

L02 Maripo - Hessen, Deutschland

L03 Print Now Riot Later - Hessen, Deutschland

L04 Rippstiel - Hessen, Deutschland

L05 Deutscher Pomologenverein e. V. - Hessen, Deutschland



CiderWorld'22 Spotlight

Raum Lilie - Galerie

Tastings der im Award eingereichten Produkte, die von den Produzenten nicht persönlich an einem eigenen Stand präsentiert werden können.

- Angry Orchard - Vereinigte Staaten
- Bear Cider - Niederlande
- Cidrerie Milton - Kanada
- Clostermann Organics - Deutschland
- Der Stotz Hof - Deutschland
- Kelterei Nöll - Deutschland
- Kikusui Brewing Company - Japan
- Krenzlers Rhön - Deutschland
- Most Manufaktur Bernhard Müller - Deutschland
- Mustum Cider - Deutschland
- Muxaller Cider - Deutschland
- Obsthof Brüggewirth - Deutschland
- Petritegi Sagardotegia - Spanien
- Schlaraffenburger Streuobstagentur - Deutschland
- Weingut Klenert - Deutschland

CiderWorld'22 Market

Terrassen

- Der Handkäs' Shop
- Querbeet
- Tischzeit Catering



Wir sagen Dankeschön an ...

Das CiderWorld Team für den Einsatz

Alle Aussteller, Gäste, Sponsoren, Partner sowie Freunde für die Teilnahme und Unterstützung

Jens Becker und Frank Winkler für die Beratung und Unterstützung

Prof. Frank Will, Hochschule Geisenheim und sein Team im Institut für Getränkeforschung für die gemeinsame Weiterentwicklung des CiderWorld Awards

Alle Juroren des CiderWorld'22 Award

Julia Zimmermann für Grafik und Design

Marius Schmidt von Mediengalaxie für die famosen Videos

Gina Hartwich für die tollen Fotos

Michael Schlögel und Buchbinderei Otto für die Produktion der CiderWorld Medals

Robert Mangold und sein Team vom Gesellschaftshaus Palmengarten

Reiner Wechs, Rheingau Affineur fürs Käsetasting

Apfelweingalerie, Apfelweinhandlung JB, Caféhaus Siesmayer, Daheim im Lorsbacher Thal, Daheim in der Affentorschänke, Frankfurter Stadtevents, Homburger Hof, Kulturothek Frankfurtladen, Naiv, Stanley Restaurant & Bar, Zur Buchscheer für die Ausrichtung der CiderWorld'22 Events

Alle, die in den letzten Jahren mit uns und für uns da waren!

Herzlichst,

Michael Stöckl & Christine Isensee-Kiesau

Apfelwein International UG

Wir bedanken uns bei unseren Unterstützern und Sponsoren
sowie unseren Medienpartnern:

APFELWEIN **JB** HANDLUNG

ASTOR
FILM LOUNGE MyZell

Daheim im
LORSBACHER THAL

GESELLSCHAFTS **HAUS**
Palmengarten



foodservice

Frankfurter
Neue Presse
Tages Anzeiger



gab



Der perfekte Stoff fürs Stöffche –
Apfelwein mit **hassia**.

