



 Ciderhuset
BALHOLM - SOGN



Ciderhuset ligg i ein frukthage i Balestrand med over 100 fruktsortar. Første trea av cidereple i Noreg. Eigen ciderekjellar for framstilling av cider, fruktvin og eplebrennevin. Gildesal for store og små feiringar, terrasse med vidt utsyn over Sognefjorden og eldstove med vedfyrt bakarovn. Sommar-restaurant med mat av lokale råvarer. Elles i året tek vi imot gupper på bestilling. Rustikk meny.

Ciderhuset er arena for kunnskap, kultur og moro. Vi tilbyr ulike aktivitetar som cidersmaking, kulturvandring og anna underhaldning. Faglege opplegg gjennom www.interplan.no eller www.balholm.no

Vi ynskjer velkommen til Ciderhuset. Eli-Grete Høyvik og Åge Eitungjerde



I Gildesalen kan du feire den store dagen, arrangere blåtur eller fagseminar. Salen har plass til 90 personar. Stor terrasse og vinterhage der 2. generasjon ynskjer velkommen til sommar-restaurant med lokale råvarer og inspirasjon frå Middelhavet.



Eldstova har opa grue, vedfyrt takke og bakarovn. Plass til ca 30 gjester. Her kan du få servert mat eller vere med på brødbaking i vedfyrt bakarovn. Prøve-smaking av cider rett frå kjellaren.



Kjøkenet har ein røff og rustikk meny, gjerne med lokale råvarer som laks og hjort. Eigen tørr cider og urter frå hagen er basis i kraft, sausar og supper. Økologisk frukt frå hagen i dessert, syltetøy og kaker. Vi serverer gjerne cider, fruktvin eller Balholm friskpressa.



Marianne Bothun

Ciderhuset har eige utsal av Balholm, heimelaga syltetøy av ulike plommesortar, bringebær eller kirsebær, ripsgele og solbærgele, nedlagde plomer, epleblomsthonning og eplecidereddik.



Ciderhuset tilbyr kulturvandring med Eli-Grete som formidlar om historia til kunstbygda Balestrand. Vi samarbeidar med Kvikne's Hotel og tek ofte deira gjester frå Høyviksalen (med møblar etter bestefar Ivar Høyvik), vidare til St. Olaf's Church, Kong Bele og dei karakteristiske drakestil-villaane.



Kulturvandringa endar opp i Ciderhuset der du mellom anna kan treffe på den eksentriske «Professor emeritus Balemyren» eller høyre Åge formidle om eplet si utvikling frå blome til cider og eplebrennevin – og ikkje minst om kva som gjev smak og aroma. Du kan få smake cider og høyre gregoriansk sang i kvelvkjellaren. Og det kjem meir...



Minnet om seine kveldsturar i hagen under bløminga og lukta av Gravenstein om hausten har Åge med seg frå bestefar Andreas. Hagen er fornya og blir driven økologisk.

Her veks eple, pære, plomme, kirsebær, aprikos, fersken, morbær, kvede, mispel, drue – i alt over 100 sortar. Franske og engelske cidereple veks her for første gang i norsk jord.



Inform Media

Du kan bli med i frukthagen og lære om beskjerjing, poding og historia bak ulike fruktsortar.

Ciderhuset har statleg tilverkingssløyve og produserer tørr stillcider, musserande cider og fruktvinar. Eplebrennevin er under utvikling. Flaskene dukkar snart opp under merket Balholm.



Eli-Grete har mastergrad i samfunnsplanlegging og leining (www.interplan.no). Ho kan tilby ulike faglege opplegg og workshops. Spezialområde: Formidle om skattane i Bygde-Noreg på kreative måtar.



Åge starta Balholm (www.balholm.no) i 1996. og kan tilby fagleg opplegg med tema som merkebygging, småbedriftetablering og sensorikk. Eller ei enkel omvising på Balholm.



Åse Eli-Børh



Sjøtunsvegen 32, N-6899 Balestrand
www.ciderhuset.no

post@ciderhuset.no
+47 90 83 56 73