

Bern, 04. November 2024

Erfolgreicher Auftritt von Schweizer Käse an der Cheese Berlin 2024

Am 3. November präsentierte sich Schweizer Käse eindrucksvoll an der Publikumsmesse Cheese Berlin in der Markthalle Neun in Berlin-Kreuzberg. Neben einem vielfältigen Sortiment waren auch ein Schweizer Käser und eine Schweizer Käserin vor Ort, sowie weitere Experten der Schweizer Käsebranche. Ein besonderes Highlight war die Verleihung des «Cheese Berlin Awards», der in diesem Jahr in die Schweiz geht.

Die Cheese Berlin ist seit 2012 eine der bedeutendsten Veranstaltungen rund um handwerklich hergestellten Käse in Deutschland. Einmal im Jahr präsentieren sich in der [Markthalle Neun](#) in Berlin-Kreuzberg Käser:innen, Affineur:innen und Fachhändler:innen aus ganz Europa, die sich mit viel Herzblut und Erfahrung den Traditionen des Käsehandwerks widmen. Sie laden zum Informieren, Probieren und Einkaufen ein. Auch Schweizer Käse war vor Ort: mit einem Sortimentsauftritt, der die Vielfalt von Schweizer Käse widerspiegelte und Sortenauftritten von Emmentaler AOP, vertreten durch den Käser Silvio Schöpfer ([Käserei Kleinstein](#)), und Vacherin Fribourgeois AOP, vertreten durch Käserin Daniela Weber ([Käserei Düdingen](#)).

«Cheese Berlin Award» geht in die Schweiz

Ein besonderer Höhepunkt aus Schweizer Sicht war die Verleihung des «Cheese Berlin Awards: Fenster zum Hof» an Silvio und Albert Schöpfer von der Käserei Kleinstein in im luzernischen Werthenstein. Mit diesem Preis wurden die beiden Käser für ihr herausragendes Engagement und ihren Beitrag zur Förderung des Emmentaler AOP ausgezeichnet. Die Ehrung stellt eine besondere Anerkennung für die traditionsreiche Arbeit der Käserei Kleinstein und den Schweizer Käse insgesamt dar. Silvio Schöpfer, der selbst vor Ort war, nahm den Preis mit Stolz entgegen. Es ist nicht seine erste Auszeichnung in diesem Jahr. Sein herausragender Emmentaler AOP wurde an den Swiss Cheese Awards bereits zum Besten in dieser Kategorie gekürt.

Schweizer Käse-Experten in Berlin

Ein spannendes Programm begleitete den regen besuchten Markt. Beim «Meet the Cheesemaker» hatten die Besuchenden die Möglichkeit mit Silvio Schöpfer und Daniela Weber direkt in Kontakt zu treten und mehr über ihr Handwerk zu erfahren. Auch bei den weiteren diversen Käsetalks und Verkostungen war der Schweizer Käse gut vertreten und zwar durch die Expertise der Berner Käsekenner Christoph Rätz ([Dorfkäserei Uetligen](#)) und Beat Wampfler ([Käsekeller K3 Burgdorf](#)). Diese sind der Einladung der Cheese Berlin-Kuratorin Ursula Heinzelmänn nach Kreuzberg gefolgt und tauchten mit den Besuchenden in die Welt des Schweizer Käses ein.

Hier finden Sie Bilder des Events:

<https://mediahub.schweizerkaese.ch/pinaccess/showpin.do?pinCode=4iFi95aW AfEQ>

Weitere Informationen finden Sie unter [Cheese Berlin Award: Das Fenster zum Hof • Markthalle Neun](#) und [Cheese Berlin • Markthalle Neun](#)

Kontakt

Désirée Stocker

Switzerland Cheese Marketing AG

Verantwortliche Corporate Communication

+41 79 500 07 11

media@scm-cheese.com

Switzerland Cheese Marketing AG (SCM) engagiert sich als neutrale und übergreifende Non-Profit-Organisation für die Schweizer Käsebranche. SCM bündelt die Kräfte aller Branchenakteure und fördert den Absatz von Schweizer Käse als beliebtes Premiumprodukt im In- und Ausland.

Die **Cheese Berlin** ist seit 2012 eine der bedeutendsten Veranstaltungen für handwerklich hergestellten Käse. Jedes Jahr versammeln sich zusammen mit Autorin Ursula Heinzelmann Käsemacher*innen, Affineur*innen und Fachhändler*innen aus ganz Deutschland, Europa und darüber hinaus in der Markthalle Neun in Kreuzberg. Hier treffen sich Menschen, für die Käse weit mehr ist als nur ein Leckerbissen – Käse ist Mittel, die Welt zu verstehen und zu gestalten.