

Der VHM lädt zur Preisverleihung des Deutschen Milch- und Käsepreises 2025/2026 auf die Cheese Berlin ein

Markthalle Neun, Berlin | 09.11.2025 | 12:00 Uhr

Deutschlands Hofkäser:innen zeigen, was sie können: Über 1.000 Hofkäsereien produzieren hierzulande eine beeindruckende Vielfalt an hochwertigen, kreativen und traditionellen Milcherzeugnissen. Im Rahmen der Cheese Berlin werden die Besten der Besten mit dem Deutschen Milch- & Käsepreis 2025/2026 ausgezeichnet.

Save the Date

- 09. November 2025, 12:00 Uhr
- Cheese Berlin, Markthalle Neun, Eisenbahnstraße 42/43, 10997 Berlin

Die Preisverleihung ist Teil der Deutschen Milch- und Käseprüfung des Verbands für handwerkliche Milchverarbeitung (VHM) – der größten Veranstaltung ihrer Art im deutschsprachigen Raum. Eingesandte Käse- und Milchprodukte aus ganz Deutschland sowie Österreich und Dänemark wurden von einer Fachjury aus Hofkäsereien, Sensorik-Expertinnen und Molkereitechnolog:innen streng geprüft. Auch das Publikum durfte mitentscheiden.

Die Auszeichnung erfolgt feierlich auf der Bühne der Cheese Berlin: Käseharfen und Milchkannen in Gold, Silber und Bronze werden an die Gewinner:innen überreicht.

Moderation

Durch die Veranstaltung führen:

- Carolin Gennburg, Gründerin von FOOD. CONCEPT. DEVELOPMENT und Expertin für Nachhaltigkeits-Management in der Gastronomie
- Marc Albrecht-Seidel, Geschäftsführer des VHM

Cheese Berlin – Das Festival für handwerklich hergestellten Käse

Die Cheese Berlin ist seit 2012 ein zentraler Treffpunkt für Liebhaber:innen und Produzent:innen von handwerklich hergestelltem Käse – aus Deutschland und der ganzen Welt. In der Markthalle Neun in Berlin-Kreuzberg vereint das Event jährlich Käser:innen, Affineur:innen, Händler:innen und Interessierte zu einem vielfältigen Programm aus Markt, Verkostungen, Vorträgen und Ausstellungen.

Im Mittelpunkt stehen Qualität, Austausch und die Wertschätzung für traditionelles Lebensmittelhandwerk – sowie für die Menschen, Tiere und Landschaften, die echten Käse möglich machen.

Über den VHM:

Seit 1992 engagiert sich der Verband für handwerkliche Milchverarbeitung e. V. (VHM) für die Belange der handwerklich und kleinstrukturiert arbeitenden Milchverarbeiter in Deutschland.

Der Verband tritt ein für die Bewahrung und Weiterentwicklung traditioneller Herstellungsweisen, setzt sich für praxistaugliche Hygienestandards ein und kämpft für faire Rahmenbedingungen, die handwerkliche Betriebe stärken und erhalten.

Pressemitteilung vom 28.10.2025

Abdruck honorarfrei
Um ein Belegexemplar wird gebeten

Kontakt

Marc Albrecht-Seidel
Tel.: +49 - (0)8161 - 7873603
presse@milchhandwerk.info

Weitere Informationen:

[Internetseite der Cheese Berlin](#)

[Internetseite Deutscher Milch & Käsepreis](#)

Pressebilder



[Download](#)

Beschreibung: Logo Deutsche Milch- und Käseprüfung

© VHM e.V., www.milchhandwerk.info



[Download](#)

Beschreibung: Goldene Käseharfe und Goldene Milchkanne

Bildautor: Barbara Lange

Copyright: VHM e.V., www.milchhandwerk.info