

Eine nordmexikanische Köchin bringt die Salsa ihrer Familie nach Berlin, mit Cranberries darin

Don Cabrón aus Rijswijk holte bei den European Hot Sauce Awards 2026 Bronze und gehört zu den über 50 Machern beim Berlin Chili Fest, 4. bis 6. September

Berlin, 12. August 2026

Was in Mexiko täglich auf dem Tisch steht, kennt in Deutschland kaum jemand: Salsa Macha, ein knuspriges Chiliöl aus getrockneten Chilis, Saaten und Öl. Karla Carral ist damit in Nordmexiko aufgewachsen und stellt es heute von Hand im niederländischen Rijswijk her. Beim Berlin Chili Fest vom 4. bis 6. September in der Berliner Berg Brauerei in Neukölln trifft ihre Version auf ein deutsches Publikum.

Salsa Macha kommt ohne Essig aus und ist dick genug, um gelöffelt zu werden. Die Textur zählt dabei so viel wie die Schärfe. Carral kocht die Rezepte ihrer Familie nach, weicht an einer Stelle aber davon ab: Sie gibt Cranberries dazu. Das Ergebnis heißt Macha Ahumada Dulce, auf dem Etikett Smoky-Sweet Chili Oil, und verbindet den tiefen Rauch der mexikanischen Chilis mit der Süße der Beeren. Auf der Schärfeskala des Festivals steht es bei 6 von 10.

Die Salsa Macha des Herstellers wurde bei den European Hot Sauce Awards 2026 in der Kategorie Chili Oil mit Bronze ausgezeichnet. Carral isst die Smoky-Sweet in wenigen Tropfen zu Rührei, über Pasta und löffelweise auf Tacos.

"Diese rauchig-süße Salsa ist ein traditionelles mexikanisches Chiliöl, mit einem tiefen Raucharoma von mexikanischen Chilis", sagt Karla Carral, Gründerin von Don Cabrón. "Wir haben Cranberries für eine süße Note dazugegeben und Saaten für den Crunch. Sie erinnert Mexikaner an Zuhause und zeigt dem Rest der Welt, was Mexiko zu bieten hat."

Don Cabrón ist einer von über 50 handwerklichen Produzenten aus ganz Europa beim diesjährigen Harvest Event. Akkreditierte Journalistinnen und Journalisten können einen Pressepass und ein Tasting-Set der Saucen anfordern unter <https://europeanheatcouncil.eu/chilifest>

Das Berlin Chili Fest findet vom 4. bis 6. September 2026 in der Berliner Berg Brauerei, Treptower Straße 39, 12059 Berlin statt. Freitag 18:00 bis 22:00 Uhr, Samstag und Sonntag 12:00 bis 22:00 Uhr. Tickets kosten 7 Euro pro Tag oder 12 Euro für das Wochenende.

ÜBER DAS BERLIN CHILI FEST

Das 2020 gegründete Berlin Chili Fest hat sich zu einer der wichtigsten Hot-Sauce-Feiern Europas entwickelt. Das Festival verbindet professionelle Wettbewerbe mit dem Geist einer Graswurzelbewegung und zeigt, dass es keine Konzernunterstützung braucht, um etwas Sinnvolles aufzubauen. Es zieht Tausende Besucher an, arbeitet mit Branchengrößen wie dem

Clifton Chili Club zusammen und bleibt seinem Anspruch treu, unabhängige, handwerkliche Hot-Sauce-Produzenten zu unterstützen.

KONTAKT

Simon Gardner

EHC Press Office, Berlin Chili Fest

simon@republicofheat.com

+49 176 41601284

<https://europeanheatcouncil.eu/chilifest>

– Ende –