

Mexicaanse chili-olie uit Rijswijk, met veenbessen erin

Don Cabrón van Karla Carral won brons bij de European Hot Sauce Awards 2026 en is een van de ruim 50 makers op Berlin Chili Fest, 4 tot en met 6 september

Berlijn, 12 augustus 2026

Krokante chili-olie ligt inmiddels in elke supermarkt, bijna altijd in de Chinese chili crisp vorm. Mexico heeft zijn eigen versie, salsa macha, en die wordt in Nederland met de hand gemaakt. Karla Carral groeide er in Noord-Mexico mee op en produceert haar salsa's nu onder de naam Don Cabrón in Rijswijk. Van 4 tot en met 6 september staat het merk op Berlin Chili Fest in de Berliner Berg Brauerei in Neukölln.

Salsa macha bestaat uit gedroogde Mexicaanse pepers, zaden en olie. Er zit geen azijn in en de olie is dik genoeg om te lepelen, waardoor de textuur net zo belangrijk is als de scherpte. Carral houdt de recepten van haar familie aan, maar wijkt op één punt af: zij doet er veenbessen bij. Het resultaat, Macha Ahumada Dulce, op het etiket Smoky-Sweet Chili Oil, combineert de diepe rook van de Mexicaanse pepers met de zoetheid van de bessen en staat op 6 van de 10 op de schaal van het festival.

De Salsa Macha van de maker kreeg bij de European Hot Sauce Awards 2026 brons in de categorie Chili Oil. Carral eet de Smoky-Sweet met een paar druppels over roerei, over pasta, en met een lepel op taco's.

"Deze rokerige en zoete salsa is een traditionele Mexicaanse chili-olie, met een diepe rooksmaak van Mexicaanse pepers", zegt Karla Carral, oprichter van Don Cabrón. "We hebben veenbessen toegevoegd voor een zoete toets en zaden voor de crunch. Mexicanen worden er aan thuis door herinnerd, en de rest van de wereld ziet wat Mexico te bieden heeft."

Don Cabrón is een van de ruim 50 ambachtelijke producenten uit heel Europa op het Harvest Event van dit jaar. Geaccrediteerde journalisten kunnen een perskaart en een tastingset van de sauzen aanvragen via <https://europeanheatcouncil.eu/chilifest>

Berlin Chili Fest vindt plaats van 4 tot en met 6 september 2026 in de Berliner Berg Brauerei, Treptower Straße 39, 12059 Berlijn. Vrijdag 18:00 tot 22:00 uur, zaterdag en zondag 12:00 tot 22:00 uur. Kaarten kosten 7 euro per dag of 12 euro voor het hele weekend.

OVER BERLIN CHILI FEST

Berlin Chili Fest werd opgericht in 2020 en is uitgegroeid tot een van de belangrijkste hot sauce evenementen van Europa. Het festival combineert professionele wedstrijden met de geest van een grassroots beweging en laat zien dat je geen steun van grote bedrijven nodig hebt om iets van betekenis op te bouwen. Het trekt duizenden bezoekers, werkt samen met namen als de Clifton Chili Club en blijft trouw aan zijn uitgangspunt: onafhankelijke,

ambachtelijke hot sauce makers steunen.

CONTACT

Simon Gardner

EHC Press Office, Berlin Chili Fest

simon@republicofheat.com

+49 176 41601284

<https://europeanheatcouncil.eu/chilifest>

– Einde –