

Beim Berlin Chili Fest wollen die Macher am Geschmack gemessen werden, nicht an der Schärfe

Mehr als 50 unabhängige europäische Produzenten bringen vom 4. bis 6. September Hunderte Saucen nach Neukölln, die meisten dafür gemacht, ein Gericht besser schmecken zu lassen, statt die Menschen zu prüfen, die es essen.

Berlin, 18. Juli 2026

Das Berlin Chili Fest öffnet am 4. September in der Berliner Berg Brauerei als ein Abenteuer für den Gaumen: drei Tage, mehr als 50 unabhängige europäische Macher und Hunderte Saucen, die zuerst auf Geschmack gebaut sind. Für alle, die es wollen, gibt es auch eine wagemutige Kante echter Schärfe, aber die ist hier eine Wahl, nicht der Punkt.

"Eine Hot Sauce nach ihrer Schärfe zu beurteilen, ist wie einen Wein nur nach seinem Alkoholgehalt zu beurteilen", sagt Neil Numb, Gründer des Berlin Chili Fest. "Schärfe ist eine einzige Zahl. Die Frucht, die lange Fermentation, die Balance, an der ein Macher jahrelang gefeilt hat, das schmeckt man, wenn man hier an den Tischen entlanggeht."

Das Festival ist seit 2020 zu einer der größeren Zusammenkünfte unabhängiger Saucenmacher Europas gewachsen, und über das Wochenende werden mehr als 13.000 Menschen erwartet. Die meisten Produzenten arbeiten in kleinen Chargen und bauen eine Sauce um eine einzige Chili, eine lange Fermentation oder die Frucht einer bestimmten Region, und die Bandbreite reicht in diesem Jahr von Saucen mit fast keiner Schärfe bis zu einer Handvoll, die es ernst meinen.

Nehmen wir Instant Taste. Martina Wastl, eine Österreicherin, die in Berlin heimisch geworden ist, hat aus Argentinien's Chimichurri etwas Knuspriges gemacht: Ihr Chimichurri Crisp ist laut vor Petersilie und Knoblauch und gespickt mit gerösteten Mandeln, ein Löffel reicht für Spiegeleier oder einen Teller gegrilltes Gemüse.

Ein paar Tische weiter kocht Max Weiss mexikanische Salsas von Hand für La Tiendita, seinen Kreuzberger Laden, und benennt jede nach einem Wurfgriff des Lucha Libre. La Quebradora ist die Leise, eine frische Tomatillo-Salsa verde, scharfkantig und grün. La Tirabuzón ist die Angeberin, ganz reife Mango und Habanero.

Das Momo Haus spielt noch in einer anderen Tonart. Biplav Dahal füllt den Himalaya-Timur-Pfeffer ab, der den Momos seines Restaurants ihren Auftrieb gibt, und sein Snakebite Chilli Oil trägt dasselbe Aroma aus Grapefruit und Pfeffer, eine Sauce, die man mehr für ihren Duft bemerkt als für ihren Stich.

Die Macher sind nur die Hälfte. Jede und jeder kann beim Hauptwettbewerb des Wochenendes antreten, der Berlin's Best Homemade Hot Sauce Competition: ein Glas mit zum Festival bringen, bis Sonntag 14 Uhr bei der Jury abgeben, die Gewinnerin oder der Gewinner wird am selben Abend gekürt. Die Berlin Amateur Chili Eating Competition kehrt im zweiten Jahr zurück, ausgerichtet von Pandemonic Chili Sauces mit Westland Peppers und Sanitätern in Bereitschaft, dazu eine Spicy Cabaret Show und Live-Musik an allen drei Tagen.

Das Berlin Chili Fest läuft freitags von 18 bis 22 Uhr sowie samstags und sonntags von 12 bis 22 Uhr in der Berliner Berg Brauerei in Neukölln. Die Tageskarte kostet 7 Euro, der Wochenendpass 12, erhältlich über chilifest.eu.

ÜBER BERLIN CHILI FEST

Das 2020 gegründete Berlin Chili Fest hat sich zu einer der bedeutendsten Hot-Sauce-Feiern Europas entwickelt. Das Festival verbindet professionelle Wettbewerbe mit basisnahe Gemeinschaftsgeist und zeigt, dass es keine Konzernförderung braucht, um etwas Bedeutsames aufzubauen. Es zieht Tausende Besucher an, arbeitet mit Branchengrößen wie dem Clifton Chili Club zusammen und bleibt seinem Engagement für unabhängige, handwerkliche Hot-Sauce-Macher verpflichtet.

KONTAKT

European Heat Council, Pressebüro

Simon Gardner

simon@republicofheat.com

+49 176 41601284

Presse-Hub Berlin Chili Fest: europeanheatcouncil.eu/chilifest

Presseakkreditierung: chilifest.eu/press-accreditation

Zweitkontakt: Neil Numb, Gründer & Organisator, info@chilifest.eu

Pressebilder auf Anfrage. Bildnachweis: "Berlin Chili Fest", zur redaktionellen Nutzung mit Quellenangabe frei.