

Zwei Neuköllner Macher beim Berlin Chili Fest — wo es um Geschmack geht, nicht nur um Schärfe

Wenn vom 4. bis 6. September mehr als 50 unabhängige europäische Produzenten in der Berliner Berg Brauerei zusammenkommen, sind zwei aus dem Kiez mittendrin — und Zehntausende Gäste kommen nach Neukölln.

Berlin, 22. Juli 2026

Das Berlin Chili Fest öffnet am 4. September in der Berliner Berg Brauerei in Neukölln als ein Abenteuer für den Gaumen: drei Tage, mehr als 50 unabhängige europäische Macher und Hunderte Saucen, die zuerst auf Geschmack gebaut sind. Über das Wochenende werden mehr als 13.000 Menschen in den Kiez erwartet. 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 ist es, was das Berlin Chili Fest bietet: ein Fest des Geschmacks und, ja, für die Mutigen ein bisschen Feuer!"

Das Festival ist seit 2020 zu einer der größeren Zusammenkünfte unabhängiger Saucenmacher Europas gewachsen, und zwei der diesjährigen Macher kommen aus Neukölln selbst. Die meisten arbeiten in kleinen Chargen und bauen eine Sauce um eine einzige Chili, eine lange Fermentation oder die Frucht einer bestimmten Region.

Nehmen wir Instant Taste. Martina Wastl, eine Österreicherin, die in Neukölln 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.

Max Weiss wiederum kocht seit dreißig Jahren in Neukölln und füllt endlich die Salsas ab, die er lange nur für Freunde machte, jede benannt 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.

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/event/berlin-chili-fest-harvest-event/.

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 basisnaheem 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

Produzentenprofile: europeanheatcouncil.eu/chilifest/makers/instant-taste ·

europeanheatcouncil.eu/chilifest/makers/luchadoras-del-sabor

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.

– Ende –