

Berlin Chili Fest holt einen Berliner Macher mit drei Goldmedaillen der European Hot Sauce Awards 2026 aufs Podium

Not That Spicy, das geschmacksbetonte Label von Justin King, bringt sein Plädoyer gegen die Superhot-Mode, drei Goldmedaillen 2026 und seine Flaggschiff-Sauce Princess Passion vom 4. bis 6. September zum Berlin Chili Fest.

Berlin, 5. August 2026

Beim Berlin Chili Fest kommt im September ein Berliner Macher mit drei Goldmedaillen und einer bewusst unbequemen Überzeugung an: dass die beste Hot Sauce für den Geschmack gebaut wird, nicht für die Schärfe. Not That Spicy, das Label von Justin King, holte bei den European Hot Sauce Awards 2026 drei Goldmedaillen und trägt seine ganze Haltung schon im Namen. Es gehört zu den mehr als 50 handwerklichen Herstellern beim Harvest Event des Festivals, vom 4. bis 6. September.

Das Versprechen steckt in der Marke. Not That Spicy setzt auf Geschmack vor Schärfe, ohne Extrakte, und die Medaillen stehen dafür ein. Es ist das Plädoyer gegen die Superhot-Mode, geführt von einem dekorierten Macher statt von einem Werbespruch, eine Erinnerung daran, dass Schärfe nur ein Teil dessen ist, was eine Sauce leisten kann.

Das Flaggschiff Princess Passion ist eine geschmacksbetonte Sauce, gebaut für den Genuss statt für die Bestrafung. Justin King ist das ganze Wochenende vor Ort und schenkt für alle aus, die schmecken wollen, was eine Sauce kann, wenn die Schärfe nicht der Punkt ist.

„Drei Goldmedaillen für ein Label namens Not That Spicy zeigen, wohin sich das Handwerk in dieser Szene bewegt“, sagt Neil Numb, Gründer des Berlin Chili Fest. „Die Schärfe macht die Schlagzeilen, aber der Geschmack ist es, der die Leute wiederkommen lässt, und dieser Macher hat es bewiesen.“

Not That Spicy ist einer von mehr als 50 handwerklichen Hot-Sauce-Herstellern aus ganz Europa beim Harvest Event 2026. Gemeinsam bringen sie Hunderte Saucen zum Probieren und Kaufen mit, von fast keiner Schärfe bis zu einigen, die es bewusst ernst meinen. Über das Wochenende werden mehr als 13.000 Menschen erwartet.

Das Berlin Chili Fest läuft am Freitag, 4. September, von 18 bis 22 Uhr sowie am Samstag, 5., und Sonntag, 6. September, jeweils von 12 bis 22 Uhr in der Berliner Berg Brauerei in Neukölln. Die Tageskarte kostet 7 Euro, der Wochenendpass 12 Euro, 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 basisnahem 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 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

Not-That-Spicy-Profil: europeanheatcouncil.eu/chilifest/makers/not-that-spicy

Presseakkreditierung: chilifest.eu/press-accreditation

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

Akkreditierte Presse erhält einen kostenlosen Wochenendpass und ein kostenloses Verkoster-Set des Machers, direkt zugeschickt: <https://europeanheatcouncil.eu/chilifest#request>

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

– Ende –