

Wonach schmeckt eine Chili ohne Schärfe? Drei Berliner Macher beantworten Fragen der Presse

Ein Koch, eine Wissenschaftlerin und ein Sommelier antworten auf Fragen, die Journalisten gestellt haben, auf Deutsch und auf Englisch, Berlin Chili Fest, 4. September

Berlin, 11. August 2026

Sechs Fragen einer Brandenburger Food-Reporterin bestimmen die Tagesordnung der Auftaktrunde beim Presse-Vorabend des Berlin Chili Fest. Statt eines vorbereiteten Podiums sammelt das Festival die Fragen der teilnehmenden Journalistinnen und Journalisten und gibt sie vorab an drei Macher weiter. Die Antworten fallen am Freitag, 4. September, von 16:45 bis 17:15 in der Berliner Berg Brauerei in Neukölln, bevor das Festival um 18:00 für das Publikum öffnet.

Die bisher eingereichten Fragen drehen sich darum, wie ein Macher Fruchtigkeit oder Rauch in einer Sauce beschreibt, ob das Herkunftsland einer Chili ihren Geschmack verändert, um die Verwechslung von Peperoni, Chili, Paprika und Cayenne, und darum, wie ein Gaumen an mehr Schärfe gewöhnt wird.

Drei Macher beantworten sie. Bruno Ebermann von Teig & Füllung ist ein schwäbischer Koch, der in Küchen in Taiwan und Hongkong gearbeitet hat, bevor er in Deutschland sein eigenes Crispy Chili Öl entwickelte. Mónica Kisic Aguirre hat Roots Radicals gegründet, eine Berliner Manufaktur, die gerettete Jalapeños sechs Wochen fermentiert und aus den übrigen Stielen einen Chili-Essig ansetzt. Robert Pierce von Neck-Dart ist Berliner Sommelier, begann im Lockdown mit der Fermentation von Habaneros und stellt heute eine vegane Knoblauch-Chili-Mayonnaise mit Schärfegrad 2 von 10 her. Fragen und Antworten sind auf Deutsch oder auf Englisch möglich.

"Journalisten stellen dazu bessere Fragen als wir, weil sie niemandem eine Flasche verkaufen wollen", sagt Simon Gardner vom EHC Press Office, Pressepartner des Berlin Chili Fest. "Also haben wir aufgehört, das Podium zu schreiben, und es abgegeben. Die Macher sehen die Fragen vorher und bekommen Zeit zum Nachdenken, und genau dieser Teil fehlt bei den meisten Podien."

Akkreditierte Journalistinnen und Journalisten können eine Frage einreichen, einen Platz anfragen sowie 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, mit über 50 handwerklichen Produzenten aus ganz Europa. 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 –