

Berlin Chili Fest holt Chili Crisp, das meistgejagte Würzmittel des Jahres, an den Anfang des Verkostungstisches

Qudo'tjes, der niederländische Ein-Mann-Macher hinter zwei Silbermedaillen für Chili Crisp bei den European Hot Sauce Awards 2026, bringt seine nach Stürmen benannten Crisps vom 4. bis 6. September nach Berlin.

Berlin, 5. August 2026

Beim Berlin Chili Fest kommt das Würzmittel, das weltweit Regale und Feeds erobert hat, im September mit echten Referenzen an: Chili Crisp. Qudo'tjes, ein Ein-Mann-Betrieb, geführt von Gertjan Caris aus dem niederländischen Valkenswaard, gewann bei den European Hot Sauce Awards 2026 zwei Silbermedaillen, beide für seinen Chili Crisp, und bringt sein Sortiment über das gesamte Wochenende zum Festival.

Caris ist ein früherer Softwareentwickler, der den Bildschirm hinter sich ließ, um Hot Sauce von Hand zu machen. Er rührt jede Charge selbst an, ein echter Ein-Mann-Betrieb, und benennt seine Crisps nach Stürmen. Stormur, sein Flaggschiff, führt mit Geschmack und bleibt mild, gemacht, um Köchinnen und Köche zu gewinnen, die der Schärfe eher misstrauen, statt sie zu bestrafen.

Seine beiden nach Stürmen benannten Chili Crisps holten jeweils Silber bei den European Hot Sauce Awards 2026. Für ein Würzmittel, dem so oft allein des Trends wegen nachgejagt wird, sprechen zwei europäische Medaillen aus einer kleinen Manufaktur für einen Crisp, der für den Teller gebaut ist und nicht für den Schockeffekt.

„Chili Crisp ist der Geschmack der Stunde, und das meiste davon jagt derselben Idee nach“, sagt Neil Numb, Gründer des Berlin Chili Fest. „Was Gertjan macht, ist anders. Er ist ein Mann, der einen Crisp macht, der mit Geschmack führt, und die Jury der European Hot Sauce Awards gab ihm gleich zweimal recht. Genau solche Macher will das Berlin Chili Fest vor die Leute bringen.“

Qudo'tjes 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 zur bewusst gefährlichen. 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.

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

Qudo'tjes-Profil: europeanheatcouncil.eu/chilifest/makers/qudo-tjes

Presseakkreditierung: chilifest.eu/press-accreditation

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

Akkreditierte Presse erhält einen kostenlosen Wochenendpass für das Berlin Chili Fest sowie ein kostenloses Verkostungsset des Machers, auf Anfrage zugesandt: europeanheatcouncil.eu/chilifest#request

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

– Ende –