

Berlin Chili Fest rückt ein Berliner Zero-Waste-Unternehmen in weiblichem Besitz ins Zentrum der Hot-Sauce-Geschichte

Roots Radicals macht aus übersehenen Zutaten und eigenen Produktionsresten fermentierte Saucen, Essig und Gewürze und bringt diesen Kreislaufansatz vom 4. bis 6. September zum Berlin Chili Fest.

Berlin, 4. August 2026

Beim Berlin Chili Fest zeigt ein Berliner Unternehmen im September, wie eine Hot Sauce mit unperfektem Gemüse beginnen und fast nichts zurücklassen kann. Roots Radicals wurde von der peruanischen Wissenschaftlerin und Köchin Mónica Kísic Aguirre gegründet. Das Unternehmen verarbeitet übersehene Zutaten durch Fermentation und zirkuläres Kochen zu kräftigen Saucen. Stiele, Fasern und Schalen bekommen danach eine zweite Aufgabe.

Für die Fermented Jalapeño Hot Sauce fermentieren die Chilis sechs Wochen lang. Anschließend werden sie mit geröstetem Knoblauch und Apfelessig zu einer grünen Sauce mit mittlerer Schärfe verarbeitet, passend zu Eiern, Bohnen und Bloody Marys. Die fermentierten Chili-Stiele landen nicht im Abfall. Roots Radicals legt sie in Essig ein und macht daraus ein zweites Produkt, einen hellen, würzigen Chili-Essig.

Bei der Harissa Hot Sauce setzt sich derselbe Ansatz fort. Die Sauce geht auf ein marokkanisches Familienrezept zurück, das eine Freundin mit dem Unternehmen geteilt hat. Sie verbindet frische Chilis und nordafrikanische Aromen mit mindestens 40 Prozent geretteten Zutaten. Die Pflanzenfasern aus der Produktion werden zu Harissa Spice. Roots Radicals empfiehlt die Sauce zu Shakshuka, Hummus-Toasties und Fleischbällchen-Sandwiches.

„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.“

Roots Radicals 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 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 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

Roots-Radicals-Profil: europeanheatcouncil.eu/chilifest/makers/roots-radicals

Presseakkreditierung: chilifest.eu/press-accreditation

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

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

– Ende –