



Landwirtschaftskollektiv
Kreta _ Griechenland





Das Kollektiv

Becollective ist ein landwirtschaftliches Erzeuger*innenkollektiv von der griechischen Insel Kreta, das seit 2010 besteht.

Unter dem Namen Becollective schließen sich verschiedene landwirtschaftliche Projekte zusammen. Diese entwickeln sich mit dem Ziel, ihre Produkte selbstorganisiert zu verkaufen und sich somit eine Existenzgrundlage unabhängig vom Großhandel und Großkonzernen zu schaffen.

Wir verkaufen ausschließlich Produkte, die von den landwirtschaftlichen Projekten unseres Kollektivs erzeugt werden. All unsere Produkte werden mit Respekt vor der Natur produziert. In unserem Kollektiv handeln wir in freier und gleichberechtigter Zusammenarbeit und sind basisdemokratisch organisiert, wir haben also keine Chefs. Unsere Arbeitsweise entspringt der Vision einer solidarischen und herrschaftsfreien Welt.

10 % unserer Einnahmen fließen direkt in die antifaschistische und soziale Bewegung Griechenlands, weshalb wir unser bekanntestes Produkt, das Olivenöl, „Öl für das Getriebe der Bewegung“ nennen.



Olivenöl

Die Oliven werden eigens von uns geerntet und frisch in einem schonenden mechanischen Verfahren kaltgepresst verarbeitet. Von der Baumpflege bis zum Vertrieb liegt der gesamte Produktionsprozess in den Händen unseres Kollektivs. Respekt vor der Natur ist dabei stets unser Grundsatz. Für unser Olivenöl verwenden wir hauptsächlich Oliven der Sorte Koroneiki, die auch als „Königin der Oliven“ bekannt ist.

Unser Olivenöl ist von erstklassiger Qualität und weist einen Säuregehalt von nur 0,3 % bis 0,8 % auf, daher verdient es die Bezeichnung „Natives Olivenöl Extra“.

Wir liefern in Kanistern von 1, 5, und 17 Litern.



OLIVENÖL

BALSAMICO



Balsamico-Essig

Unser Balsamico wird aus Weinessig und dem kretischen Traubensirup Petimezi hergestellt, wofür wir ausschließlich vollreife Trauben verwenden, die aus eigenem biologischen Anbau stammen.

Unser Balsamico hat eine besonders fruchtig-süße Note, enthält keine Zusatzstoffe, weist einen Säuregehalt von 6% auf und eignet sich zum Verfeinern vieler Gerichte, wie Salat, Käse, Gemüse oder Fleisch.

Kräuter

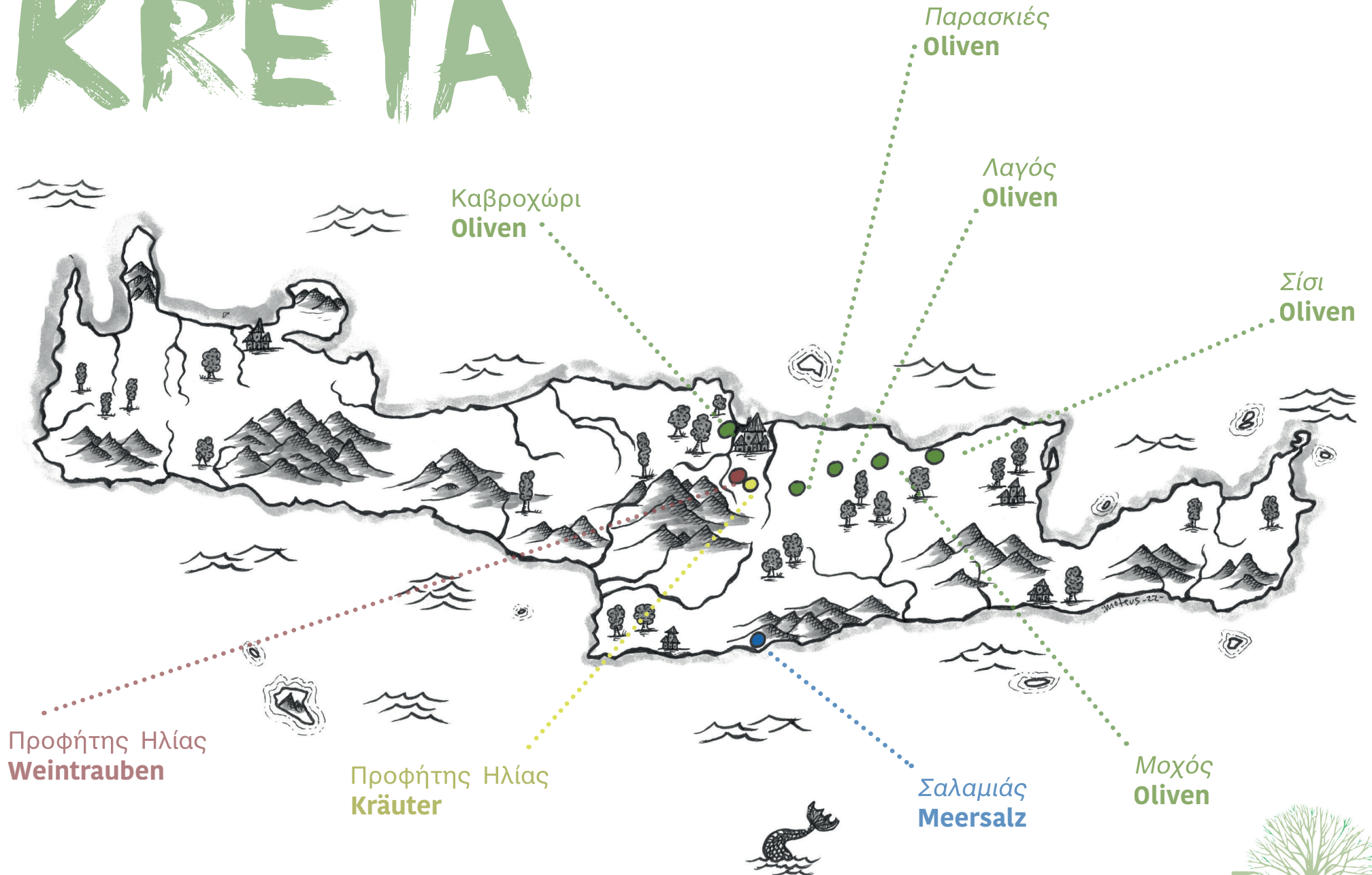
Unser mediterranes Kräutersortiment umfasst Oregano und Salbei. Unsere Kräuter stammen aus eigenem biologischen Anbau. Aufgrund des trockenen Klimas auf der Insel entwickeln unsere kretischen Kräuter ein sehr intensives und stark duftendes Aroma.

Oregano ist ideal zum Würzen und Verfeinern von Salaten, Gemüse, Fleisch oder Fisch. Salbei kann unter anderem als Tee zubereitet werden, ist bekannt für seine heilenden Eigenschaften und hilft bei Husten und Atemwegserkrankungen.



KRÄUTER

ΚΡΕΤΑ





Meersalz

Unser Meersalz gewinnen wir auf traditionelle Weise an der Südküste Kretas. Die Wellen des Libyschen Meeres schlagen gegen die Klippen und lassen kleine Mengen Meerwasser in den natürlichen Gesteinen der Küste zurück.

Durch die intensive Sonneneinstrahlung und den Wind verdunstet das gesammelte Meerwasser, sodass sich Salzkristalle (Fleur de Sel) absetzen, die wir von Hand abschöpfen und dann zum Trocknen auslegen.

Unser Meersalz ist naturbelassen und das Ergebnis der Kraft der Natur und sorgfältiger Handarbeit.



MEERSALZ



Salzmischungen

Für unsere Salzmischungen verwenden wir unser eigenes Meersalz (Fleur de Sel), Kräuter aus eigenem biologischem Anbau und weitere Zutaten von bester Qualität.

Salzmischung Kräuter

Zutaten: Natürliches Meersalz, Thymian, Oregano, Majoran, Basilikum, Pfeffer

Salzmischung Chili und Lime

Zutaten: Natürliches Meersalz, Limettenschalen, Chilischoten

Thymian-Pinien-Honig

Unser kretischer Thymian-Pinien-Honig ist ein reines Naturprodukt und enthält keine Zusatzstoffe oder Konservierungsstoffe.

Das Ökosystem der Insel Kreta ist reich an endemischen Pflanzen und aromatischen Kräutern wie Thymian und Salbei. Diese bieten den Bienen eine hervorragende Nahrungsquelle und verleihen unserem Honig seinen intensiven Geschmack.



KAROB SIRUP



Karobsirup

Für unseren Karobsirup verwenden wir ausschließlich Schoten des kretischen, wild wachsenden Johannisbrotbaums. Die Schoten werden ohne die Verwendung von Zusatzstoffen verarbeitet.

Johannisbrot hat sehr positive Eigenschaften: Es stärkt das Immunsystem und ist reich an Vitamin A, Vitamin D und B-Vitaminen. Unser Karobsirup schmeckt angenehm süß und eignet sich zum Verfeinern von Süßspeisen.

Zutaten: Johannisbrotschotenextrakt, Wasser

Preise

Unsere Preise variieren je nach Liefermenge. Gerne senden wir auf Nachfrage ein unverbindliches Preisangebot zu.

Bestellen

Um die gewünschten Liefermengen erbringen zu können, produzieren wir hauptsächlich auf Vorbestellung. Außerdem verfügen wir über ein Lager in Deutschland, das Bestellungen ganzjährig abwickelt.

Größere Bestellungen können jederzeit für die folgende Erntesaison vorab aufgegeben werden. Die Auslieferung erfolgt dann im Februar oder März.

Auf Anfrage bieten wir Verpackung und Lieferung in nicht handelsüblichen Mengen an.

Wir selbst bieten derzeit keinen Versand unserer Produkte an, aber kleinere Bestellungen können über unsere Online-Vertriebspartner bezogen werden. Unsere Produkte sind zudem bereits in einigen Städten im Einzelhandel erhältlich. Eine Übersicht ist auf unserer Website aufgelistet.

BESTELLEN

ΤΑΧΥ
ΤΑΧΥ
ΤΑΧΥ
ΤΑΧΥ
ΤΑΧΥ
ΤΑΧΥ



contact@becollective.gr



www.becollective.gr



+49 15678 134377

Impressum

Becollectiv
c/o Eva Evangelaki
18 Theolokopoulou
71202 Heraklion
Kreta (GR)