



Essen Sie Ihre Spende einfach auf!

Diese köstlichen Nudeln werden nach traditioneller Methode von Frauen aus Hostice in der Slowakei hergestellt. Unter dem **Motto „Arbeit statt Betteln“** erhalten sie über 50% des Verkaufspreises. Mit dem Rest des Geldes werden von der Vinzenzgemeinschaft Eggenberg Zutaten und Verpackung in der Steiermark zugekauft.

Es verschwindet also garantiert kein Cent in irgendwelchen dunklen Kochtöpfen.

Seit 2007 stellen im slowakischen Hostice 14 Frauen, vorwiegend Romni, jedes Monat rund 1000 Packungen VinziPasta her. Die Verwirklichung dieser Idee war möglich, weil die Nudelproduktion in der Slowakei eine lange Tradition hat. Die Frauen wurden also nicht mit einem, ihrer Lebenswelt, völlig fremden Produkt konfrontiert.

Bei einer Produktion von ca. 10 Packungen pro Tag kann sich jede der Frauen ihre, absolut unzureichende, Sozialhilfe von ca. 1€ pro Tag vervielfachen, ohne ihre Familien alleine lassen zu müssen. Der ausbezahlte Betrag ersetzt die Sozialhilfe nicht, sondern ergänzt sie.

Ein weiterer Vorzug der VinziPasta ist die Entschärfung des Vorurteils, dass Roma nicht arbeiten wollen. Die VinziPasta schafft somit Aufmerksamkeit und Bewusstsein für die schwierige Situation der Roma in ihrer Heimat.

Die **100% handgemachte Qualität** der VinziPasta rechtfertigt den relativ hohen Verkaufspreis von € 1,50 für eine Packung mit 200 Gramm. Lediglich zum Auswalzen des Teiges werden kleine Handmaschinen verwendet. Die Zutaten der VinziPasta sind Toni's Freilandeier - Die besten Eier unter der Sonne - aus der Steiermark und Weizenmehl aus der Farina Mühle in Raaba bei Graz.

Die Nudeln werden nur durch schonendes Lufttrocknen haltbar gemacht - absolut **ohne chemische Zusatzstoffe**. Da bei der Produktion auch sonst keinerlei Zusatzstoffe oder Färbemittel verwendet werden, hat die VinziPasta ihre typische, natürliche Farbe. Die Individualität der VinziPasta entsteht also auch durch die nicht ständig gleiche Perfektion der Nudelform. Keine Massenware eben, sondern gute, echte Handarbeit.

Die VinziPasta wird in Österreich gegenwärtig in ausgesuchten SPAR und INTERSPAR-Märkten vertrieben, sowie im VinziShop in Graz und im VinziMarkt in Wien, ohne das irgendjemand, außer den Frauen in Hostice, daran verdient.

Bevor Sie sich an ein paar Münzen die Zähne ausbeißen, lassen Sie sich lieber die VinziPasta auf der Zunge zergehen.

Die VinziPasta wird selbstverständlich regelmäßig von der AGES, der Österreichischen Agentur für Gesundheit und Ernährungssicherheit geprüft. Die VinziPasta bitte trocken und dunkel lagern.

Pro Kilogramm Weizenmehl mit 10 Toni's Freilandeiern - Die besten Eier unter der Sonne.

VINZIPASTA
Guten Appetit mit gutem Gewissen!
www.vinzi.at