

67. Gütesiegel „Gesunde Küche“ für Lebenswelt St. Antonius in Spittal

26.9.2026 - Vanessa Pichler | Land Kärnten

LR.in Prettner: Gesunde Ernährung bedeutet auch Selbständigkeit und Teilhabe - in der Lebenswelt St. Antonius wird täglich gemeinsam gesund gekocht.

Spittal an der Drau. Die Initiative „Gesunde Küche“ des Landes Kärnten wächst weiter: Nun wurde die Lebenswelt St. Antonius der Stiftung Liebenau in Spittal an der Drau mit dem 67. Gütesiegel ausgezeichnet. Gesundheitslandesrätin Beate Prettner überreichte die Auszeichnung an Küchenleiterin Nicole Oberrainer, Hausleiterin Kirsten Ratheiser und die pädagogische Leiterin Margit Ropatsch.

In der Lebenswelt St. Antonius leben derzeit 31 erwachsene Menschen mit Behinderung. Was die Einrichtung in besonderer Weise auszeichnet: Die Bewohnerinnen und Bewohner sind aktiv in die täglichen Abläufe eingebunden – auch in der „Gesunden Küche“. Gemeinsam mit der Küchenleitung bereiten die Klientinnen und Klienten jeden Tag das Menü nach den Kriterien der „Gesunden Küche“ zu. Das Essen wird dabei nicht nur für die eigene Wohngruppe, sondern für die gesamte Lebenswelt inklusive Personal gekocht.

„Hier wird gesunde Ernährung nicht einfach serviert – sie wird gemeinsam geplant, vorbereitet und gekocht. Das schafft Bewusstsein, stärkt Selbständigkeit und ist gelebte Teilhabe. Genau diese Verbindung macht die ‚Gesunde Küche‘ in der Lebenswelt St. Antonius zu etwas Besonderem“, betont Prettner. Auch in anderen Bereichen der Lebenswelt bringen sich die Bewohnerinnen und Bewohner aktiv ein, etwa bei der Gartenarbeit. Das tägliche Kochen ist damit Teil eines ganzheitlichen Konzepts, das Selbstbestimmung und Eigenverantwortung fördert.

„Gesunde Ernährung ist immer auch eine Frage der Lebensqualität. Wenn Menschen dabei selbst mitgestalten können, wird aus einem gesunden Menü ein Stück gelebte Selbständigkeit. Ich danke allen, die hier tagtäglich mit viel Engagement dafür sorgen, dass gutes, ausgewogenes Essen auf den Tisch kommt“, so Prettner.

Mit der Lebenswelt St. Antonius gibt es mittlerweile 67 nach den Kriterien der Initiative „Gesunde Küche“ zertifizierte Einrichtungen. Die Palette reicht von Kindergärten und Schulen bis zu Pflegeeinrichtungen, sozialen Einrichtungen und Kantinen. Im Mittelpunkt stehen ausgewogene Ernährung, Frische, Regionalität und ein bewusster Einsatz pflanzlicher Lebensmittel.

Rückfragehinweis: Büro LR.in Prettner

Redaktion: Vanessa Pichler

Fotohinweis: Büro LR.in Prettner

<https://www.ktn.gv.at/Service/News?nid=40010>