

# Vergoldete Momente

Barbara und Andreas Reinisch sind Zeitjuweliere. Denn in ihrem Private Hideaway veredeln sie die Urlaubsmomente ihrer Gäste mit Ruhe, traumhaften Aussichten, feiner Küche und erlesenen Tropfen. Ein Besuch im Golden Hill Country Chalets & Suites in St. Nikolai im Sausal.

Von Nina Wessely, Fotos: Jimmy Lunghammer

Manche Wochen fangen einfach gut an. So wie diese, in der der Auftakt mit einer Wein- und Speisenverkostung bei Barbara und Andreas Reinisch startet. Im Golden Hill Country Chalets & Suites in St. Nikolai im Sausal. Wie der Name schon sagt, auf einem Hügel in der malerischen Südsteiermark gelegen. Ein Wohn- und Wohlfühltraum, den sich die beiden Gastgeber aus Begeisterung im Jahr 2015 erfüllt haben.

Andreas Reinisch über seine Gattin: „Wenn die Gäste glücklich sind, dann ist es Barbara auch. Davon nährt sie sich.“ Das Leben genießen, gelassen, entspannt in lockerer Atmosphäre – die Seele baumeln lassen. Das ist es, was sich Barbara und Andreas Reinisch für ihre Gäste in ihrem Private Hideaway wünschen. Ob im 250 Quadratmeter großen Loft oder im 180 Quadratmeter umfassenden Landhaus, einer umgebauten Landwirtschaft, mit einer über hundertjährigen Original-Bausubstanz. Zu jenem Wochenauftakt aber wuselt es in dem ansonsten so ruhigen Refugium im Verhältnis direkt: Reinischs haben

zu sich auf den Berg gerufen. Um mit ihnen auf den Moment anzustoßen. Inmitten der Runde aus Luise und Willi Köfer vom Kosmetikhersteller Vinoble, über Martina und Eugen Roth von BMW Gady, Sylvia Hibler und Wolfgang Schmitzer, sowie Edith und Harald Kopeter, Herausgeber des VIA Airportjournals, befindet sich auch der Architekt, der die Visionen der Gastgeber in Holz und Stein gegossen hat, Johann Repolust aus Leibnitz: „Ich versuche in meiner Arbeit die Wünsche und Gedanken meiner Kunden in die Realität umzusetzen.“ Ein Unternehmen, das am Goldenen Hügel gelungen ist. Ergänzt durch die Liebe zum Detail von Barbara und Andreas Reinisch. Am Teller ebenso wie in den geschmackvoll geschmückten Ecken und Winkeln der großzügigen Anlage. Gefüllt mit der Gastgeberleidenschaft der beiden.

## Die Muskateller-Muse macht den Auftakt

Und auf dieses Glück, das alles ineinander greift und es funktioniert, wenn sich zwei trauen. Nämlich ihre →



Alles auf eine Karte: Barbara und Andreas Reinisch sind Gastgeber aus Begeisterung. 2015 haben sie ihren Traum eines Ortes, an dem ihre Gäste mit allen Sinnen genießen können, in die Realität umgesetzt.



Eine feine Auswahl an Sausaler Weinen begleitete die Küche von Gastgeberin Barbara Reinisch beim Stelldichein zur Feier des Lebens und der Geselligkeit im Golden Hill, das Private Hideaway in der Südsteiermark.

## Info

### Golden Hill Country Chalets & Suites

Waldschatz/Steinfuchsweg 2, 8505 St. Nikolai im Sausal

Tel. +43 (0) 650/35 05 936

welcome@golden-hill.at

[www.golden-hill.at](http://www.golden-hill.at)



Die Gastgeber des Secret Hideaways Golden Hill: Barbara und Andreas Reinisch vor dem Infinity-Teich mit Ausblick auf die Sausaler Weinhügel. Loft, Landhaus „Steinfuchs“ und künftige Privatchalets sowie Suiten, erlesene Tropfen und ausgewählte Zutaten, die in den Händen von Barbara Reinisch zu Köstlichkeiten werden: das ist Golden Hill.

→ ursprünglichen Berufe aufzugeben, die Ärmel hochzukrempeln und ihren Traum in die Realität umzusetzen, darauf soll heute angestoßen werden. „Oder einfach auf das Bewusstsein“, wie Hausherr Andreas meint. „Man muss sich Selbstbewusst sein – was man will, wohin man möchte. Dann geht alles wie von alleine“, so der Steirer und lässt den ersten Wein des Abends in die Gläser plätschern. Muskateller aus dem Jahr 2015, Weingut Pichler-Schober. „Was riechen wir?“ „Traube, Holler, Grapefruit – und gut ist er eben.“ Das ist ja schließlich auch ein wichtiges Kriterium. Dazu kredenzt Hausherrin Barbara Zucchini-Blinis mit Roastbeef und Senfsauce. Als Beilage: eine Aussicht über den Infinity-Naturschwimmteich hinweg in die Hügel des Sausals. Kann man lassen. Der Blick wird entspannter, die Atmung langsamer. Nach und nach folgt der Geist dem Körper. Man kommt an. In einem versteckten Resort. In dem der Luxus die Zeit selbst ist. Neben sämtlichen Annehmlichkeiten, die man sich von einer Alltags-Auszeit erwarten möchte und hier auch kann. Zeit, um beispielsweise einen Riesling vom Weingut Wohlmuth in Kombination mit Bouchot-Muscheln in hausgemachter Kräutermarinade zu genießen. Einige der Trau-

**„Entschleunigen, genießen und die Schönheit des Lebens feiern. Das ist das, was wir mit Golden Hill leben.“**

Barbara und Andreas Reinisch



Barbara Reinisch kredenzt an dem Abend Köstlichkeiten von Bouchot Muscheln im Sud aus Kräutern aus dem Garten, über getrüffelte Kartoffelschaumsuppe unter der Gin-Obershaube bis hin zu feinen Fruchtdesserts, mit Lavendel gespickt.

benkerne, auch vom Weingut Wohlmuth, verarbeitet das Team von Luise Köfer in ihrem Kosmetikunternehmen Vinoble zu hochwertigen Pflegeprodukten. Ein weiterer Puzzlestein für ein Komplettbild aus Wohlfühlsein und Seele baumeln lassen. Luise Köfer: „Die Küche von Barbara hat mindestens zwei Hauben verdient. Einfach großartig.“ Und wer hier zu Gast ist, kann die Produkte von Vinoble sogar im sogenannten Barrique-Bad ausprobieren. Weintrauben und Wein verjüngern nämlich augenscheinlich nicht nur von innen, sondern auch von außen.

### Schönheit von innen

In der illustren Runde aber geht es weiter mit Wein für die inneren Werte: Weißburgunder Privat, Weingut Schmölder aus dem Jahr 2011. Steirische Kraft, mit feinem Holz unterstützt und geadelt mit mariniertem Heilbutt auf Mangospiegel und Avocado. Wie schön, wenn alles so gut zusammenpasst. So gut wie der Heilbutt zum Weißburgunder. Die Harleys, die man sich ausborgen kann, zum alten Landhaus, das zufriedene Lächeln der Gäste zur Atmosphäre im Golden Hill. „Goldrichtig ist man hier“, denkt man noch so bei sich, als es schon mit dem nächsten Wein- und Speisenhighlight weitergeht: Kartoffelschaumsüppchen unter der Gin-Obershaube von Barbara mit einem besonderen Liebling des Gastgebers: Wermuth vom Weingut Warga-Hack. „Das mit ein paar Eiswürfeln und einer Scheibe Zitrone – der beste Apertiv überhaupt“, spricht und schon sind auch die Gläser der Gäste mit der Offensive aus Kräuterduft gefüllt. Kräftige Aromen. Aber



„Perfekte Gastfreundschaft trägt für uns einen neuen Namen: Golden Hill.“

← MARTINA ROTH



„Ausgewählte Speisen mit exotischen Gewürzen formen ein Feuerwerk am Gaumen.“

← JOHANN REPOLUST



„Man könnte sich beinahe daran gewöhnen.“

← SYLVIA HIBLER



„Die Weine und Leute des Sausals sind einfach einzigartig!“

EUGEN ROTH →



„Barbaras Küche verdient mindestens zwei Hauben.“

LUISE KÖFER →



„Gelingen, außergewöhnlich und besonders: Sofort wieder!“

EDITH KOPETER →



„Die Gruppe ist perfekt! Wein und Essen ein Traum.“

← ROSI REPOLUST



„Mit einem Wort: Oberliga!!“

← WOLFGANG SCHMITZER



„Ein außergewöhnlicher Abend mit tollen Leuten und haubenverdächtigem Essen.“

← WILLI KÖFER

immer in Balance. „Das ist uns wichtig hier im Golden Hill. Alles muss ausgewogen sein. Nachhaltigkeit ist ein zentraler Bestandteil für uns.“ Daher haben sie auch das Hideaway unter Berücksichtigung von Nachhaltigkeitskriterien erbaut. „Wenn wir die Bühne verlassen, soll der Fußabdruck stimmen“, so Andreas. Doch noch ist die Bühne eine malerische Terrasse, gefüllt mit großartigen Menschen, die die Liebe zum Leben feiern.

Die nächste Runde beginnt mit Barbaras gebeiztem Rinderfilet mit parfümierter Artischocke – mit Thymian aus dem Garten, versteht sich. „Barbara ist die Quelle der Ideen“, hört man Andreas sagen, während er den korrespondierenden Tropfen einschenkt: Burgunder Cuvée Selection, Golden Hill White, aus dem Jahr 2015. Ein Wein, der in Zusammenarbeit mit dem Kitzecker Weingut Albert von Winzer Leopold Cramer entstanden ist. Ein Winzer dem höchste Qualität, ebenso wie den Gastgebern am Herzen liegt. Das zeigt auch der nächste Tropfen eindrucklich: Roter Traminer aus 2011 – ebenso dem Weingut Albert entstammend. Süßlich-fruchtig im Abgang, ebenso wie die Fruchtvariation aus Melonen und Rotweinreduktion der Köchin. Gespickt mit Lavendel aus dem Garten. Die Entnahme wird nicht weiter auffallen. Schließlich ist der gesamte Hügel rund ums Haus mit Lavendel bewachsen. Eines der Markenzeichen des Hideaways in den steirischen Weinbergen. „Daran könnte man sich glatt gewöhnen“, lächelt Sylvia Hibler, die mit ihrem Partner Wolfgang für den Abend extra aus Wien angereist ist. „Auch für zehn Minuten in der Runde, mit diesem Ambiente und der fei-

nen Verköstigung, hätten wir den Weg auf uns genommen“, so die charmante Genießerin. Und bringt damit den Abend auf den Punkt: Gelegenheiten wahrnehmen, sich trauen, für sein Glück Wege einzuschlagen, die vielleicht noch nicht beschriftet wurden. Aber auch dann und wann stehen bleiben. Innehalten. Selbst-Bewusst in die Gegend blicken und den Moment in sich aufnehmen. Und ihn so zu einem goldenen Lichtblick verwandeln, der einen auch den Goldenen Hügel hinab weiter begleitet und anhält. ☆



Abende wie dieser: Im Freundeskreis von Barbara und Andreas Reinisch feierte man im Golden Hill regionale und internationale Küche, Ausblick auf die Sausaler Weinberge und schöne Gespräche mit erlesenen Tropfen aus der Region.