

SUPERIOR HOTEL

MENSCHEN & KARRIEREN

Erfolgreiches Multitalent



Bereits mit 23 Jahren hat Jens Ginsberg ein eigenes Hotel übernommen. Das reichte ihm aber noch nicht: Er kreierte zudem seinen eigenen Gin und wurde in den Vorstand der Flair Hotels gewählt.

Nach einer Ausbildung als Hotelfachmann in den Intercontinental Hotels Berchtesgaden und Düsseldorf stand er vor der Entscheidung, im Beruf zu bleiben oder etwas anderes zu machen. Vor allem die Arbeitsbedingungen in der Hotellerie und die mangelnde Unterstützung, die die Mitarbeiter erfahren, störten ihn. Das bedeutete: entweder aufhören oder selbst etwas aufbauen. Da war es ein Glücksfall, dass die Inhaber vom Flair Hotel Bergischer Hof in seiner Heimatstadt in Windeck im Bergischen Land das Hotel aus Altersgründen abgeben wollten. Ginsberg nahm das Angebot an und war mit 23 Jahren alleiniger Herr über ein Hotel mit 19 Zimmern und einem Restaurant, das er sukzessive modernisierte. Das ist nun drei Jahre her und mit seinen fünf fest angestellten Mitarbeitern und den Aushilfen arbeitet er auf Augenhöhe. Sein moderner Führungsstil und die für beide Seiten funktionierende Work-Life-Balance sind ihm aufgrund seiner eigenen Erfahrungen sehr wichtig. Personalmangel beziehungsweise Sorge, keine Mitarbeiter zu bekommen, hat er nicht. Unterstützt wird Jens Ginsberg von seiner Lebensgefährtin Daniela Wettstädt, die auch aus der Hotellerie kommt und die er im Betrieb kennengelernt hat. Die Übernahme des Hotels reichte dem Junghotelier noch nicht. Zusammen mit seinem Vater Frank, der im Nachbarort lebt und sich bereits seit vielen Jahren der Brennerei von verschiedenen Obstsorten verschrieben hat, wollte er einen weiteren Traum verwirklichen und einen besonderen Gin kreieren. Bereits seit der Jugend hatte Jens Ginsberg in der

Familienbrennerei mitgeholfen und von der Pike auf gelernt. Während der Erntezeit wurde jede Hand gebraucht und so war die ganze Familie damit beschäftigt, die Obsternte einzufahren und zu verarbeiten. Jens Ginsberg: "Zuerst war mein Vater skeptisch. Er wäre am liebsten bei seinen Obstbränden geblieben. Letztendlich konnte ich ihn überzeugen und nach monatelangem Tüfteln und Ausprobieren hatten wir unseren Win Gin so, wie wir ihn haben wollten. Neben den unabdingbaren Wachholderbeeren (diese waren meinem Großvater sehr wichtig) sind Anis (das wollte mein Vater), Rosenblätter (die wollte ich), und verschiedene andere Kräuter und Gewürze zur Verfeinerung und Abrundung des Trinkerlebnisses zum Einsatz gekommen. Der würzige Wachholder, spritzig frische Zitrusnoten und ein Hauch von Lavendel sorgen für einen besonders harmonischen Genuss." Der Win Gin ist auf Anhieb bei der "Destillata" als bester deutscher Gin mit Gold ausgezeichnet worden. Auch im Mutterland des Gins, in England, feiert er große Erfolge. Als wäre das nicht genug, ist Jens Ginsberg bei der letzten Jahrestagung der Flair Hotelkooperation in den Vorstand gewählt worden. Als Beisitzer nimmt er nun an den Vorstandssitzungen teil und lässt als junges Mitglied neue Impulse einfließen. Ginsberg: "Die vorherigen Inhaber vom Bergischen Hof waren bereits seit sehr langer Zeit Kooperationsmitglied und sie schlugen mir vor, doch bei Flair zu bleiben. Anfangs war ich nicht begeistert, aber das schlug schnell ins Gegenteil um, als ich bei der ersten Tagung die Flair-Kollegen, den Vorstand und die Mitarbeiter aus dem Flair-Büro kennenlernte. Mit viel Tatendrang, Dynamik, Freundlichkeit und hoher Kompetenz haben mich alle sofort überzeugt und ich profitiere enorm von dieser Mitgliedschaft. Vor allem bietet mir Flair zahlreiche Möglichkeiten Geld einzusparen und präsentiert mir die neuesten technischen Innovationen, um meinen Hotelbetrieb zu optimieren. Allein könnte ich das alles gar nicht schaffen."