



## Pressemitteilung

### Flair Hotelier und erfolgreiches Multitalent begeistert mit seinem Win Gin

**Ochsenfurt, April 2019** - Bereits mit 23 Jahren ist Jens Ginsberg Hotelier geworden. Nach einer Ausbildung als Hotelfachmann im Intercontinental Hotel Berchtesgaden und Intercontinental Hotel in 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 selber 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. Beherzt nahm er das Angebot an und war mit 23 Jahren alleiniger Herr über ein Hotel mit 19 Zimmern und einem Restaurant, das er sukzessive aufwändig modernisierte. Das ist nun bereits 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 bzw. 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 kennen gelernt hat.

Die Übernahme des Hotels reichte dem dynamischen Junghotelier aber 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 ganz besonderen Gin kreieren. Bereits seit frühester Jugend hat 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 Gin, in England feiert der Win Gin der Familie Ginsberg große Erfolge.



## Flair Hotels In den Regionen zuhause

---

Als wäre das alles nicht genug, ist Jens Ginsberg bei der letzten Jahrestagung der Flair Hotelkooperation in den Vorstand gewählt worden. Als Beisitzer kann er nun an den Vorstandssitzungen teilnehmen und als junges Mitglied, heute ist er 26 Jahre alt, neue Impulse einfließen lassen. Jens 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.“

### **Pressekontakt :**

#### **PR Office**

#### **Kommunikation für Hotellerie und Touristik**

Bettina Häger-Teichmann, Strangweg 40, 32805 Horn-Bad Meinberg,

Tel. +49 (0)5234 - 2990, [bettina.teichmann@pr-office.info](mailto:bettina.teichmann@pr-office.info), [www.pr-office.info](http://www.pr-office.info)

Kontakt:

#### **Flair Hotels e. V.**

#### **Sophie von Seydlitz**

Tückelhäuser Straße 10

97199 Ochsenfurt

Tel. direkt: +49 (0) 9331-9839-13

Tel. Zentrale: +49 (0) 9331-9839-0

[svs@flairhotel.com](mailto:svs@flairhotel.com), [www.flairhotel.com](http://www.flairhotel.com)