

Der Konditor, der wieder Stift war

Ahamad Al Safadi hatte in Syrien Jahre als Konditor gearbeitet, bevor er beim Gysi Beck in Zetzwil eine Lehre machte.

Flurina Dünki

«Nach acht Monaten Deutschkurs in der Schweiz konnte ich noch immer nicht Deutsch sprechen!» Ahmad Al Safadi klingt immer noch frustriert, wenn er an damals zurückdenkt. Der heute 34-jährige Syrer kam 2016 mit seiner Frau Riham und zwei Kleinkindern in die Schweiz. In seiner Heimat war er Konditor gewesen, hatte etliche hauchdünne Teige für die syrischen Baklava aufeinandergeschichtet. Sobald er eine Arbeitserlaubnis hatte, wollte er hier in einer Bäckerei starten. Doch diese komplizierte deutsche Sprache! Und dann natürlich die zweite grosse Hürde, die ihn vom Arbeitsmarkt trennte und ihm kurz nach seiner Ankunft noch gar nicht bewusst war: ein fehlender Schweizer Berufsabschluss.

Heute kann Ahmad Al Safadi arbeiten. Er ist als Bäcker-Konditor beim Gysi Beck in Zetzwil angestellt. Bis zur Festanstellung dauerte es ein paar Jahre länger, als er anfangs gedacht hatte. Seine beiden Töchter waren praktisch Säuglinge, als die Familie herkam, heute sind sie im Kindergarten und ein drittes Geschwisterchen ist unterwegs. Firmeninhaber Adrian Gysi (34) bekam Anfang 2018 eine Bewerbung für ein Praktikum zugeschickt. Die syrische Flüchtlingsfamilie lebte in Menziken und Al Safadi suchte eine Möglichkeit, Berufserfahrung zu sammeln. Er war ins Integrationsprogramm Jubiar gekommen, in Reinach behei-



Ahmad Al Safadi mit Adrian Gysi in der Backstube, wo er seine Lehre zum Bäcker-Konditor gemacht hat und nun fest angestellt ist.

Bild: Britta Gut

matet und der Stiftung Lebenshilfe angegliedert, wo er sechs Monate lang Coaching in Sachen Bewerbungsschreiben und Lebenslauf bekam. Und wo er in der ach so nötigen deutschen Konversation gedrillt wurde. Mit Erfolg. Nicht nur wurde sein Deutsch besser und schwand seine Frustration – er wurde gar ein richtiger Musterschüler.

Das Handwerk funktioniert überall gleich

Als Adrian Gysi die Praktikumsbewerbung erhielt, hatte Ahmad Al Safadi bereits in anderen Bäckereien im Kanton geschnuppert. Er wurde am Zetzwiler

Produktionsstandort für sechs Monate als Praktikant angestellt. Auch wenn er von arabischem Millefeuilles-Gebäck auf Schweizer Rahmtorten umstellen musste – «das Konditorhandwerk funktioniert im Grunde überall gleich: Wasser, Mehl, Salz», sagt er. Und Adrian Gysi erhielt einen Praktikanten, «der schon vieles konnte», wie er heute sagt. Nicht nur überzeugte der Konditor aus dem Orient durch seine Fähigkeiten und persönliche Reife – er zeigte auch festen Willen: Weil zur Uhrzeit, wenn in der Backstube der Ofen heiss läuft, noch keine WSB fährt, strampelte er die

Strecke von sieben Kilometern von Menziken nach Zetzwil täglich mit dem Velo – nur bei starkem Schneefall nahm er das Angebot seines Chefs an, im Zimmer über der Bäckerei zu übernachten.

Gysis Aufgabe bestand denn auch weniger darin, dem neuen Mitarbeiter die Bäckerkunst beizubringen. «Ich wollte, dass er sich eine Perspektive auf lange Sicht schafft», sagt er. «Und das geht hier nur über eine Berufsausbildung». Denn aus Syrien hatte Al Safadi kein Diplom mitgebracht. «Eine formelle Berufslehre gibt es dort nicht. Wenn wir etwas lernen wollen,

hören wir uns um und arbeiten dann zuerst ein oder zwei Jahre gratis», erklärt er. Selbst wenn er einen schriftlichen Abschluss gehabt hätte, wäre er hinsichtlich einer Anstellung in der Schweiz nicht viel besser dagestanden. Doch als Chef Gysi nach dem Praktikum mit dem Vorschlag ankam, Al Safadi könne bei ihm eine zweijährige Berufsattelehre machen, biss er zuerst auf Granit. Sein Schützling wollte endlich arbeiten. Nicht noch länger bestqualifizierter Stift sein, nicht noch länger von der Sozialhilfe leben. Es sei nicht einfach gewesen, gegen diese fixe Idee anzukämpfen, erinnert sich Gysi. «Ohne Lehre hätte er nur zu einem winzigen Lohn arbeiten können – bei mir oder einem anderen Beck –, und er wäre weiterhin von der Sozialhilfe abhängig gewesen».

Die Überzeugungsarbeit wirkte am Ende. Ahmad Al Safadi startete 2018 seine Lehre als Bäcker-Konditor und schloss im September 2020 als einer der Besten seines Jahrgangs ab. Seither ist er als ausgebildeter Bäcker-Konditor bei Gysi angestellt. Statt auf Schulstoff konnte er sich endlich auf seine Autofahrstunden konzentrieren. Dank dem neuen Auto ist der Arbeitsweg in Schweizer Winternächten denn auch deutlich entschärft.

Hinweis

Anlässlich der Flüchtlingstage Aarau wird das Projekt Jubiar am Markt in Unterkulm (12.6.), Reinach und Birrwil (19.6.) präsent sein.