Nawar Hamed

SIRIA > BOLZANO
PASTICCIERA

SYRIEN > BOZEN
KONDITORIN

2023

Mi chiamo Nawar e sono nata in un piccolo paese della Siria. Sono venuta qui nel 2006 prima che scoppiasse la guerra, perché mio marito lavorava a Bolzano. Sono mamma di due figli, di 15 di 11 anni.

Io sono una pasticcera, non faccio solo la pasticciera.

Ho iniziato a interessarmi alla pasticceria ancora in Siria, quando studiavo. Mio padre era un dentista e voleva che noi figli facessimo l'università. In Siria ho iniziato a studiare Sociologia all'università e l'ho continuata anche un periodo quando ero già in Italia. Il sistema universitario in Siria non è come quello italiano, lì puoi scegliere le facoltà solo in base ai voti che avevi, i miei voti mi permettevano l'iscrizione a Sociologia. Io all'inizio non sapevo nemmeno bene che fosse, ma poi mi è piaciuta. Ho frequentato fino al IV anno, poi però è scoppiata la guerra ed è diventato difficile tornare in Siria, prima tornavo 3 o 4 volte all'anno.

Nonostante lo studio universitario mi portasse altrove, avevo però un sogno, mi piaceva fare la cacke design, fare le torte, la pasticceria. Fin da piccola avevo voglia di provare, questa voglia mi era venuta ad una lezione in classe a scuola, ero in seconda media, dove ci avevano fatto fare dei lavoretti. Io sono andata a casa e ho voluto fare una torta, mia mamma però non mi ha lasciato perché temeva sporcassi tutta la cucina e quando lei è uscita ho provato a fare da sola, con mia zia che mi seguiva e

2023

Mein Name ist Nawar und ich wurde in einer kleinen Stadt in Syrien geboren. Ich kam 2006 vor Ausbruch des Krieges hierher, weil mein Mann in Bozen arbeitete. Ich bin Mutter von zwei Kindern, eines 15 und eines 11 Jahre alt.

Ich bin Konditorin, aber ich bin nicht nur Konditorin.

Mein Interesse an der Konditorei begann schon in Syrien, als ich noch studierte. Mein Vater war Zahnarzt und wollte, dass wir Kinder zur Universität gehen. In Syrien habe ich angefangen, Soziologie zu studieren, und als ich nach Italien kam, habe ich hier eine Zeit lang weiter studiert. Das Universitätssystem in Syrien ist nicht mit dem italienischen vergleichbar, in meinem Land kann man die Fakultäten nur nach den Noten auswählen, und mit meinen Noten konnte ich mich für Soziologie einschreiben. Anfangs wusste ich nicht einmal, worum es sich dabei handelte, aber mit der Zeit begann ich das Fach zu schätzen.

Ich hörte im vierten Jahr auf zu studieren, dann brach der Krieg aus und es wurde schwierig, nach Syrien zurückzukehren, früher kehrte ich drei oder vier Mal im Jahr zurück.

Mein Traum hatte nichts mit meiner akademischen Laufbahn zu tun, ich mag Tortendesign, das Herstellen von Torten, kurz gesagt, ich mag Konditorei. Diese Leidenschaft hatte ich schon immer, und ich erinnere mich besonders an ein Projekt in der Schule, bei dem wir in

ci sono riuscita. Non dimenticherò mai quel mio primo dolce, e da quel momento mi sono innamorata di questo lavoro. Quando metto i dolci e le torte in forno e poi quando apro il forno e trovo il bel risultato, è qualcosa di bellissimo anche oggi. All'inizio in Siria pensavo fosse solo un hobbies perché mio padre era dentista e voleva che studiassi medicina o comunque una università, in Siria è molto importante lo studio soprattutto per una donna perché ti rende indipendente. Così avevo seguito questa strada.

Quando sono arrivata in Italia avevo ancora questo sogno, quello di fare la pasticcera. In quel periodo poi ho avuto il primo figlio e poi il secondo, all'inizio non parlavo neanche italiano quando sono arrivata. Ho comunque fatto la patente, che mi ha reso autonoma di muovermi. Nel frattempo ho imparato l'italiano. Dopo un po' però volevo fare qualcosa che mi desse anche un senso di appagamento a livello professionale, volevo diventare pasticcera, ne ho parlato prima con la famiglia, con mio marito e poi con delle amiche che inizialmente mi hanno guardato in modo un po' strano in quanto ero una mamma di due bambini piccoli e volevo tornare a studiare, poi però una mia amica mi ha detto che mi avrebbe aiutata e che conosceva la direttrice della scuola professionale di Bressanone, ma quella scuola era in tedesco e io non sapevo il tedesco, ho comunque detto alla mia amica "che problema c'è, imparo il tedesco", lei è rimasta un po' interdetta da questa mia affermazione. Il mio desiderio era così forte che ho iniziato a studiare il tedesco. Guardavo la tv con i miei figli in tedesco così da apprendere la lingua e poi ho frequentato un corso in tedesco.

Avevo anche chiesto in varie pasticcerie a dir la verità se avessero bisogno di una pasticcera, ma tutte mi chiedevano "hai un diploma?", io spiegavo che non avevo un diploma ma che sapevo fare le torte, ma loro dicevano no, quindi ho capito quindi che se volevo realizzare il mio sogno dovevo tornare a studiare.

Sono quindi andata con la mia amica a parlare con la direttrice della scuola

einem Workshop Kuchen backen mussten. Ich war im zweiten Jahr der Mittelschule, ich kam an diesem Tag nach Hause und wollte unbedingt einen Kuchen backen, aber meine Mutter ließ mich nicht, weil sie Angst hatte, ich würde die ganze Küche schmutzig machen. Also habe ich gewartet, bis sie rauskam, und habe versucht, ihn selbst zu backen, nur mit der Hilfe meiner Tante, und es ist mir gelungen. Diesen ersten Kuchen werde ich nie vergessen, denn in diesem Moment verliebte ich mich in das Backen. Den Ofen zu öffnen und zu sehen, dass die Kuchen gut geworden sind, ist immer noch ein unbeschreibliches Gefühl. In Syrien dachte ich zunächst, es sei nur ein Hobby, denn mein Vater war Zahnarzt und wollte, dass ich Medizin studierte oder zumindest eine Universität besuchte. In Syrien ist ein Studium sehr wichtig, vor allem für eine Frau, weil es unabhängig macht. Ich war mir dessen bewusst und habe den von meinem Vater vorgegebenen Weg verfolgt.

Als ich in Italien ankam, träumte ich noch davon, Konditorin zu werden. Zu dieser Zeit wurde mein erster Sohn geboren und dann mein zweiter. Als ich ankam, konnte ich noch nicht einmal Italienisch sprechen, aber ich machte trotzdem meinen Führerschein, damit ich mich frei bewegen konnte. Mit der Zeit lernte ich auch Italienisch. Ich war auf der Suche nach etwas, das mir auch beruflich Freude bereiten würde, und wollte einen Beruf in der Konditorei ergreifen. Ich habe zuerst mit meiner Familie und meinem Mann darüber gesprochen, dann mit Freunden, die zunächst nicht sehr überzeugt waren. Für sie war es seltsam, dass ich studieren wollte, weil meine Kinder noch klein waren. Aber dann bot mir eine Freundin an, mich mit der Leiterin der Berufsschule in Brixen in Verbindung zu setzen. Die Schule war auf Deutsch und ich konnte es nicht sprechen, aber ich sagte mir, dass es reicht, wenn ich auch diese Sprache lerne, meine Freundin war schockiert über meinen Entschluss. Doch der Wunsch, meinen Traum zu verwirklichen, war so groß, dass Deutsch keine Einschränkung sein konnte. Ich fing an, mit meinen Kindern auf Deutsch fernzusehen und besuchte dann auch einen Sprachkurs.

Hellensteiner di Bressanone, avevo 28 anni e avevo 2 figli piccoli, la direttrice aveva dei dubbi ma ha visto la mia motivazione e mi ha detto “bene possiamo fare una prova di un anno, se hai buoni voti puoi continuare”. Ho quindi trovato un lavoro per fare l’apprendistato, questo tipo di scuola ha una parte in classe e una parte che si svolge invece in un laboratorio di pasticceria vero, quando si arriva al terzo anno si devono avere 2 anni di lavoro.

Ho quindi iniziato questa scuola, con dei ragazzi che avevano 10 anni in meno di me, all’inizio non capivo nulla, tutto mi sembrava difficile, poi alcuni insegnanti mi hanno aiutata e pian piano anch’io ho capito come funzionava la scuola. In quel periodo ho usato moltissimo il cellulare, il programma traduzione mentre parlava l’insegnante, così da capire quello che diceva. Per me era difficile soprattutto scrivere, ma poi ho fatto anche questo, quando sono arrivati i primi test sono riuscita ad avere 7 in quasi tutte le materie, poi successivamente anche 9 e 10.

All’inizio non capivo il sistema di studio qui, perché da noi l’esame finale è quello che determina i voti, qui invece le prove sono continue durante tutto l’anno.

È stato un periodo molto faticoso, lavoravo, studiavo, seguivo i bambini e la casa, ero molto stanca ma avevo questo sogno che volevo realizzare. Nonostante la fatica, studiavo anche di notte, ho capito che ce la potevo fare. In una materia una volta sono stata l’unica a prendere 10, la materia era “macchinari”, avevo studiato tutto a memoria anche se non avevo capito molto. Anche i miei insegnati sono stati orgogliosi di me, all’inizio non avevano creduto ce l’avrei fatta. Nel 2018 quindi mi sono diplomata pasticcera e, dopo un periodo di riposo ho iniziato a lavorare come pasticcera. Ho lavorato in diversi posti, poi è venuto il coronavirus e non è stato semplice, ora però lavoro in un posto – all’hotel Steiner di Laives - dove sto realizzando dei dolci molto belli e originali, una mia linea di pasticceria che lì non avevano mai avuto.

Ich hatte auch versucht, mich in verschiedenen Konditoreien zu bewerben, aber keine stellte mich ohne Diplom ein, obwohl ich jedes Mal erklärte, dass ich in der Praxis fähig war. Um meinen Traum zu verwirklichen, gab es keinen anderen Weg, ich musste studieren und ein Diplom machen.

Ich ging mit meiner Freundin zur Leiterin der Hellensteiner Schule in Brixen, ich war 28 Jahre alt und hatte zwei kleine Kinder. Die Direktorin war skeptisch, entschied sich aber, mir ein Jahr Probezeit zu geben, da ich motiviert war, und wenn ich gute Noten hätte, könnte ich meine Ausbildung fortsetzen. Ich fand eine Konditorei, in der ich eine Lehre machen konnte, denn diese Schule beinhaltet viel praktische Arbeit: Nach drei Jahren muss man mindestens zwei Jahre lang gearbeitet haben.

Als ich die Schule begann, waren meine Klassenkameraden zehn Jahre jünger als ich. Am Anfang habe ich nichts verstanden, alles schien schwierig, dann haben mir einige Lehrer geholfen und langsam habe auch ich verstanden, wie die Schule funktioniert. Damals habe ich mein Handy viel benutzt, ich hatte eine App, mit der ich übersetzen konnte, was der Lehrer sagte. Es war sehr schwierig für mich, auf Deutsch zu schreiben, aber ich habe nicht den Mut verloren und in den ersten Tests habe ich eine 7 bekommen, dann sind meine Noten gestiegen und ich habe auch eine 9 und eine 10 bekommen.

Das Schulsystem ist anders als in Syrien, hier ist die Abschlussnote ein Durchschnitt aus allen Noten des Jahres, während wir in Syrien nur eine Abschlussprüfung haben.

Es war eine sehr anstrengende Zeit, ich habe gearbeitet, studiert, mich um die Kinder und den Haushalt gekümmert, ich war sehr müde, aber ich hatte auch einen Traum, den ich erfüllen wollte. Ich wusste, dass ich es schaffen konnte, und trotz der Müdigkeit habe ich sogar nachts gelernt. Einmal war ich die Einzige, die in einer Prüfung über Konditoreimaschinen eine 10 bekam, ich hatte alles auswendig gelernt und verstand nicht viel. Die

Io realizzo dolci europei ma anche del mio paese, al lavoro faccio la pasticceria classica, italiana e tedesca, con delle mie specialità, come ad esempio una torta che è di mia invenzione con lamponi e mango.

Per me la pasticceria è un'arte, anche la confezione e la vista del dolce hanno un'importanza particolare, questo è anche un'attenzione che viene dalla mia cultura di provenienza.

Le prime due settimana di lavoro all'Hotel non sono state facili, perché ero da sola e dovevo fare la linea di pasticceria che voglio mantenere al bar, sono molto contenta di quello che ho fatto perché sono riuscita a presentare con eleganza, colori e gusti e ho visto che tutti che quelli che hanno assaggiato hanno apprezzato e detto che erano dolci moderni, belli e presentati bene.

Sono molto contenta di quello che ho realizzato e di essere riuscita a perseguire il mio sogno nonostante le difficoltà. La situazione in Siria in quegli anni è molto peggiorata, la mia famiglia è dovuta scappare dalla guerra ed è andata in Svezia. Sono contenta che oggi sono una mamma e però anche una pasticcera, che ho il mio lavoro.

Sono felice di quello che sono e di aver realizzato il mio sogno.

Lehrer waren stolz auf mich, auch wenn sie mir das anfangs nicht zugetraut hatten. 2018 habe ich meinen Abschluss in Konditorei gemacht und nach einer Ruhephase angefangen zu arbeiten. Ich habe an verschiedenen Orten gearbeitet, dann kam die Pandemie und es war nicht einfach. Jetzt arbeite ich im Hotel Steiner in Leifers und mache einige sehr schöne und originelle Desserts, ich habe meinen eigenen Beitrag geleistet und die Dessertkarte revolutioniert.

Ich halte mich an europäische Kuchenrezepte, aber auch an Rezepte aus meinem Land. Bei der Arbeit mache ich Kuchen nach klassischem, italienischem und deutschem Gebäck, aber ich bringe auch meine eigenen Spezialitäten ein, wie zum Beispiel ein selbst entwickeltes Rezept mit Himbeeren und Mango.

Für mich ist die Konditorei eine Kunst. Ich lege großen Wert auf die Verpackung und die Präsentation des Kuchens, das ist ein Merkmal meiner Arbeitsweise, das eng mit meiner Heimatkultur verbunden ist.

Die ersten zwei Wochen im Hotel waren nicht einfach, denn ich war auf mich allein gestellt und musste die Dessertkarte für die Bar entwerfen. Mit dem Endergebnis bin ich sehr zufrieden, denn es ist mir gelungen, elegante und schmackhafte Desserts zu kreieren. Diejenigen, die sie gekostet haben, haben mir Komplimente für die Präsentation und die Raffinesse meiner Torten gemacht.

Ich bin sehr zufrieden mit dem, was ich erreicht habe, und dass ich trotz aller Schwierigkeiten meinen Traum verfolgen konnte. Die Lage in Syrien hatte sich in jenen Jahren sehr verschlechtert, meine Familie musste vor dem Krieg fliehen und fand Zuflucht in Schweden. Ich bin glücklich, dass ich gleichzeitig Mutter und Konditorin bin. Ich bin glücklich, dass ich meinen Job habe, ich bin glücklich mit dem, was ich bin, und dass ich meinen Traum verwirklicht habe.