

Bücher schreiben ist wie Kochen

Petra Ivanov ist der Typ Frau, die man gerne als Nachbarin hätte: zurückhaltend, sympathisch und mit einem freundlichen Wesen ausgestattet. Doch die bekannte Zürcher Autorin hat so manche Leiche im Keller. Ihre Geschichten entstehen genauso wie gutes Essen, nämlich aus dem Zusammenspiel wohl ausgewählter Zutaten.

TEXT: IRENE M. WRABEL
FOTOS: GIORGIA MÜLLER



Wohl jeder, der gern liest, hat ein Bild im Kopf, wenn er an Schriftsteller denkt. Und diese Bilder unterscheiden sich je nach Genre. Liebesgeschichten entstehen an den Schreibtischen romantisch veranlagter Frauen, Dramen jeglicher Couleur entspringen der Feder eher komplizierter Charaktere beiderlei Geschlechts, und Krimis – die werden natürlich von harten Männern mithilfe von viel Whisky erdacht. Alles nur Klischees? Mag sein, aber vielfach funktionieren sie.

Wer jedoch Petra Ivanov kennenlernt, wirft diese vorgefertigten Bilder schnell über Bord. Auf den ersten Blick ist sie die Frau von nebenan. Doch schon nach weni-

gen Minuten ist dieser Gedanke vergessen, denn die Schriftstellerin hat mehr Facetten, als man auf den ersten Blick vermuten würde.

Offen für Neues

An einem grauen, regnerischen Nachmittag heisst uns die Autorin in Zürich willkommen, um uns einen Einblick in ihr Leben und Schaffen zu geben. Heute kreiert sie aber für einmal keine spannenden Storys, sondern eine leckere Apfelwähe – vegan, wohlgerneht. «Ich bin zwar keine Veganerin, habe aber in meinem Umfeld einige, die sich vegan ernähren. Da war ich einfach neugierig, solche Rezepte auch

mal auszuprobieren.» Schon die Zutatenliste sieht ungewöhnlich aus. Datteln in der Wähe? «Ja, die binden und süssen die Wähe», erklärt die Autorin, als sie die Früchte mit Wasser püriert.

Nichts ist so spannend wie die Realität

Während sie den Teig zubereitet, erzählt Petra Ivanov, wie sie überhaupt zum Schreiben gekommen ist. In einem ihrer früheren Jobs, als Redaktorin beim Hilfswerk der Evangelischen Kirchen Schweiz, dem HEKS, kam sie in Berührung mit den unterschiedlichsten Themen. Drogenhandel, Prostitution, Krieg, Asylwesen – die Bandbreite war unerschöpflich. Und wie

Über Petra Ivanov

1967 in Zürich geboren, verbrachte Petra Ivanov ihre Kindheit in den USA. Nach der Rückkehr der Familie in die Schweiz folgte nach der Matura in Zürich ein Studium an der Dolmetscherschule. Ihre berufliche Laufbahn hatte schon viele Stationen: freie Übersetzerin und Sprachlehrerin, Redaktionsassistentin, Lokalredaktorin, Weiterbildungen in Erwachsenenbildung und Journalismus.

2005 erschien Petra Ivanovs erster Kriminalroman «Fremde Hände». Fast jährlich beschenkte sie von da an ihre stetig wachsende Fangemeinde mit einem neuen Werk. Doch nicht nur Krimis entspringen ihrer Feder, sie schreibt auch erfolgreiche Jugendbücher. Neben Lesungen für ihr erwachsenes Publikum hält sie auch Schullesungen, durch die viele der jugendlichen Zuhörer wieder den Zugang zum Lesen finden.

Petra Ivanov lebt in Zürich als freie Journalistin und Schriftstellerin. Mehr über sie findet man auf ihrer Website.

www.petraivanov.ch



Gesunde Gaumenfreude: Aus leckeren Zutaten entsteht die vegane Neuauflage der traditionellen Apfelwähe.

Journalisten eben so sind, weckt jedes Thema den Hunger nach mehr. In Petra Ivanovs Fall erzeugte das die Lust darauf, selbst Geschichten zu schreiben. Doch nie sollten ihre Welten einfach nur fiktiv sein. «Die Geschichten sind es, aber alles muss so nah an der Realität sein, dass es auch tatsächlich so hätte passieren können.» Und da überlässt sie nichts dem Zufall. Die Autorin hat in ihrem Netzwerk auch Angehörige der Staatsanwaltschaft und der Kantonspolizei, die ihre Bücher genau auf diese Authentizität hin gegenlesen.

Tatort: überall

Petra Ivanov möchte Vorurteile entkräften und ihre Leser dazu bewegen, genauer hinzuschauen, besonders, wenn es um Menschen geht, die anders als wir sind. «Wir hören immer nur von Ausländern, wenn es um Kriminalität geht», weiss die ehemalige Gerichtsreporterin nur allzu gut. «Von denen, die ruhig und unbescholten mitten unter uns leben, weiss man aber nichts.» Da ist sie also wieder, die journalistische Neugier. Doch wer jetzt übertriebene Sozialromantik vermutet, liegt falsch. «Es gibt für mich keinen Grund, in meinen Büchern nicht realistisch zu schreiben.»

An allen Schauplätzen ihrer Bücher war Petra Ivanov auch selbst. Für ihr letztes Werk «Tatverdacht», das seinen Ausgang im Kosovo nimmt, hat sie vor Ort den Alltag der Soldaten genau studiert. Die Region und ihre Menschen scheinen es ihr angetan zu haben. Bereits zuvor hatte sie in ihrem Jugendbuch «Escape» eine Geschichte aus der Sicht kosovarischer Jugendlicher erzählt. Sogar Albanischunterricht hatte sie dafür genommen. «Bei uns leben sehr viele Kosovaren, und man weiss sehr wenig über sie», erläutert sie ihre Motivation.

Anecken erwünscht

Mittlerweile duftet die Apfelwähe im Backofen und ist gleich fertig. Die Zeit ist wie im Flug vergangen – denn Petra Ivanov kann nicht nur packend schreiben, sondern auch sehr kurzweilig erzählen. Eine letzte Frage bleibt noch: Wie geht eine Schriftstellerin eigentlich mit Kritik um? Petra Ivanov schmunzelt, wird dann aber wieder ernsthaft: «Wenn es sachliche, konstruktive Kritik ist, setze ich mich damit sehr gern auseinander. Denn das hilft mir ja auch, mich weiterzuentwickeln.» Es gebe aber auch die Kritiker, die sich nur selbst profilieren wollen. «Darauf gehe ich dann nicht mehr ein.» Die Autorin weiss, dass ihre Storys nicht nur auf Zustimmung stossen. Aber jede Form von Feedback zeigt, dass man über die Themen, die ihr wichtig sind, spricht. Und was kann sich eine Schriftstellerin mehr wünschen? ■

Vegane Apfelwähe



Zutaten für 4 Personen

- 300 g Dinkelmehl (oder anderes Mehl)
- 160 g Datteln (entsteint)
- 160 ml Wasser
- 1 kg Apfel (Boskoop oder ähnliche Sorte)
- 2 TL Weinsteinbackpulver (natürliche Alternative zu normalem Backpulver)
- 2 Msp. Vanillemark (aus Schote) oder Vanillepulver
- 50 g Öl (z.B. Rapsöl)
- zirka 50 g Kokosraspeln oder gemahlene Nüsse zum Bestreuen des Teigs

Zubereitung

Datteln 30 Minuten im Wasser einweichen, anschliessend pürieren. Mehl mit Backpulver, Vanille und Öl mischen, Dattelpüree begeben und alles zusammen zu einem geschmeidigen Teig verarbeiten. 30 Minuten an einem kühlen Ort zugedeckt ruhen lassen.

Die gewaschenen Äpfel (ganze Früchte, unzerlegt und ungeschält) auf ein gefettetes Backblech geben, in den kalten Backofen schieben. Temperatur auf 220 °C stellen, 30 Minuten schmoren lassen. Nach 20 Minuten Ofen abstellen, die Resttemperatur reicht zum Fertigstellen.

Den Teig auswallen, in die Wähenform legen. Teig grosszügig mit Kokosraspeln bestreuen, um das Durchweichen des Bodens zu verhindern.

Die Äpfel aus dem Backofen nehmen. Durch das Backen sind sie sehr weich und lassen sich nun ganz leicht mit dem Passevite passieren. Nach Belieben mit Zimt würzen und mit Rohrzucker abschmecken. Apfelmasse auf den Teig geben und mit der Gabel wellenförmig verzieren. Bei 180 °C im Backofen zirka 45 Minuten backen.

Guten Appetit!