

Angersteiner Künstlergalerie

Heute: Irmela Erckenbrecht

Wie sind Sie zum Schreiben gekommen?

Ich glaube, ich habe ein Buchstaben-Gen. In meinem Stammbaum finden sich auffallend viele »Stadtschreiber«, »Hofschreiber« und »Sekretäre«, einer meiner Vorfahren aus dem 17. Jahrhundert nannte sich »Skrivent«. Ich stelle mir vor, dass sie für Menschen, die des Schreibens unkundig waren, gegen Geld zum Gänsekiel griffen. Heute gebe ich Schriftstellern und Schriftstellerinnen, die in englischer Sprache schreiben, gegen Geld eine deutsche Stimme. In diesem Sinne führe ich eine Familientradition fort.

Hatten Sie das schon immer vor?

Gegen die Macht der Gene lässt sich bekanntlich wenig machen. Eigentlich wollte ich Lehrerin werden. Kaum hatte ich das Studium abgeschlossen, habe ich aber schon das erste Buch übersetzt. »Der Mühlstein« hieß es, ein Roman der britischen Schriftstellerin Margaret Drabble. Zurzeit übersetze ich ein medizinphilosophisches Buch über das Für und Wider von Placebos. Ich habe einmal nachgezählt: Dazwischen liegen 87 veröffentlichte Buchübersetzungen.

Was fasziniert Sie am Übersetzen?

Jedes Buch ist anders, hat ein anderes Thema, eine andere Stimmung. Von einem Familiendrama in den amerikanischen Südstaaten springe ich zu einem Roman über Jugendgangs in einer Vorstadt von Glasgow, dann kommt ein Ratgeber für Menschen mit Essstörungen usw. Jedes Buch erfordert ein ganz neues Einfühlen in die jeweilige Materie. Da gibt es immer auch enorm viel dazu zu lernen, und es wird nie langweilig.

Und wie kamen Sie auf die Idee mit den Kochbüchern?

Wenn man sich so lange in der Buchbranche tummelt, stellt sich die Lust, auch einmal etwas Eigenes zu wagen,



ganz von alleine ein. Ernährung ist ein Thema, das mir sehr wichtig ist. Bekocht habe ich schon immer gern alle Menschen in meiner Umgebung. In meiner Studenten-Wohngemeinschaftszeit habe ich gelernt, aus wenigen einfachen Zutaten möglichst viel zu zaubern. Ich glaube, das zeichnet bis heute meinen Kochstil aus. Außerdem bin ich seit langem schon Vegetarierin. Die Begeisterung für die vegetarische Idee möchte ich gerne weitergeben. In meinen Kochbüchern sehe ich die Chance, den Leuten Lust zu machen, auch mal ohne Fisch und Fleisch zu kochen – und zu erleben, dass das äußerst lecker schmecken kann.

Sammeln Sie Rezepte und fassen sie dann zu einem Buch zusammen?

Nein, ich versuche, das Kochen immer mit einem inhaltlichen Thema zu verknüpfen. Oft geht es dabei um den

Garten, also z. B. das Kochen rund ums Gartenjahr, mit Zucchini, mit Kräutern von der Kräuterspirale, nach der Märchenlektüre (»Die Prinzessin auf der Erbse«) auf der Gartenbank. Außerdem schreibe ich regelrechte Ernährungsratgeber, z. B. über Baby- und Kinderernährung. Dabei versuche ich, den neuesten wissenschaftlichen Forschungsstand in möglichst einfache und praktische Ratschläge zu verwandeln. Mein neuestes Buch handelt von der günstigsten Ernährung in den Wechseljahren. Die Northheimer Frauenärztin Dr. Claudia Schumann hat dazu das Vorwort geschrieben.

Wo arbeiten Sie?

Um den Austausch mit Kolleginnen und Kollegen zu suchen, war ich lange Jahre Teil einer Bürogemeinschaft, erst in Göttingen, dann in Bovenden. Seit der Geburt meines Sohnes Lewis vor sieben Jahren habe ich mein Büro im Erdgeschoss unseres urgemütlichen alten Fachwerkhauses in Angerstein eingerichtet. Von meinem Schreibtisch aus schaue ich aus vier Fenstern auf die Bachstraße, habe das Geschehen im alten Dorf also immer im Blick. Manchmal winken die Leute im Vorübergehen zu mir herein. Überhaupt bin ich eine überzeugte Wahl-Angersteinerin. Hier lässt es sich sehr gut arbeiten und leben!

Welche Arbeitsmittel benutzen Sie?

Immer meinen Computer, ohne den ich buchstäblich nicht mehr leben kann. Wenn man intensiv mit Texten arbeitet, sie immer wieder umstellt und korrigiert, bietet der Computer einfach unschlagbare Vorteile. Auch das Internet ist mir eine unschätzbare Hilfe. Recherchieren, nachschlagen, Bilder suchen – all das geht dank Internet heute hundertmal schneller als früher. Mit den Verlagen werden täglich E-Mails ausgetauscht. In dieser Hinsicht

hat sich das Berufsbild in den letzten Jahren enorm gewandelt. Meine erste Buchübersetzung habe ich noch an einer elektrischen Schreibmaschine verfasst. Allein für das Tippen der 300seitigen Endfassung habe ich drei Wochen gebraucht!

Welches Lob freut Sie besonders?

Ich finde es immer schön, wenn Leute mir erzählen oder schreiben, dass Bücher, die aus meiner Werkstatt stammen, bei ihnen in Benutzung sind und ihnen etwas geben. Besonders freut es mich, wenn jemand sagt, ich hätte etwas »schön klar und einfach ausgedrückt«. Einfach zu schreiben, das ist das Allerschwierigste und dauert am Allerlängsten. Zum Trost hängt deshalb in meinem Büro auch mein Wahlspruch von Karl Valentin: »Kunst ist schön, macht aber viel Arbeit.«

Weitere Informationen zu den Büchern von Irmela Erckenbrecht unter www.erckenbrecht.de

Die Bücher von Irmela Erckenbrecht sind in jedem Buchladen erhältlich:

Das vegetarische Baby. Schwangerschaft, Stillzeit, erstes Lebensjahr. ISBN 3-89566-143-0. € 12,80.

Das Wechseljahrekochbuch. Gesund essen, gesund bleiben. ISBN 3-89566-212-7. € 14,00

Die Kräuterspirale. Bauanleitung, Kräuterportraits, Rezepte. ISBN 3-89566-190-2. € 12,80.

Erbsenalarm! Köstliche Geschichten und Rezepte rund um die Prinzessin auf der Erbse. Mit Cartoons von Renate Alf. ISBN 3-89566-201-1. € 9,50.

So schmeckt's Kindern vegetarisch. ISBN 3-89566-170-8.

Querbeet. Vegetarisch kochen rund ums Gartenjahr. ISBN 3-89566-163-5. € 11,80.

Zucchini. Ein Erste-Hilfe-Handbuch für die Ernteschwemme. Mit Cartoons von Renate Alf. ISBN 3-89566-200-3. € 9,50.