



Mit Bärensteaks berühmt geworden

Früher kam selbst das Fernsehen ins Dorf **Imnaha**, um über Sallies großes Schlangen- und Bärenessen zu berichten. Doch der Trubel wurde ihr zu viel. Heute serviert sie lieber Froschschenkel. Ein Besuch im wohl noch immer ungewöhnlichsten Restaurant der Staaten. Von Marion Hahnfeldt



Treffpunkt der zwölf Einwohner von Imnaha: Sallie und ihre Store and Tavern (links).

Sallie sagt, er habe es besser wissen müssen. Statt Mitleid zu zeigen, lächelt sie, nicht böse, nicht schadenfroh. Es ist ein mildes Lächeln, so wie Eltern über ein Missgeschick ihres Kindes lächeln.

Eric ist der Pechvogel, von dem Sallie gerade erzählt. Zweimal innerhalb weniger Sekunden wurde er von einer Klapperschlange gebissen. Das ist Rekord, selbst hier, in Imnaha, einem

verschlafenen Dorf an der Grenze zwischen Oregon und Idaho, einer Gegend, in der Klapperschlangen so selbstverständlich sind wie Cowboys in Texas. Man wächst mit den Schlangen auf, lebt mit ihnen, weiß um ihre Gefahr. „So zumindest sollte es sein“, sagt Sallie und lächelt wieder.

Sallie ist Besitzerin des Imnaha Store & Tavern, einer Mischung aus Shop und Restaurant, Kneipe und Tante-Emma-Laden. Für die Einheimischen

ist es so etwas wie der Mittelpunkt der Welt. Zwölf Leute wohnen im Imnaha. Bei Sallie holen sie sich Milch, treffen sich auf ein Bier, tauschen Geschichten aus – und kommen dabei auf die merkwürdigsten Gedanken.

Rattlesnake Count

Auf den „Snake-Bite-Contest“ etwa, den Unglücksrabe Eric dank des Doppelbisses gewann. Oder den „Rattlesnake-Count“, eine Art Bestenliste der

Klapperschlangen. Es gibt Preise für die längste und für die kürzeste Klapperschlange, und wer die meisten fängt, kann sich ebenfalls eines Preises sicher sein. Tot und kopflos wandern die Tiere dann in Sallies Gefriertruhe.

Man muss sich Imnaha als eine Art Insel vorstellen. Der Ort liegt verloren in der äußersten Nordostecke von Oregon, etwa 30 Meilen von Joseph entfernt, im Wallowa Tal, dort, wo bis zu ihrer Vertreibung im Jahr 1877 die New Perce Indianer lebten – mit Chief Joseph als Anführer. Chief Joseph war der Mann, der sich als kluger Taktiker im Krieg zwischen rotem und weißem Mann einen Namen machte. Noch immer ist die Art des Nahkampfes, wie er ihn unterrichtete, Teil der Ausbildung in der amerikanischen Armee.

Wer heute in der Region um Imnaha lebt, ist weißer Farmer. Er liebt die Abgeschiedenheit, weil er womöglich nichts anderes kennt oder weil er womöglich müde ist vom Trubel der Zivilisation. Es gibt eine Straße, die Main Street heißt. Weil es aber die einzige im Ort ist, ist der Name eigentlich bedeutungslos. Es gibt ein Postamt, es gibt ein paar Häuser, es gibt ein Bed &

Breakfast, dessen Hausherrin als fanatische Jägerin gilt. Und es gibt eben Sallies Store & Tavern.

Früher wurden hier Schlangen- und Bärenfleisch serviert. Aus den ganzen USA kamen damals die Leute zu Sallie. Begonnen hatte es vor über 20 Jahren: Sallie und ihr Ehemann Dave wollten Geld für einen Multiple-Sklerose-Fond sammeln. Man suchte nach Möglichkeiten, nach einer Idee. Was lag näher, als daraus Kapital zu schlagen, was es in Imnaha am meisten gibt? Klapperschlangen! „Jeder konnte mitmachen, jeder konnte seinen Beitrag leisten. Das war das Faszinierende daran“, sagt Sallie.

Tauziehen und Karaoke

Sie steht mit ihrem freundlichen Gesicht hinter dem Tresen. Sie ist schmal, fast zart, auch nicht besonders groß. Sie trägt ein schlichtes T-Shirt und ein Holzfällerhemd. Sallie ist in Imnaha aufgewachsen, von dort wollte sie auch niemals weg. Sie passt in den Ort; wie er ist sie uneitel und bodenständig. Menschen wie sie würden wahrscheinlich verloren gehen in der großen Stadt.

Im ersten Jahr des Bären- und Schlangenessens brachten die Leute 40 Schlangen und einen Bären. Im nächsten Jahr waren es zwei Bären und auch mehr Klapperschlangen. So ging es weiter. Immer mehr enthäutete und gesäuberte Tiere sammelten sich in Sallies Kühltruhe. Sallie wurde immer wählerischer. Zerschossenes Bärenfleisch lehnte sie ab. Und von der Schlange kam nur frisches Fleisch in Frage. Das hieß: Die Schlange musste sich noch um den Arm wickeln lassen können, sonst war sie eine „alte Nudel“.

Jedes erste Wochenende im September kamen tausend Besucher in den kleinen Ort zum großen Essen. Sie kamen von überall aus den Staaten, das Fernsehen kam, die Zeitung kam. Das Essen kostete 7,50 Dollar mit Knoblauchbrot, Bohnen und Krautsalat, es gab Draft Beer und eine große Parade, Tauziehen und Karaoke inklusive.

Sallie redet langsam, mit leiser Stimme. Sie holt Fotos und Zeitungsausschnitte von damals. Auf den Bildern sieht man Leute in ausgelassener Stimmung. Sie tragen Kostüme, es sieht aus wie ein großer Zirkus. Das Bären- und Schlangenessen wurde ein

atemberaubender Erfolg. Es war ein großartiges Geschäft. Nur: Es war wie bei Goethes Zauberlehrling: „Herr, die Not ist groß, die ich rief, die Geister, werd ich nun nicht los.“ Die Dinge glitten Sallie aus den Händen.

Sallie benutzt kein Handy, sie hat kein Internet. Ihre Familie, ihre gewohnte Umgebung sind ihr wichtig. Sie sagt: „Ich brauche Ruhe. Schon Imnaha ist mir eigentlich zu groß.“ Mit der Ruhe war es nun vorbei, und das war der Grund, warum es die Veranstaltung jetzt nicht mehr gibt. Das große Schlangen- und Bärenessen war zu erfolgreich geworden. Es war die perfekte Geschäftsidee. Doch Sallie und ihr Dave kapitulierten. „Wir entschieden uns dagegen, weil wir Angst hatten, dass das Ganze aus dem Ruder läuft“, sagt sie. Und weil sie weiß, wie absurd das alles klingt, lacht sie wieder, diesmal etwas verschämt.

Nach dem Ende des Festivals beschlossen Sallie und Dave eine Auszeit und verkauften die Taverne an ein fremdes Ehepaar. Schon ein Jahr später ließen sich die neuen Besitzer scheiden, und Sallie übernahm wieder das Geschäft. Jeden Mittag kommt Bonnie,

die Postfrau von gegenüber, auf einen Salat vorbei. Wie eh und je treffen sich die Leute von Imnaha auf ein Bier. Wer krank ist, dem kocht Sallie eine Suppe. Man redet über alte Zeiten, und der Wind flüstert im Tal.

Herz und Magen

Immer wieder versuchen Einheimische und Gäste, die beiden zu einer Neuauflage zu bewegen. Sallie findet das schmeichelhaft. Sie sagt: „Ausschließen kann ich es nicht.“ Vielleicht sagt sie es aber auch nur, weil sie den Besucher nicht vor den Kopf stoßen will. Tatsächlich gibt es immer noch das Schild „Snake Food“ an der rechten Seite des Stores, und tatsächlich sammelt Sallie noch immer tote Klapperschlangen in ihrer Kühltruhe. Und es gibt ja auch noch immer den Klapperschlangenbeißwettbewerb, den Eric, der Unglücksrabe, gewann.

Er hatte das Tier übersehen. An einem trüben Abend im vergangenen Jahr versuchte er, die Wohnungstür zu schließen, aber irgendwas klemmte. Statt Licht zu machen, beugte Eric sich hinunter. Es folgte: ein fünf-tägiger Krankenhausaufenthalt und jede

Menge Spott der zwölf Einwohner von Imnaha. Bei der Schlange habe es sich um ein ausgewachsenes Exemplar gehandelt, sagt Sallie. Sie bedauert, dass es nicht Teil ihrer Sammlung ist. Dann könnte sie daraus Schmuck machen.

Aus dem Kühlschrank im Hinterzimmer holt sie eine Klapperschlange, ein Baby noch, höchstens zehn Zentimeter lang. Klein, schwarz und gefroren liegt es wie eine Lakritzrolle in ihrer Hand. Demnächst wird sie einen Armreif daraus basteln. An der Wand hinter dem Tresen hängen die fertigen „Rattlesnake Imnaha Products“: Ohrhinge, Bilderrahmen, Schuhe – alles original Klapperschlange.

Erklärt man ihr, dass es in Deutschland nicht üblich sei, Schlange oder Bär zu essen, guckt sie auf und ist zutiefst erstaunt. „Warum? Schlange schmeckt wie Hühnchen und Bär wie Roastbeef.“ Doch das ist lange her. Auf Sallys Speisekarte stehen jetzt Frog-Legs (9,50 Dollar), Chicken Hearts (6 Dollar) und Chicken Gizzards, also Hähnchen-Magen, für ebenfalls 6 Dollar. Sallie serviert die Gerichte mit Pommes. „Die Kinder lieben es“, sagt Sallie. ★

Abgeschiedene Schönheit: der Lake Wallowa im Nordosten Oregons.



Fast alles, was man braucht: Postamt (links), frisch frittierte Froschschenkel (rechts) und Schlangenbiss-Liste (unten rechts).

