

## Was man in Ostheim vor der Rhön noch gesehen haben sollte

### Das Orgelbaumuseum

In dem Renaissance-Schlösschen Hanstein in der Paulinenstraße (Hauptstraße Richtung Mellrichstadt) befindet sich ein Orgelbaumuseum, das Instrumente aus ganz Europa beherbergt: eine Rekonstruktion der „Norrlanda-Orgel“ von der Insel Gotland (1350), ein Instrument von Nikolaus Manderscheidt (Nürnberg, 1646), eine Toggenburger Hausorgel (1765), eine Böhmisches Drehorgel (um 1870), eine Schwarzwälder Flötenuhr (1821) und so manches Schmuckstück mehr. Bei Führungen wird auf den Orgeln meisterhaft gespielt. Und man kann die Töne verschieden großer Orgelpfeifen selbst erzeugen. Zudem hat man zwei „Orgelmacher-Werkstätten“ aufgebaut. Den Grundstock der Sammlung bilden Instrumente und Werkteile des Ostheimer Orgelbauers Otto Hoffmann. Betreiber des Museums ist der Verein „Orgelbaumuseum - Schloß Hanstein - Ostheim e.V.“. Der Verein organisiert auch Museumskonzerte und Orgelfahrten.



Im Orgelmuseum

Anschrift: Orgelbaumuseum - Schloss Hanstein - Ostheim Paulinenstraße 20, 97645 Ostheim v. d. Rhön Tel.: 09777-1743, orgelbaumuseum@ostheim.de, www.orgelbaumuseum.de

### Das keltische Hügelgräberfeld vor dem kleinen Lindenberg

Die Gräber stammen aus der Hallstattzeit (800 - 450 v. Chr.). Sie wurden 1989 bei Straßenbauarbeiten entdeckt und von Archäologen ausgegraben. Die Urnen befanden sich in einer Grabkammer, zusammen mit verschiedenen Grabbeigaben. Darüber schichtete man einen Grabhügel auf, der von einer Stele gekrönt und von einem Steinkranz eingefasst war. Einige Gräber wurden „restauriert“, sodass man eine gute Vorstellung vom Aufbau des Gräberfeldes bekommt.



Die Keltischen Hügelgräber

Zu den Keltengräbern geht es zunächst von der Stadtmitte über die Torgasse und die Streubrücke zur Bahn und dann weiter auf der Ludwig-Jahn-Straße bis zur Orgelbaustätte Otto Hoffmann (ca. 800 Meter hinter der Bahn). Links auf einen Wirtschaftsweg. Nach ca. 200 Meter stößt man auf das Gräberfeld.

Und noch etwas, eine Ostheimer Spezialität, die man unbedingt gekostet haben muss, es sei denn, man ist Vegetarier. Gemeint ist der **Original Ostheimer Leberkäse**, dessen Geburtsstunde während des deutsch-französischen Krieges (1870/71) schlug. Ein Metzger aus Ostheim hatte damals in Frankreich leberhaltige Bauernterrinen kennengelernt. Als er aus dem Krieg heimkehrte entwickelte er eine Fleischterrine, die seinen geschmacklichen Erinnerungen an Frankreich entsprach. Aus 90 % durchwachsendem Schweinefleisch, Schweinebacken und 10% Schweineleber

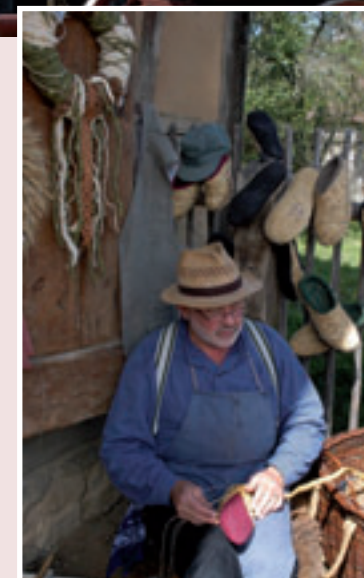
formte er einen Fleischteig, den er mit Pfeffer und Muskat würzte. Der Teig wurde in einer Terrine gebacken und fertig war der Ostheimer Leberkäse. Da er das Fleisch durch den Wolf drehte, war der Fleischteig leicht körnig, so wie bei den französischen Bauernterrinen. Dennoch schmeckt der Ostheimer Leberkäse nicht wie eine französische Terrine. Das Ostheimer Produkt hat einen eigenen, einen fränkischen Charakter. Die Ostheimer Metzgereien produzieren diesen besonderen Leberkäse noch immer gemäß dem ursprünglichen Rezept, ohne Phosphat und Geschmacksverstärker.



Im Fränkischen Freilandmuseum Fladungen

### Im Fladunger Museumsdorf

Am Spätnachmittag statten wir dem Fränkischen Freiland-Museum Fladungen einen Besuch ab. Fachwerkhäuser, Scheunen und Stallanlagen, denen an anderen Orten der Abriss oder der Verfall drohte, hat man zerlegt und auf dem Museumsgelände wieder aufgebaut. Zu den umgesetzten Gebäuden gehören auch der Gasthof „Zum Adler“, ein Schule und eine Kirche. Von den zwei Wassermühlen steht nur eine, die „Äußere Mühle“, an ihrem Original-



Ostheimer Leberkäse

standort. In den Gärten vor den Häusern werden althergebrachte Gemüsesorten kultiviert. In den Ställen leben Schweine und Ziegen. Tauben gurren. Vor der alten Dorfschule grasen Kühe. Als wir auf unserem Rundgang noch einmal an der Schule vorbeikommen, holt ein älterer Mann gerade die Kühe von der Weide und führt sie in den Museumsstall. Nachdem er die Kühe versorgt hat, holt er sich den Melkschemel und „zapft“ einer Kuh etwas Milch ab. Die Milch stellt er in