

ECKART WITZIGMANN

apéro

DAS KULINARISCHE ESSPAPIER

apéro 22

18,- EUR | Österreich, Luxemburg, Frankreich 19,- EUR | Schweiz 30,- SFR

Skrei, der Winterkabeljau

3 Köche und die **Goldrübe**

Wieviel **Luxus** braucht die **große Küche?**

Andreas Tuffentsammers **kulinarisches Netzwerk**

Rieser Culatello von Joachim Kaiser

Frühlingsküche:
Leichtes mit Fisch von

Franz Wiget
Thierry Leoncelli
Reiner Fischer



4 197484 418004

22

Die schöne Müllerin und das gute Korn



der Drax-Mühle – seit 1534 liegt sie neben den Heilquellen der Wallfahrtskapelle St. Ottilien – fließt noch immer der Hochhauser Bach mit seinem glasklaren Wasser und erzeugt nach wie vor die Energie für die Mülerei. Trotz modernem Umbau werden die Walzenstühle von den früheren einzelnen Transmissionsriemen angetrieben und lassen einen Hauch Mühlenromantik aufkommen.

Mühlen und Müller gehörten früher zu jedem Dorf. Doch das ist lange her und so wie das Mühlenrad nun aus Metall und nicht mehr aus Holz besteht, so hat sich auch der traditionsreiche Beruf des Müllers erheblich gewandelt. Hier in der Drax-Mühle zeigt zudem noch eine attraktive Frau voller Engagement und emotionaler Intelligenz, wie Frauen es anpacken können: Je wichtiger der Mensch und das Produkt, umso wichtiger auch die weibliche Perspektive. Wertschätzung, ökologisches Denken, Sorgfalt, Nachhaltigkeit und Respekt im Umgang mit den Ressourcen zeichnen ihre Arbeit aus.

»Der Tag in der Mühle beginnt bei uns wie früher für alle mit dem Sonnenaufgang und endet mit einem letzten Blick über die umliegenden Felder«, so die junge und taffe Müllerin. Die Mühle bezieht ihr Getreide von diesen ertragreichen Äckern. Rund 25 Bauern pflügen hier und bringen das Saatgut für das biologisch angebaute Getreide ein. >>

Monika Drax ist »eine von hier«. Als erste Frau in der nun 100-jährigen Geschichte der gleichnamigen Mühle und eine der wenigen Müllermeisterinnen Deutschlands führt sie das mittelständische Unternehmen seit 2008 jetzt in der vierten Generation. Nach einigen beruflichen Überlegungen wuchsen das Interesse am Familienbesitz und die Neugier am Müllerhandwerk. »Einfach so« entschloss sich dann die 36-jährige Macherin, der historischen Mühle neue Impulse zu geben. 1912 hatte ihr Urgroßvater das Anwesen im Weiler Hochhaus nahe Rechtmehring erworben, in einer Bilderbuchlandschaft im reizvollen oberbayerischen Alpenvorland. Hinter



Attraktive Powerfrau: Müllermeisterin Monika Drax setzt auf alte Getreidesorten und neues ökologisches Denken



»Kulturschätze« der Draxmühle aus biologischem Anbau: Dinkel, Dinkelgrieß fein, Dinkelgrieß grob, Einkorn, Purpurweizen



Vermutlich sind es die Weite und Größe der Natur, die den Menschen hier bewusst machen, wie existenziell wichtig die Pflege des Bodens und der Umgang mit den Pflanzen sind. Es ist ausschließlich dieses Getreide – Weizen, Roggen und Dinkel –, aus dem über 30 verschiedene Mehle, Grieße und Schrote hergestellt werden.

»Kulturschätze« wie die echte Urdinkelsorte »Oberkulmer Rotkorn« haben es Monika Drax besonders angetan. Diese ganz spezielle, anspruchslöse Getreideart mit ihrem einzigartigen, aromatischen und herzhaften Geschmack gehört zu den Spelzgetreiden, im Gegensatz zum üblichen Weizen. Wegen seines hohen Anteils an so genanntem Klebereiweiß, dem Gluten, hat Dinkel hervorragende Backeigenschaften und macht ihn zu einem hochwertigen basischen Lebensmittel. Dinkel liefert ca. 62 Prozent Kohlenhydrate, 2,7 Prozent Fett, 8,8 Prozent Ballaststoffe und 12 Prozent wertvolles Eiweiß, das in Spuren alle essenziellen Aminosäuren enthält. Weizenallergiker finden im Dinkel häufig eine gute Alternative.

Im Mittelalter wurde er in weiten Teilen der Schweiz, in Tirol, Baden-Württemberg und Mittelfranken angebaut, weshalb ihm die deutschen Anbauggebiete den Beinamen »Schwabekorn« eintrugen. Dinkel wurde schon früh besondere gesundheitliche Vorteile nachgesagt. Die wichtigste historische Quelle basiert auf Beschreibungen der Heiligen Hildegard von Bingen als das »beste Korn«. Durch zwei Spelzhüllen haben die Körner zu-

dem den Vorteil, dass der eigentliche Mehlkern vor Schadstoffen, die durch die Atmosphäre herangetragen werden, sehr gut, weil doppelt geschützt ist. Die Produktion von Dinkel und Dinkelmahlerzeugnissen ist teuer, denn das Entfernen des fest mit dem Korn verwachsenen Spelzes gestaltet sich als besonders aufwendig. Der benachbarte Bio-Bauer Sepp Birkmaier entspelzt das unbelastete Getreide in seiner eigenen Entspelungsanlage. So findet der Dinkel wie all das andere Korn seinen Weg in die vierstöckige Mühle und wird zunächst in separaten Silozellen kühl gelagert. Der hohe Qualitätsanspruch bildet dabei die gemeinsame Basis für Großabnehmer wie Bäckereien und Konditoreien aus dem nahen Umkreis, die ihr Mehl direkt an der Mühle abholen oder von dort aus beliefert werden.

Ein ganz besonderes Lüfterl weht im Mühlengebäude. Dort sind Korn und Mehl allgegenwärtig. Mahlwerke vibrieren, leise brummen die Maschinen, und überall duftet es nach frisch Gemahlenem. Inhaberin Monika Drax achtet akribisch darauf, dass alles seinen richtigen Gang nimmt. Jeden dritten oder vierten Tag wechselt Müller Wast Randlinger bei der Vermahlung die wertvollen Getreidesorten, um sie mehrstufig und schonend zu mahlen. Bei jedem Mahlvorgang entstehen unterschiedlich große Kornteile. 180 Mehlsiebe, unterteilt in 10 Siebabschnitte, – manche so fein wie ein Seidenschal –, sortieren und trennen diese Kornteilchen in fünf Schrote, zwei Auflösungen (hier wird der abgeseibte Grieß noch einmal vermahlen) und neun Mahlpässen. Wie eine voluminöse Kirchenorgel mutet der Rohr-

boden an: Hier werden die ausgesiebten Mehle dann anschließend in den Mehlzellen getrennt aufgefangen. Daraus entstehen verschiedene Mehltypen. Der Weg vom Korn zum Mehl kann auch von Besuchern und Kunden direkt erlebt werden, alles geprägt von einer großen Mühlenvergangenheit.

Im dazugehörigen Mühlenladen stehen die gängigen Sorten von Roggen-, Dinkel- sowie feinem und griffigen Weizenmehl in großen und kleinen Säcken eng beieinander. Ein Müllergeselle bringt auf einer hölzernen Sackkarre frisch gemahlene Schrot und Mehl herein, die Grundlage für die reiche Vielfalt von selbstgebackenem Misch- oder Vollkornbrot und Backwaren wie Kuchen, Torten und Feingebäck. »Griffiges Mehl« (Wiener Griessler) für Spätzle, Strudel und Mürbgebäck gibt's in der Weizen- und Dinkel-Variante.

Die Naturverbundenheit und die gelebte Ökologie von Monika Drax zeigen auch ausgefallene Produkte und Urgetreide wie Einkorn, Emmer, Braunhirse, Buchweizen, Grünkern, Amaranth oder der lilafarbene Purpur-Weizen, die im Mühlenladen und im Online-Shop neben weiteren ausschließlich gesunden, hochwertigen Lebensmitteln zu finden sind. Rezepturen mit Dinkel- oder Einkornreis, poliert und geschält für Risotto, Grieß als Idee für ein etwas anderes Dessert und eine ganze Menge an fertigen Brot- und Kuchenbackmischungen entstehen im »Drax-Backstudio« (»der Küche meiner Mutter«), verrät die innovative Müllerin und klopft sich dabei lächelnd das Mehl von der Kleidung.

**Drax-Mühle
Mehl und Naturkost**

Hochhaus 5
83562 Rechtmehring
Tel.: +43 - (0)8072 - 82 76
www.drax-muehle.de