

LIEBE FREUNDINNEN UND FREUNDE DER DRAX-MÜHLE!

„Tradition ist nicht das Aufbewahren der Asche,
sondern die Weitergabe des Feuers.“ (Thomas Mours)

Auch wir in der Drax-Mühle wahren die Tradition und sind darauf bedacht, die Ansinnen unserer Vorfahren weiterzutragen. Genau aus diesem Grund streben wir beständig danach, am Puls der Zeit zu sein, neuen Ernährungstrends gerecht zu werden und selbst Impulse für unsere Kunden, Bäcker und Landwirte zu setzen. Das ist mit ein Grund, warum die Drax-Mühle immer wieder für Schlagzeilen gut ist: Wir sind eine Inspiration für viele ernährungsbewusste Menschen und darüber freuen wir uns sehr. Ein wichtiger Schritt, um tatkräftig in die Zukunft zu schreiten, war der große Mühlenumbau im Herbst dieses Jahres: Unsere über 40 Jahre alten Maschinen und Walzenstühle wurden gegen neue, energie-effizientere Modelle ausgetauscht. Die Modernisierung bringt viele Vorteile für unsere Kunden: So sind wir nun in der Lage, weitere Spezialmehle herzustellen und den neuesten Qualitätsanforderungen gerecht zu werden. Jetzt sind wir wohl eine der kleinsten und modernsten Mühlen, die es in Bayern gibt! Aber keine Sorge – wir bleiben unserem Motto treu: Klein, fein, traditionell, regional und alles mit viel Liebe vermahlen!

In unserer Info-Broschüre „Ährensache“, die Sie kostenlos im Mühlenladen oder Online-Shop erhalten, können Sie sich umfassend über den Weg „Vom Korn zum Mehl“ informieren!

Wir wünschen Ihnen eine gute Zeit,
Ihre Monika Drax und das gesamte Mühlen-Team



DREI MÄNNER, AUF DIE VERLASS IST

Die Arbeit in einer Mühle kann schwer und anstrengend sein: Daher braucht es starke Männer, die nicht davor scheuen, tüchtig mit anzupacken. Diese drei sorgen in der Drax-Mühle zuverlässig für reibungslose Abläufe zwischen den Walzenstühlen, im Lager und am Hof.

So etwa **Michael „Mich“ Fußstetter**: Der gelernte Landwirt aus Rechtmehring ist mit seinen über 30 Arbeitsjahren in der Drax-Mühle ein wahres „Urgestein“. Dabei brachte ihn ein weniger glücklicher Umstand nach Hochhaus: „1986 gab es Hagel hier in der Gegend und das Dach der Mühle wurde dadurch stark beschädigt. Ich half bei einem Dachdecker mit und Erich Drax meinte damals: 'Dich könnte ich auch brauchen'. So bin ich halt geblieben.“ Bis heute ist er für Verpackung und Auslieferung zuständig und manchmal beliefert er die Drax-Mühle auch mit Weizen von seinen eigenen Feldern.



Von links nach rechts: Michael Grafetstätter, Sebastian Randler und Michael Fußstetter

Wenn Monika Drax von „unserem Müller“ spricht, ist von **Sebastian „Wast“ Randler** die Rede. Der zweifache Vater aus Amerang arbeitet seit sechs Jahren als Produktionsleiter in der Drax-Mühle und überwacht in dieser Funktion alle Abläufe: Er achtet auf frischen Mehlanschub und sorgt dafür, dass die Wochenplanung eingehalten wird. Er macht Mühlen-Führungen und kennt jede Schraube und jedes Gewinde. „Ich bin kein gelernter Müller, aber ich bin da so reingewachsen. Außerdem weiß ich mir bei technischen Aufgaben einfach zu helfen“, sagt der 53-Jährige, der in seiner Freizeit liebend gern schaffkopft (bayerisches Kartenspiel). „Es ist fast so, als würde man für den eigenen Betrieb arbeiten und das ist ein gutes Gefühl.“

Vom Königsee an den Inn übersiedelte **Michael Grafetstätter**, der seit April 2014 in der Drax-Mühle tätig ist. Der Berchtesgardener "Allrounder" erklärt so seine besondere Motivation: „Unser Ziel ist es, dass die Arbeiten erledigt sind, bevor die Moni überhaupt sieht, dass etwas getan werden muss“. Michael ist für Verpackung, Auslieferung und alle Belange rund um die Mühle zuständig und einer, auf den immer Verlass ist. Das wissen auch seine Töchter Miriam und Carina. Wenn ihr Vater im Mühlenladen einkaufen war, wird es in absehbarer Zeit frischen Kuchen geben. Von ihm gebacken – „ohne Rezept, einfach nach Gefühl!“



WIR SIND „KAMUT-LIZENZ-MÜHLE“

Seit heuer gehört die Drax-Mühle zu den wenigen Kamut-Lizenz-Mühlen, die es in Deutschland gibt. Für unsere Kunden bedeutet das, dass sie hier den reinen und originalen Kamut® Khorasan Urweizen bekommen. Das Urgetreide ist reich an Mineralstoffen, essentiellen Aminosäuren, ungesättigten Fettsäuren und dem Spurenelement Selen.

Unser Sortiment umfasst Kamutvollkornmehl, helles Kamutmehl, Dinkel-Kamut-Baguette Backmischung, Kamutgrieß, Kamutkorn und Kamutflocken.



„KAMERA LÄUFT“ IN DER DRAX-MÜHLE

Im April besuchte uns Andrea Seban vom „Wirtshaus in der Au“ im Rahmen der Sendung „Stadt, Land, Lecker“. Sie kochte mit unserem Mehl „Münchner Knödel“ und gewann gegen Johann Lafer! Einen besonders schönen Beitrag konnte man im August in „Unser Land“ des Bayerischen Rundfunks sehen: Gemeinsam mit Bio-Bauer Hans Herrneder und der Bäckerei Martin's Backstube haben wir den Anbau, die Vermahlung und die Verarbeitung von regionalem Bio-Rotkornweizen vorgestellt. Den Beitrag finden Sie auf unserer Homepage www.drax-muehle.de unter dem Punkt „Aktuelles“.

ÜBER 1.000 FACEBOOK-FREUNDE

Seit etwas über einem Jahr ist die Drax-Mühle auf Facebook. Inzwischen haben wir über 1.000 begeisterte Facebook-Freunde, die regelmäßig unsere Beiträge lesen und fleißig kommentieren. Sie machen den virtuellen Austausch wunderbar bunt und anregend. Was uns besonders freut, sind die vielen 5-Sterne-Bewertungen. Vielen Dank dafür!

Aktuell finden Sie auf unserer Facebook-Seite alle Schritte des Mühlenumbaus: www.facebook.com/drax.muehle

BUCH-TIPP!

Ein Mann, der der Drax-Mühle ebenfalls eng verbunden ist, ist Lutz Geißler: Passionierte BrotbäckerInnen kennen und lieben seine Bücher und den „Plötz Blog“ (www.plotzblog.de) mit vielen Rezepten und Tipps. Lutz Geißler schwört auf die Mehle aus der Drax-Mühle und verwendet diese bevorzugt für seine Brotkreationen. Die Brote aus seinem neuen Buch „Brot backen in Perfektion“ hat er ausschließlich mit unseren Mehlen gebacken. Eine echte Empfehlung – zum Lesen, Schmökern und Nachbacken!



Erschienen im Becker-Joest-Volk Verlag für 29,95 €. Erhältlich im Mühlenladen und Online-Shop.

ÖFFNUNGSZEITEN MÜHLENLADEN:

Montag bis Freitag von 8 bis 18 Uhr, Samstag von 8 bis 13 Uhr.
24-Stunden-Einkauf im Online-Shop unter www.drax-shop.de

Besuchen Sie
unsere
ONLINE Shop
www.drax-shop.de

IMPRESSUM

Herausgeber: DRAX-MÜHLE GmbH · Hochhaus 5 · 83562 Rechtmehring · Telefon 0 80 72 - 82 76 · Fax 0 80 72 - 82 71
E-Mail: info@drax-muehle.de · Homepage: www.drax-muehle.de · DE-ÖKO-037 · Für den Inhalt verantwortlich: Monika Drax
Text: Franziska Lipp · Text+Konzeption · www.franziskalipp.com · Grafische Gestaltung: Margarete Baumgartner · www.vk-mb.com
Fotos: Archiv Drax-Mühle, shutterstock



DRAX-MÜHLE

MÜHLENPOST

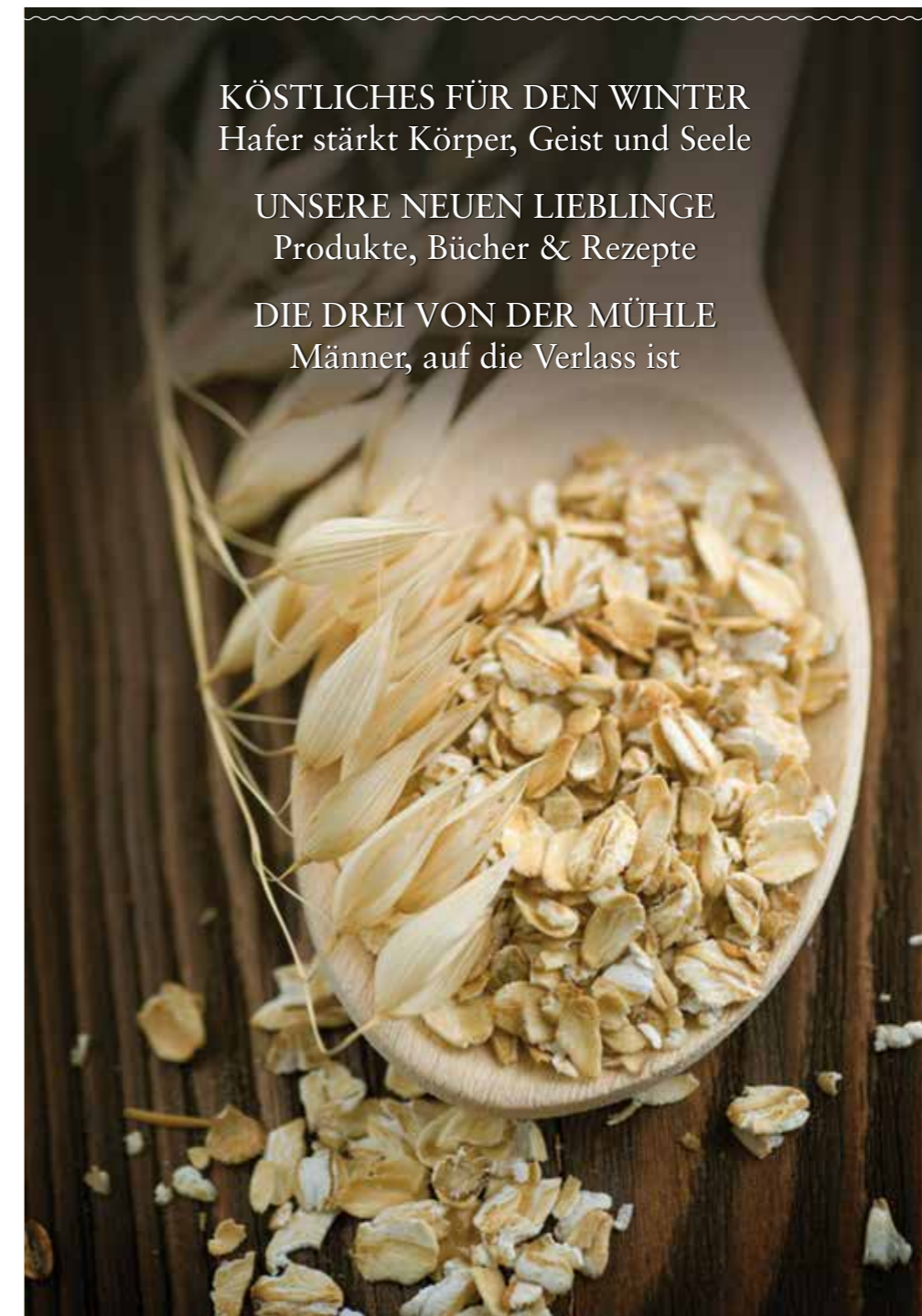
DIE GUTEN SEITEN DES LEBENS.

8. AUSGABE WINTER 2016/17

KÖSTLICHES FÜR DEN WINTER
Hafer stärkt Körper, Geist und Seele

UNSERE NEUEN LIEBLINGE
Produkte, Bücher & Rezepte

DIE DREI VON DER MÜHLE
Männer, auf die Verlass ist



KRAFTPAKET UND HERZENSWÄRMER HAFER

Kein Wunder: Da, wo Europa am kältesten und das Wetter am schlechtesten ist, gehört ein ganz besonderes Getreide zu den wichtigsten Grundnahrungsmitteln. Wovon die Rede ist? Von Hafer! Und von seiner Beliebtheit in Ländern wie England, Schottland und Schweden. Auch wir in der Drax-Mühle lieben Hafer, besonders die feinen, kleinen Flocken. Wir verraten Ihnen, warum Hafer einen fixen Platz in Ihrer Vorratskammer und Küche haben sollte.

EIN GETREIDE FÜR EMPFINDSAME

Hafer beruhigt den Magen und macht dank seiner hormonähnlichen Wirkstoffe tatsächlich glücklich. Durch seinen hohen Anteil an ungesättigten Fettsäuren, Proteinen, Vitaminen und Mineralstoffen wirkt er anregend auf den Stoffwechsel. Das fördert den vegetativen Aufbau und unterstützt Taten- und Bewegungsdrang und fördert die Konzentration. Hafer ist besonders hilfreich bei Magen-Darm-Verstimmungen; Kalzium und Eisen haben positiven Einfluss auf Knochenaufbau und Blutbildung. Neben den Vitaminen B1, B2 und B6 hat der Hafer einen hohen Gehalt an Folsäure, Kieselsäure, Phosphor und Fluor.

GUT GEWÄRMT DURCH DEN WINTER

Nichts wärmt Herz, Bauch und Füße besser und sättigt nachhaltiger als ein warmer Frühstücksbrei („Porridge“). Doch die feinen Haferflocken machen sich auch wunderbar im Müsli, in Keksen, Suppen oder im Brot. Die Großblatt-Haferflocken werden aus dem ganzen, entspelztem Korn hergestellt, Kleinblatt-Haferflocken aus dem halben Korn. Der robuste, anspruchslose Hafer wird seit der Bronzezeit in Europa kultiviert, wurde aber vermutlich schon 2.000 v. Chr. in Ägypten angebaut. Hafer ist glutenfrei und gut verträglich. Wer mit Hafermehl backt, sollte den Teig lange, aber schonend kneten und ihn mit backfähigeren Mehlen mischen.

WARMER HAFERBREI NACH „MÜHLENART“

ZUTATEN FÜR 2 PORTIONEN

- 75 g feine Haferflocken
- 250 ml Milch oder Hafermilch
- 200 ml Wasser
- Superfood zum Bestreuen:
- 1 TL Leinsamen, geschrotet
- 1 TL Chiasamen
- 1 TL geschälte Hanfsamen
- 1 TL Sonnenblumenkerne

Alle Zutaten in einem Topf zum Kochen bringen, dann bei kleiner Hitze 5-8 Minuten köcheln lassen. Regelmäßig umrühren. Nach Belieben mit einer Prise Salz abschmecken. In kleine Schälchen füllen. Mit den Saaten überstreuen. Zum Süßen mit Honig beträufeln oder mit Quark, Sauerrahm, Kompott, Obst, einer Prise Zimt oder gerösteten Mandelblättchen verfeinern.



SCHOKO-HAFER-COOKIES

ZUTATEN FÜR 2 BACKBLECHE

- 150 g Zartbitterschokolade
- 150 g weiche Butter oder Margarine
- 50 g weißer Rohrzucker
- 50 g Kokosblütenzucker
- 1 Prise Salz
- 1 Msp. Vanillepulver
- 1 Ei, Größe M
- 115 g Dinkelmehl Type 630
- 225 g feine Haferflocken

Ofen auf 200° C (Umluft 175° C) vorheizen. Schokolade hacken. Butter mit den Schneebesen des Handrührgerätes etwas anschlagen. Zucker, Salz und Vanille hinzugeben und alles cremig rühren. Erst das Ei, dann das Mehl unterrühren. Haferflocken und Schokolade unterheben. Mit zwei Teelöffeln kleine Häufchen auf das Backpapier setzen und flacher drücken. Nacheinander im Backofen ca. 12 Minuten backen.



HAFERBROT

ZUTATEN FÜR 1 KASTENFORM

- Für das Quellstück:
 100 g feine Haferflocken
 200 ml lauwarmes Wasser
- Für den Teig:
 1 TL Bienenhonig
 15 g frische Hefe
 100 ml lauwarmes Wasser
 400 g Dinkelvollkornmehl oder Dinkelmehl Type 1050
 1 ½ TL Salz
 100 ml Wasser
 Dinkelvollkornmehl oder feine Haferflocken für die Form



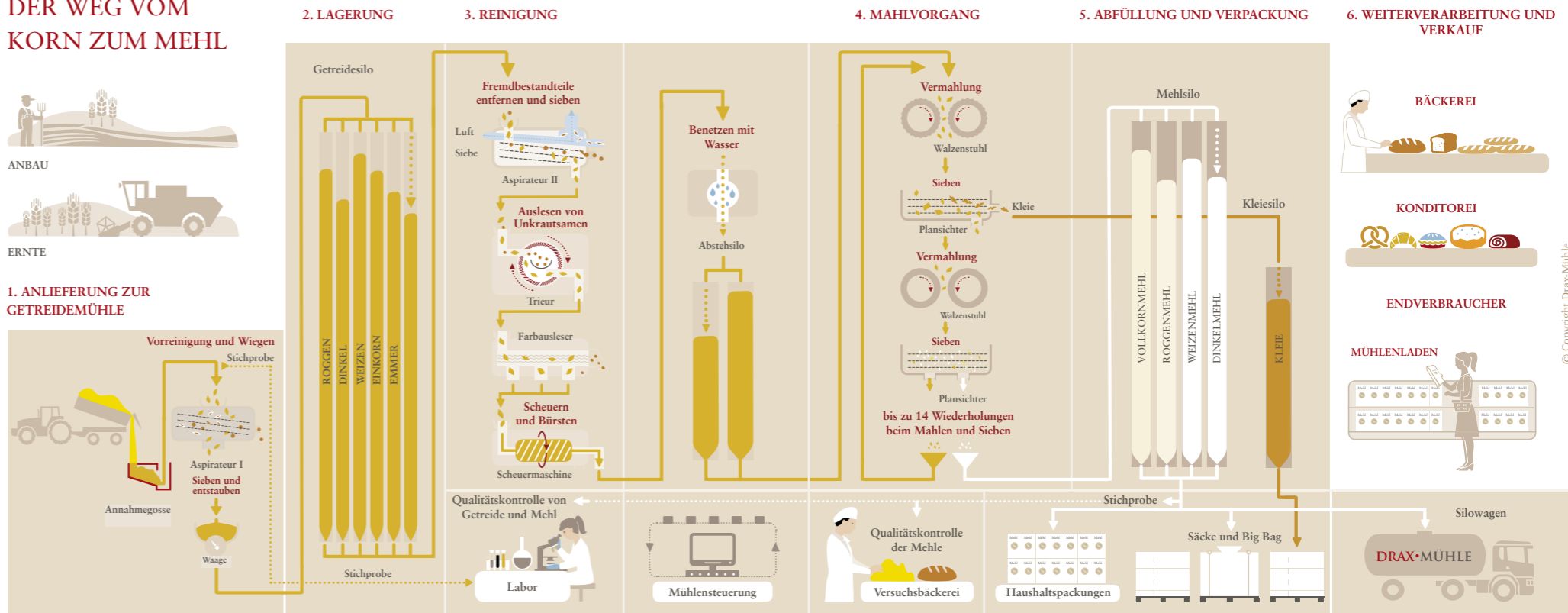
Haferflocken in 200 ml Wasser 30 Minuten quellen lassen. Honig und Hefe in 100 ml lauwarmem Wasser auflösen. Mehl in eine Schüssel geben und eine Vertiefung eindrücken. Wasser, Honig und Hefe hineingießen und mit wenig Mehl verrühren. Schüssel abdecken und den Vorteig 15 Minuten gehen lassen. Salz, 100 ml Wasser und die eingeweichten Haferflocken dazugeben, zu einem Teig verkneten und bis zu 5 Minuten in der Küchenmaschine auf kleinster Stufe kneten. Den Teig zugedeckt 45 Minuten gehen lassen, bis er sich verdoppelt hat. Den Backofen auf 250° C vorheizen. Die Kastenform gut einfetten. Den Teig mit feinen Haferflocken bestreuen und in die Form legen. Weitere 10 bis 15 Minuten gehen lassen. Das Brot auf der mittleren Schiene 10 Minuten bei 250° C und weitere 40 bis 50 Minuten bei 180° C backen.

(Quelle: Monika Drax/Franziska Lipp „Köstliches von der Müllerin“ – Dort Hagenhausen, 2014)



Hafer (ganz), Nackthafer (ganz), Haferflocken fein (Kleinblatt), Haferflocken grob (Großblatt), Hafercrunchy, Haferpops, Hafermehl, Haferkekse, Haferkleie, Hafermilch, Hafersahne, Haferbrei, Haferbrot Backmischung.

DER WEG VOM KORN ZUM MEHL



PRODUKTNEUHEIT – UNSERE EMPFEHLUNGEN AUS DEM MÜHLENLADEN!

GESCHÄLTE HANFSAMEN

Geschälte Hanfsamen verfügen über einen hohen Anteil von Omega-6 und Omega-3 Fettsäuren sowie hochwertigen Eiweißen. Essentielle Fettsäuren können vom Körper nicht selbst gebildet werden und finden sich nur in wenigen Lebensmitteln wie Leinsamen, Fisch oder Olivenöl. In den geschälten Hanfsamen sind sie in hoher Menge enthalten. Hanfsamen sind glutenfrei und können ins Müsli gemischt, über den Salat gestreut oder als Snack geknabbert werden.



BAYERISCHER REIS

Wer Risotto mag, wird den „Urgetreide Mix – Bio Bayerischer Reis“ lieben: Die Mischung enthält zu gleichen Teilen geschälten Emmer, Einkorn und Dinkel. Das Urgetreide stammt ausschließlich aus kontrolliert ökologischem Anbau aus dem Chiemgau. Die Kochdauer des Getreides beträgt rund 25 Minuten. Die Verwendung ist dieselbe wie Reis.

BACKEN LEICHT GEMACHT

Viele neue und nützliche Backutensilien erleichtern das Backvergnügen: Teigschaber, Teigschüsseln aus Edelstahl, Backhandschuhe, Mehlbesen, Stipproller, Baguettmesser, Teigritzmesser, Teigwannen, Bäckerleinen, Strudeltücher, Brotstempel und die neuen Gärkörbe aus Holzschliff (naturbelassene, gepresste Fichtenholzfasern) schüren die Lust am Backen!

