



MEHL AUS OBERBAYERN

## Tradition nach Müllerinnenart

Qualitätskontrolle: An den Öffnungen im Mehlsammelkasten kann Monika Drax das Mehl der einzelnen Vermahlungsstufen prüfen

Mühlen gab es früher in fast jedem größeren Dorf, heute sind sie eine Seltenheit. Erst recht solche, die das alte Handwerk mit so viel Hingabe und Sorgfalt ausführen wie die Drax-Mühle im oberbayerischen Reichtmehring, die noch dazu von einer Müllermeisterin geführt wird

Jetzt im Spätsommer laufen die Mähdrescher auf den Feldern auf Hochtouren, die Bauern fahren ihre Ernte ein. Auch in der Drax-Mühle im Wasserburger Land geht es rund wie zu keiner anderen Zeit im Jahr: Neben dem ganz normalen Mühlenalltag stehen während der Kornernnte zahlreiche Getreidekontrollen an – es gilt Verträge mit Landwirten abzuschließen und gekauftes Getreide im Kornspeicher einzulagern. Während sich gestandene Bauern, Bäcker und Fahrer die Klinke in die Hand geben und reges Treiben in der Mühle herrscht, behält hier eine zierliche, aber starke Frau den Überblick: Monika Drax führt als eine von zehn Müllerinnen Deutschlands ihr Familienunternehmen in der vierten Generation.

### Mahlen, sieben, mahlen

Es war ihr Urgroßvater Karl, der vor dem Ersten Weltkrieg die zwischen Haag und Wasserburg am Inn gelegene Bartmühle kaufte und zur Drax-Mühle umbenannte. Sein Sohn Karl Drax jun. betrieb die Mühle bis Anfang der 1970er-Jahre, als dessen Söhne Erich und Bruno Drax ein ganz

Fotos: Johannes Geyer



Dinkelmehl mit unterschiedlichen Ausmahlungsgraden: Die dunkleren Mehle enthalten mehr Kleieanteile und sind somit mineral- und ballaststoffhaltiger



B



A



C



D

A Monika Drax nimmt das Getreide häufig schon vor der Ernte unter die Lupe, um Qualität und Ertrag abschätzen zu können  
 B Familienbetrieb mit Tradition: Seit über 100 Jahren werden in der Drax-Mühle feinste Mehle aus regionalem Getreide gemahlen  
 C Ein fest angestellter Müller kümmert sich in enger Zusammenarbeit mit der Chefin um das handwerkliche Tagesgeschäft  
 D Die gereinigten Getreidekörner durchlaufen während des mehrstufigen Mahlverfahrens verschiedene Walzenstühlen

#### KONTAKT

Drax-Mühle GmbH, Monika Drax,  
 Hochhaus 5, 83562 Rechtmehring,  
 Telefon: 0 80 72/82 76, Fax: 0 80 2/82 71  
 Internet: [www.drax-muehle.de](http://www.drax-muehle.de),  
 Onlineshop: [www.drax-shop.de](http://www.drax-shop.de)

neues Mühlenzeitalter einläuteten, indem sie auf eine modernisierte Mahlanlage umrüsteten. Das alte Handwerk bewahren und mit der Zeit gehen, das hat sich Monika Drax von ihrer Vätergeneration abgeschaut. „Im nächsten Jahr wollen wir Maschinen mit höherer Leistungsfähigkeit in Betrieb nehmen“, verrät die Chefin der Mühle, die die Mühle 2008 von Onkel und Vater übernommen hat. „Wenn es mit den größeren Reparaturen losgeht, weiß man, dass es Zeit zum Erneuern ist.“ Aktuell läuft die alte Mühle aber noch wunderbar. Über drei Etagen verteilt sich die gesamte Apparatur, beginnend mit mehreren Walzenstühlen im Erdgeschoss, in denen das Getreide geschrotet und zermahlen wird. Über ein beeindruckendes Rohrsystem gelangen die ersten Mahlungen per

Luftdruck in die dritte Etage und durchlaufen den heftig rüttelnden Plansichter, eine große quaderförmige Siebmaschine. Insgesamt 180 gestapelte Siebrahmen trennen darin das Mahlgut in grobe und feine Bestandteile, die im Mehlsammelkasten in der zweiten Etage aufgefangen werden. Je nach gewünschtem Endprodukt (Schrot, Grieß oder Mehle verschiedener Typen) wird dieser Mahlunsvorgang bis zu 16 Mal wiederholt, bevor das feine Mehl ins Mehlsilo gefördert und anschließend abgefüllt wird.

#### Qualität aus der Region

Rund 850 Tonnen Getreide kann die Mühle in ihrem Getreidesilo lagern. Sobald der Vorrat aufgebraucht ist, liefern die Bauern aus ihren eigenen Speichern nach. „Im Wesentlichen bringen sie Weizen, Roggen und Dinkel zu uns.

Aber auch Urgetreidesorten wie Einkorn oder Emmer werden hier gemahlen – wenn auch bisher in nur kleinen Mengen“, erklärt die Müllerin. Die Nachfrage nach den alten Getreidesorten steigt, und Monika Drax ist es wichtig, altes Kulturgut am Leben zu erhalten und die Getreidevielfalt zu bewahren. „Es gibt einige Bauern hier in der Umgebung, die die alten Sorten extra für uns wieder anbauen“, berichtet sie stolz. Die enge Absprache mit den Landwirten ist nichts Ungewöhnliches. „In der Drax-Mühle verarbeiten wir nur Getreide aus der Region, etwa 40 feste Landwirte beliefern uns. Dabei arbeiten wir Hand in Hand und stimmen Anbau und Nachfrage genau miteinander ab.“ Jede Getreideanlieferung der Landwirte wird vorab im mühleneigenen Labor



D



A



C

A Der Plansichter mit groben und feinen Sieben wird von oben gespeist und das Siebgut nach unten in den Mehlsammelkasten weitergeleitet  
B Je nach Mehltyp sind für das Endprodukt bis zu 16 Mahldurchgänge nötig, bei denen Kleie und Mehl voneinander getrennt werden  
C Bei Bruno Drax ist die Müllerin in die Lehre gegangen. Auch heute noch hilft der Onkel aus, wenn Unterstützung in der Mühle benötigt wird  
D Der ehemalige Mühlenbetreiber erklärt Redakteurin Constanze Zapp, nach welchem Prinzip man früher Mehlsäcke nummeriert hat



B



In der Drax-Mühle werden zehn unterschiedliche Kornsorten angeboten, darunter auch Urgetreide wie Einkorn und Emmer

Buchweizen

Dinkel

Rotkornweizen

Emmerähren

Roggen

Nackthafer

Weizen

Haferrispen

Einkorn

Hirse

Emmer

Gelbmehlweizen

Weizenähren



LINKS Die Müllerin ist in erster Linie mit der Verwaltung der Mühle beschäftigt, packt aber tatkräftig mit an, wo sie gebraucht wird  
RECHTS Insgesamt 17 Mitarbeiter hat Monika Drax in ihrer Mühle angestellt, darunter Fahrer, Müller, Packer und Verkaufspersonal



getestet, denn Feuchtigkeit und Inhaltsstoffe bestimmen die Backqualität – und die muss passen, damit die bewährten Drax-Mehle sich deutlich von handelsüblicher Massenware unterscheiden. Zu ihren Kunden zählen große und kleine Bäcker aus der Region. Aber auch viele Privatleute beziehen ihre Mehle direkt von der Drax-Mühle. Im gut sortierten Mühlenladen finden sie zudem noch mühleneigene Kuchen- und Brotbackmischungen sowie zahlreiche hochwertige Naturprodukte. Auf rund 3000 Artikel hat Monika Drax mittlerweile das Sortiment erweitert. Von der Qualität ihres Angebots überzeugt sie sich am liebsten selbst – beim Brot- oder Kuchenbacken. Eine Leidenschaft, die wie selbstverständlich erscheint, wenn man aus einer Müllerfamilie stammt und von Kind auf fasziniert ist von dem kostbaren und vielseitigen Grundnahrungsmittel Getreide.

Constanze Zapp



**BUCHTIPP**

Verführerische Kuchen und Torten, körniges Bauernbrot und köstliches Risotto – die Müllerin Monika Drax hat mit Franziska Lipp ihre liebsten Rezepte zusammengestellt. Infoseiten über Mehl- und Getreidetypen sowie zur Geschichte der Drax-Mühle machen den Titel zum lesenswerten Schmöcker. Köstliches von der Müllerin, Dort Hagenhausen, 19,95 Euro

*Die Müllerin empfiehlt:  
Wildkräuter-Buttermilch-Semmeln*

- ZUTATEN FÜR CA. 25 STÜCK
- 400 g Dinkelvollkornmehl
  - 200 g helles Kamutmehl
  - 200 g Buttermilch
  - 1 Würfel frische Hefe (42 g)
  - ½ TL Blütenhonig aus der Region
  - ½ TL Salz
  - 200 ml kaltes Wasser
  - 2 kleine Zwiebeln
  - 2 Handvoll gemischte junge Wildkräuter nach Saison (z. B. Brennnesseln, Bärlauch, Kerbel, Schnittlauch, wilder Majoran, Bergthymian)
  - 2 EL Olivenöl
  - Mehl zum Arbeiten
  - Backpapier für das Backblech

- ZUBEREITUNG
- Beide Mehlsorten mit Buttermilch, Hefe, Honig, Salz und 200 ml kaltem Wasser verkneten. Den Teig zugedeckt an einem warmen Ort 15 Min. gehen lassen.
  - In der Zwischenzeit die Zwiebeln schälen und fein würfeln. Die Kräuter waschen, trocken schütteln, die Blättchen fein schneiden. Öl in einer Pfanne erhitzen, Zwiebelwürfel darin glasig dünsten. Kräuter dazugeben und kurz mit schmoren. Die Kräutermischung unter den Teig kneten.
  - Aus dem Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche 25 Brötchen formen, auf ein Blech mit Backpapier legen und zugedeckt weitere 15 Min. gehen lassen.
  - Den Ofen auf 250 °C (Umluft: 220 °C) vorheizen. Eine feuerfeste Schale mit Wasser in den Ofen stellen.
  - Das Backblech mit den Brötchen in den Ofen schieben. Auf der mittleren Schiene in 7–10 Min. goldbraun backen.



**Mehltypen und ihre Verwendung**

GETREIDE	MEHLTYPEN DEUTSCHLAND (A – CH)	VERWENDUNG
WEIZEN	Type 405/Haushaltsmehl (W480/glatt – Weißmehl)	Kuchen, Torten, Feingebäck, Weißbrot, Kekse, Rührteig, Mürbeteig, Lebkuchen, Brandteig
	Type 550	Hefengebäck, Stollen, Brötchen, Waffeln, Quarkteig, Pizza, Weißbrot
	Type 812	Kuchen, herzhaftes Gebäck, helle Mischbrote
	Type 1600 (W1600 – nn)	dunkle Mischbrote
	Weizenvollkornmehl (W1800 – Vollkornmehl)	rustikale Vollkornbrote
ROGGEN	Type 610 (R500 Vorschuss – nn)	Schmalzgebäck, Schuxn, Hauberlinge, helle Roggenbrote, Mischbrote
	Type 1370 Roggenvollkornmehl	zur Herstellung von Sauerteig, herzhaftes Roggen- und Roggenmischbrote Roggenvollkornbrote
DINKEL	Type 630/Haushaltsmehl (D700/glatt – Weißmehl)	Kuchen, Rührteig, Mürbeteig, Stollen, Brandteig, Strudelteig, Pfannkuchen, Hefengebäck, Lebkuchen, Kekse, Torten, Weißbrot, Feingebäck, helle Mischbrote
	Type 1050 (D1500 – Ruchmehl)	herzhafte Kuchen, dunkle Dinkel- und Mischbrote (gute Alternative zwischen hellem Mehl und Vollkornmehl)
	Dinkelvollkornmehl	Vollkornbrote