

Drax-Mühle GmbH



Monika Drax

Region: 83562 Rechtmehring/Oberbayern
Gründungsjahr: 1534
Produkte: 150 verschiedene Produkte
Spezialität des Hauses: Urdinkelmehl
Höhepunkte, Veranstaltungen: Kräutertage, Verkostungen, Feste, Veranstaltungskalender auf der Website

Wie es bereits die Kinder singen, klappert eine Mühle meist an einem rauschenden Bach. Der ehemalige Lohbach, heute Hochhauser Bach, speist die Mühlenräder der Drax-Mühle mit seinem außergewöhnlich reinen Quellwasser. Das Anwesen, auf dem seit 1534 eine Mühle steht, ist ein guter Ort. Das Mühlhaus ist erfüllt vom Duft frisch gemahlene Mehles und man kann sich der behaglichen Ausstrahlung des urtümlichen Gemäuers, seiner Geräuschen und Gerüchen nicht entziehen.

Im Jahr 1912 erwarb Karl Drax die Mühle unterhalb der Wallfahrtskirche „Maria Hochhaus“, in der Nähe von Rechtmehring. Seither befindet sie sich in Familienbesitz. Immer wieder wurde die Mühle modernisiert und genau vor 70 Jahren ersetzte der Urgroßvater der heutigen Müllerin das alte Holzmühlrad durch eine Turbine. Den Sockel für das Mühlrad ließ er jedoch stehen. Und so kam es im Jahr 2006 zurück, das neue Mühlrad, diesmal aus Edelstahl mit vier Metern Durchmesser. Die Rückbesinnung auf die von der Natur gegebene Energie macht Sinn, denn alles in dieser Mühle deutet auf den bewussten Umgang mit den natürlichen Gaben der Natur hin. Monika Drax, eine der wenigen Müllermeisterinnen in Deutschland, führt die Mühle heute in vierter Generation weiter. Aufgewachsen in der Mühlenlandschaft, hat sie diese lieben und verstehen gelernt. Erfahrung ist der Familienschatz, aus dem sie schöpft und dem sie vertraut. Alte Getreidesorten

wie Einkorn, Emmer, Dinkel, Braunhirse und Purpurweizen werden zunehmend rekultiviert und in der Mühle sorgsam verarbeitet. Ähnlich wie bei den alten Gemüsesorten, wie Pastinake oder Topinambur, wird mit den ursprünglichen Getreidearten kulinarisches Kulturgut wiederentdeckt. Es sind Nahrungsmittel, die im Lebensumfeld der Menschen wachsen und ihnen damit auch Nährstoffe liefern, die vom Organismus in diesem Kulturkreis benötigt und auch optimal verwertet werden können. Das Mehl, das die Drax-Mühle verlässt, ist ein regionales Produkt mit hoher Qualität. Viele Bäcker und Konditoren im Umkreis von mehr als 50 Kilometern schätzen die Qualität aus der Mühle und die über Jahre gewachsene, wertvolle Partnerschaft. Der Mühlenladen ergänzt die 30 verschiedenen Mehl- und Getreidesorten mit Backmischungen und zahlreichen Bioprodukten.

Geschichten

Hildegard von Bingen bemerkte zum Urdinkel: „Es ist das beste Getreidekorn. Es wirkt wärmend und fettend, ist hochwertiger und gelinder als alle anderen Getreidekörner. Wer Dinkel isst, bildet gutes Fleisch. Es führt zu einem rechten Blut, gibt ein aufgelockertes Gemüt und die Gabe des Frohsinns.“ Dazu stärkt Dinkel die natürlichen Abwehrkräfte und entgiftet den Körper. Es erhöht die Konzentration, ist geeignet für Allergiker und ideal für Diabetiker. Dinkel wirkt basisch und entlastet den Körper.

Herstellung

Rund 50 Bauern aus der näheren Umgebung beliefern die Drax-Mühle mit Getreide, die



meisten davon bereits seit Jahrzehnten. Sie arbeiten ihre Äcker mit dem Wunsch, diesen wertvollen Boden an folgende Generation weiterzugeben. Nachhaltigkeit nennt man heute, was früher Selbstverständlichkeit war. In dem Weizen-, Dinkel- oder Roggenkorn steckt eine geballte Ladung Energie. Aber jedes Korn ist nur so gut oder wertvoll, wie der Boden, aus dem es kommt.

Damit die Vielfalt an Vitalstoffen erhalten bleibt, braucht es bei der Verarbeitung großer Sorgfalt. Monika Drax beginnt die erste Prüfung des Getreides auf den Feldern der Landwirte. Aber nach bestandener Qualitätsprüfung im Labor wird das Getreide abgeladen und in einer siebenstufigen Reinigungsanlage gesäubert. Wenn keine Unkrautsämereien, Steinchen oder Stroh im Getreide sind, kommt es bei Bedarf in die Trocknung. Je nach Sorte und Qualität wird das Getreide selektiert und in den Vorratssilos gelagert. Bevor es zur Vermahlung geht, wird es erneut gereinigt. Erst jetzt geht es in die Mühle. Hier werden die Körner in einem 16-stufigen Mahlverfahren zerkleinert, gesiebt und dabei verschiedene Bestandteile zerlegt, die entweder schonend weiterverarbeitet oder gleich in feiner Struktur in die Mehlsilos befördert werden. Von da aus geht das Mehl dann an die Kunden.





Schmankerltipp

Grünkern ist ein in der Milchreife geernteter und auf Holzfeuer gedarrter Dinkel. Der Ernte- und Darrvorgang muss in sehr kurzer Zeit vollbracht werden, da sonst schlechte Qualität entsteht. Grünkern ist eine vorzügliche Grundlage für Bratlinge, Suppen und Aufläufe.



Urdinkelmehl

Dinkel ist eine uralte Weizenart mit nussigem Geschmack, die vom ökologischen Landbau wiederentdeckt wurde. Die Drax-Mühle wird von 15 Bauern aus dem näheren Umkreis mit der Urdinkelsorte Oberkulmer Rotkorn beliefert. Das ist eine von zwei alten Urdinkelsorten, die in der Drax-Mühle mit dem Gütesiegel „UrDinkel“ gekennzeichnet sind.

Besonderheit

Urdinkel gilt als Vorläufer des Weizens. Es zeichnet sich durch Robustheit und geringe Ansprüche an den Standort aus. In zwei Spelzhüllen reift es heran, ist also doppelt verpackt und vor Schadstoffen aus der Luft geschützt. Hohe Düngergaben lohnen sich bei Dinkel nicht, er nimmt sie nicht an und sein Ertrag steigt damit auch nicht. Rund um die Drax-Mühle, in den Landkreisen Mühldorf, Erding, Ebersberg und Rosenheim, gab es bereits vor über 100 Jahren zahllose Dinkelfelder. Heute kultivieren einige kluge Bauern und Müller wieder dieses Urgetreide.

Verzehrtipp

Dinkel kann wie jedes andere Mehl zur Herstellung von Kuchen, Gebäck, Brot oder Nudeln verwendet werden. Zu selbst gebackenem Dinkelgebäck passt auch vorzüglich Dinkelkaffee oder Dinkelbier.

Lagerung

Mehle sind umso länger haltbar, je niedriger ihr Ausmahlungsgrad ist. Vollkommehle können sechs bis acht Monate aufbewahrt werden. Original im Spelz, natürlich verpackt, ist der Dinkel dagegen über viele Jahre lagerfähig.

Bezugsquellen

Privatpersonen können das Mehl direkt im Mühlenladen erwerben. Händler und Gewerbebetriebe werden beliefert.

Wussten Sie schon,

... dass Dinkel auch ein wichtiger Bestandteil für Milchbildungskugeln in der Stillzeit ist? Stillkugeln sind eine spezielle Kraftnahrung, die die Milchbildung bei stillenden Frauen unterstützt. Sie können als gesunder Snack zwischendurch gegessen werden und sorgen so auch für stressfreie, einfache und kontinuierliche Ernährung.