

Die Müllerin von Rechtmehring

Monika Drax hat einen kräftigen Händedruck – muss sie auch: Sie ist eine der letzten Müllerinnen in ganz Deutschland. In Rechtmehring im Kreis Mühldorf pflegt sie eine uralte Tradition – und rettet nebenbei vergessene Getreidesorten vor dem Aussterben.

VON TASSILO PRITZL (TEXT)
UND STEFAN ROSSMANN (FOTOS)

Müllerin Monika Drax, 39, öffnet die weinrote Klappe des Walzenstuhls. Kurz hält sie die flache Hand unter den Strom aus Mahlgut, den die wuchtigen Metallzylinder ausspucken. Grob geschrotete Körner bilden einen kleinen Haufen. Sorgsam streicht sie ihn mit dem Daumen glatt.

Drax hat ein Faible für Getreide. Besonders für die alten Sorten, die kaum ein Mensch kennt, und noch weniger anbaut. Einkorn, Emmer, Granatweizen, Braunhirse – wenn Drax von diesen Ur-Sorten schwärmt, ist sie nicht mehr Müllerin, dann ist sie Artenschützerin. „Wir fördern diese Sorten bewusst, sonst würden sie irgendwann aussterben“, sagt sie. Zumal sie auch viel verträglicher seien als der überzüchtete Weizen.

Drax, graue Strickjacke, bunte Turnschuhe, ist zierlich. Der Fußboden in ihrer Mühle ist aus dunklem Holz, es duftet nach Getreide. Drax würde sagen, es riecht „nussig-vanilig“ wie Dinkel. Oder „kräftig“ wie Roggen. Ein Dutzend Rohre kommt aus der Decke und bohrt sich in die Maschine. Überall wummert es, ein vages Sirren liegt in der Luft. Man muss laut sprechen, um sich zu verstehen.

Schon als kleines Mädl hat Drax mit den Nachbarkindern hier Verstecken gespielt zwischen den verwinkelten Walzenstühlen und den Mehlsäcken. Dass sie die Mühle eines Tages übernehmen würde, war ihr bald klar. Nach einem Bank-Praktikum mit 16 wusste sie: „Ein Büro-Job ist nichts für mich – ich lerne Müllerin.“ Also geht sie mit 17 bei ihrem Onkel Bruno in die Lehre und legt 1997 ihre Meisterprüfung in Stuttgart ab – als eine der jüngsten Müllerinnen Deutschlands. Heute üben gerade mal 20 Frauen diesen Beruf aus.

Die Drax-Mühle hat eine lange Tradition: 1534 wird der Betrieb erstmals urkundlich erwähnt, damals noch unter dem Namen Bartmühle. 1894 brennt das gesamte Wohn- und Mühlengebäude nieder. Die Besitzer bauen es wieder auf. Der neue Eigentümer heißt ab 1912 Karl Drax – der Ur-Opas von Monika Drax.

Die steht jetzt in der Stube und reicht ein Stück selbstge-



Ein Leben für Schrot, Korn und Mehl: Monika Drax ist eine der letzten Müllerinnen in Deutschland. In der Drax-Mühle in Rechtmehring bewahrt sie eine über 100-jährige Familientradition.



Wackelkandidat: Im „Plansichter“, der hektisch vor sich hinrüttelt, trennen 180 Siebe das Mahlgut in seine Bestandteile.

machten Kuchen. Mohn-Mandel-Torte. Natürlich mit Mehl aus eigener Herstellung. „Ich experimentiere gerade mit einer neuen Backmischung“, sagt sie und bittet um eine ehrliche Meinung. Schließlich will sie ein Buch mit Backrezepten herausbringen. Die Mohn-Mandel-Torte schmeckt hervorragend. Sie wird wohl bald den Weg ins

Ladenregal finden. Seit 1986 gibt es einen Mühlenladen, der auf mittlerweile 100 Quadratmetern außer Mehl, Tees, Kräuter und Nudeln auch Müslis und Backmischungen aus eigener Verarbeitung anbietet.

Monika Drax wohnt im Haus nebenan, gemeinsam mit ihrem achtjährigen Sohn Maximilian. Hier draußen in



Qualitätskontrolle ist Chefsache: Monika Drax schaut, ob das Mehl den gewünschten Feinheitsgrad hat. Ihre Kunden schätzen die Top-Qualität.

Rechtmehring, eine knappe Stunde östlich von München im Kreis Mühldorf. Hier ist es ruhig und abgeschieden, die Gegend ist mit Höfen gesprenkelt, die Namen tragen wie Lechner 1 und Lechner 2. Die Mühle läuft von 7.30 bis 22 Uhr. Jeden Tag rieseln hier drei bis fünf Tonnen Getreide durch die Walzenstühle – Weizen, Roggen und Urdin-

kel. Im Jahr zermahlen sie hier 1000 Tonnen Getreide.

Das bezieht Drax von 50 Bauern aus der Region. Bevor sie es durch das hydraulische System aus Rohren und Schläuchen jagen, prüfen sie und ihre Mitarbeiter im haus-eigenen Labor die Qualität. Nicht selten kommt es vor, dass Drax schon vor der Getreideernte mit den Bauern



Mahlzeit: Einkorn, Emmer, Granatweizen, Braunhirse – auch aus vergessenen Getreidesorten macht Monika Drax Mehl.

auf die Felder geht und über Qualität und Reifegrad mitbestimmt.

30 verschiedene Mehle produziert und verkauft Drax mit ihren 17 Mitarbeitern. Angefangen beim klassischen Weizenmehl Typ 405 bis hin zum Dinkelvollkornmehl. Wer sich schon immer gefragt hat, was die Ziffern auf der Packung bedeuten: Je höher

die Zahl, desto dunkler und mineralstoffhaltiger ist das Mehl.

Je nach gewünschtem Feinheitsgrad wird das Getreide in der Mühle zu Schrot, Gries oder Mehl zerkleinert. Es gibt bis zu 16 Vermahlungsdurchgänge, und zwischen jedem muss gesiebt werden. Per Luftdruck schießen sie das gemahlene Getreide zwei Eta-

gen höher in den Plansichter. Ein rund zwei Meter hoher Würfel, der hektisch vor sich hinrüttelt – in einem Tempo, das das menschliche Auge an seine Leistungsgrenzen bringt. 180 Siebe trennen darin das Mahlgut in seine Bestandteile – manche grobmaschig wie ein Küchensieb, andere fein wie ein Seidenschal.

„Meine Kunden legen Wert auf Regionalität und Qualität“, sagt Drax. Den Großteil des Mehls beziehen Bäckereien aus der Region. Aber auch Privatleute kaufen bei ihr ein. „Viele backen ihr Brot selber und nehmen auch mal 50 Kilogramm“, sagt Drax. Mehl ist schließlich haltbar. Der Markt ist hart umkämpft. Mit den Niedrigpreisen der Industiemühlen kann sie nicht mithalten. „Der Konkurrenzkampf ist groß“, sagt sie. Trotzdem läuft das Geschäft, die Kunden sind treu. „Mit einem Bäcker arbeiten wir schon seit 80 Jahren zusammen.“

Neben der Mühle fließt der Hochhauser Bach. Keine zwei Meter breit ist er und so langsam, dass er fast schon steht. Das klare Wasser könnte man bedenkenlos trinken. Unermüdet treibt er ein Mühlrad an, das zwischen den Gebäuden eingekeilt ist. Drax hat es aus nostalgischen Gründen errichten lassen, als die alte Turbine ausgetauscht werden musste: Nur fünf Prozent des Energieverbrauchs werden dadurch gedeckt. Um 1800 klapperten entlang des Bachs sogar vier Mühlen – und standen unter ritterlicher Bewachung: Die Wallfahrtskapelle auf dem Hügel neben dem Hof war früher eine trutzige Ritterburg, die den Leuten Schutz bot.

Die Mühle dagegen schützte viele Menschen vor Hunger. Als Draxens Vater Erich gestorben ist, bekam die Tochter einen Brief von einer Frau aus dem Ort. Sie beschrieb darin, wie ihre Familie im Krieg mit wenigen Mehlbezugsscheinen auskommen musste – und dass sie von der Drax-Mühle trotzdem immer etwas mehr erhalten hätten. Sonst wären sie verhungert. „Ich hab' das damals mit Tränen in den Augen gelesen“, sagt Drax. Das sei das Besondere an ihrem Beruf: „Man hilft dabei, Menschen zu ernähren.“

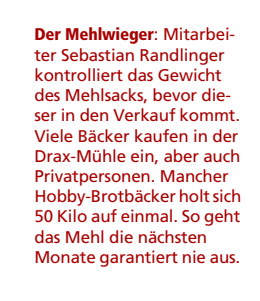
1950 gab es in Deutschland noch fast 19 000 Mühlen, heute sind es gerade einmal etwas mehr als 500. Es ist ein überschaubarer Berufszeitpunkt, vor allem was den Frauenanteil betrifft. Einmal im Jahr trifft sich Monika Drax mit rund zehn Müllerinnen aus Deutschland zum Erfahrungsaustausch. Vom Windmühlen-Kurs in Potsdam bis zur Kulturreise nach Israel ist alles geboten. Das Motto: das Wandern ist der Müllerinnen Lust. Wie könnte es anders sein.



Die 1000-Tonnen-Mühle: So viel Getreide zermahlen sie hier in Rechtmehring im Kreis Mühldorf im Jahr. Die Mühle läuft von 7.30 bis 22 Uhr. Jeden Tag rieseln hier drei bis fünf Tonnen Getreide durch die Walzenstühle – Weizen, Roggen und Urdinkel. Das Getreide stammt von Bauern aus der Region.



Ein Stück Nostalgie: Das alte Mühlrad liefert nur fünf Prozent der Energie. Dafür ist es wunderschön. Deswegen hat Monika Drax es errichten lassen.



Der Mehlieger: Mitarbeiter Sebastian Randler kontrolliert das Gewicht des Mehlsacks, bevor dieser in den Verkauf kommt. Viele Bäcker kaufen in der Drax-Mühle ein, aber auch Privatpersonen. Mancher Hobby-Brotbäcker holt sich 50 Kilo auf einmal. So geht das Mehl die nächsten Monate garantiert nie aus.



Ein Paradies für Gut-Esser: In ihrem Mühlenladen verkauft Monika Drax Tees, Kräuter, Nudeln, Müslis, Backmischungen – und natürlich Mehl. Hier in Rechtmehring ist die Auswahl gigantisch: 30 verschiedene Mehle produziert die Müllermeisterin. Da ist garantiert für jeden Geschmack was dabei.

Die Mühle vor ewigen Zeiten: 1534 wird der Betrieb erstmals urkundlich erwähnt. 1894 gibt es ein schweres Unglück: Die Mühle und das angeschlossene Wohngebäude brennen komplett nieder. Sofort wird die Anlage wieder aufgebaut. 1912 übernimmt Karl Drax, der Ur-Opas von Monika Drax, die Mühle.

