

LIEBE FREUNDINNEN UND FREUNDE DER DRAX-MÜHLE,

die bevorstehenden Wintermonate sind eine Zeit der inneren Einkehr und des Rückzugs. Wenn die Tage kürzer werden, bleibt an langen Abenden viel Zeit, um sich mit den schönen Dingen des Lebens zu beschäftigen. Wer gerne liest, bäckt oder kocht, wird sich über unser neues Buch „Köstliches von der Müllerin“ freuen. Es lädt zum Ausprobieren und Experimentieren ein: Und ganz bestimmt erhalten auch versierte Bäcker/innen die ein oder andere neue Anregung. Das Buch ist bei uns im Mühlenladen und in unserem Online Shop erhältlich: Zu jedem Exemplar schenken wir Ihnen ein hübsches Lesezeichen.

Apropos Geschenk: Unser Mühlenladen wurde aufgrund seiner Sortimentsvielfalt auch in diesem Jahr wieder unter die besten Naturkostläden Deutschlands gewählt. Über die große Auswahl von mehr als 3.000 Artikeln freut sich auch das Christkind auf der Suche nach ganz persönlichen Weihnachtsgeschenken: Backutensilien wie Lebkuchenglocken, Brotbackkörbchen oder Bäckerleinen machen sich – hübsch verpackt in unseren Geschenkkörben – ebenso gut unterm Christbaum wie unsere Geschenkgutscheine!

Kommen Sie vorbei und lassen Sie sich inspirieren!

Wir wünschen Ihnen eine besinnliche Weihnachtszeit und einen geruhsamen Winter, Ihre Monika Drax und das gesamte Team der Drax-Mühle.

GLÄNZENDER INTERNETAUFTRITT

Seit September verfügt die Drax-Mühle über eine brandneue Internetseite: Hier erfahren Sie, nach welchen Gesichtspunkten wir arbeiten, was uns wichtig ist, wer unsere Lieferanten sind und warum unser Mehl von hervorragender Qualität ist.

Für Kinder haben wir ein Mühlespiel samt Anleitung online gestellt.

Ergänzend dazu haben wir auch unseren Online-Shop noch moderner gestaltet und ihn um neue Bezahlssysteme mit Vorauskasse, paypal und Kreditkarte ergänzt.

Der Online-Shop hat sich in den ersten eineinhalb Jahren seines Bestehens hervorragend entwickelt:

Unsere Kunden stammen aus ganz Deutschland. Das meist verkaufte Produkt ist unser Dinkelmehl!



ÖKOLOGISCH KORREKT VERPACKT

Ab 2015 ist es für Lebensmittelhersteller Pflicht, Verbraucher über den Nährwert von Getreide und Mehlen auf der Verpackung genauer zu informieren: Es müssen Angaben wie etwa Ballaststoffe, Kohlenhydrate, Zucker, Fettsäuren, Eiweiß, etc. angeführt sein. Diese neuen Vorschriften haben wir zum Anlass

genommen, um alle Etiketten der rund 200 Drax-Mühlen-Produkte neu zu gestalten. Die Naturpapier-Etiketten mit lebensmittelechten Farben erfüllen unsere hohen ökologischen Ansprüche.

Nachhaltigkeit ist auch bei Bestellungen im Online-Shop ein Thema: Die Ware wird umweltfreundlich per DHL gogreen verschickt;

außerdem haben wir die PVC-Verpackungsbänder durch Papierkraftbänder mit Kleber aus Kartoffelstärke ersetzt.



VORGESTELLT: FRANZ OBERMEYER, WAGING AM SEE

Auf den Ackerflächen vom Schröckenbauer Franz Obermeyer gedeihen über zehn verschiedene Getreidesorten in Bio-Qualität: Darunter Brotgetreide wie Roggen, Dinkel, Purpurweizen, Einkorn, Emmer und Lichtkornroggen. Schon vor über zwanzig Jahren wurde der Hof auf die naturfreundliche und nachhaltige biologisch-dynamische Wirtschaftsweise DEMETER umgestellt. Dennoch hat die Erfahrung gezeigt: Wer in Bayern biologisches Brotgetreide anbaut, muss ein großer Idealist sein.

WELCHE GETREIDESORTEN BAUEN SIE AN UND WELCHE DAVON KANN MAN IN DER DRAX-MÜHLE KAUFEN?

Auf unseren Ackerflächen wachsen Weizen, Roggen, Nackthafer, Nacktgerste, Lein, Braunhirse, Buchweizen sowie schwarze und grüne Linsen. In die Drax-Mühle liefern wir Purpurweizen, Emmer, Einkorn, Lichtkornroggen, Dinkel und den Dinkelreis. Alles in Bio-Qualität.



WENN MAN MIT DEM AUTO DURCH BAYERN FÄHRT, SIEHT MAN VOR ALLEM MAISFELDER.

Das ist richtig und schade. Denn es werden zwar viele mit „Regionalität“, aber wenn man sich anschaut, was angebaut wird, kann man sich ausrechnen, dass die vermeintlich regionale Ware nicht aus der Region kommt. Mein Motto „Vielfalt gegen Einfalt“ beginnt nicht erst auf dem Teller, sondern schon draußen auf den Feldern.



WIE LEBT ES SICH ALS BIO-BAUER, DER BROTTGETREIDE ANBAUT?

Zum Glück werden die Konsumenten immer mehr, die wissen wollen, wo das Getreide herkommt. Am Anfang der Umstellung war es nicht ganz einfach: Das ganze Dorf redet über den, der andere Wege geht. Aber man wächst da rein. Auf der anderen Seite stehe ich auch zu meiner Meinung und sage sie laut. Das finden nicht alle gut.

WARUM BAUEN SO WENIGE BAUERN BROTTGETREIDE AN?

Viele Höfe sind am Limit der Belastbarkeit, die ein Familienbetrieb leisten kann: Mit dem Anbau von Futtergetreide fallen viele Probleme weg. Man muss schon ein Idealist sein, um Brotgetreide anzubauen, denn aus betriebswirtschaftlicher Sicht ist dieser Weg nur bedingt rentabel. Aber man wird reich belohnt: Wenn man sieht, wie alles blüht und wächst und wenn seltene Tierarten wie etwa die Rebhühner zurückkehren. Man schafft neue Natur- und Lebensräume.

WOHER BEKOMMEN SIE DAS SAATGUT FÜR DAS GETREIDE?

Wir legen großen Wert auf unsere Hofsorten, das heißt, wir haben unser eigenes Saatgut. Nur in Notfällen müssen wir tauschen oder zukaufen.

ZU WELCHEM GETREIDE HABEN SIE EINEN GANZ PERSÖNLICHEN BEZUG?

Braunhirse und Lein sind eine echte Herausforderung im Anbau und in Bezug auf die klimatischen Verhältnisse. Mein liebstes Getreide ist das Einkorn. Es hat eine leuchtend grüne Farbe und wächst immer der Sonne entgegen. Es ist hoch, zierlich, knickt kaum ein und hat feine, lange Ähren. Wunderschön zum Anschauen.

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



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 · 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, Jakob Lipp, Dort-Hagenhausen Verlag, BR-München, Shutterstock.de



DRAX-MÜHLE

MÜHLENPOST DIE GUTEN SEITEN DES LEBENS.

6. AUSGABE WINTER 2014/15

KÖSTLICHES VON DER MÜLLERIN
Unser Backbuch ist da!

GENUSSVOLLE WINTERZEIT
Exklusiv: 2 Rezepte aus dem neuen Buch

DAHOAM IS DAHOAM
„Lorenz Schattenhofer“ zu Gast in der Drax-Mühle

BROTTGETREIDE IN BAYERN
Ein Landwirt erzählt ...



KÖSTLICHES VON DER MÜLLERIN

Im Herbst diesen Jahres ist es erschienen: Das neue Koch- und Backbuch aus der Drax-Mühle. Über 80 Rezepte und viele Hintergrundinformationen zu den Themen Getreide und Mehl machen das über 160 Seiten starke Buch zu einem unverzichtbaren Nachschlagewerk für die gute Küche. Die Müllermeisterin Monika Drax und die freiberufliche Journalistin Franziska Lipp haben mehr als ein Jahr lang mit viel Hingabe und Liebe zum Detail an dem Buchprojekt gearbeitet und sich damit auch einen Traum verwirklicht. Die Idee zum Buch kam jedoch vom Verleger Martin Dort aus München: Dieser hatte die Drax-Mühle „entdeckt“ und ohne zu zögern zum Telefon gegriffen. Monika Drax ließ sich sofort für das Projekt begeistern: Und so entstand dieses Buch, das – getragen von der eigenen Leidenschaft für Kochen und Backen – auch eine Inspiration für alle Leser und Leserinnen sein soll – so der Wunsch der beiden Autorinnen.

Monika: Das Buch zu schreiben, war eine intensive Zeit, denn es musste alles neben dem normalen Mühlenalltag passieren. Zum Glück haben alle mitgespielt: mein Sohn, mein Onkel und meine fleißigen Mitarbeiter. Obwohl das schlechte Gewissen mich immer ein wenig begleitet hat.

Franziska: Aber es wurden ja alle mit frisch gebackenem Kuchen besänftigt.

Monika: Ja, das stimmt. Gerade an den Tagen, an denen wir die Fotos für das Buch gemacht haben, hatten wir Kuchen im Überschuss. Der wurde dann großzügig verteilt.

Franziska: Und da haben sich schon die Favoriten herauskristallisiert, wie etwa der Rhabarber-Baiser-Kuchen oder die Birnentarte. Was ist denn dein persönlicher Favorit?

Monika: Die Rezepte von meiner Mutter sind mir eine echte Herzensangelegenheit, so etwa die Biskuitroulade, der Käsekuchen oder die Eierlikör-Sauerkirsch-Torte. Gab es bei dir eine große Erkenntnis?

Franziska: Ich hab mit dem Schreiben des Buches meinen Respekt vor Hefeteig abgelegt, mit dem ich bislang immer auf Kriegsfuß stand. Und plötzlich gelingt er auch und geht wunderbar auf. Außerdem wurde ich versierter im Umgang mit besonderen Zutaten und offener für Neues.

So haben mich die vielen Brotrezepte sehr inspiriert.

Monika: Dazu soll das Buch ja auch anregen: Sich mehr in der Küche zu trauen, andere Mehle wie etwa Manitoba-, Emmer-, Einkorn- und Kamutmehl auszuprobieren und auch einmal mit Vollkorn zu experimentieren.

Franziska: Das Besondere an dem Buch ist dein enormes Wissen als Müllermeisterin. Ich kenne kein vergleichbares Buch, in dem die Rezepte so maßgeschneidert sind und die Mehltypen so bewusst ausgewählt wurden und angeführt sind. Mit dem Ergebnis, dass auch das Backergebnis hervorragend ist. Wobei deine Vorliebe für Dinkelmehl natürlich erkennbar ist.

Monika: Dinkel spielt in der Drax-Mühle tatsächlich eine ganz wichtige Rolle und es zählt – genauso wie das Einkorn – zu meinen liebsten Getreidesorten. Wir haben aber auch versucht, eine große Bandbreite ins Buch zu bringen: Von lokalen, regionalen Rezepten wie den Hauberlingen aus dem Haager Land bis hin zu den Englischen Scones.

Franziska: Und es war uns wichtig, darauf hinzuweisen, wie wertvoll Lebensmittel sind. Vom Mehl, das so viele Arbeitsschritte benötigt, bis es in der Küche verwendet werden kann über Eier von glücklichen Hühnern bis hin zum Honig, der so kostbar ist. Würdest du dennoch im Nachhinein irgendetwas anders machen?

Monika: Es gab einige wunderbare Rezepte, die leider keinen Platz mehr im Buch hatten: Um diese tut es mir ein wenig leid. Aber ich hoffe, dass unsere Mühle weiterhin ein Umschlagplatz für Rezepte bleibt und wenn wir wieder genügend beisammen haben, können wir ja das zweite Buch daraus machen.

Franziska: Also dann: Bitte Rezepte sammeln und in der Drax-Mühle vorbeibringen oder per Post oder E-Mail schicken. Wir freuen uns auf viele Anregungen.

„KÖSTLICHES VON DER MÜLLERIN“

Das Buch ist erhältlich in unserem Mühlenladen, Online-Shop und in führenden Buchhandlungen. Preis € 19,95



APFELBROT

Planen Sie für das Apfelbrot etwas Zeit ein: Die Zutaten – vor allem die vielen feinen Früchte – müssen erst 24 Stunden ziehen, bevor der Teig weiterverarbeitet werden kann.

ZUTATEN FÜR 2-3 KASTENFORMEN

750 g kg frische Äpfel, fein geraspelt
250 g Rohrohrzucker
65 ml Rum, Grand Manier oder Cognac
2 TL Kakao
2 TL EL Zimt
1 Messerspitzen Nelken, gemahlen
1 kleine Messerspitze Piment, gemahlen
150 g Mandeln, gemahlen
75 g getrocknete Feigen, fein geschnitten
75 g getrocknete Aprikosen, fein geschnitten
75 g Rosinen, fein geschnitten
75 g getrocknete Pflaumen, fein geschnitten
50 g Bio-Zitronat, fein geschnitten
50 g Bio-Orangeat, fein geschnitten
Schale einer Bio-Zitrone
Saft einer Bio-Zitrone
500 g Dinkelmehl Type 630 oder Dinkelmehl Type 1050
½ Päckchen Weinstein Backpulver



Alle Zutaten außer dem Mehl und dem Backpulver in eine große Rührschüssel geben und vermengen. Die Schüssel gut verschließen und 24 Stunden durchziehen lassen. Am nächsten Tag Mehl und Backpulver mischen, unter die Früchte geben und gut vermengen. Den Backofen auf 200 Grad vorheizen. Den Teig in 2 bis 3 kleine Kastenformen füllen und ca. 90 Minuten backen. Das Apfelbrot aus den Formen lösen und noch heiß mit einer Zuckerlösung bepinseln.

TIPP: Bei kleinen Haushalten einfach die Menge der Zutaten halbieren!

ALTROSENBERGER NUSSTORTE

Dieses Rezept bekam Monika Drax von ihrer Nachbarin Christine, die es wiederum von ihrer Mutter hat. Es stammt aus deren Schulzeit, als sie 1965/66 die landwirtschaftliche Winterschule in Wasserburg a. Inn besucht hat. Schön, wenn solche feinen Dinge über Generationen erhalten bleiben. Die Nusstorte schmeckt am besten, wenn sie schon am Vortag gebacken wird und über Nacht noch gut durchziehen kann.

ZUTATEN FÜR EINE SPRINGFORM (Ø: 28 CM)

Für den Biskuit:
6 große Bio-Eier
345 g Rohrohrzucker
150 g Weizenmehl Type 405
225 g fein gemahlene Haselnüsse
(gemischt auch mit gemahlenden Mandeln)
1 Päckchen Backpulver

Für die Füllung:
2 EL Rum
500 ml Sahne
1 kleines Glas Johannisbeergelee

Aus den Eiern und dem Zucker eine Biskuitmasse erstellen. Vorsichtig Mehl, Nüsse und Backpulver unterheben. Die Springform buttern und das Backrohr auf 180 Grad vorheizen. Die Masse in die Springform füllen und die Torte ca. 50 bis 60 Minuten backen. Den Kuchen abkühlen lassen und quer in drei dünne Tortenböden schneiden. Den ersten (untersten) Boden mit 2 EL Rum tränken, mit Johannisbeergelee und steif geschlagener Sahne bestreichen und den zweiten Boden daraufsetzen. Diesen wiederum mit Gelee und Sahne bestreichen und den dritten Boden aufsetzen. Zum Abschluss die komplette Torte mit der restlichen Sahne bestreichen und verzieren. Mit Nüssen dekorieren.

Beide Rezepte stammen aus dem Buch „Köstliches von der Müllerin“ (Seite 84 & 91).



BACKEN MIT URKORN

„Dahoam is Dahoam“-Darsteller Werner Rom alias Lorenz Schattenhofer hat der Drax-Mühle in diesem Herbst einen Besuch abgestattet. Er ging bei Monika Drax für einen Tag in die „Lehre“ und erfuhr alles über alte Getreidesorten wie Dinkel, Emmer und Einkorn. Zu guter Letzt durfte er in der Küche sein Talent unter Beweis stellen: Wie sich der Schauspieler beim Backen von Apfelkuchen mit Dinkelmehl (Buch Seite 57) und Urkornbrot (Buch Seite 118) angestellt hat, können Sie nachschauen auf unserer Homepage www.drax-muehle.de/drax-muehle/aktuelles



URSPRÜNGLICHER GENUSS MIT EINKORN

Unter dem Begriff „Urkorn“ versteht man alte Getreidesorten, die seit Jahrhunderten unverändert geblieben sind. Durch ihre geringeren Erträge sind sie für die Industrie relativ uninteressant. Aber umso wertvoller für Menschen, die die alten Sorten schätzen und um deren Erhalt bemüht sind. Diese Getreidearten verfügen über einen höheren Nährwert und werden von vielen Menschen besser vertragen. Zum Urkorn zählen Dinkel, Kamut, Emmer oder auch das Einkorn, das zu den ältesten Getreidearten der Welt gehört. Nachdem das Einkorn bereits 6700 vor Christus in seinem Ursprungsgebiet Türkei, Libanon und im Kaukasus kultiviert worden ist, war es im 20. Jahrhundert nahezu ausgestorben. Heute erlebt es eine Renaissance: Es verfügt über bis zu 50 Prozent mehr Rohprotein wie Weizen, über drei Mal so viel Beta-Carotin wie Hartweizen und jede Menge Aminosäuren. Der feine süß-nussige Geschmack und der hohe Klebergehalt machen Einkorn ideal für Waffeln, Pfannkuchen, Mürbegebäck, Biskuit und Brot.



REZEPTE MIT EINKORN AUS DEM BUCH

„KÖSTLICHES VON DER MÜLLERIN“:

- Pfannkuchen mit Einkorn-Vollkornmehl
- Waldviertler Mohn-Apfel-Torte
- Urkornbrot
- Kerniges Knäckebrötchen
- Einkorn-Wraps
- Spätzle mit Dinkelmehl und Einkorn-Vollkornmehl
- Pancakes mit Ahornsirup und Walnüssen
- Veganer, warmer Frühstücksbrei mit Einkornmehl

BACKTIPPS FÜR URKORN

Beim erstmaligen Backen mit Urkorn wie Emmer oder Einkorn ist ein vorsichtiges Herantasten ratsam: So zeigen Erfahrungen, dass Hefebrote aus Emmer- oder Einkornmehl etwas länger gebacken werden sollten. Auch Kuchen aus Rührteig und Biskuitteig sowie Mürbegebäck gelingen gut. Backwaren aus Emmer schmecken kräftig würzig: Mürbeteig wird locker. Süßes Hefegebäck und Kuchen bekommen eine eher kristalline Struktur.



BUCH-TIPP

Wer neugierig geworden ist, wo Autorin Franziska Lipp am liebsten ist, wenn sie nicht in der Küche steht und bäckt, der liest am besten in ihrem Buch „Beste Aussichten im Salzburger Land – 66 Lieblingsplätze und 11 Almhütten“ nach. Die gebürtige Salzburgerin hat die schönsten Plätze in ihrer Heimat gesucht – und auch gefunden! Alle Fotos in dem Buch stammen von ihrem Mann Jakob Lipp aus Rechtmehring.

Erschienen im Gmeiner Verlag. Preis € 14,99