

## LIEBE LESERINNEN UND LESER!

Seit einhundert Jahren ist die Drax-Mühle im Besitz unserer Familie. Das erste Mal urkundlich erwähnt wurde sie bereits im Jahr 1534 und tatsächlich scheint die Mühle am Abend, wenn Ruhe einkehrt, ihre Geschichten erzählen zu wollen. Dann ächzt und kracht das Holz und der Duft von frisch gemahlenem Mehl liegt in der Luft, so wie schon vor einhundert Jahren.

Die neue Ausgabe der Mühlenpost ist ganz und gar dem großen Jubiläum der Drax-Mühle gewidmet. Wir laden Sie auf eine kleine Zeitreise in die Vergangenheit ein und haben unsere Chronik nach Anekdoten durchforstet. Wer lieber zuhört anstatt zu lesen, der wendet sich am besten an meinen Onkel Bruno, der jede Menge Geschichten auf Lager hat. Außerdem gewähren wir Ihnen einen kleinen Ausblick auf die Zukunftspläne innerhalb der Drax-Mühle.

Wir wünschen Ihnen viel Spaß beim Schmökern und möchten die Gelegenheit nutzen, uns für Ihre Treue und Ihr Vertrauen zu bedanken, das uns seit Generationen begleitet. Ohne Sie würde es die Drax-Mühle schon lange nicht mehr geben!

Ihre Monika Drax  
und das gesamte Team der Drax-Mühle



## SONNE, MOND & STERNE

Ein großes Jubiläum regt immer auch zum Sinnieren an. Die letzten einhundert Jahre waren von einem weltbewegenden Fortschrittsgedanken geprägt. Und dennoch hat die Natur ihren ganz eigenen Rhythmus: Mit den Jahreszeiten, mit den Elementen, mit dem Mond. Auch viele Landwirte vertrauen auf die Kraft des Mondes. Demzufolge beeinflusst er den Wuchs des Getreides, die Ernte, aber auch die Lockerheit eines gebackenen Brotes. Probieren Sie es einfach mal aus. Es ist einen Versuch wert!

## KNUSPER, KNUSPER KNÄUSCHEN

Seit es die köstlichen Drax-Müslis gibt, ist für Frühstücksmuffel eine schwere Zeit angebrochen. Wer kann bei einer Auswahl von 26 Sorten schon behaupten, da sei nicht das Richtige für ihn dabei. In Zusammenarbeit mit einer Nürnberger Mühle lassen wir eine feine Auswahl an Müslis herstellen wie etwa Joghurt-Müsli, Dinkel-Müsli, Cranberry-Müsli oder Schoko-Crunchy. Als echte Lieblinge haben sich das Kinder-Müsli, das Ballaststoff-Müsli und das Familien-Müsli erwiesen. Alle Sorten zeichnen sich durch eine ausgewogene Zusammenstellung qualitativ bester Zutaten aus, auf Zucker wird weitgehend verzichtet. Die Müsli-Variationen gibt es in den Abfüllmengen 375 g, 500 g und 1.000 g.

Einfach mal ein Müsli probieren!



## 100 JAHRE DRAX-MÜHLE

Monika Drax ist Müllerin in vierter Generation. Seit 2008 hat sie die Geschäftsführung der Mühle übernommen und hat viele Pläne für die Zukunft.

**Monika, die Drax-Mühle feiert ihr 100-Jahr-Jubiläum. Wie fühlt sich das an?**  
Es ist ein wunderschönes Erbe, ein über die Jahrzehnte gewachsenes Familienunternehmen führen zu dürfen. Es ist wie ein Geschenk, mit dem es gilt, achtsam umzugehen und es für weitere Generationen zu erhalten. Dabei reicht es nicht, einfach weiterzumachen wie bisher. Man muss den Mut haben, neue Wege zu beschreiten.

**Wie sieht die Zukunft der Drax-Mühle aus?**  
Ich habe viele Ideen und Pläne, von denen einige umgesetzt werden können, andere vielleicht nicht. Die Themen Bio und Regionalität liegen mir am Herzen, der Mühlenladen wird ab März 2012 durch einen Online-Shop ergänzt werden. Die Weiterentwicklung unserer eigenen Produktpalette macht großen Spaß. Momentan arbeiten wir an neuen Bio-Backmischungen, wie z.B. einem Dinkel-Zupfkuchen.

**Du bist eine der wenigen Müllermeisterinnen Deutschlands. Hat man es schwerer als Frau?**

Nein, im Gegenteil, man wird sogar besonders gehört. Trotzdem denke ich, dass es Inhaber von kleinen Mühlen – Frauen wie Männer – gleich schwer haben. Der Druck am Markt ist enorm und die Großen dominieren die Kleinen. Leider läuft vieles über den Preis, sodass wir mit anderen Argumenten überzeugen müssen.

**Welche sind das?**

Vor allem die hohe Qualität der Produkte, die wir herstellen und das Wissen darum, woher sie stammen und wie sie behandelt werden. So leisten wir einen wertvollen Beitrag zu einer funktionierenden heimischen Landwirtschaft, zum Erhalt gewachsener Strukturen und zur Schaffung von Arbeitsplätzen. Unsere Arbeitsweise ist umweltverträglich und ermöglicht die Unabhängigkeit von der Industrie.

**Seit Jahren engagierst du dich auch außerhalb deines Unternehmens?**  
Ich war Mitbegründerin von Unser Inn-Land, außerdem bin ich Mitglied im Bayerischen Müllerbund und Vorstand im TAGWERK-Förderverein. Mir ist es ein Anliegen, die Dinge voranzutreiben. Nur zusehen geht nicht.

**Was sind wertvolle persönliche Erkenntnisse in der Zusammenarbeit mit Bauern und Bäuerinnen?**

Es gibt viele Menschen, die noch an die Kraft und den ureigenen Rhythmus der Natur glauben und danach handeln. So etwa wie die BIO-Landwirte, die sogar die Mondphasen berücksichtigen. Dieses uralte Wissen ist ein großer Schatz, den wir entdecken können, wenn wir den Älteren zuhören und ihre Erfahrungen in unser modernes Leben integrieren. Eine für mich schöne Erkenntnis: Das Bewahren und das Erneuern ergänzen sich gegenseitig und können nebeneinander existieren.

### 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](mailto:info@drax-muehle.de); [www.drax-muehle.de](http://www.drax-muehle.de)

Für den Inhalt verantwortlich: Monika Drax

Text: Franziska Lipp, Text+Konzeption, [www.franziskalipp.com](http://www.franziskalipp.com)

Grafische Gestaltung: Margarete Baumgartner, [www.vk-mb.de](http://www.vk-mb.de)

Fotos: Daniel Schvarcz, Sepp Scheffthaler, Archiv Drax-Mühle

**ÖFFNUNGSZEITEN MÜHLENLADEN:**

Montag bis Freitag von 8 bis 18 Uhr, Samstag von 8 bis 13 Uhr



DRAX•MÜHLE

# MÜHLENPOST

DIE GUTEN SEITEN DES LEBENS.

3. AUSGABE WINTER 2011/12

## 100 JAHRE DRAX-MÜHLE

1912 - 2012 FEIERN SIE MIT!



# HISTORIE UND HISTÖRCHEN

Hundert Jahre Drax-Mühle und kein bisschen leise. Unser Mühlenrad dreht sich so schnell wie eh und je. Wir haben ein paar Meilensteine zusammengetragen und gewähren Ihnen einen Einblick in unsere mehr als hundert Jahre alte Mühlenchronik, die von mittelalterlichen Handgreiflichkeiten in Hochhaus bis hin zu unseren aktuellen Plänen reicht.

**1534**

Zum ersten Mal findet sich in den Geschichtsbüchern die Erwähnung der Bartmühle. Der Müller heißt – wie sollte es anders sein – Hanns Müllerner.

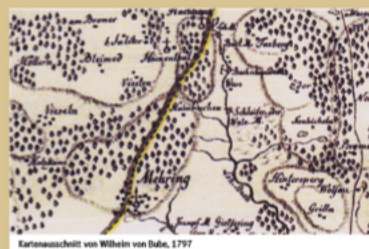


**1545**

Hanns Müllerners Knecht ist ein rechter Raufbold und wird vom Haager Gericht zu einer Strafe verurteilt. Weil sich die beiden Zankhähne bis zur Verurteilung wieder vertragen, zählt er statt 10 Schilling nur 8 Schilling.

**1797**

Zu dieser Zeit klappern am Hochhauser Bach insgesamt vier Mühlen: die Obermühle, die Bartmühle (Drax-Mühle), die Schneider-Mühle und die Schleif-Mühle.



Kartenausschnitt von Wilhelm von Dube, 1797

**1802**

Aufgrund der Säkularisierung erlischt der Sonderstatus des Haager Kleinstaates. Damit werden auch die großen Zollgebäude im Haager Forst überflüssig.

**1894**

Das gesamte Wohn- und Mühlegebäude der Bartmühle wird bei einem verheerenden Brand zerstört und muss neu aufgebaut werden.



**1912**

Karl Drax wird neuer Eigentümer der Bartmühle und gibt ihr den neuen Namen.

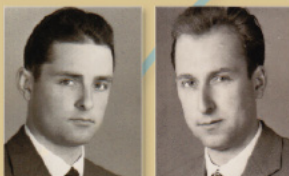
**1928**

In den Zwischenkriegsjahren übernimmt Karl Drax jun. die Geschicke der Mühle.



**1971**

Mit den Brüdern Bruno und Erich Drax tritt die dritte Generation das Erbe der Drax-Mühle an. Als erste Neuerung wird vom traditionellen Mahlverfahren auf den modernen, automatisierten Mahlvorgang umgestellt. In den kommenden Jahren erfolgt der Neubau der Getreidesilos und einer Verlademöglichkeit für den Transport von losem Mehl.



**2012**

Mit dem Mühlen-Online-Shop (ab März 2012) reagiert man auf die zahlreichen Anfragen von außerhalb. Der Mühlenladen verfügt mittlerweile über ein Sortiment von über 3.000 Artikeln. Zu den beliebtesten Produkten zählen die rund 30 verschiedenen Brot- und Kuchenbackmischungen der Drax-Mühle, die kontinuierlich erweitert werden. Es sind einige Festivitäten geplant, Termine sind unter [www.drax-muehle.de](http://www.drax-muehle.de) zu ersehen.



**1986**

Der erste Mühlenladen mit einer Fläche von 20 m<sup>2</sup> wird eröffnet.

**1992**

Monika Drax beginnt ihre Lehre im heimischen Betrieb. Ihre Meisterprüfung legt sie 1997 in Stuttgart ab. 1999 folgt die Prüfung zur Betriebswirtin.

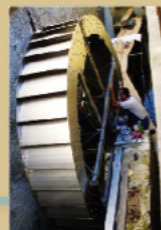
**1996**

Die ersten Bio-Mehle werden in der Drax-Mühle gemahlen.



**2000**

Neubau und Erweiterung des Mühlenladens auf eine Fläche von 100 m<sup>2</sup>. In den nächsten Jahren folgen zahlreiche Neuerungen und Umbauten wie der Neubau der Getreidesilos. Monika Drax entwickelt die erste Backmischung.



**2010**

Um dem Qualitätsanspruch noch besser gerecht zu werden, wird eine Mehlsiloanlage für Bio-Mehle gebaut. Die Drax-Mühle findet 2010 und 2011 Erwähnung in zwei Büchern: „Eine kulinarische Entdeckungsreise durch München Stadt und Land“ und „Regionaltypische Spezialitäten aus Bayern – die 100 besten Betriebe“.

**2008**

Mit Monika Drax gibt es die erste Möllerin in der Drax-Mühle. Inzwischen werden in der Mühle 17 Mitarbeiter/innen beschäftigt.



**2007**

Die Drax-Mühle verfügt über die QS-Zertifizierung. 36.000 „Schrot & Korn“ Leser/innen wählen die Drax-Mühle unter die 176 besten Naturkostläden Deutschlands.

**2006**

Nach 70 Jahren Turbinenbetrieb wird die Turbine durch ein neues Wasserrad aus Edelstahl mit 4 Meter Durchmesser ersetzt.