

# Monika Drax von der Drax-Mühle

*Laut ist es in der Drax-Mühle in Rechtmehring bei Haag (Landkreis Mühldorf). Die großen Maschinen rattern und rauschen. Müllermeisterin Monika Drax erklärt die technischen Zusammenhänge des komplizierten, sechzehnstufigen Mahlverfahrens. Das Getreide – Weizen, Roggen und Dinkel – wird äußerst schonend verarbeitet.*



**A**nders als die meisten Dinge, die laut sind, verursacht die Drax-Mühle keine Schäden an Mensch und Natur. Das Getreide stammt von Bauern aus der nächsten Umgebung, ungefähr ein Viertel davon bewirtschaften ihre Felder ökologisch. Auch die Lieferwege zu den Kunden – Bäckereien, Wiederverkäufer und natürlich TAGWERK – sind nicht lang.

Der große Mühlenladen mit den etwa 3000 Produkten von Müsli über Nudeln zu Schokolade hat sich allerdings herumgesprochen. Den besuchen auch schon mal Gäste aus Kufstein, die extra wegen des Dinkelmehls anreisen. Ungefähr ein Zehntel der Produkte sind Erzeugnisse mit Getreide aus dem eigenen Haus. Dreißig verschiedene Mehle aus Weizen, Roggen und Dinkel bietet Monika Drax an, dazu Brot- und Kuchenbackmischungen. Auch alte Getreidesorten wie Einkorn, Emmer, Braunhirse und Urdinkel werden verarbeitet. Der Mühlenladen ist in das Mühlengebäude integriert. Transparenz und Offenheit dem Kunden gegenüber gehören bei Monika Drax dazu.

Die Drax-Mühle ist ein Haus mit Tradition. 1534 wird sie erstmals urkundlich erwähnt.

*Behauptet sich erfolgreich in einer Männerdomäne: Müllermeisterin Monika Drax*

Karl Drax, Monikas Urgroßvater, hat sie 1912 gekauft. Vater Erich und Onkel Bruno Drax, deren Namen heute die großen Mehlsäcke zieren, haben den Betrieb 1971 übernommen. Seit 2008 ist Monika Drax die Inhaberin in vierter Generation. „Ich mag es, wenn sich was rührt“, sagt sie. Umbauten und Erweiterungen standen in der Mühle schon immer an der Tagesordnung, doch viele Neuerungen der letzten Zeit gehen auf ihr Engagement zurück. 2010 erst wurden eine Siloanlage für Bio-Mehle und eine neue Verpackungsanlage für Kleinpackungen eingerichtet.

## Qualitätssicherung im eigenen Labor

Glasklar und eiskalt ist das Wasser des Hochhauser Bachs, der das neue, vier Meter große Wasserrad auf der Rückseite des Mühlengebäudes antreibt. Vor etwa sechs Jahren funktionierte die alte Turbine der Mühle nicht mehr, und Monika beschloss, sie durch ein neues Wasserrad zu ersetzen. Der Sockel

des alten Wasserrads war noch erhalten. An diesem fand das neue Stück seinen Platz und glänzt heute in der Sonne.

In der Drax-Mühle bilden Tradition und modernste Technik eine Symbiose. Im Labor prüft Monika Drax das Korn mittels verschiedener Apparaturen. Der Feuchtigkeitsgehalt darf nicht zu hoch sein, weil das angelieferte Getreide sonst nicht eingelagert werden kann. Auch die Qualität wird überprüft, beispielsweise die Fallzahl. Die bestimmt die Enzymaktivität des Getreides. Keimt das Korn bereits, eignet es sich nicht mehr zum Backen.

Monika Drax ist eine der wenigen Müllermeisterinnen Deutschlands. Nach Lehre und Meisterschule in Stuttgart hat sie noch an der Abendschule Betriebswirtschaft studiert – die Verantwortung, den elterlichen Betrieb erfolgreich in die Zukunft zu führen, ist schließlich hoch. In der Lehre war sie die einzige Auszubildende, in der Meisterschule waren es immerhin schon zwei Frauen, die sich in einer Männerdomäne behaupten mussten. In der Meisterschule entwickelten sich Freundschaften, und mit ihrer einstigen Mitschülerin aus Berlin trifft sich Monika Drax ein paar Mal im Jahr. Einmal im Jahr unternehmen zehn Müllerinnen aus ganz Deutschland einen „Müllerinnen-Ausflug“, der abwechselnd im Norden und im Süden des Landes stattfindet. Heuer geht es in den Schwarzwald.

### Mit neuen Ideen die Tradition bewahren

Auf solche Netzwerktreffen und den damit verbundenen Austausch von Informationen und Ideen legt Monika Drax viel Wert. Das Mühlenleben ist geprägt von ihrer Kreativität und neuen Ideen, die in Zusammenarbeit mit Fachleuten umgesetzt werden. So hat die Müllermeisterin zusammen mit einer Praktikantin und einer Hebamme „Stillkugeln“ entwickelt, eine Fertigmischung aus verschiedenen Mehlen und Cashewnüssen, die das Stillen erleichtern sollen. Damit

reagierte sie auf die Nachfrage stillender Mütter. Einmal im Jahr berichtet der haus-eigene Folder „Mühlenpost“ über Neuigkeiten des Mühlenbetriebs.

Monika Drax, Mutter eines fünfjährigen Sohnes, wird bei der täglichen Arbeit unterstützt von Onkel Bruno, Müller Sebastian Randler und insgesamt 17 MitarbeiterInnen. Im Lager neben dem Laden werkt Allroundkraft Christine, schon seit fast 13 Jahren Mühlenmitarbeiterin. Das ist in der Mühle nichts Ungewöhnliches, die Mitarbeiter bleiben dem Unternehmen lange Jahre verbunden. Die Fluktuationsrate ist sehr niedrig, erklärt Monika Drax. Die Grundsätze, nach denen sie das Mühlenleben organisiert, geben dem Betrieb Bestand und eine feste Basis für die Zukunft: 2012 wird die Drax-Mühle 100 Jahre alt.

*Susanne Hollmayer*

**Kontakt: [www.drax-muehle.de](http://www.drax-muehle.de)**



*Angetrieben vom Hochhauser Bach: das neue Wasserrad an der Rückseite des Mühlengebäudes*