

Bayerisches Landwirtschaftliches **Wochenblatt**

Für das Leben auf dem Land. Seit 1810.

3,90 € | 2. Oktober 2026 | www.wochenblatt-dlv.de | **40**



Erntedank in der Drax-Mühle

Hoffen und Bangen mit den Bauern



**Mit Zusatzstoffen
Gülle aufwerten**

**Zwillingsskälber
richtig managen**

**Wie war die Ernte? :
Leser berichten**





Fotos: Jakob Berr

Starke Frauen

Vor dem Kornberg wird die Ernte greifbar: Landwirt Leonhard Schwimmer beliefert Maximilian und Monika Drax seit mehr als 20 Jahren mit Getreide (v. l.).

Erntedank

Müllerin Monika Drax lebt von der guten Ernte

In ihrer Mühle erlebt Monika Drax, was in einem Sack Getreide steckt: Arbeit, Hoffnung und das Risiko eines ganzen Jahres. Wie eng ihr eigener Betrieb mit den Feldern verbunden ist, zeigt jede Ernte aufs Neue.

Monika Drax öffnet den Deckel des Mahlwerks, lässt das Mehl durch ihre Finger rieseln und lächelt. „Weniger Ertrag, aber gute Qualität“, fasst die Chefin der Drax-Mühle in Rechtmehring im Landkreis Mühldorf am Inn die diesjährige Ernte

zusammen. „Wir haben noch Glück gehabt“, sagt die Müllermeisterin. Doch sie weiß auch, dass manche ihrer landwirtschaftlichen Partner deutliche Einbußen hinnehmen mussten. Mit rund 40 Landwirten aus der Region arbeitet Monika Drax zusammen. Was auf de-

ren Feldern wächst und geerntet wird, bildet die Grundlage ihrer eigenen Arbeit. Gerade in einem Jahr wie diesem bekommt das Erntedankfest für sie deshalb besonderes Gewicht. „Erntedank gewinnt für mich noch mehr an Priorität als bisher. Es macht deutlich,

dass wir nicht alles beeinflussen können. Deshalb ist es gut, dass es diesen Tag gibt, um sich das bewusst zu machen“, betont die Müllerin.

„Heuer war ein extremes Jahr für uns alle – Landwirte und Mühle. Wir sind Partner und so fiebere ich mit ihnen selbstverständlich mit“, sagt Monika Drax. Die Bauern mühen sich 365 Tage im Jahr, um gesunde und hochwertige Lebensmittel zu erzeugen, und hoffen, dass sie am Ende eine gute Ernte einbringen. „Ich fühle mit ihnen mit und bin machtlos, wenn die Qualität letztendlich nur für Futtergetreide und entsprechend niedrigerem Preis reicht“, meint sie.

Schlechte Ernte trifft

Bauern hart – die Mühle auch

Ein Erlebnis aus dem vergangenen Jahr ist ihr besonders in Erinnerung geblieben. Ein Landwirt, der Emmer und Einkorn für die Drax-Mühle anbaut, brachte Muster und ging davon aus, dass aufgrund der regenreichen Witterung alles ausgewachsen ist. „Er war fix und fertig und meinte, dass er hohe Verluste verkraften muss. Die Fallzahl wurde gemessen und es gab eine riesige Überraschung: Beide Proben lieferten noch gute Werte, der Landwirt war überaus erleichtert. Er atmete durch und ich freute mich mit ihm“, schildert sie das Erlebnis.

„Dieses Jahr wurde uns einmal mehr klar gemacht, dass das nicht selbstverständlich ist und wir gegenüber dem Wetter machtlos sind“, stellt sie fest. Als Mühle ist der Betrieb auf das Getreide aus der Landwirtschaft angewiesen. Wenn Menge oder Qualität nicht stimmen, bekommt Monika Drax das unmittelbar zu spüren. Der Müllermeisterin ist bewusst, dass das größere Risiko beim Landwirt bleibt. Fehlt es an passender Qualität oder Menge, kann die Mühle Getreide notfalls aus anderen Quellen beziehen. Für den einzelnen Bauern kann eine schlechte Ernte dagegen existenzbedrohend werden.

Seit jeher bildet Getreide die Grundlage für die Arbeit der Müllerfamilie – verbunden mit dem Anspruch, erstklassige Qualität zu liefern. Denn die Betriebsleiterin spricht aus Erfahrung: „Gutes Getreide gibt gutes Mehl.“

Vier Generationen

prägten die Drax-Mühle

Monika Drax ist 51 Jahre alt, Betriebswirtin und Müllermeisterin – eine von nur etwa fünf Frauen in Bayern und 15 in Deutschland, die aktiv eine Mühle betreiben. Sie führt die Drax-Mühle, die sich seit 1534 an diesem Standort befindet, in der vierten Generation. Ihr Urgroßvater Karl Drax kaufte das Anwesen als Holzhändler 1912. Es bestand aus Landwirtschaft, Mühle und Sägewerk, die vom Wasserrad am Hochhauser Bach angetrieben wurden. Opa Karl lernte dann den Beruf des Müllers und auch Vater Erich und Onkel Bruno übernahmen den Betrieb mit zwei Standbeinen. Die Milchviehhaltung wurde bereits vor 25 Jahren aufgegeben und der größte Teil der landwirtschaftlichen Nutzfläche ist an den Nachbarn verpachtet. „Diese Kombination war damals op-



Im Mühlenmuseum bestaunen Besucher den 4000 Jahre alten Mühlstein – samt den darauf gefundenen Gerstenkörnern.

15

**Frauen
wie Monika Drax
betreiben in
Deutschland eine
Mühle.**

timal. Immer wenn ein Bereich einmal nicht gut lief, konnte das ein anderer auffangen“, erzählt Monika Drax.

Sie selbst war mit ihrer älteren Schwester Christine von klein auf in der Mühle daheim. In den drei Stockwerken des

Gebäudes und am Wasserrad gab es immer etwas zu entdecken. „Es war unser Spielplatz und oft fühlten wir uns wie bei Max und Moritz“, blickt sie mit Begeisterung zurück. Die geheimnisvolle, fast mystische Atmosphäre zog sie schon damals in den Bann. „Wir spielten oft Verstecken und lernten spielerisch dabei alle Abläufe kennen.“ Auch die Technik und Maschinen weckten ihr Interesse – genauso wie das Naturprodukt Getreide.

Doch vorgezeichnet war ihr Weg zur Müllermeisterin keineswegs. „Erst nach einem

Praktikum in einer Bank wusste ich, dass mein Platz in der Mühle ist“, stellt sie fest. Als Fachfrau übernahm sie 2008 das Unternehmen.

Ihre Eltern waren echte Hildegard von Bingen-Anhänger und vermahlten bereits vor 35 Jahren Dinkel. Dabei entschieden sie sich bewusst für das „Oberkulmer Rotkorn“, eine alte, ursprüngliche Dinkelsorte, die bis heute zum Sortiment gehört. Qualität und Regionalität sind der jetzigen Betriebsleiterin genauso wichtig wie ihren Vorgängern. So wird die Bäckerei „Glück“ vor Ort bereits seit 90 Jahren beliefert, später kamen weitere Bäckereien hinzu. Parallel dazu holten die Leute ihr Mehl direkt von der Mühle ab, sodass 1984 der Mühlenladen eröffnet wurde – damals mit Brotgewürz und Müsli als Ergänzung.

Mit den Bauern plant die Müllerin die Getreidesorten

Heute werden auf rund 100 Quadratmetern ungefähr 3000 Artikel angeboten – unter ihnen sehr viele eigene Erzeugnisse. Die Betriebe, die die Mühle beliefern, liegen in einem Umkreis von 50 Kilometern. „Sie sind unsere Partner, und ohne sie geht bei uns nichts“, bekräftigt Monika Drax. Mit den Landwirten stimmt sie ab, welche Getreidesorten angebaut werden. „Wir sitzen im gleichen Boot“, sagt sie. Entsprechend wichtig ist ihr auch der persönliche Austausch.

Die Drax-Mühle beschäftigt 38 Mitarbeiter – zu 80 Prozent in Teilzeit – und verarbeitet pro Jahr 1.000 Tonnen Getreide.

Als vor drei Jahrzehnten gesunde Ernährung stärker in den Fokus rückte, begann die Drax-Mühle, zusätzlich Bio-Getreide zu vermahlen. Vor 15 Jahren kamen Einkorn und Emmer hinzu, und seit zehn Jahren arbeitet die Mühle mit insgesamt zehn verschiedenen Getreidearten, wie Rotkornweizen, Gelbmehlweizen, Champagnerroggen, Waldstaudenroggen, Buchweizen und Braunhirse. „Alles Spezielle ist Bio“



In der Drax-Mühle im oberbayerischen Rechtmehring wird an sechs Tagen pro Woche gemahlen. Aus zehn Getreidearten entstehen rund 30 Mehlsorten.

◀ bei uns“, informiert die Mül-
lermeisterin und beziffert den
Bio-Anteil auf aktuell rund 70
Prozent.

Aus den zehn verschiedenen
Getreidearten stellt die Mül-
lermeisterin 30 unterschiedliche
Mehle her. Der größte Teil
davon geht an Bäckereien, Kon-
ditoren und Gastronomen in
der Region, der Rest wird über
den Mühlenladen und den On-
line-Shop vermarktet. Das Ur-
getreide ist zwar in Anbau und
Verarbeitung aufwendig, doch
Monika Drax legt darauf gro-
ßen Wert. „Die alten Sorten sind
meine Leidenschaft. Sie sind
wie ein Kulturgut – etwas Be-
sonderes, das ich erhalten will.“

Die Chefin setzt auf

langjährige Partnerschaften

Einige Bauern beliefern die
Drax-Mühle schon seit über 30
Jahren jährlich mit Getreide,
darunter auch der „Oberkul-
mer Rotkorn Dinkel“. Das Urge-
treide nimmt einen Anteil von
zehn Prozent ein, der Rest teilt
sich je zur Hälfte in Weizen so-
wie in Roggen und Dinkel. Wäh-
rend Weizen, Roggen und Din-
kel unmittelbar nach der Ernte
angeliefert werden, lagern die
Urkorn-Anbauer ihre Ernte bis
zur Verarbeitung teilweise zu
Hause ein.

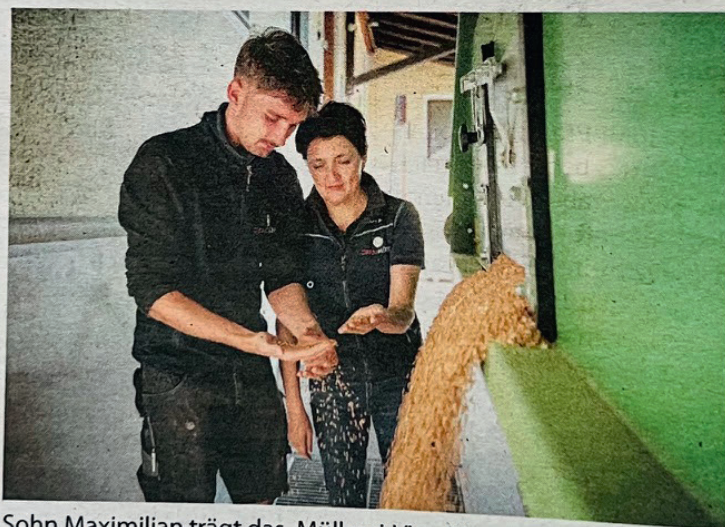
Mit einer regionalen Liefer-
gemeinschaft von Bio-Bauern
vor Ort gibt es Verträge. „Sonst
läuft bei uns mit großem Ver-
trauen alles per Handschlag.
Das funktioniert gut“, so die
Mühlen-Chefin, die große Wert-
schätzung für die Arbeit ihrer
landwirtschaftlichen Partner
mitbringt. „Ich habe durchaus
einen hohen Anspruch an gute
Qualität. Im Gegenzug würdi-
gen wir unsere Zusammenar-
beit über einen höheren Preis.“
Anfragen von weiteren Be-
trieben gibt es viele, doch der-
zeit kann Monika Drax kei-
ne zusätzlichen Lieferanten
aufnehmen.

„Als Kinder war für uns die Ern-
tezeit die schönste Zeit im Jahr.
Da rührte sich immer etwas. Die
Bauern lieferten ihr Getreide an
und wir waren mittendrin. Es
war für uns ein Spielplatz und

die Landwirte begrüßten uns
immer freundlich“, blickt sie
begeistert zurück. Auch heu-
te hat die Faszination für diese
Zeit kaum nachgelassen. „Wenn
ich ins Getreide greife, das Korn
fühle und es ist gut, dann freue
ich mich und mit mir freut sich
der Bauer.“ Sie ist mit allen Lie-
feranten im Gespräch, tauscht
mit ihnen Erfahrungen aus und
bespricht mit ihnen die Anbau-
planung fürs nächste Jahr.

Erntedank mit Zukunft: Sohn Maximilian will übernehmen

„Wenn die Ernte im Haus ist
und die Qualitäten gut sind,
dann kann Erntedank kommen.
Ich bin froh, dass das Getreide
eingebracht ist, aus dem regio-
nale und wertvolle Lebensmit-
tel entstehen. Gleichzeitig bin
ich dankbar. Denn es gibt eine
gewisse Sicherheit, dass die Er-
nährung gesichert ist und wir
gut bis zur neuen Ernte kom-
men“, meint sie.



Sohn Maximilian trägt das „Müllerei-Virus“ in sich, freut sich
Monika Drax. Der Müllermeister will die Mühle weiterführen.



Frucht der Arbeit: Wenn Monika Drax ins Korn greift und die
Qualität hoch ist, ist sie zufrieden – und der anliefernde Bauer.

Was eine gute Ernte für Monika Drax bedeutet

• **Ein ganzes Jahr steckt im Korn:** Für Monika Drax ste-
hen hinter jeder Ernte Arbeit,
Hoffnung und das Risiko der
Landwirte.

• **Qualität beginnt auf dem Feld:** Nur aus hochwertigem
Getreide kann gutes Mehl
entstehen. Deshalb wird jede
Anlieferung im hauseigenen
Labor geprüft.

• **Kurze Wege schaffen Ver-
trauen:** Zwischen 30 und 40
Bauern aus einem Umkreis
von 50 Kilometern beliefern

die Mühle. Mit vielen arbeitet
sie bereits in dritter Generati-
on zusammen.

• **Alte Sorten brauchen Mut:**
Landwirte bauen für die Müh-
le auch Urgetreide wie Em-
mer, Einkorn oder Champag-
nerroggen an. Das bedeutet
zusätzlichen Aufwand und
birgt ein höheres Risiko.

• **Dinkel hat einen besonde-
ren Stellenwert:** Beim „Ober-
kulmer Rotkorn“ setzt die
Mühle auf eine alte Dinkel-
sorte aus regionalem Anbau.

Auch mit Blick auf die Zu-
kunft ihrer Mühle hat Moni-
ka Drax in diesem Jahr Grund
zur Freude: Ihr Sohn Maximi-
lian hat seine Ausbildung zum
Müllermeister abgeschlossen

und möchte das Unterneh-
men übernehmen. „Ich freue
mich, dass die Geschichte un-
serer Mühle mit der nächsten
Generation weitergeht. Ich bin
froh und dankbar, dass mein
Sohn auch den Müllerei-Virus
in sich trägt und ich mein Erbe
weitergeben kann“, bemerkt
sie. Dass die Drax-Mühle wei-
tergeführt wird, bedeutet ihr
viel. Denn viele kleinere, regio-
nal verwurzelte Mühlen sind in
den vergangenen Jahrzehnten
verschwunden.

Maximilian arbeitet bereits fest
im Unternehmen mit. „Er kann
sich entfalten und ich habe
ihm zum Teil schon die kom-
plette Verantwortung überlas-
sen“, sagt seine Mutter und er-
innert sich dabei an ihre eigene
Anfangszeit.

Herzblut und Freude sollen die Drax-Mühle weitertragen

Auch ihr gaben die Eltern das
Fundament mit. Nach der Be-
triebsübergabe setzte sie je-
doch eigene Schwerpunkte.
„Ich habe die Tradition gerne
übernommen und mit meinem
Ehrgeiz und Ansporn meinen
Fußabdruck hinterlassen“, sagt
Monika Drax. Nun soll auch ihr
Sohn die Möglichkeit bekom-
men, die Mühle auf seine Weise
weiterzuführen – mit der glei-
chen Freude und viel Herzblut.
Dann, davon ist Monika Drax
überzeugt, wird es gut.

Helga Gebendorfer