

NEUE SERIE

Das Feinste vom Feinsten

In der Getreidemühle Drax in Oberbayern trifft Tradition auf eine moderne Müllerin, die durch ihre Getreidevielfalt Pionierin eines alten Handwerks wurde.

Im zweiten Teil unserer Serie über die besten Lebensmittel Deutschlands dreht sich alles ums Mehl – mit passenden Rezepten dazu

FOTOS FRANK BAUER REZEPTE ACHIM ELLMER REZEPTFOTOS JORMA GOTTWALD STYLING MICHAELA SUCHY TEXT SARINA HUNKEL



Monika Drax packt an:
Die Müllerin schleppt
Mehlsäcke vom
Rohrboden ins Lager



1 In großen Säcken liefert die Drax-Mühle das Mehl, hier Dinkel, an Bäckereien im Umland **2** Seit 1912 gehört die 500 Jahre alte Getreidemühle der Familie Drax



Draußen plätschert der Bach leise vor sich hin, drinnen rattern die Walzenstühle im roten Dezibelbereich. Man könnte annehmen, Monika Drax habe sich auf den Dachboden ihrer Mühle verzogen, um dem Lärm zu entkommen. Dabei will die Müllerin nur kurz nach dem Getreide schauen. Sie läuft zu einem Speicher, der vom Erdgeschoss bis unters Dach reicht, eine kleine Schaufel in der rechten Hand. Als sie eine Luke öffnet, prasseln rote Getreidekörner auf das flache Blech. „Ich habe Landwirte aus der Region überredet, Rotkornweizen anzubauen“, sagt die 42-Jährige sichtlich stolz. Zu den Bauern, die ihr das Getreide liefern, pflegt sie ein gutes, vertrauensvolles Verhältnis. Nur so konnte sie ihre Idee umsetzen, aus alten, fast vergessenen Getreidesorten Mehl zu mahlen.

Neben dem Rotkornweizen lagern Emmer, Urdinkel, Gelbmehlweizen und Einkorn. Die Müllerin weiß, dass sie mit der Rückbesinnung auf alte Sorten den Zeitgeist trifft. Selbst Brot zu backen ist momentan so angesagt wie Bierbrauen in der eigenen Küche. Aber Trends interessieren Monika Drax nicht. Ihr geht es um besondere Mehle, um den Geschmack, um die verschiedenen Backeigenschaften. Deswegen hat sie auch Bekanntes im Angebot: Roggen und Weizen. Insgesamt sind es acht verschiedene Getreidesorten, aus denen sie Mehle in 30 Mahlgraden mahlt – vom Type 405 für Torten und Weißbrot über Type 550 für Pizza und Hefengebäck bis Schrot für Müsli und Brot.

Monika Drax steigt hinunter in den ersten Stock auf den Walzenboden, wo die Walzenstühle stehen. Ihr Kollege

UNSERE AUSLESE

1 Bio-Buchweizen tarnt sich als Getreide, ist aber ein Knöterich und daher glutenfrei. Gemahlen eignet er sich für herzhafte Galettes oder Brot. **2 Rotkornweizen**, ein Urgetreide, enthält wie Rotwein Farbstoffe. Er schmeckt kräftig nussig und macht als Mehl in Pasta oder Pfannkuchen was her. **3 Emmer** gilt als eines der ältesten, kaum noch angebauten Getreide. Er gibt Gebäck eine herzhaft Note. **4 Einkorn**, das Feinste unter den Getreiden, ist gemahlen wie gemacht zum Brotbacken. **5 Weizen** ist feiner als Grieß, gröber als Mehl und wird deshalb auch als griffig bezeichnet. Perfekt für Hefengebäck, Spätzle und Strudel.

Mahlen und sieben – die Technik in der Mühle ist brandneu, das Prinzip uralt

Müller Heinrich schiebt gerade manns- hohe Mehlsäcke hin und her. Er scheint vom Lärm, der aus der Mitte des Raumes kommt, unbeeindruckt. Schritt für Schritt wird im Walzenstuhl aus dem ganzen Korn erst Schrot, dann Grieß und schließlich Mehl. 16 Vermahlungsschritte gibt es. Nach jedem Schritt wird das Mahlgut durch Rohre zwei Stockwerke nach oben auf den Siehterboden gepustet. Was fein genug ist, wird gesiebt, der Rest fließt wieder nach unten. Monika Drax läuft schon Richtung Treppe, diesmal geht es hoch zum Siehterboden, wo die Siebmaschine eifrig Mehl von Schalen trennt.

Mahlen und sieben – die Technik in der Mühle Drax ist zwar brandneu, das Prinzip aber uralt. Familie Drax mahlt ihr Mehl seit der Übernahme im Jahre 1912 genau so. Für die Müllerstochter gab es nie eine Alternative zu diesem Handwerk. Nach der Schule folgten Lehre, Meisterprüfung und die Übernahme der Mühle 2008 – als erste Frau in der Familie. Und als eine der wenigen überhaupt in diesem Handwerk. Vor einigen Jahren stellte sie auf bio um, im vergangenen Jahr kamen neue Maschinen. Die Mühle ist jetzt so modern wie ihre Müllerin.

Monika Drax ist mittlerweile im zweiten Stockwerk angekommen, dem Rohrboden, wo die fertig gesiebten Mehle je durch eigene Rohre fließen, die sich ineinander zu verknäulen scheinen. Sie öffnet hier und da eine Klappe, schüttet Mehl in ihre Handfläche, testet die Struktur, nickt zufrieden. All die Mehle zu überblicken wirkt für Außenstehende schier unmöglich. Griffiges

Mehl, Dunst, Dinkelgrieß. Die Müllerin hat sogar für jedes das passende Rezept parat. Mit Wiener Grießler etwa werden Knödel unschlagbar locker, herzhaft. Kuchen gelingen am besten mit Dinkelmehl Type 1050, das Gerstenmehl ist für Brot ideal.

In der von Bächen durchzogenen bayerischen Landschaft hat es früher viele Mühlen gegeben. Die Drax-Mühle am Hochhauser Bach ist eine der wenigen, die übrig geblieben ist. Ihr Mühlrad dreht sich schon seit 500 Jahren, heute mehr aus nostalgischen Gründen als zur Energiegewinnung. Neben der Mühle wohnt Monika Drax mit ihrem Sohn. Gegenüber grasst Fleckvieh auf grünen Hügeln, die Chiemgauer Alpen zeichnen sich am Horizont ab. Nur die Autos, die unablässig auf dem Hofparkplatz halten, stören die ländliche Idylle.



1 Durch jedes Rohr fließen andere Mehlsorten. Sind sie fein genug gemahlen und gesiebt, landen sie im großen Mehlsack
2 Für den Qualitätscheck entnimmt die Müllerin Mehl aus den Klappen in den Rohren



Buchteln

Stück für Stück lassen sich diese herrlich duftenden Hefeteilchen aus Weizendunst noch lauwarm zupfen – und sehr bald ist nur noch die Form übrig...
Rezept Seite 68