

## Pressemitteilung

09.12.2025

### **BioRegioTour zu Gast bei der Drax-Mühle in Rechtmehring – Regionalität, Tradition und moderne Mühlentechnik im Mittelpunkt**

Die BioRegioTour des Landkreises Mühldorf a. Inn machte Halt bei einem bedeutenden regionalen Partner in der Bio-Wertschöpfungskette: der Drax-Mühle in Rechtmehring. Ziel der BioRegioTour – organisiert von der Wirtschaftsförderung des Landkreises Mühldorf a. Inn gemeinsam mit der Öko-Modellregion Mühldorfer Land – ist es, Vertreterinnen und Vertretern aus Politik, Landwirtschaft und Gesellschaft einen Einblick in jene Betriebe zu geben, die mit innovativen Ideen, gelebtem Qualitätsbewusstsein und regionaler Zusammenarbeit die Bio-Landwirtschaft im Landkreis stärken.

Die Drax-Mühle, die seit mehreren Generationen von der Familie Drax geführt wird, gehört zu den ältesten Mühlen im süddeutschen Raum. Bereits 1534 urkundlich erwähnt, ist sie heute ein hochmoderner Mühlenbetrieb, der ausschließlich Getreide aus der Region verarbeitet und dabei eng mit regionalen Bio-Landwirtinnen und Landwirten zusammenarbeitet. Inhaberin Monika Drax führte die Teilnehmerinnen und Teilnehmer durch ihren Betrieb und gab spannende Einblicke in die Historie, die technische Entwicklung und die Philosophie der Mühle: „Wir verarbeiten hier das, was in unserer Region wächst – nachhaltig, hochwertig und mit größter Sorgfalt.“

Bei der Besichtigung wurde deutlich, wie innovativ und vielseitig der Betrieb arbeitet. Monika Drax hat im Laufe der Jahre eigene Mehlsorten entwickelt, darunter das „Sonntags-Mehl“, das weit über die Region hinaus bekannt ist. Die Mühle beliefert nicht nur regionale Bäckereien, sondern auch große Partner wie den FC Bayern München und die Ochsenbraterei auf dem Münchner Oktoberfest.

Ein besonderes Bild bot sich bereits beim Eintreffen: Rund um den Mühlenladen herrschte reger Betrieb, zahlreiche Kundinnen und Kunden holten frisches Mehl direkt vor Ort ab. Das vielfältige Sortiment des Mühlenladens – über 30 Mehlsorten, Backmischungen, Getreideprodukte und Naturkost – macht sichtbar, wie viel Wertschöpfung direkt im Landkreis

bleibt. Alle Produkte sind auch in einem Online-Shop zu erwerben. Ein Versand erfolgt jedoch nur innerhalb Deutschlands.

Ein weiterer Höhepunkt des Besuchs war die Teilnahme von Denis Hüwel von Brotliebe aus Soyen. Er bezieht sein Mehl von der Drax-Mühle und überzeugte die Anwesenden mit einer Brotverkostung sowie einem Einblick in seine Backphilosophie. Damit wurde vor Ort nachvollziehbar, wie eng regionale Kreisläufe greifen – vom Feld über die Mühle bis zur Backstube.

„Die Drax-Mühle ist ein herausragendes Beispiel dafür, wie regionale Wertschöpfungsketten funktionieren und wie wichtig starke, innovativ denkende Betriebe für unsere Region sind“, betont Landrat Max Heimerl. „Monika Drax vereint Tradition, Handwerk und Modernisierung auf beeindruckende Weise und leistet damit einen zentralen Beitrag für die ökologische und regionale Lebensmittelversorgung im Landkreis.“

Mit dem Besuch der Drax-Mühle wurde erneut sichtbar, welche Bedeutung engagierte Betriebe für die bioregionalen Strukturen im Landkreis Mühldorf a. Inn haben. Die BioRegioTour zeigt, wie regionale Akteure mit nachhaltigen Konzepten, Qualität und Innovationsgeist zur Zukunftsfähigkeit der Landwirtschaft beitragen – und wie stark unsere Region hier aufgestellt ist.



**Bildunterschrift:** v.l.n.r. Michaela Linner (Wirtschaftsförderung Landratsamt Mühldorf a. Inn), Lena Koch (Managerin der Öko-Modellregion Mühldorfer Land), Dr. Michael Rittershofer (Manager der Öko-Modellregion Mühldorfer Land), Monika Drax (Drax Mühle), Anton Hanslmeier, Ignaz Gerlmaier (beide Gemeinderäte Rechtmehring), Bürgermeisterin Sissi Schätz (Markt Haag i.OB), Peter Vorderwestner (Gemeinderat Rechtmehring), Bürgermeister Christoph Greißl (Gemeinde Kirchdorf)

**Bildnachweis:** Landratsamt Mühldorf a. Inn