

CDU-Abgeordnete informieren sich

Carsten und Harald Dettmers stehen in ihrer Landschlachtereie Rede und Antwort

Elze (st). Am Mittwoch besuchten sechs CDU-Landtagsabgeordnete des CDU-Arbeitskreises „Ernährung, Landwirtschaft, Verbraucherschutz und Landesentwicklung“ die Landschlachtereie Dettmers in Elze. Die Politiker wollten sich vor Ort über die Themen Lebensmittelkennzeichnung, Transparenz, Dokumentation, Kontrollen und Auflagen sowie Hygienevorschriften informieren. In Fleischermeister Carsten Dettmers und dessen Cousin und Geschäftsführer Harald Dettmers fanden die Landtagsabgeordneten kompetente Ansprechpartner. Carsten Dettmers, der seit drei Jahren auch Obermeister der Fleischerinnung Burgdorf ist, stellte zunächst seine Landschlachtereie vor. Er erinnerte an die Anfänge des Betriebs, als sein Vater noch Hausschlachtungen in der ehemaligen Futterküche vornahm. 1995 machte Carsten Dettmers seinen Meister und übernahm den Familienbetrieb, der heute 18 Mitarbeiter zählt. „Wir schlachten selber und produzieren selber. An oberster Stelle steht Qualität“, betonte der Fleischermeister. „Wir beziehen Schweine aus kontrollierter Haltung, ganz aus der Nähe“, ergänzte Mikrobiologe Harald Dettmers, der seit Ende 2014 als Geschäftsführer im Betrieb tätig ist. Zum Wurstsortiment der Landschlachtereie gehören unter anderem 44 Sorten Salami und Mettwurst, erfrischen die Gäste. Carsten Dettmers sprach auch über die Bedeutung von gutem Personal – darauf komme es



Editha Lorberg (von links), Carsten und Harald Dettmers, Frank Oesterhelweg, Hans-Heinrich Ehlen, Hans-Joachim Deneke-Jöhrens, Helmut Dammann-Tamke sowie Otto Deppmeyer beim Gruppenfoto vor der Landschlachtereie Dettmers in Elze.

Foto: B. Stache

auch besonders im Verkauf an. Zur CDU-Delegation gehörten die beiden Abgeordneten und stellvertretenden Fraktionsvorsitzenden Editha Lorberg und Frank Oesterhelweg sowie die Abgeordneten Hans-Joachim Deneke-Jöhrens, Hans-Heinrich Ehlen, Helmut Dammann-Tamke und Otto Deppmeyer. Die Politiker kamen schnell ins Gespräch mit Inhaber und Geschäftsführer der Landschlachtereie Dettmers. Hinterfragt wurde dabei die im Dezember 2014 in Niedersachsen eingeführte Ge-

bührenordnung für den Verbraucherschutz und die Veterinärverwaltung (GOVV). Die mit Einführung der GOVV verbundenen Gebühren für Regelkontrollen, die zuvor kostenfrei waren, hatten im Fleischerhandwerk für Unmut gesorgt. „Wir haben auch das Thema vegetarische oder vegane Produkte mit irreführenden Bezeichnungen angesprochen. Die ‚vegane Leberwurst‘ oder der ‚vegetarische Schinken‘ sind mittlerweile in fast jedem Kühlregal zu finden. Für die Fleischerei Dettmers ist das kein

Thema“, erklärte Editha Lorberg nach dem Informationsbesuch. Carsten Dettmers lege großen Wert darauf, dass seine Produkte wirklich das enthalten, was der Name verspricht, unterstrich die Landtagsabgeordnete. „Ich bin von der hohen Qualität bei Dettmers überzeugt. Als Verbraucher erwarte ich neben Qualität auch Transparenz in der Produktionskette und hohe Hygienestandards. Das finden wir in unseren heimischen Fachbetrieben, wie bei Carsten Dettmers“, befand Editha Lorberg.