

Landtagsabgeordnete informieren sich

Wedemark (r/j). Die Mitglieder des Arbeitskreises Landwirtschaft und Ernährung der CDU Fraktion im Niedersächsischen Landtag haben sich jetzt in der Landschlachtereie Dettmers getroffen, um sich mit dem Inhaber Carsten Dettmers und Geschäftsführer Harald Dettmers über wichtige Themen wie Lebensmittelkennzeichnung, Dokumentation, Hygienevorschriften und Transparenz in dem Fachbetrieb zu diskutieren. Neben der stellvertretenden Fraktionsvorsitzenden und Wahlkreisabgeordneten Editha Lorberg waren der ehemalige Landwirtschaftsminister Hans-Heinrich Ehlen, der stellvertretende Fraktionsvorsitzende Frank Oesterhelweg, der Arbeitskreissprecher Helmut Dammann-Tamke und die Arbeitskreismitglieder Dr. Hans-Joachim Deneke-Jöhrens und Otto Deppmeyer vor Ort. Bereits 1890 war der Urgroßvater von Carsten Dettmers neben der Landwirtschaft als Hauschlachter tätig. Der Betrieb entwickelte sich stetig weiter. 1996 wurde ein Ladengeschäft gebaut, das bis heute besteht. Die Schlachtereie umfasst 18 Mitarbeiter, davon ein Auszubildender. Zum Betrieb gehört ein Verkaufswagen, der in der Regi-



Die Landtagsabgeordnete Editha Lorberg (3.v.r.) hatte ihre Landtagskollegen zum Infogespräch in die Schlachtereie von Carsten Dettmers (4.v.r.) eingeladen. Foto: Privat

on an Markttagen eingesetzt wird. Die Angebotspalette setzt sich ausschließlich aus Erzeugnissen aus der eigenen Produktion zusammen. Carsten Dettmers bezieht die Tiere aus der näheren Umgebung, sorgt für einen stressfreien Transport und setzt auf hohe Hygiene- und Qualitätsstandards. „Wir wollen mit unseren Produkten nicht in Konkurrenz zu den Discountern treten. Unsere Kun-

den wollen Waren aus einer transparenten Produktionskette und erwarten eine kompetente Beratung beim Kauf ihrer Fleisch- und Wurstwaren“, erklärte der Fleischermeister. Vegetarischen Schinken oder vegane Leberwurst wird man in der Landschlachtereie Dettmers nicht finden. Dort setzt man auf eine verständliche Kennzeichnung von Lebensmitteln. Die Irreführung von Verbrauchern

lehnt Carsten Dettmers ab. Bei ihm wird eine Leberwurst auch Leber enthalten und Schinken Schinken bleiben. Für Editha Lorberg ist die Landschlachtereie Dettmers einer der „Vorzeigebetriebe“ in der Wedemark. „Wir können froh sein, dass wir hier Fachbetriebe haben, deren eigener Anspruch an Qualität, Hygiene und Transparenz vorbildlich ist“, so die Landtagsabgeordnete.