

# SamiKota

Schlebuscher Wochenende - Leverkusen - 18./19.09.2010

» Treffen in der SamiKota

Bildimpressionen

LOKALE INFORMATIONEN **SCHLEBUSCHER WOCHENENDE** 15. SEPTEMBER 2010

## Leckere Pfannkuchen in der Samikota



■ Auf Marie Risch (Bild oben) kann man sich verlassen. Sie versteht es, typisch finnische Pfannkuchen auf der kleinen Muurikka zu backen. Kinder

sind besonders herzlich eingeladen in der Samikota, dem Lapplandzelt der Deutsch-Finnischen Gesellschaft Leverkusens, wo auch Geschichten aus

Finnland und Lappland erzählt werden. Am Stand der Gesellschaft (Bild unten) können sich die Besucher beim Schlebuscher Wochenende auch über Leverkusens Partnerstadt Oulu

informieren lassen, oder sich Anregungen für einen Finnlandurlaub holen - und wer mag, der kann sich bei einer feiner finnischen Lachssuppe stärken.









---

**29.09.2010 - Bericht in LOKALE INFORMATIONEN**





**Aufmerksam hörten die Besucher in der Samikota den Erzählungen von Bernhard Marewski, Vorsitzender der Deutsch-Finnischen Gesellschaft, zu.**

LI-Fotos: Ursula Willumat  
Lokale Informationen

Lokale Informationen 29.09.2010 **AKTUELL**

## Schlebuscher Wochenende – das Fest für die Familie



■ Einen Einblick in ihre Trainingsarbeiten zeigten die Mitglieder der Tanzgruppe „Die Schlebuscher“ auf der Bühne.

**Schlebusch** - Wie immer hat schon seit 18 Jahren traf man sich beim Schlebuscher Wochenende in der Fußgängerzone und am Arcadenplatz um wieder ausgeliebt zu feiern. An zwei Tagen wurde den Besuchern Unterhaltung, Sport, Tanz und jede Menge Informationen geboten. Die beliebte Vereine präsentierten sich im Stundentakt auf der Bühne und gaben Einblick in das Vereinsleben.

Wie schon in den Vorjahren feierte auch der Integrationsverein sein Kulturwo. Dabei konnte man bei den verschiedenen Vereinen unter anderem die landestypischen Köstlichkeiten probieren. Der verbische Kulturverein lud zu Gwagol ein, der auf dem Grill zubereitet wurde. Beim Stand der Portugiesen durften die gegriben Sardinen und beiden Rezepten konnte man beispielsweise Kanchi (gelegertes Chinakohl) oder einen gemischten Teller mit frittierten Gemüse und braunen Fleischwaren kosten. Bei der griechischen Gemeinde gab es wieder die leckeren Souvlaki mit Brot oder Tzatziki.

Wer lieber statt auf Herzhaftes Lust auf Süßes hatte, der fand am Stand der KG Grünwerk Schlebusch eine große Auswahl an lecker zubereiteten Kuchen zum Kaffee. Wie in jedem Jahr wird der Erlös des Verkaufes für den Schlebuscher „Schull- un Veedelszoch“ verwendet.

Für die Zuschauer auf dem Arcadenplatz gab es an beiden Tagen ein unterhaltsames Trainingsprogramm. So stellten sich die Fußballer des SV Schlebusch vor, die Tanzgruppe „Die Schlebuscher“ gab einen Einblick in ihr Trainingsprogramm oder die Tänzerinnen und Tänzer von „Crossing Creek“ erklärten die Formation ihrer Tanzdarbietungen. Ebenso zeigte der Budo-Club einen eindrucksvollen Querschnitt aus

dem Trainingsprogramm und gab zwei Proben vor. Die Ironietanzgruppe „Assam“ trat mit ihrem jüngsten Teilnehmer auf, eine Mutter teilte ihren Singsong dabei, der mit großen Börschale in Braßstadt die Aufführung machte.

Ausreichende Informationen über die Vereine konnten sich die Besucher an den einzelnen

Ständen holen. Ebenfalls wieder mit dabei war die Deutsch-Finnische Gesellschaft mit der Samikota, Lachsuppe und Pfanz

**BILDER IM INTERNET**  
Unter [www.lokaleinformationen.de](http://www.lokaleinformationen.de) finden Sie weitere Bilder vom Schlebuscher Wochenende.



■ Aufmerksam hörten die Besucher in der Samikota den Erzählungen von Bernhard Marewski, Vorsitzender der Deutsch-Finnischen Gesellschaft, zu.



■ In der Fußgängerzone konnten die Besucher den richtigen „Schachzug“ spielen.

es erstmalig auch einen verkaufsfreien Sonntag, der laut der WFG als „gut bis sehr gut“ gewertet wurde.



■ Beeindruckend waren die Taekwondo-Vorführungen von Mitgliedern des Budo Clubs Leverkusen.



■ Landestypische Spezialitäten gab es auf dem Arcadenplatz.

» Treffen in der SamiKota



[Mailkontakt](#) · [Anfrageformular](#)

© FinnKultur

[Künstler-ePostkarte](#)