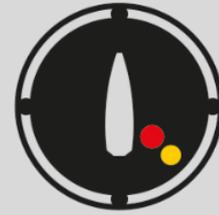


Bundeslehrgang III/2025 in Düsseldorf



Deutscher Iaido Bund e.V.

ドイツ居合道連盟

mit

Takao Momiyama kyōshi 7. dan
Sylvia Ordynsky kyōshi 7. dan
Rudi Müller kyōshi 7. dan
Peter Röder kyōshi 7. Dan
Angela von der Geest renshi 7. dan
Oliver Bischoff renshi 7. dan
Robert Völkman renshi 6. dan
Udo Schneeweiß 6. dan
Felice Brandi 6. dan

ZNKR-lai und koryū

Am Samstagabend finden Prüfungen bis einschließlich 4. dan statt. Auf die Prüfungsanmeldung wird verwiesen. Anmeldeschluss ist der 18.08.2025

Hinweise:

Es findet kein gemeinsames Aufwärmtraining statt. Jede/r Teilnehmer/-in sollte sich vor Lehrgangsbeginn selbständig aufwärmen.

Auf dem Lehrgang werden Foto- und Filmaufnahmen gemacht. Mit der Anmeldung wird das Einverständnis hierzu gegeben. Siehe Datenschutzbestimmungen bei der Online-Anmeldung.

Der Gebrauch von scharfen Klingen auf diesem Lehrgang ist verboten. Ein Verstoß wird mit Lehrgangsverweis geahndet, Lehrgangsgebühren werden nicht erstattet. Der Veranstalter überzeugt sich stichprobenartig von der Einhaltung und dem einwandfreien Zustand der Iaitō.

Veranstalter: Deutscher Iaido Bund e.V.
Ausrichter: Hakushinkai Düsseldorf e.V.

Veranstalter und Ausrichter übernehmen keinerlei Haftung.

Alle Angaben ohne Gewähr, aktuelle Änderungen werden auf www.iaido.de und Social Media bekanntgegeben.

Samstag, den 25. Oktober 2025

13:00 bis 17:00 Uhr **NEUE ZEITEN!**
Prüfungen

Sonntag, den 26. Oktober 2025

10:00 bis 14:00 Uhr **NEUE ZEITEN!**

Sporthalle des Städt. Gymnasium Koblenzer Straße
Theodor-Litt-Straße 1, 40593 Düsseldorf

Lehrganggebühren:

30,00 € (15,00 € je Tag)
zahlbar auf dem Lehrgang

Anmeldung:

bis zum **12. Oktober 2025** per Online-Anmeldung auf www.iaido.de.
Es wird automatisch eine Kopie der Anmeldung an die angegebene E-Mail-Adresse geschickt!
Ggf. Spam-Ordner etc. kontrollieren.

Übernachtung:

Eine Hallenübernachtung kann vom Ausrichter nicht angeboten werden.

Sonstiges:

Gemeinsames Abendessen am Samstag im Restaurant „Bräderbuud“, Neusalzer Weg 17, 40627 Düsseldorf.
Angeboten wird ein Buffet mit Vorspeisen, drei Hauptgerichten (eines vegetarisch) und Dessert.
Der Preis pro Person liegt bei 38,00 €.