

# Bundeslehrgang I

mit  
Rudi Müller kyōshi 7. dan  
Wim van Mourik renshi 6. dan  
André zum Bruch renshi 6. Dan  
Felice Brandi renshi 6. Dan  
Ulrike Prib 6. Dan  
Udo Schneeweiß 6. Dan  
Rainer Brocks 6. Dan  
Claus Fricke 6. Dan  
Henrike Michaelis 6. Dan

ZNKR-lai und koryū

Am Samstagabend finden Prüfungen bis einschließlich 4. dan statt. Auf die Prüfungsanmeldung wird verwiesen.

## Hinweise:

Es findet kein gemeinsames Aufwärmtraining statt. Jeder 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 Essen e.V.

Veranstalter und Ausrichter übernehmen keinerlei Haftung.

**Alle Angaben ohne Gewähr, aktuelle Änderungen werden auf [www.iaido.de](http://www.iaido.de) und Social Media bekanntgegeben.**



Deutscher Iaido Bund e.V.

ドイツ居合道連盟

## Samstag, den 25. April 2026

13:00 bis 17:00 Uhr  
Prüfungen

## Sonntag, den 26. April 2026

10:00 bis 14:00 Uhr

Städt. Sporthalle Raumer-Halle, Raumerstr. 57,  
45144 Essen

## Lehrgangsgebühren:

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

## Anmeldung:

bis zum **12. April 2026** per Online-Anmeldung auf [www.iaido.de](http://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, 25.04.2026, im Restaurant „Die Dampfe“ – Das Borbecker Brauhaus, Heinrich-Brauns-Str. 9-15, 45355 Essen

Ihr seid bereits am Freitag vor Ort?  
Dann nehmt gern Kontakt zum Hakushinkai Essen auf ([hakushinkai-essen@online.de](mailto:hakushinkai-essen@online.de)) und die Ortsansässigen planen gern etwas mit/für euch!