

inviterer til

Skjern-seminaret 2019

Fredag d. 18. oktober – søndag d. 20. oktober 2019

Den Danske Design- og Håndværksefterskole, Skolebyen 11, 6900 Skjern



Fornyelse og gensyn

Jeg havde lavet kniv en vinter og en sommer, da jeg kom på mit første Skjernseminar. Jeg ville gerne lære mere om noget, der allerede var ved at vokse sig stort: Mit knivmageri. Jeg håbede på, at jeg kunne lære lidt og komme lidt videre. Men sådan var det ikke.

For jeg lærte vildt meget mere og kom langt længere. Jeg mødte knivmagere jeg stadig værdsætter samværet med og fik flyttet min horisont. 'Jeg mødte både koryfæerne og begyndere, ligesom jeg selv. Jeg kom med i noget stort.

Det er lige præcis det et Skjernseminar kan: flytte viden og erkendelse, se nye muligheder og ruske op i det kendte. I år gentager vi garanteret noget, men der vises også helt nye veje i andre sammenhænge. Nye materialer og teknikker vises i de indlagte værkstedsrunder og i de lige så vigtige pauser, hvor underfundige og smarte løsninger mere tilfældigt kommer frem.

I år prøver vi desuden noget helt nyt for en bedaget knivforening: en konkurrence i brugen af en egen tillavet kniv, der skal kunne holde til hverdagens udfordringer – og som ikke skal være for dyr.

Der kommer eksperter uden for knivmagermiljøet og giver gode råd og anvisninger på nye materialer og teknikker. Landvindinger, der kun præsenteres her.

Og så glæder jeg mig til gensynet med gamle venner og bekendte fra det meste af Norden. Særligt vil jeg være opmærksom på de nye, der kommer til: at give dem den samme store oplevelse, som jeg fik, da jeg trådte indenfor for første gang.

Det er derfor med glæde, at jeg inviterer dig til årets vigtigste begivenhed: Skjernseminaret. Velkommen til!

Med venlig hilsen

Jørn Sønderskov Christensen
Formand
Dansk Knivforening

Program

Fredag

17.00 Indtjekningen åbner. Sluttes 19.45.

Få nogle udleveret og find værelsesfælle. Der er ikke sørget for aftensmåltid, så tag med eller spis på vejen.

20.00 Aftenhygge, salg og møde.

• Den hyggelige knivkonkurrence. Medbring en kniv til den interne konkurrence. Indlevering kl. 20 - 20.30. Derefter votering - find din favorit og stem på den. Vinderen præmieres kl. 23.00 • Håndmadder og kaffe • Vin, øl og vand kan købes til rimelige priser • Forhandlerudstilling.

Lørdag

7.30 Morgenmad

8.30 Morgensamling i foredragssalen.

Officiel åbning. Formanden har ordet: Præsentation af program, værksteder og oplægsholdere. Aktuelt fra foreningen.

9.00 Formiddagens værkstedsrunder - Kaffepauser: 9.45 & 10.45

	9.00 runde 1	10.00 runde 2	11.00 runde 3
Smedien	Jørn Lund	Jørn Lund	Jørn Lund
Sølvværkstedet	Carl Præst	Carl Præst	
Undervisningslokale 1		Louise Veirup	Louise Veirup
Undervisningslokale 2	Carsten Kümmler		Carsten Kümmler
Undervisningslokale 3:	Bjarne Holm		Bjarne Holm
Tekstilværksted	Stuart Harvey	Stuart Harvey	
Træsløjd		Claes Jaeger	Claes Jaeger

12.00 Frokost og forhandlerudstilling

13.00 Eftermiddagens værkstedsrunder - Kaffepauser: 13.45 & 14.45

	13.00 runde 4	14.00 runde 5	15.00 runde 6
Smedien	Poul Strande	Poul Strande	Poul Strande
Sølvværkstedet	Jens Mikkelsen	Jens Mikkelsen	
Undervisningslokale 1	Roger Tängemo		Roger Tängemo
Undervisningslokale 2		Michael West	Michael West
Undervisningslokale 3		Jens Jørgen Schiermer	Jens Jørgen Schiermer
Tekstilværksted	Jørgen Spotteck		Jørgen Spotteck
Træsløjd	Claus Bjerg	Claus Bjerg	

16.00 Forhandlerudstilling i UV lokale 4 og 5

16.00 Udendørs: Dansk Knivforenings Brugsknivskonkurrence.

Lav din egen kniv og brug den på denne "bushcraft" udfordring. Din kniv skal skære et stykke tov over. Hakke et forskallingsbrædt over. Skære en paracordline med en vægtbelastning over. Åbne en dåse med fisk. Dele et A4 ark. Og en flaske vand fra Rema. Thomas Juhler og Michael West er showmastere.

Se mere om de tekniske specifikationer til knivene på foreningens hjemmeside

17.00 Generalforsamling ifølge vedtægterne. Foredragssalen ved spisesal.

18.30 Aftensmad

20.30 Show & tell

Præsenter dine knive og ideer for andre i en hyggelig og udfordrende knivsnak i foredagssalen. Mikael Hansen og Claes Jaeger er showmastre.

Søndag

7.30 Morgenmad

8.45 Morgensamling i foredragssalen.

9.00 Formiddagens værkstedsrunder - Kaffepauser: 9.45 & 10.45

	9.00 runde 7	10.00 runde 8	11.00 runde 9
Sølvværkstedet	Jens Mikkelsen	Jens Mikkelsen	
Undervisningslokale 1		Simon Voigt	Simon Voigt
Undervisningslokale 2	Jørn Sønderkov	Jørn Sønderkov	
Undervisningslokale 3			Redaktøren
Tekstilværksted		Kim Kofod	Kim Kofod
Træsløjd	Mikael Hansen		Mikael Hansen

12.00 Frokost med evaluering og derefter afrejse. Husk at støvsuge værelset. Linned i vaskehuset.

Ret til ændringer i programmet forbeholdes.

Der er stadig plads til ønsker i programmet.

Dette program er udarbejdet i april/maj 2019, og kan derfor ikke være fuldt dækkende. Der kan opstå ændringer og der er plads til forbedringer. Har du således ønsker, som du mener, vi kan indfri, eller

et emne du vil byde ind med, skal du ikke holde dig tilbage: kontakt Mikael Hansen på sekretær@knivforeningen.dk eller på 53577230.

Endeligt/opdateret program findes på www.knivforeningen.dk

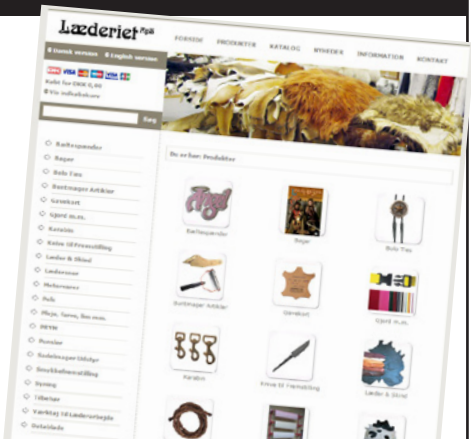
Det er her man køber

Læder - Pels - Værktøj - Spænder Tilbehør - Knivmagerartikler

Ring og spørg efter vores gratis katalog.

Et godt sted at handle!

Besøg os i butikken. Masser af gratis parkeringspladser. Eller besøg vores webshop på nettet.



Læderiet ApS

Mossøvej 11 - 8240 Risskov - Tel. 8617 2008 - Fax 8617 2068



Materialer til knivfremstilling

- Knivklinger
- Skæftematerialer
- Damasteel og andre knivstål
- Lim og overfladebehandling
- Polérmaterialer
- Båndslibere og tilbehør
- Smedeværktøj
- Knivslibere og slibesten
- Foldekniv-dele og byggesæt

Se mere på www.linaa.dk

Besøg vores butik på Bergsøesvej 11, 8600 Silkeborg. Åbningstider: man-tors. 08.00- 16.00 - fre.08.00-14.00



Persongalleriet

Undervisere 2019

19 dygtige og inspirerende undervisere og guider i knivenes verden...

Hele ideen med et Skjernseminar er at opnå viden og skabe netværk mellem passionerede medlemmer. Vi kan her kort præsentere underviserne, der bringer os sikkert igennem 9 værkstedsrunder med 40 miniseminarer inden for meget forskelligartede grene af knivmageriet.



Bjarne Holm

Bjarne repræsenterer DanaLim, der er Danmarks største limleverandør og har mere end 400 lime og spartelmasser i deres produktkatalog. Bjarne uddanner internt og eksternt inden for firmaet og har masser af fast viden inden for det, der netop ikke rører sig på limområdet... Og det giver ideer til knivmageriet.



Carl Præst

er indehaver af Carls.nu, der er en af Skandinavien største leverandører af slibemateriale og tilbehør til slibning. Carl vil gerne hjælpe med at finde det helt rigtige slibebånd til dig og dine ønsker og har en fuld opdateret viden om, hvad der kan tage fra...



Carsten Kümler

har i flere artikler i knivbladet vist, at han fra sin grafiske uddannelse har næsten kunstneriske evner til at overføre billeder til knive. Teknikken hedder schrimshaw, og består i sin enkelthed af en spids nål og noget tålmodighed... Se værktøjet og materialer. Lær hvordan du kommer i gang. Og stil alle de nødvendige spørgsmål. Også Knivbladets redaktør.



Claes Jaeger

har hentet sin knivinteresse fra spejderbevægelsen. Han vil gerne lave enkle brugsknive og har med en lille, men spredt produktion, lært sig artige tricks. Claes vil vise, hvordan han starter på en kniv. Vi er derfor ikke i det nørdede hjørne, men inde hvor alle begyndere kan være med og der er hjælp og gode ideer til alle.



Claus Bjerg

For 20 år siden plantede Claus sin mark bag huset til med norsk masurbirk. En investering der bare med tiden vokser og bliver mere værd. I disse år høstes de første træer, men allerede nu kan Jørgen fortælle masurbirkens kringelkroge og muligheder. Det smukke skæfteemner har hemmeligheder og muligheder.



Jens Jørgen Schiermer

har længe gået op i de amerikanske knivtradition, hvor læder ikke er det foretrukne valg til knivskeder. Her vælges kydex, der har fornemme brugsegenskaber, men som har andre tekniske egenskaber, der skal tages højde for. Jens har taget oven og presse med, og vil vise hvordan det kan gøres. Var med sidste gang, men der er kommet nyt til.



Jens Mikkelsen

Sølvbeslag på skeden, krumme samlinger og filearbejde. Jens har de seneste år lært sig metoder og veje mod perfektionen, som han nu vil vise os. Han tager lidt værktøj med og lidt sølv for at vise eksempler på hvordan han gør.



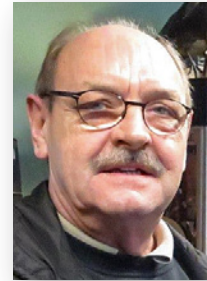
Jørn Lund

Han laver eftertragtede klinger, der vinder priser på knive i ind- og udland. Ikke alle tricks kan vises på skolens simple udstyr, men der vil være forklaringer og forsøg, der viser hvordan en klinge kan laves snorlige og med det rigtige svung.



Jørn Sønderkov Christensen

har en årrække siddet ganske stille med en skarp kniv for at stikke og trække ens i lige og sirlige geometriske figurer. Hvert snit skal skæres korrekt, ellers kan fejlen ses på den færdige kniv. Mød Jørn i forberedelserne og hvor han viser, hvad han gør. Jørn har fået særdeles flotte placeringer i nordiske knivkonkurrencer.



Jørgen Spotteck Larsen

Der findes perlesyninger og så findes der perfekte perlesyninger. Og her har vi fat i de sidste. De fineste af slagsen, hvor omhyggelighed og akkuratess er afgørende for en perfekt række af toppe og mellemrum. Få her hemmelighederne inden øvelsen og gentagelse derhjemme.



Kim Kofod

har gået i en anden skole end den typiske danske læderskole. Og derfor lært sig andre metoder, og valgt andet værktøj i en for danske forhold eksotisk proces. Men det virker. Kim viser og giver råd i punslings verden, hvor lædertyper og bearbejdning i dybden med farveteknikker og overfladebehandlinger giver formidable resultater.



Louise Veirup

er repræsentant for Sikkerhedsgiganten, der leverer sikkerhedsudstyr til erhverv og private. Louise guider dig i valg af hel, halv og engangsmasker, i valg af sikkerhedshandsker og sko. Og har et godt tilbud med til knivmageren i støvhelvedet. Vil du ikke høre på hende, kan du komme omkring efter hjælp til støjværn.



Michael West

Michael har dømt knive før bedømmelsesreglerne blev nedskrevet. Og han bedømmer knive nu i det fintmaskede net af nedskrevne retvisninger. Michael gennemgår på tværs af år konkurrencereglerne og giver fif og hjælp til tydning af koderne. Michael åbner også for input om konkurrencernes værdi og deltagernes udvikling – i håbet om at nye tider kan give nye signaler



Mikael Hansen

kan provokere og sætte nye grænser. Og denne gang skal tiden udfordres. Han vil lave en kniv på en time. Der er tips og tricks i den hurtige proces. Vær selv med i valget af klinge, front og klods. Og kniven skal laves til færdig pudsning. Så her er noget til begynderen, men også den øvede kan finde genveje.



Poul Strande

I det svenske knivblad blev Poul korrekt beskrevet som den flittigste klingesmed i verden. Og selv siger han efter et langt og begivenhedsrigt liv i og omkring smedjen, at han kun har løftet en flig af faget. Poul vil vise, hvordan han smeder en enkelt lamineret klinge. Det er længe siden han sidst har vist det for andre, så den sjældne begivenhed er værd at komme efter.



Roger Tångemo

Sverige største samling af moderne svenske knive præsenteres i Danmark af en storsamler og kender af tidens bedste knivmagere. Denne gang giver Roger forklaringer på nogle af hans perler, og hvorfor de netop er det. Lune og sjove historier vil forekomme! Svensk humor findes!



Simon Voigt Andersen

har foldekniive som sit særlige speciale, og vil vise hvor det er, der skal være præcise tilpasninger, og hvilke lejer der er bedst og hvorfor... Det er ganske kompliceret at lave en liner lock-foldekniv, der skal virke bare sådan helt problemløst.



Stuart Harvey

har fremstillet knive og skeder i snart 20 år, og har opnået et smukt og tæt design. Håndværksmæssigt har han udviklet sig kontinuerligt, men efter ansættelse i Læderiet har han ind imellem lov til at være førstevælger. Hør ham fortælle om lædertyper, deres egenskaber og værktøj med de bedste egenskaber.



Thomas Juhler

Bushcraft! Genanvendelse og folkelighed. Hvor svært skal det være? og hvor fint behøver det at være, for at det trods alt er en brugbar kniv? Thomas har fat en stor følgegruppe og viser gerne sine resultater. Denne gang er han i spidsen for en forhåbentligt sjov og anderledes brugsknivkonkurrence. Du skal selv komme med din kniv til konkurrencen. Og den skal kunne holde til lidt af hvert.

NATURGALLERIET I HOLTE

Kongevejen 329 • 2840 Holte • Tlf. 4542 0123



Håndlavede Knivklinger • Fabriks Knivklinger • Skæftematerialer
• Horn, Ben & Tand • Alt i Værktøj • Læder, Lim & Olie • Bøger & Vejledning
• Spyderco, Lansky & Japanske Slibesten

Håndlavede Knive
Jagtdolke & Foldeknive
Fiskeknive & Svampeknive
Sakse & Pincetter

Børster
Recta Kompasser
Alt i Spil
Kikkerter & Luppe

Kig ind i vores nye Barbershop med det store udvalg i rageknive, koste, sæbe og tilbehør

www.thegoodstuffshop.dk

Firmaer der deltager:

- Knivkunst
- Knivkunst
- DanStab
- Native Wood
- Linå
- Poul Strande
- JK Knivmaterialer
- Carls.nu
- Sikkerhedsgiganten
- Masurbirk.dk

Bliv medlem af Dansk Knivforening.

Modtag Knivbladet 4 gange årligt med instruktionsartikler, knivmagerportrætter, tips og tricks, medlemstilbud og lokalforeningskontakter - og sidste nyt fra en nørdet verden.

Kontingenter

Almindelige medlemmer: Kr. 350,- pr. år.
Pensionister: Kr. 300,- pr. år.
Juniorer (unge under 25 år): Kr. 300,- pr. år.
Udenlandske medlemmer: Kr. 400,- pr. år.
Familiemedlemsskab: Kr. 550,- pr. år

Du melder dig ind på foreningens hjemmeside:
www.knivforeningen.dk.
Hjemmesiden indeholder desuden alle foreningsblade siden starten. Her er masser af inspiration til knivmageri og samling, samt en masse instruktionsartikler.
Følg os også på Facebook.

Alt det praktiske

Fælleskørsel?

Der er fra mange steder langt til Skjern, og turen er en fornøjelse i godt selskab. Der er derfor en stående invitation til at tage andre med på turen, eller selv lade sig transportere. Følg med på knivforeningen.dk og se deltagerlisten, så du, ud fra den, kan kontakte dem i dit lokalområde, du kunne lægge turen sammen med.

Undervisningen

foregår i moderne og velindrettede undervisningslokaler og værksteder. Der vil ofte være tid til at prøve selv ved demonstrationerne, og der er altid tid til kommentarer og spørgsmål.

Underviserne

er knivmagere og medlemmer af Dansk Knivforening, der stiller sig til rådighed på områder de særligt har fordybet sig i. Med engagement fra egne erfaringer, formidler de deres viden til dig. De vil nok ikke kalde sig eksperter, men det gør ikke, at vi andre ikke kan finde noget nyt at tage med hjem alligevel. Kan du selv bidrage, er det meget velkomment!

Overnatning

foregår i på efterskolens elevværelser, der stilles til rådighed af de søde elever, der i øvrigt ikke er der, mens vi er der. På værelserne kan der være fantastiske oplevelser i farver og plakater, der skal efterlades uændrede. Det er som regel tomandsværelser og har man ønsker om en bofælle, kan det lade sig gøre ved tilmeldingen - eller senest ved udleveringen af nøgler.

OBS: Vi snorker alle sammen - lige som vi bidrager med kropslide og særvaner - så det er ens for alle - og desværre ikke et gyldigt argument for at kræve enkeltværelse. Særønsker kan dog indfries ved henvendelse til Mikael Hansen.

Prisen er

1.400,- kr. for medlemmer - for alle tre dage.

Er du ikke medlem, skal du gå på hjemmesiden, oprette din profil og melde dig ind i Dansk Knivforening. Det koster 350,- kr. pr. år.

Prisen inkluderer:

Linnedpakke: lagen, dynebetræk, hovedpudebetræk, håndklæde. Dyne og hovedpude. Og alle aktiviteter jvf. programmet. Alle måltider, kaffe, kage mm.

Ikke drikkevarer, der kan købes til rimelige priser.

Tilmelding og betaling

Tilmelding sker ved betaling senest tirsdag d. 1. oktober på Dansk Knivforenings hjemmeside.

Betal med Dankort, MasterCard og de kort som foreningen ellers kan modtage betaling på.

Har du ikke en profil på hjemmesiden er dette en god anledning - og ikke særligt besværligt.

Udenlandske medlemmer benytter ligeledes hjemmesiden/betalingskort.

Sted

Den Danske Design- og Håndværksefterskole, Skolebyen 11, 6900 Skjern.

Rygeforbud

Er der på skolen, i værelser, værksteder og fællesarealer.

Alkohol

Alkohol på værelser og i undervisningslokale er ikke accepteret, men må indtages på fællesarealerne i sædvanligt moderat omfang.

Yderligere information:

Vil du vide mere, er du velkommen til at kontakte Mikael Hansen på telefon 53577230 eller til sekretaer@knivforeningen.dk.



Spar 20%
PÅ ALLE
50X2000MM SLIBEBÅND

Rabatkode:
SLIB20
(Udløber den 30. nov 2019)

STORT UDVALG
AF KVALITETS SLIBEBÅND
TIL KNIVMAGERE

**SLIBEBÅND
50X2000MM**

TIL BÅDE FIN OG MEGET AGRESSIV SLIBNING


- NORDENS STØRSTE UDVALG, AF SLIBEUDSTYR, ONLINE

✓ Alltid fri fragt ✓ 1-2 dages levering ✓ Uovertruffen kundeservice og vejledning





NativeWood.dk

Australsk træ til knivmagere,
trædrejere og andre hobbyfolk

tlf. 42 19 53 63

www.nativewood.dk / mail: mc@nativewood.dk



Fra tidligere Skjern-seminarer



Inspiration - faglighed - hygge



Knivkunst.dk
+45 29 25 06 89

