

inviterer til

Knivseminar 2023

Fredag d. 15. september – søndag d. 17. september 2023

Liselund Højskole, Slotsalleen 44, 4200 Slagelse



Traditioner og nyt

Jeg vil byde velkommen til noget nyt, der ligger på noget gammelt. Dansk Knivforening har hver andet år, så længe nogen stort set kan huske, og fra før Dansk Knivforening var dannet, mødtes til Knivtræf.

Det skal vi stadigvæk, selv om meget er lavet om.

Det nye sted har også sine traditioner og muligheder. Slottet, der var her først, er fra 1200-tallet. Højskolen er blandt de første og fra starten af forrige århundrede. I sandhed historiske og storslåede rammer.

Træffene foregik så langt væk fra alting, som noget næsten komme, kunne mange sige: I Skjern. Langt fra Østjylland, Nordjylland og næsten en dagsrejse fra os på øerne. Vi talte om, at humlebi'en kan flyve – netop fordi den ikke ved, den ikke kan.

Nu vender vi trafikken. Gør det samme, men nu bare i Slagelse. Det er samme humlebi.

Meget er blevet dyrere, og vi har lagt godt 400 kr. på prisen fra sidst på et delt dobbeltværelse (andre kategorier

noget mere for privatlivets luksus], men vi er kommet på markedsvilkår. På generalforsamlingen fik vi fuld opbakning til at gøre dette forsøg.

Vi fastholder og øger måske en smule på kvaliteten.

Giv det en chance. Det er stadig det bedste tilbud for videbegærlige knivmagere med sociale sider i Norden.

Vi har engageret en række oplægsholdere, der er de bedste blandt os og udefra. Der er planlagt med gode forhold.

Vi har fastholdt traditionerne, der skal prøves endnu en gang. Forandringerne – store og gennemgribende – i tilrettelæggelse af programmet må vente.

Så jeg kan trøste med at alt er nyt – som det plejer.

Vi kan stadig flyve.

Velkommen til!

Torbjørn M. Pedersen

Formand

Dansk Knivforening.

inviterer til

Knivseminar 2023

Fredag d. 15. september – søndag d. 17. september 2023

Liselund Højskole, Slotsalleen 44, 4200 Slagelse



Traditioner og nyt

Jeg vil byde velkommen til noget nyt, der ligger på noget gammelt. Dansk Knivforening har hver andet år, så længe nogen stort set kan huske, og fra før Dansk Knivforening var dannet, mødtes til Knivtræf.

Det skal vi stadigvæk, selv om meget er lavet om.

Det nye sted har også sine traditioner og muligheder. Slottet, der var her først, er fra 1200-tallet. Højskolen er blandt de første og fra starten af forrige århundrede. I sandhed historiske og storslåede rammer.

Træffene foregik så langt væk fra alting, som noget næsten komme, kunne mange sige: I Skjern. Langt fra Østjylland, Nordjylland og næsten en dagsrejse fra os på øerne. Vi talte om, at humlebi kan flyve – netop fordi den ikke ved, den ikke kan.

Nu vender vi trafikken. Gør det samme, men nu bare i Slagelse. Det er samme humlebi.

Meget er blevet dyrere, og vi har lagt godt 400 kr. på prisen fra sidst på et delt dobbeltværelse (andre kategorier

noget mere for privatlivets luksus], men vi er kommet på markedsvilkår. På generalforsamlingen fik vi fuld opbakning til at gøre dette forsøg.

Vi fastholder og øger måske en smule på kvaliteten.

Giv det en chance. Det er stadig det bedste tilbud for videbegærlige knivmagere med sociale sider i Norden.

Vi har engageret en række oplægsholdere, der er de bedste blandt os og udefra. Der er planlagt med gode forhold.

Vi har fastholdt traditionerne, der skal prøves endnu en gang. Forandringerne – store og gennemgribende – i tilrettelæggelse af programmet må vente.

Så jeg kan trøste med at alt er nyt – som det plejer.

Vi kan stadig flyve.

Velkommen til!

Torbjørn M. Pedersen

Formand

Dansk Knivforening.

Undervisere og emner

Knivseminar 2023

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

Hele ideen med Knivseminaret er at opnå viden og skabe netværk mellem passionerede medlemmer. Vi kan her kort præsentere underviserne, der bringer os sikkert igennem 10 værkstedsrunder med over 58 miniseminarer inden for meget forskelligartede grene af knivmageriet.



Brian Madsen, knivsamler.

Brian samler nye danske knivmagere. Ikke nødvendigvis pragtstykkerne. Starten af en karriere, der kan blive kort eller lang. Nogen sætter aftryk andre får lavet nogle få og stopper. For den enkelte viser det knivmageren, hvor han er lige nu. Men samlet viser det en udvikling hen over dansk knivmageri. Og så bliver det spændende! Brian tager en enkelt kniv med fra rigtig mange og sorterer dem i alder. Der hører anekdoter og historier med. Kom og se!



Carsten Kümmler, Schrimshaw.

Multikunstneren og vores mangeårige, tidligere redaktør fra Sora. Carsten har en sikker hånd - ca. 500 gange pr. kvadratmillimeter. Han prikker i tand, horn og ben og viser værktøjer og teknikker. Du hjælpes i gang, hvis du vil pryde dine knive med mønstre, motiver med den gamle prikketeknik, som stadig er yderst "moderne".



Jens Jørgen Schiermer, Kydexskeder.

Jens har længe gået op i amerikanske knivtraditioner, hvor læder ikke er førstevalget til knivskeder. Man vælger kydex, der er formbart plastik med høje brugsegenskaber. Jens tager oven og presse med, og viser hvordan det kan gøres.



Hans Kristensson, Praktisk smedning.

Dansken. Det var ikke nødvendigt for Hans at reservere plads på de nordsvenske jagt- og forbrugsmesser. Hans skulle nok komme. Han havde masser af simple og robuste knive med sig. Han havde lavet dem selv. De senere år har der været for langt til messerne i det kolde nord, og Hans har slået sin kursusvirksomhed op, hvor man kan komme til han og lære at lave klinger. Hans viser her sin teknik.



Carl Præst, Slibegrej.

Går du i overvejelser om at købe en båndsliber for at lave dine egne klinger, skal du høre efter her. Slibebånd er ikke bare slibebånd. Slibeevne og materialevalg har betydning for hvad der er bedst, mest effektivt og lettest at arbejde med. Og også sidste salgsdag. Du kan blive klogere på alt sammen, når Carl lukker op. Carls.nu holder til i Viborg, men leverer til hele landet og store dele af Norden. Fordi de ved, hvad det handler om.



Anders Soberra, Teknisk smedning.

Anders' Instagram kontoen har mere end 800 billeder og 37.000 følgere. Så kan det ikke være helt tosset. Anders giver den her fuldt ud i visningen af klingesmeden arbejde, hvor der laves lamineret og damaskklinger. Spørg ind til teknik og fif og bliv vist tilrette på nogle af de finere dele af smedningen, der kan tages på feltessen. Smedningen er højteknologisk og med så sofistikeret værktøj, at det ikke kommer med. Men der skal nok komme billeder på skærmen og sikre forklaringer.



Claus Bjerg, Masurbirk.

Nordisk skæftetræ nummer 1 er masurbirk. Masurbirk gror i Claus' have til stor fryd for ham og andre, da det nu er nået at blive så stort, at det kan anvendes i skæfter. Claus fortæller om dyrkningen, plejen og høsten af birken - og om teknikkerne og mulighederne i at anvende det som skæftemateriale.



Michael West, Design.

Han bliver ved med at tage præmierne ved de internationale træf. Forsiden på den årlige amerikanske "Knives", der er det årlige festskrift for verdens bedste knivmagere. Nu vil han gerne fortælle om sine egne knive og ideerne i de formstærke kreationer. Det vil blive vist mange knive i dette retrospektive indlæg.



Mikael Hansen. Kanter i knivmageriet.

Dansk Knivforenings sprællemænd, der finder på og provokerer. Han har vist, at man kan lave en kniv på en time. Og nu forklarer han hvorfor udblødning af læder er noget der skal tælles i sekunder og der kommer andre tips og tricks frem om lim, farver og bare tossede historier. Her er nyt at hente, hvis man vil med frem i skoen.

**Jens Rahbek, læderarbejde.**

Når den forfinede teknik i skedesyningens mange detaljer skal fortælles om, er det umuligt at komme uden om Jens, der en lang årrække har været leverandør af instruktive og vidtløftige artikler i Knivbladet. Der er kommet nyt til og Jens vil uddybe nogle af de seneste artikler i disse lektioner. Man skal være blandt de meget øvede, hvis ikke der er nyt at hente her.

**Simon Voigt Andersen, Knivbedømmelse.**

Knivbedømmelse er noget, der er til evig diskussion i denne kreds. Hvad er det, dommerne lægger vægt på, og er det det rigtige der bedømmes? Og hvem skal bedømme? Simon inviterer til en god diskussion over emnet, og inviterer også til at nye dommere kan møde ind her, og for første gang teste om det er det man kan bidrage med.

**Theis Dræberg, D-S Sikkerhedsudstyr.**

En repræsentant fra en branche vi skal holde af, for de holder af os. Og vil gerne have os som kunder - længe. Åndedrætsværn, skærmemidler, hand-sker, sikkerhedsklasser og meget mere kan der kommes ajour på dette indlæg, hvor der også vil være gode tilbud. Så har du mod på yderligere 10 år i værkstedet. Skal du ikke tvivle på, at du hellere må høre efter her.

**Jørgen Storgard. Den første kniv.**

Kom med på begynderens værksted. Vi åbner fredag aften i værkstedet, hvor Jørgen viser og guider med eksempler og hvor du selv kan prøve kræfter med værktøj og metoder. Jørgen har en passion for at hjælpe nye ind i håndværket, som han gerne giver videre.

**Per Glerup. Håndsløbne klinger.**

Han er blank! Og det er bestemt i denne sammenhæng ikke nedsættende. Per leverer smukke blanke klinger. Per leverer også klingerne optimalt skarpe. Per vil fortælle om sine overvejelser og teknikker. Og hvorfor er der en hund på klingerne?

**Jørgen Stenbæk Jørgensen, Japansk knivkunst**

Jørgen har samlet på antikke japanske sværd og dolke i en menneskealder og i samme tidsrum har han lært sig de japanske polerings teknikker.

Jørgen vil fortælle os om, kunsten at reparere og polere japanske blankvåben. Rette linjer op, fjerne hak, rust, mm. så det igen kommer til at ligne det sværdsmeden fremstillede. Til dette bruges slibesten, som Jørgen gennem årene har fået importeret fra Japan. Til polering bruges der imellem 10- 25 forskellige sten, alt efter hvor medtaget klingens er.

Jørgen har lovet at tage et lille udvalg af sten med, sammen med polerenål (migaki-bo), insektpudder (ibota), pulveriseret hjortegevirer (tsunoki), knust glødeskal (nugui) + kanahada, jitekku og noget mere, som alt sammen skal bruges til en traditionel japansk polering. Det vil for de fleste være eneste gang de kan se disse ting live.

Hvis der på stedet er glasmontr vil Jørgen tage antikke japanske sværd med, der så kan ses, men ikke røres.

**Johnny Reedtz Hansen, Perlesyning.**

3½ år har han lavet knive, men kvaliteten og engagementet fejler ikke noget, så den forholdsvis nye knivmager laver håndværksmæssigt sikre knive. I tiden har han nået at tilegne sig at lave perlesyninger, som han viser hvordan han laver. Og der er gedigne tricks i processen. Den glade mand er klar til at lære fra sig!

**Jørn Sønderskov Christensen. Redaktør.**

Den nye redaktør vil gerne tættere på sine læsere. Hvad skal bladet i fremtiden indeholde? Hvem kan bidrage med nyt og vedkommende artikler og klummer, der fastholder verdens bedste knivblad? Redaktøren er lydhør på ideer og medvirken. Samtidigt kan der ses på foreningens hjemmeside og snakkes om forbedringer og hjælp til den også.

**Lars Mørch. Historisk smedning.**

Følg du serien af smedeartikler i Dansk Knivforenings blad? Så har du på det seneste stødt på Lars' veloplagte artikler der går i dybden for begyndere. Det vil Lars også fortælle om, men da serien ikke er færdig, kan vi fortælle, at der kommer meget mere sofistikeret smedning fra ham: og det er blandt andet det, han kan fortælle og vise i smedjen.

Program

Fredag d. 15. september

Kl. 17.00 Indtjekning starter. Officiel indtjekning slutter kl. 20.00.

Lidt at spise: Byg selv burger. I øvrigt er der kaffe/the altid og kage i alle pauser de kommende dage

Kl. 20.00 Der er knivhygge i fællesstuen. Håndmadder til kaffen og téen. Vin, øl og vand kan købes til rimelige penge. Åbent i begynderværkstedet i teltet. Jørgen Storgård hygger og viser. Har du selv lyst til at komme i gang, er der mulighed for at bruge værktøj og sager. Forhandlerne stiller op, og der kan gøres handler.

Knivkonkurrence. Medbring en kniv til den hyggelige konkurrence, hvor du selv er dommer. Indlevér kniven til Michael West kl. 20.00 - 20.30. Voteringen slutter kl. 22.30, hvorefter der tælles op.

Kl. 23.00 Vinderen offentliggøres kl. 23.00. Præmien er æren, men måske er der lidt alligevel.

Lørdag d. 16. september

7.00 Morgenbuffet

7.45 Morgensamling i kirken. Officiel åbning ved formanden. Præsentation af værksteder. Nyt fra foreningen.

8.00 Formiddagens værkstedsrunder - Kaffepauser: 8.45 og 9.45

Emne	8.00	9.00	10.00	Sted	Underviser
Masurbirk	x	x	x	UV1	Claus Bjerg
Japanske våben	x	x	x	UV2	Jørgen Stenbæk Jørgensen
Sikkerhedsudstyr	x	x	x	UV3	Theis Dræberg
Læder og værktøj	x	x	x	UV4	Vakant
Smedning	x	x	x	Teltet	Hans Kristiansson
Kydexskeder	x	x	x	UV5	Jens Jørgen Schiermer

11.00 Forhandlerudstilling. Se det bedste vi kan frembringe fra en god håndfuld udstillere og klingemagere. Fristelserne vil ligge tæt.

12.00 Frokost i fællessalen.

13.00 Eftermiddagens værkstedsrunder - Kaffepauser: 13.45 og 14.45

Emne	13.00	14.00	15.00	Sted	Underviser
Skind på læder	x	x	x	UV1	Jens Rahbek
Slibegrej	x	x	x	UV3	Carl Præst
Design	x	x	x	UV4	Michael West
Danske knive	x	x	x	UV5	Brian Madsen
Smedning	x	x	x	Teltet	Lars Mørch
Knivbedømmelse	x	x	x	Kirken	Simon V. Andersen

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

- Kl. 16.00** Dansk Brugsknivskonkurrence. Udendørs. Lav din egen kniv og brug den på praktiske udfordring. Din kniv skal udsættes for at skære et tov over, åbne en dåse, hakke et forskallingsbræt over, finskære et A4 ark efter en defineret streg. Og mere ondt. Det hele på tid. Den hurtigste kvalificerer sig til finalen, hvor en champagne skal "sables op". Vinderen får de flasker, der er tilbage i kassen. Den hurtigste har endnu ikke vundet. Lasse Sommer er tilrettelægger af konkurrencen.
- Kl. 17.00.** Generalforsamling i Kirken. Foreningen højeste myndighed afvikles med beretning og valg efter foreningens vedtægter.
- Kl. 18.30** Aftensmad
- Kl. 20.30** Åbent program. Vi bringer noget aktuelt på banen.

Søndag d. 17. september

7.30 Morgenbuffet

9.00 Formiddagens værkstedsrunder - Kaffepause kl. 09.45 og 10.45

Emne	9.00	10.00	11.00	Sted	Underviser
Smedning, teori	x	x	x	UV1	Anders Soberra
Klister, vand og asfalt	x	x	x	UV2	Mikael Hansen
Organisatorisk	x	x	x	UV3	Redaktøren/webmaster
Skarpt og blankt	x	x	x	UV4	Per Glerup
Schrimshaw	x	x	x	UV5	Carsten Kümler
Perlesyning	x	x	x	Kirken	Johnny Reedtz Hansen

12.00 Frokost. Evaluering, Oprydning, afrejse.

Ret til ændringer forbeholdes. Programmet er udarbejdet i foråret 2023 og kan derfor ikke være fuldt dækkende. Der kan opstå ændringer og der er plads til forbedringer. Har du således ønsker som kan

berige programmet, skal du ikke være tøve med at kontakte Mikael Hansen. Opdateringer og ændringer offentliggøres på knivforeningen.dk
Endeligt program udleveres fredag aften.



Læderiet

Brisa klinger • Helle klinger • Brusletto klinger • Træ til skæftning • Raffir • Bor • Lim, lak og olie • File og skruetvinge • Slibnings og poleringsmidler + **Meget mere**

www.Læderiet.dk

Besøg vores butik på Bøgekildevej 35, 8361 Hasselager. Åbent man-fre kl 10-16 og lør kl 10-14.



Materialer til knivfremstilling

- Knivklinger
- Skæftmaterialer
- 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

HANGHØI
Knive

Firmaer der deltager:

- Carls.nu
- DanStab
- D-S Sikkerhedsudstyr
- JK Knivmaterialer
- Jørgen Storgaard
- Masurbirk.dk
- Native Wood
- Naturgalleriet
- Poul Strande
- Smederiet

Har du noget til salg er du velkommen til at udstille og sælge. Det er gratis!

Bliv medlem af Dansk Knivforening.

Modtag Knivbladet fire gange om året med instruktionsartikler, knivmagerportrætter, tips og tricks, medlemstilbud og kontakt til lokalforeninger – og sidste nyt fra en nørdet verden.

Du melder dig ind på foreningens hjemmeside: www.knivforeningen.dk

Hjemmesiden indeholder desuden alle foreningsblade siden starten. Rigtigt mange artikler er søgbare på emner.

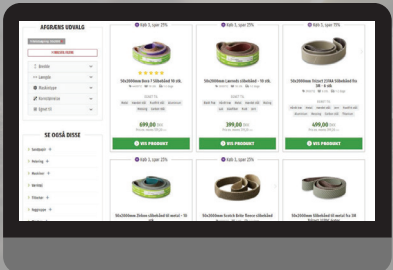
Følg os også på Facebook og bidrag med en god tone.

Årligt kontingent:

Almindelige medlemmer:	400 kr.
Pensionister:	350 kr.
Juniorer (unge under 25 år)	350 kr.
Udenlandske medlemmer:	450 kr.
Familiemedlemsskab:	600 kr.



NORDENS STØRSTE UDVALG AF SLIBEBÅND



SPAR 20% PÅ ALLE SLIBEBÅND

RABATKODE: SLIB20
*GÆLDER HELE 2023

WWW.CARLS.NU - KLOKKESTØBERVEJ 35-39, 8800 VIBORG - TLF: 51378225 - E-MAIL: INFO@CARLS.NU

✓ 1-2 DAGES LEVERING ✓ 5-STJERNET KUNDESERVICE ✓ MÆNDEKONTO

Alt det praktiske

Stedet:

Vi skal være på hyggelige Liselund Højskole, Slotsalleen 44, 4200 Slagelse.

Højskolen har en lang historie, som vi nok skal præsentere, når vi mødes, men lokalerne er storslåede, hyggelige og sine steder topmoderne og andre steder finurligt gamle. Ordet inspirerende er det der falder ind. Lyst til læring og fordybelse. Højskoleånden er her. Ideelt for et knivseminar.

Køkkenet vil sørge godt for os.

Højskolen er vant til voksne i kreative og lærende miljø.

Og så er der omgivelserne. Parken [haven] giver plads til inspirerende gåtur eller hyggestunder på bænke og i sofaer... Se mere her: www.liselund.dk.

Undervisningen:

Undervisningen foregår i moderne og velindrettede lokaler. Der er ikke værksteder, men vejret holder, så derfor stiller Hans med sin smedje i et telt i haven.

Instruktører:

Instruktørerne har forberedt sig til fingerspidserne og vil gerne afbrydes med relevante spørgsmål. Vi bringer gæster ind, der kan bidrage med erhverv og salg, men øvrige er medlemmer af Dansk Knivforening. De vil nok ikke selv kalde sig eksperter, men de er valgt fordi de har arbejdet og fordybet sig på de emner, vi har valgt dem til at fortælle om.

Tilmelding og betaling:

Tilmelding og betaling foregår på foreningens hjemmeside: www.knivforeningen.dk

Rettidig betaling senest 1. september.

Overnatning:

Højskolen har plads til 80 overnattende gæster i velindrettede 1 og 2-personersværelser.

Værelser er røgfrie. Værelse er med dyne, hovedpude, linned og håndklæde. Ved afrejse følges de udstukne instruktioner om rengøring og oprydning.

Ved tilmelding på fællesværelse kan der angives, hvis der er ønske om særlig makker, som så bliver indfriet. Ellers aftales det på stedet ved fremmøde.

Bliver vi flere end 80 er der plads på nærtliggende hotel.

Værelse og pris for hele seminaret:

11 2-personersværelse, bad/toilet på gang: 1835 kr.

23 2-personersværelser, eget bad/toilet: 2435 kr.

12 1-personersværelser, eget bad/toilet: 2800 kr.

Princippet om først til mølle er gældende.

Yderlige information:

Programmet er udarbejdet i februar 2023, og der tages forbehold for programændringer.

Vil du vide mere, er du velkommen til at kontakte Mikael Hansen på telefon 53 57 72 30 eller på e-mail sekretaer@knivforeningen.dk



NativeWood.dk

Australsk træ til knivmagere,
trædrejere og andre hobbyfolk

tlf. 42 19 53 63

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

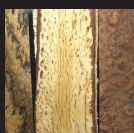
**Liselund Højskole er så klar til at være rammen om Knivseminar 2023.
Smukke og hyggelige lokaler til årets vigtigste knivbegivenhed.**



KNIVMATERIALER TIL ALLE

BREDT UDVALG AF KNIVMATERIALER TIL HVER EN SMAG

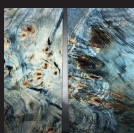
Naturligt træ



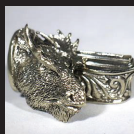
Klinger



Stabiliseret træ



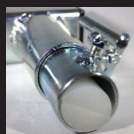
Holke



Mammut



Værktøj



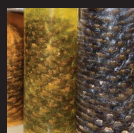
Ben/horn/tand



Bøger



Grankogler



Følg med på Facebook
og se hele udvalget på
hjemmesiden
www.JK.knivmaterialer.dk

Mail:
knivmaterialer@gmail.com

Tlf.: 27 29 06 93

CVR-nummer: 40818189

