

MESSEN NOORWEGEN

Vakmanschap van de gebroeders Øyo

BY ESTE EDWARD SWIER

Noorse messen en bijlen nu ook in Nederland

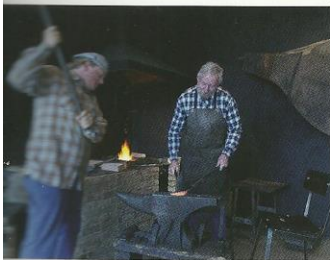
Al vele jaren komt Peter Koperdraad met grote regelmaat in Noorwegen. Tijdens een kanotocht met de Jeugdherbergcentrale in Zweden als tiener heeft hij zijn hart verpand aan Scandinavië. Daarna keerde hij ieder jaar terug voor kortere of langere tijd. De ruige bossen, de prachtige fjorden, de bergen, in zomerse of winterse omstandigheden, de Nederlander genoot en geniet nog steeds met volle teugen.

Vikingbijl

62 | Nordic Herfst 2014



Tijdens een van zijn zwerftochten door Noorwegen kwam Koperdraad, die via zijn dochterfirma Norwegian Wood Scandinaviaproducten importeert, door Geilo. Geilo is die stad een pleisterplaats voor winter- en langlaufers, maar 's zomers vinden in de omgeving minstens zoveel activiteiten plaats. Hikers, rafters, fietsers, ruiters en mountainbikers nemen de plaats als uitvalsbasis voor hun avontuur. Nationaal Park Hallingskarvet is een prachtige plek. De Hardangervidda-hoogte ligt ook niet ver weg, net als de fjorden. Wie de omgeving van wintersport kent, bijvoorbeeld tijdens een vakantie in Geilo, ontdekt dat hier een grote historie van wintersport ligt. Tweeduizend jaar geleden werd de streek gewonnen, en in de zeventiende eeuw werd dat steeds meer bekend. Nog altijd zijn de wintersporten ervan zichtbaar. In de omgeving liggen honderden kolenkuilen en meer dan honderd ijzerertswinplaatsen.



Smieden van de messen

Smederij

Niet raar dus, dat de gebroeders Øyo juist hier een smederij begonnen. In 1882 startten ze met de productie van zeisen. Al snel kreeg het bedrijf omvang, en werd het vele malen groter dan dat van de plaatselijke smid, die de boeren met blaasbalg en aambeeld bediende. Nu nog wordt door Brødrene Øyo veel gereedschap gefabriceerd, waaronder een fraaie serie bijlen. De kloofbijlen werken zeer efficiënt. Wiggen aan weerszijden van het blad maken het kloven eenvoudiger en effectiever. De firma is de enige in Noorwegen die bijlen maakt, de Noorse brandweer maakt er dankbaar gebruik van. Een van de modellen, een Vikingbijl waarvan het ontwerp wel duizend jaar teruggaat in de geschiedenis, is een regelrecht succes. Destijds werd de bijl gebruikt bij de jacht én in het huishouden. De nieuwe Viking 2000-bijl is ogenschijnlijk een kopie van een Vikingbijl, die in de buurt van de Øyo-fabriek in Geilo is gevonden, maar met moderne technieken is het snijvlak echter aanzienlijk scherper dan in die tijd. Niet alleen is de bijl functioneel, hij laat zich – vanwege de fraaie vorm – graag tentoonstellen. Het werk van de broers, wier werkplaats in Geilo nog steeds intact is en naast de factoryoutlet als klein museumje dient, werd in de loop der tijd steeds verfijnder. De smederij is toonaangevend in Scandinavië, de messen van Brødrene Øyo behoren tot de allerbeste.

Liefde voor het métier

Koperdraad werd gegrepen door de vak-kennis én de liefde voor het métier bij Øyo (Noors voor uil, vandaar ook het bedrijfslogo). De mensen die hij over Øyo tipte, waren stuk voor stuk enthousiast. Daarop besloot hij producten van het familiebedrijf te gaan importeren: "De bekende Noorse bescheidenheid heeft hun naamsbekendheid in de rest van Europa tot nu toe een beetje in de weg gestaan. Dat kan wat mij betreft nu veranderen." Op ScandicShop.nl is naast de bijlen een flink assortiment jachtmessen én keukenmessen verkrijgbaar. De jachtmessen worden in Noorwegen traditioneel gebruikt tijdens de jacht, voor het villen van dieren, het snijden van vlees en de bereiding van een maaltijd. Ook tijdens een kampeer- of trektocht in de wildernis zijn de messen erg handig. "In Noorwegen is het eigenlijk heel normaal als je in de natuur met een mes of een bijltje op zak loopt. Het terrein is daar veel ruiger, het komt telkens van pas. Als wij op pad gaan, hebben we het ook altijd bij ons", aldus Koperdraad.

Sterrenkoks

De keukenmessen van Øyo zijn heel wat delicateser. De Damast-koksmessen worden gemaakt uit liefst 33 lagen staal, er zijn ook keramische messen. Het grote koksmes en de Japanse variant ervan, met zes gaten in het blad om vacuümtrekken tijdens het snijden te voorkomen, zijn mede vanwege de gunstige prijsstelling echter het populairst. Het Noorse Nationale Culinaire Team werkt al jaren samen met de fabrikant om het product te verbeteren. Vanzelfsprekend gebruiken de Noorse chefs bij de bereiding van hun sterrenmenus ook de messen van Brødrene Øyo. De beroemde Noorse restaurants Feinschmecker, Stattholdergården, Sofias Café og Bar, Bardola Høyfjellshotell en Hallingsstuen laten hun clientèle ook kennismaken met de producten van Brødrene Øyo. Bij een mooi stuk vlees wordt hier steevast een steakmes van de Noorse trots aangeboden. Omdat Koperdraad beseft dat niet iedereen zomaar even naar Geilo kan rijden, heeft hij goede contacten met Øyo opgebouwd en importeert hij sinds enkele jaren hun producten. Via ScandicShop.nl is een gevarieerd aanbod beschikbaar. Hier zijn onder meer ook Bålpanne (barbecue en vuurkorf ineen) en Smart-Splitters (uitermate effectieve houtklovers)



Het slijpen van de messen

verkrijgbaar. Alle producten worden geleverd met twee jaar garantie en zijn uit voorraad leverbaar.

Voor meer informatie zie: www.scandicshop.nl