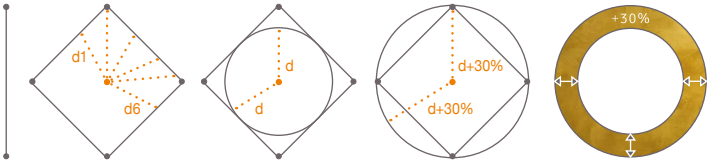
Archiveda®

Basiswissen

- Archetyp
- Anatomie
- Architektur
- Archimedes
- Atmosphäre

Archiveda® – auf einen Blick



Dr. Ines Klemm
Dipl.-Ing. Architektin, Dozentin, Farbexpertin; **PhD**: Colour Energy and Wellbeing: the Lessons of the Orient

Verbindungen schaffen, Reisen, Kochen, Lesen, Kunst, Golf

Das **Archiveda®-Prinzip** von Dr. Ines Klemm steht für die wissenschaftlich fundierte Methode der ganzheitlichen Frequenzmusteranalyse und Energieregulierung. Archiveda® gibt Ihnen die Sicherheit zu wissen, dass alles passt.
Die Beobachtung ist menschzentriert und basiert auf sensorischer Wahrnehmung. Die Beurteilung der inneren und äusseren Energiezustände ermöglicht es, Unterschiede und Zusammenhänge bewusst und unbewusst zu lokalisieren. Instinktive und kognitive Prozesse sowie Verhaltens- und Entscheidungsmuster werden sichtbar und transparent. Geographische, kulturelle und soziale Prägungen sind somit nachvollziehbar und können bewusst gestaltet werden.

„Archiveda® ist die Vereinfachung der Komplexität von Kreativität."
(Anne-Sophie Moretti, International Project Director. Sixième Son, Paris)

Wenn Sie mehr wissen wollen, buchen Sie schon heute Ihren Kurs:

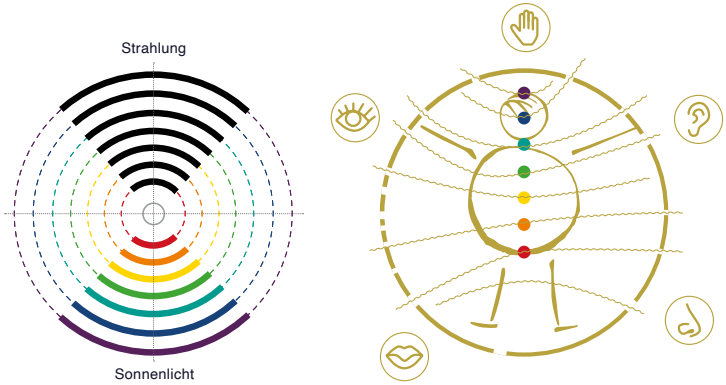
Archiveda® Academy

Archiveda® Chromophant
Ines Klemm
Vonmattstrasse 42a
CH-6003 Luzern

Seminarprogramm
booking@archiveda.com
www.archiveda.com

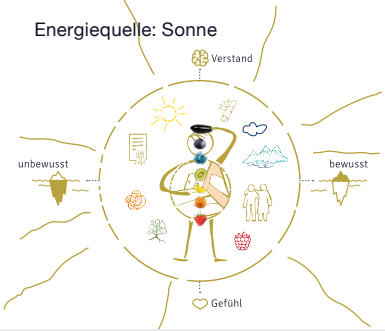
Archiveda® 01.2020

Archiveda® – Frequenzmusteranalyse von Energie- und Resonanzbeziehungen

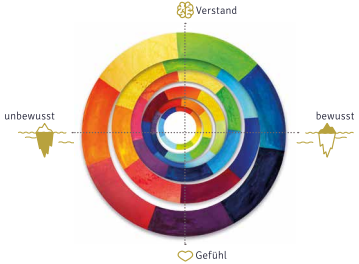


Frequenzen, zum Beispiel Farben, speichern und übersetzen Informationen zwischen Bewusstsein und Unterbewusstsein. Instinktiv wissen wir alles über Sinneswahrnehmung, kognitiv nur wenig.

Energiequelle: Sonne

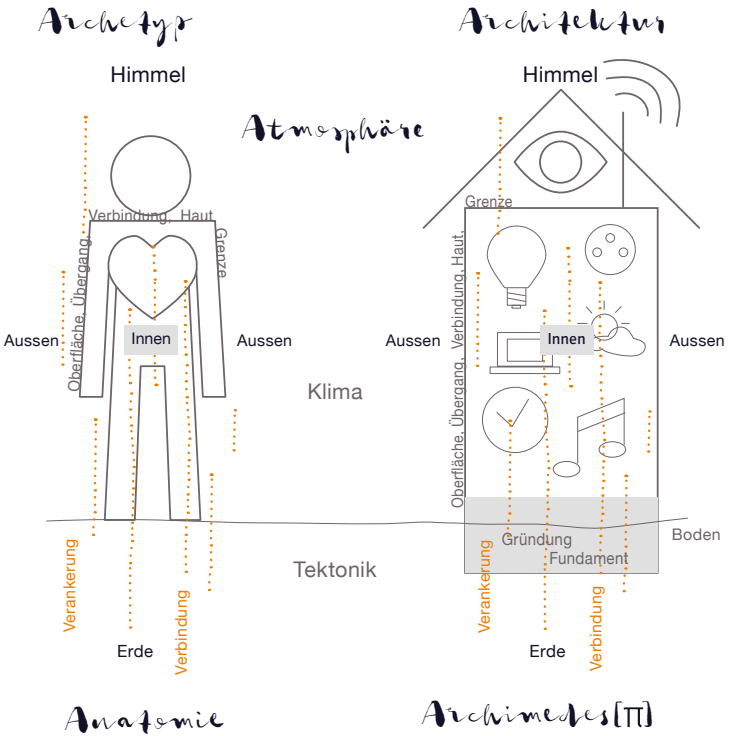


Archiveda®: Dynamische Chromosphäre



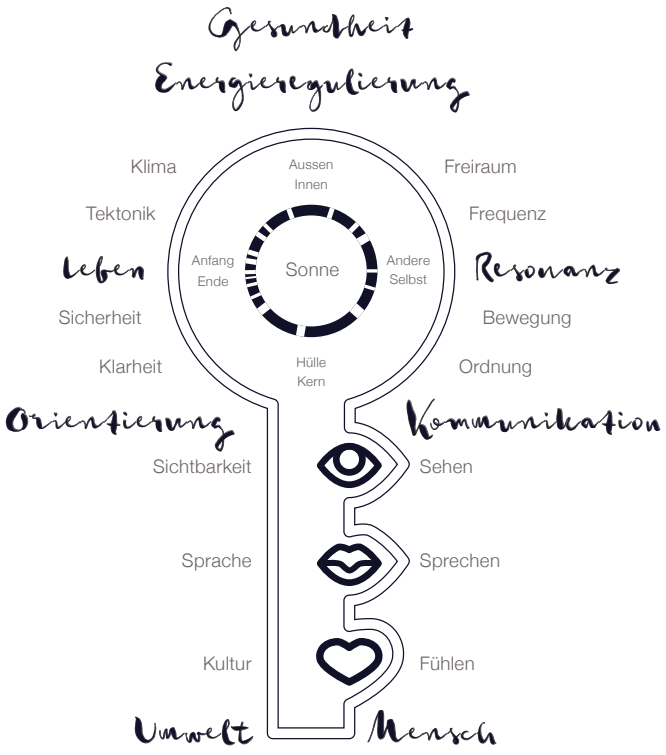
Farb-Resonanzanalyse von Mensch und Materie → Verorten von Handlungsmustern → Erkennen von Ressourcen, Blockaden und Potentialen → Ganzheitliche Farbkonzepte für Firmen und Privatpersonen

Archiveda® – Das Prinzip der Energieregulierung von Mensch und Materie



„Einen Raum gestaltet Ines Klemm mit ihren Auftraggebern interaktiv und persönlich auf die Menschen zentriert. (...) Bilder sagen bekanntlich mehr als tausend Worte: Das Archiveda®-Prinzip überzeugt!“

(Annelies Bosshard, Rotary Club Winterthur Kyburg, CH)



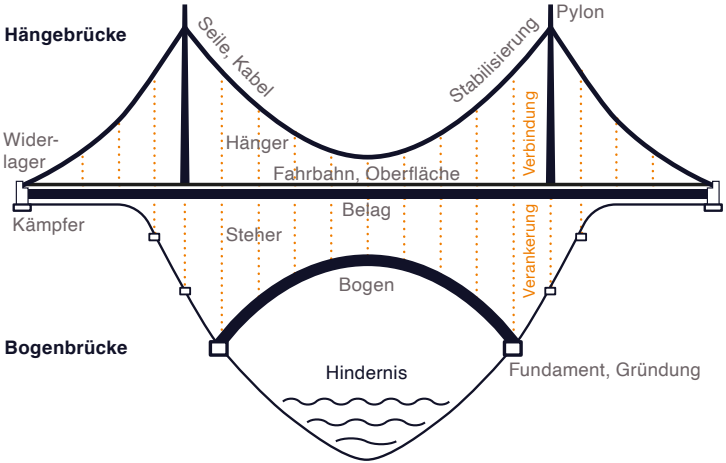
ARCHIVEDA® – MEHRWERT:

1. Stärkung der Identität und Persönlichkeit auf allen Ebenen der Wahrnehmung, bewusst und unbewusst sowie mit allen fünf Sinnen
2. Schliessung der Lücke zwischen rationalen Handlungen und unbewussten, emotionalen Impulsentscheiden
3. Erkennen und Identifizieren von Fragen, die sonst niemand zum richtigen Zeitpunkt stellt

Archiveda®

Archiveda® – Das Ganze und seine Teile

Beispiel Brückenbau



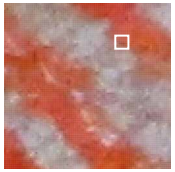
Archiveda® – Das Ganze und seine Teile

Beispiel Kunst

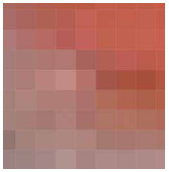
Cueva de las Manos (Patagonien), Höhlenmalerei ca. 7'000-1'000 v.Chr.

100 %
18'198'843 px

314 %
8'871'936 px



1'200 %
7'396 px



12'800 % **< Fläche**
81 px **< Inhalt**

Archiveda® – Das Ganze und seine Teile: Essen verbindet

Beispiel Rezeptkunde:

Zutaten
Ursprung, Herkunft, Nährwert, Haltbarkeit

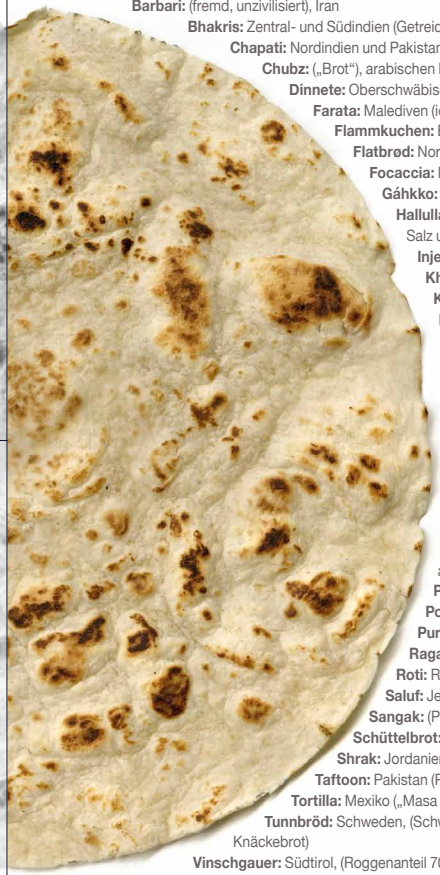
Werkzeuge
Ausrüstung, Instrumente, Arbeitsgeräte, Hilfsmittel

Zubereitung
Art und Weise der Verarbeitung

Zielkenntnis
Geschmack, Textur, Befinden

Kultur

Arbeit
Prägung
Erfahrung
Gewohnheit
Tradition
Regionalität
Rituale
Verfügbarkeit



Brotsorten der Welt – Fladenbrote

Aiysh: (**„Leben“**), Ägypten
Barbari: (fremd, unzivilisiert), Iran
Bhakris: Zentral- und Südindien (Getreide mit kleinen, grünen Körnern)
Chapati: Nordindien und Pakistan (Mischung aus Gerste, Hirse und Weizen)
Chubz: („Brot“), arabischen Länder
Dinnete: Oberschwäbisch (Flammkuchen)
Farata: Malediven (identisch mit dem indischen Paratha)
Flammkuchen: Elsass, („Backprobe“)
Flatbrød: Norwegen, (dünn, zerbrechlich)
Focaccia: Italien, (Hefeteig, Olivenöl, Salz) - Etrusker
Gáhkko: Lappland, (Samen)
Hallulla: Chile (Weizenmehl, Milch, Wasser, etwas Butter, Salz und Hefe)
Injera: Äthiopien und Eritrea (Teffmehl)
Khoubz: („Brot“), Arabien
Knäckebrot: Schweden, (Vollkornschrot)
Laufabrauð: (**„Laubbrot“**), Island, Form des Teiges
Lavash: Armenien und Iran (Weizenmehl, Wasser und Salz)
Matze: Jüdisch (Weizen, Roggen, Gerste, Hafer oder Dinkel, Wasser)
Naan: Nordindien (gesäuertes Brot)
Palata: Burma, (Burmesisch „Paratha“)
Papadam: Indien (Linsenmehl)
Paratha: Indien (Vollkornteig)
Pide: Türkei (Hefeteig – Döner-Hülle)
Pideh: Armenisch (Version des türkischen Pide)
Pita: Griechenland und Israel (Fladenbrote, dünner als das türkische Pide)
Pizza: Italien, (langobardisch: Pizzo „nicht belegt“)
Podpłomyk: Polen (Mehl, Wasser und Salz)
Puri: Indien, (frittierter Chapati-Teig)
Ragayig: ältestes bekanntes Brot, in der **Sonne** getrocknet
Roti: Roti (andere Bezeichnung für Chapati)
Saluf: Jemen, (ähnlich Aiysh)
Sangak: (Persisch „Steinchen“), Iran
Schüttelbrot: Südtirol, (Roggenteig mit Gewürzen)
Shrak: Jordanien und Palästina, (ähnlich Aiysh)*
Taftoon: Pakistan (Persisch)
Tortilla: Mexiko („Masa Harina“, Maismehlsorte)
Tunnbröd: Schweden, (Schwedisch „Dünnes Brot“, dünner als schwedisches Knäckebrot)
Vinschgauer: Südtirol, (Roggenanteil 70 %)
Yufka: Türkei, (ähnlich Lavash)

* Quelle: www.brotexperte.de, Foto: Rainer Zenz, wikipedia

Archiveda® ist:		Gewohnheit ist:
Ganzheit als Einheit	Fülle	Leere
	Finden	Suchen
	Schwingungslehre	Gefühl
	Physik und Chemie	Esoterik
	Frequenzanalyse	Zufall
	holistisch	disruptiv
	systemisch	linear
	Essenz und Fülle	Oberfläche und Leere
	Ursachen-basiert	Symptom-behandelnd
	wissenschaftlich fundiert	persönlich interpretiert
	bewusst-aktiv-persönlich	unbewusst-passiv-unpersönlich-kollektiv
	zum Selbst und inneren Wesenskern hin	von sich und inneren Bedürfnissen weg
	Energie regulierend und erzeugend	Ressourcen verschwendend und vernichtend
	Verbindung und Verbundenheit	Trennung
	im Jetzt	in Vergangenheit oder Zukunft
	fokussiert	dis-orientiert
	Strategie	Trial-and-Error
	Gestaltung	Manipulation
	Fortschritt	Rückschritt
	Freiraum	Grossraum
	Bewegung	Stillstand
	Sicherheit	Risiko und Wagnis
	Pilot	Pilotprojekt oder Experiment
	Klarheit	Gefühl, „im Nebel“ zu sein
	Mensch-zentriert	Mensch im Abseits
	Handlungsfähigkeit	Ohnmacht
	Körper-Geist-Seele	Gehirn
	Freiheit	Diktatur

Einzelteile

Gefühl, dass irgendetwas fehlt

Sicherheit zu wissen, dass Alles passt

Energiegewinn

+

Erfolg
Heilung
Sanierung

Energieverlust

−

Mangel
Erkrankung
Konkurs

Archiveda®