



Dein Start-Guide

Anleitung | FAQ | Erfolg

Starte deinen Daily Green Boost

Mit frischer Spirulina direkt aus deiner Küche. Booste täglich deine Gesundheit mit deinem selbst geernteten Superfood. Alles, was du wissen musst, um loszulegen, findest du hier.

Instagram



@myspirulinaa

Onlineshop



www.my-spirulina.de

So startest du



1. Grow Glas vorbereiten

Spüle das Glas gründlich mit heißem Wasser aus.



2. Nährsalz einfüllen

Gib 3 Teelöffel (45 g) MySpirulina Nährsalz in das Grow Glas.



3. Wasser auffüllen

Fülle das Glas mit lauwarmem Leitungswasser bis ca. 4/5 voll. Bis max. 2 cm Abstand zum Deckel.



4. Spirulina-Kultur hinzufügen

Gib die mitgelieferte MySpirulina Starter-Kultur in das Grow Glas.

→ Farm platzieren

Farm platzieren



5. Schlauch anstecken.

Befestige den Schlauch auf dem Schlauchanschluss in die Mitte des Deckels.



6. Deckel aufsetzen

Setze den Deckel vorsichtig auf das Grow Glas.



7. Farm platzieren

Stelle die Farm an einen sonnigen Platz, z. B. eine Süd-, Ost- oder West-Fensterbank. Richte das Solarpanel so aus, dass es möglichst viel Sonnenlicht erhält.



8. Farm einschalten

Drücke erst den Einschaltknopf an der Farm und schließe das USB-C-Kabel an. Warte ca. 2 Sekunden — die Farm startet und prüft die Batterie. Ist alles in Ordnung, blinkt die Farm 5x grün.

Farm-Batterie laden

Farm laden

Lasse die Farm idealerweise dauerhaft über ein USB-C-Kabel am Strom, da sich das Growlight nur bei Stromversorgung einschalten kann. Ohne Kabel läuft die Farm bis zu eine Woche im Akkubetrieb – allerdings ohne Growlight.

Batteriecheck:

Grün: Fängt an zu laden

Licht aus: Akku ist geladen

Rot: Akku muss geladen werden

Die Farm reguliert Licht und Pumpe selbstständig, abhängig vom Tageslicht und in festgelegten Intervallen.

Hinweis: Die Pumpe läuft nicht dauerhaft, sondern nur in Intervallen.

→ Zur Ernte

Die Ernte

Teil 1

Nach ungefähr 14+ Tagen, wenn die Spirulina dunkelgrün ist, ist deine Farm bereit für die Ernte.



1. Starter-Kultur sichern

Du teilst die Ernte: Nimm den Deckel ab und gieße ca. 250 ml Spirulina-Kultur in ein leeres Glas. Den Rest filterst du im nächsten Schritt.



2. Erntehilfe platzieren

Die Erntehilfe ins Spülbecken stellen und den Filter darauf platzieren.



3. Spirulina filtern

Die restliche Spirulina-Flüssigkeit aus deiner Farm langsam durch den Filter gießen.

→ Zu Teil 2 der Ernte

Die Ernte

Teil 2

4. Spirulina abspülen

Spüle die gefilterte Spirulina im Filter kurz mit klarem Wasser ab, um Nährsalz-Rückstände zu entfernen. So genießt du die pure Alge.

5. Das Grow Glas reinigen

Das Grow Glas gründlich mit heißem Wasser reinigen (spülmaschinentauglich).

Der Neustart

Jetzt kannst du mit deiner Starter-Kultur wieder einen neuen Zyklus starten. Fange einfach wieder bei "So startest du" an, diesmal mit deiner eigenen Starter-Kultur.

FAQ

Hier geht's zu unseren
meistgestellten Fragen

Zum FAQ



Bei weiteren Fragen kontaktiere uns gerne unter:

Support@my-spirulina.de oder
www.my-spirulina.de/kontakt

Für den perfekten Start: 5 Tipps.

Temperatur

20–35 °C ist ideal. Unter 15 °C verlangsamt sich das Wachstum deutlich.

Licht

6–8 Stunden helles, indirektes Tageslicht. Direkte Sonne ist kein Problem.

Geduld beim Start

Die erste Ernte dauert etwas länger, weil sich die Kultur erst einlebt. Ab Runde 2 geht's schneller.

Destilliertes Wasser

Leitungswasser funktioniert. Wer optimale Bedingungen will, nutzt destilliertes Wasser — frei von Chlor und Kalk.

Kälteschutz

Leg ein Tuch, ein Holzbrett oder einen Untersetzer unter die Farm — schützt vor der kalten Fensterbank.



Werde Teil unserer WhatsApp Community



Zu WhatsApp