

EVENTPROGRAMM

DEFENDER



VOM BEET AUF DEN TELLER

CHEF'S GARDEN EXPERIENCE BEI FABIO HAEBEL
SAMSTAG, 12. SEPTEMBER 2026 – HOF HAEBEL, BEVERN



NATÜRLICHKEIT, DIE MAN SCHMECKT

EIN NACHMITTAG VOLLER GENUSS, HANDWERK UND PERSÖNLICHER EINBLICKE

Ein Garten, der nicht Zierde ist, sondern Herzstück. Ein Koch, der nicht nur verarbeitet, sondern versteht. Und ein Ort, an dem Genuss ganz selbstverständlich aus Verantwortung entsteht. Willkommen zur Chef's Garden Experience mit Fabio Haebel – einem exklusiven Nachmittag, der Einblicke in die Philosophie des Hamburger Sternekochs gibt.

Auf seinem idyllischen Hof in Bevern lebt Fabio Haebel vor, was ihn antreibt: eine Küche, die weiß, woher ihre Zutaten kommen. Die selbst anbaut, was sie verwendet. Und die aus dem Einfachen das Besondere macht. Der Garten ist da-

bei nicht nur Symbol, sondern Fundament. Jede Pflanze hat hier ihren Platz – und ihre Geschichte. Nach einer persönlichen Begrüßung nimmt Sie Fabio mit auf einen Rundgang durch seinen Garten. Gemeinsam ernten Sie, was später auf den Tisch kommt. Und erleben, wie aus saisonalen Zutaten und echtem Handwerk ein Mittagessen entsteht, das so ehrlich schmeckt, wie es entstanden ist: direkt vom Beet, über das Feuer, auf den Teller.

Ein entspannter Nachmittag inmitten der Natur, geprägt von echter Handwerkskunst, persönlichen Gesprächen und einem Gastgeber, der für seine Werte brennt.

IHR PROGRAMM

Durch die alte Scheune führt Sie der Weg direkt in den Chef's Garden – mit einem Begrüßungsgetränk in der Hand und dem Duft frischer Kräuter in der Luft werden Sie vom Gastgeber persönlich empfangen. In entspannter Atmosphäre gibt Fabio Haebel erste Einblicke in seine Philosophie, zeigt Anbaumethoden und spricht über Saisonalität und Geschmack.

Gemeinsam erkunden Sie den Garten, erfahren mehr über nachhaltige Kreisläufe und die Bedeutung von Qualität direkt vor der Haustür. Beim anschließenden Ernten erleben Sie, wie viel Freude in der Einfachheit liegen kann – und wie wichtig der direkte Bezug zum Produkt ist. Parallel glüht bereits der OFYR-Grill, auf dem Fabio Fleisch, Fisch, Gemüse und Beilagen zubereitet – puristisch, kraftvoll, mit viel Liebe zum Detail. Sie sind herzlich eingeladen, mitzuwirken: am Grill, beim Anrichten, im Gespräch. So entsteht ein ganz persönliches, interaktives Gourmet-Erlebnis.

Gespeist wird gemeinsam – an der langen Tafel, umgeben von Garten, Natur und der Leidenschaft für gutes Handwerk. Was diesen Tag so besonders macht, ist nicht nur das Menü, sondern der Mensch dahinter: Fabio Haebel öffnet nicht nur seinen Garten, sondern auch seine Haltung, seinen Blick auf Genuss, auf Herkunft und Verantwortung.

Ein außergewöhnlicher Moment der Nähe und Authentizität, in dem Sie einem der profiliertesten Köche des Landes ganz privat begegnen. Ein Einblick, den sonst nur wenige erhalten – persönlich, unverstellt und unvergleichlich.





DAS ERWARTET SIE

- Persönlicher Empfang auf dem privaten Hof von Fabio Haebel
- Führung durch den Chef's Garden inkl. Einblicken in Philosophie, Anbau und Nachhaltigkeit
- Gemeinsames Ernten saisonaler Zutaten und Grillen am OFYR - interaktiv & ungezwungen
- Mittagessen an der langen Tafel im Garten oder in der Scheune
- Espresso-Ausklang in der Stube
- Defender Club Betreuung



Photos: © Fabio Haebel

PROGRAMMABLAUF

- | | |
|-----------|---|
| 11.30 Uhr | Ankunft & Welcome Drink |
| 12.00 Uhr | Gartenführung, gemeinsames Ernten & Vorbereitung, Grillen & Mittagessen |
| 15.00 Uhr | Espresso-Ausklang in der Stube |
| 15.30 Uhr | Ende der Veranstaltung |

Änderungen vorbehalten.

EVENTDETAILS

TERMIN:

Samstag, 12. September 2026

ANMELDESCHLUSS:

14. August 2026

PREIS PRO PERSON:

250 Euro

TEILENHMER:

12 Personen

VERANSTALTUNGSORT:

Hof Haebel
Elmshorner Straße 5
25355 Bevern

#DON'T DRINK AND DRIVE

ZUR BUCHUNG

THE LAND ROVER CLUB

Telefon: 0800 23 24 400
E-Mail: info@thelandroverclub.de
Website: club-landrover.de