

# Emma

Pressemitteilung

## Das EL BARRIO Gasthaus: Pop-up-Restaurant in den Räumen des Museum Angewandte Kunst



Anton-de-Bruyn-2018.jpg

Anton de Bruyn  
Foto: Sonja Schwarz



Dennis-Aukili.jpg

Dennis Aukili  
Foto: Corinna Frei



Paul-Schmiel-Pankratiushof.jpg

Paul Schmiel

Restaurant Emma Metzler

Schaumainkai 17, 60594 Frankfurt  
T 069 830 400 94  
W [www.emmametzler.de](http://www.emmametzler.de)  
E [info@emmametzler.de](mailto:info@emmametzler.de)

Öffnungszeiten:  
Dienstag–Samstag, 12–23h  
Sonntag, 12–18h  
Montag Ruhetag

# Metzler

# Emma

## Pressemitteilung

### **Das EL BARRIO Gasthaus: Pop-up-Restaurant in den Räumen des Museum Angewandte Kunst**

Anlässlich der Ausstellung „Ingrid Godon. Ich wünschte“ und der Veranstaltungsreihe OPEN HOUSE wird es im Frankfurter Museum Angewandte Kunst ein umfangreiches Abendprogramm mit Konzerten, Performances und Clubnights sowie kulinarische Angeboten geben. Hierzu hat sich Emma-Metzler-Chef Anton de Bruyn etwas Besonderes für die Räume des Museum Angewandte Kunst einfallen lassen. In einer elf Meter breiten Installation, die aus zwei konzentrischen Kreisen besteht, schlägt er sein temporäres EL BARRIO Gasthaus auf. Während im inneren Ring die Küche installiert ist, sitzen die Gäste an der großen runden Tafel des Außenkreises. Mit diesem Pop-up Restaurant ermöglicht er nicht nur Einblicke in seine Arbeit, sondern auch einen direkten Austausch mit seinen Gästen.

Der Küchenchef steht allerdings nicht allein hinter dem Herd, sondern hat noch zwei weitere Köche aus dem Rhein-Main-Gebiet eingeladen, die diese ungewöhnliche Location gemeinsam mit ihm bespielen. Den Anfang macht am 27. Februar Dennis Aukili, der in Frankfurt an zwei erfolgreichen Lokalen beteiligt ist, dem Restaurant „Chairs“ in Bornheim und der Sauerteig Bäckerei „Mehlwassersalz“ im Museum Moderne Kunst. Am 4. März folgt dann Koch Paul Schmiel vom Mainzer Pankratiushof, einem innovativen Familienunternehmen in neunter Generation. Paul und seine Familie haben Wegweisendes geschaffen und Bauernhof, Hofladen sowie Restaurant zu einem zeitgemäßen Gesamtprojekt verbunden. In diesem Sommer soll in Mainz Schmiels neuestes Projekt „pankratz“ eröffnen, ein Restaurant mit Holzfeuer-Grill und 34 Sitzplätzen. Hier wird der Koch den Fokus auf rheinhessische Spitzenprodukte sowie einen reduzierten, aber handwerklich perfekten Kochstil legen. Am 11. März steht dann Anton de Bruyn selbst hinter dem Herd. Er und sein Restaurant Emma Metzler im Museum Angewandte Kunst sind für eine kreative regionale Küche bekannt, in der Tiere stets ganzheitlich von „Nose to Tail“ zubereitet werden.

**Zeichenzahl:**  
1.950 Zeichen

Pressekontakt  
Petra Schmidt  
Große Rittergasse 112  
60594 Frankfurt  
T 0177 886 683 3  
E ps@psaboutdesign.com

# Metzler

# Emma

## Pressemitteilung

### Zu Ausstellung und Veranstaltungsreihe

Die Ausstellung „Ingrid Godon. Ich wünschte“ präsentiert vom 26.02 bis 15.03.2020 die zeichnerischen Arbeiten der belgischen Künstlerin und verwandelt darüber hinaus das Museum Angewandte Kunst in ein lebendiges und pulsierendes, aber auch manchmal stilles und kontemplatives OPEN HOUSE. Als Mitveranstalter ist das EL BARRIO-Team (AMP, Restaurant Emma Metzler, Jazz Montez, und nonot) dabei, das bereits in den vergangenen zwei Sommern den Park um das Museum in ein buntes Festivaltreiben verwandelt hat.

**Mehr Infos:**

<https://www.museumangewandtekunst.de/open-house>

### Über Anton de Bruyn

Nach Stationen in Hamburg, Wien, London und Perl-Nenning hat Koch Anton de Bruyn 2017 das mit einer Gault-Millau-Haube ausgezeichnete Restaurant Emma Metzler im Museum Angewandte Kunst in Frankfurt gegründet. Seine Küche zeichnet sich durch ein hohes handwerkliches Können, nachhaltig erzeugte Zutaten aus der Region sowie kreative Anleihen an die internationale Länderküche aus. Außerdem vertritt er einen ganzheitlichen Ansatz und bereitet Tiere stets „from nose to tail“ zu.

**Mehr Infos:**

<https://www.emmametzler.de>

### EL BARRIO Gasthaus Menü

8 Gänge — 89 €

Getränkebegleitung der Weinhandlung Cool Climate — 49 €

**Mehr Infos & Tickets:**

<https://www.emmametzler.de/Journal>

### Termine

Donnerstag, 27. Februar 2020  
19 Uhr

EL BARRIO Gasthaus mit  
Dennis Aukili –  
Restaurants Chairs und  
Mehlwassersalz, Frankfurt  
<http://www.chairsffm.de>  
<http://www.mehlwassersalz.club>

Mittwoch, 4. März 2020  
19 Uhr

EL BARRIO Gasthaus mit  
Paul Schmiel –  
Pankratiushof, Mainz  
<https://www.pankratiushof.de>

Mittwoch, 11. März 2020  
19 Uhr

EL BARRIO Gasthaus mit  
Anton de Bruyn –  
Emma Metzler, Frankfurt  
<https://www.emmametzler.de>

#### Pressekontakt

Petra Schmidt  
Große Rittergasse 112  
60594 Frankfurt  
T 0177 886 683 3  
E [ps@psaboutdesign.com](mailto:ps@psaboutdesign.com)

# Metzler

# Emma

## Download

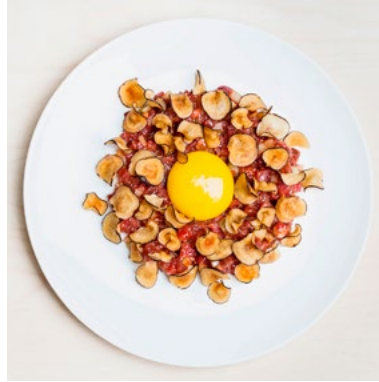
Abbildungen in voller Auflösung finden Sie unter

<https://www.emmametzler.de/presse-bilder>



Anton-de-Bruyn-2018.jpg

Anton de Bruyn,  
Restaurant Emma Metzler, Frankfurt  
Foto: Sonja Schwarz



Gericht-Anton-de-Bruyn.jpg

Anton de Bruyn: Geräuchertes Rindertatar,  
Bioeigelb und Schwarzwurzknusper  
Foto: Sonja Schwarz



Paul-Schmiel-Pankratiushof.jpg

Paul Schmiel, Pankratiushof, Mainz



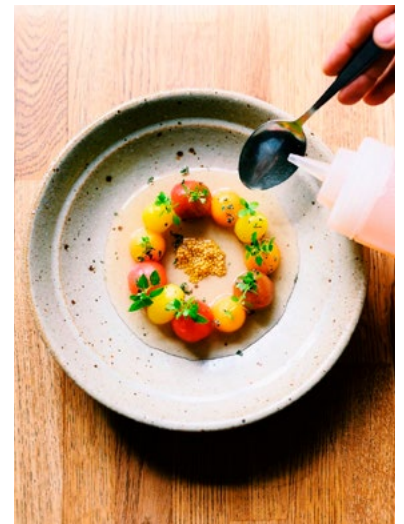
Dennis-Aukili.jpg

Dennis Aukili, Restaurant Chairs und Sauer-  
teigbäckerei Mehlwassersalz, Frankfurt  
Foto: Corinna Frei



Pankratiushof.jpg

Der Pankratiushof. Bereits in der neunten Generation  
führt die Familie von Paul Schmiel den Hof in Mainz.



Gericht-Dennis-Aukili.jpg

Dennis Aukili: Alte Tomatensorten  
aus Oberrad und Senfsaat  
Foto: Lea Lüdemann

## Pressekontakt

Petra Schmidt  
Große Rittergasse 112  
60594 Frankfurt  
T 0177 886 683 3  
E [ps@psaboutdesign.com](mailto:ps@psaboutdesign.com)

# Metzler