

Emma

Pressemitteilung

Anton de Bruyn – Koch und Inhaber



PM_01_Abb_1.jpg

Anton de Bruyn auf der großen Sommerterrasse des Emma Metzler.
Foto: Stefan Höning

Restaurant Emma Metzler

Schaumainkai 17, 60594 Frankfurt
T 069 830 400 94
W www.emmametzler.de
E info@emmametzler.de

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

Metzler

Emma

Pressemitteilung

Lebenslauf

Seit 2017 führt Küchenchef Anton de Bruyn das mit einer Gault-Millau-Haube ausgezeichnete Restaurant Emma Metzler im Museum Angewandte Kunst in Frankfurt.

Gelernt hat de Bruyn sein Metier bei Wahabi Nouri im Hamburger Restaurant Piment (1 Stern), das mit seiner feinen, deutsch-marokkanischen Küche bekannt wurde. Nach Stationen als Demi Chef in so renommierten Häusern wie dem Victors Gourmet Restaurant by Christian Bau (3 Sterne) in Perl-Nenning oder dem Steirereck (2 Sterne) in Wien zog es den Jungkoch 2013 als Sous Chef zu dem neuen, angesagten Clove Club in London, der sich schließlich mit einem Stern und Platz 33 in der World's 50 Best List etablieren konnte. 2014 realisierte er als Küchenchef gemeinsam mit der Künstlergruppe AO& das PopUp-Hotel »Konkurrenz« in Kärnten, bei dem die Bürger des kleinen Bad Kleinkirchheims als Hotelgäste ihren eigenen Ort erleben konnten.

Anton de Bruyns Küche zeichnet sich durch sein handwerkliches Können, seine Zutaten aus der Region und seine Anleihen an die internationale Länderküche aus, die er auch gerne im Rahmen von kulturellen Events im Museum präsentiert. Der persönliche Austausch mit seinen Gästen ist ihm wichtig, deswegen verlässt er auch gerne mal die Küche, um seine Gerichte bei einem Gespräch am Tisch näher zu erläutern.

Zeichenzahl:

ca. 1.200 Zeichen

Pressekontakt

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

Metzler

Emma

CV

Anton de Bruyn

1988 in Frankfurt geboren

04/2017–heute

Gesellschafter, Geschäftsführer & Küchenchef
Restaurant Emma Metzler,
Frankfurt am Main, Deutschland
(1 Haube Gault & Millau)

04/2016–03/2017

Vorbereitung, Planung & Verhandlung
Restaurant Emma Metzler,
Frankfurt am Main, Deutschland

08/2016–09/2016

Stage
Restaurant Contra & Restaurant Estela,
New York City, USA
(Estela 1 Stern, 83–50 Best List / Contra 1 Stern)

01/2015–03/2016

Koch
Restaurant Chairs,
Frankfurt am Main, Deutschland

04/2014–05/2014

Küchenchef
Kunztprojekt PopUp-Hotel »Konkurrenz«,
Kärnten, Österreich

10/2013–12/2014

Sous Chef
Restaurant The Clove Club, London, UK
(1 Stern, Nr. 33–50 Best List)

08/2013–09/2013

Stage
Hotel Royal Mansour Le Grand Table du Maroc
by Jannick Alleno, Marrakech, Marokko

01/2013–07/2013

Chef de Partie
Restaurant Piment, Hamburg, Deutschland (1 Stern)

07/2012–08/2012

Stage
Restaurant Benu, San Francisco, USA
(3 Sterne, Nr 53–50 Best List)

01/2011–12/2012

Demi Chef
Restaurant Steirereck, Wien, Österreich
(2 Sterne, Nr 14–50 Best List)

09/2020–12/2010

Chef de Partie
Restaurant Piment,
Hamburg, Deutschland (1 Stern)

09/2009–08/2010

Demi Chef
Victors Gourmet Restaurant
by Christian Bau,
Perl-Nennig, Deutschland (3 Sterne)

09/2007–08/2009

Ausbildung zum Koch
Restaurant Piment,
Hamburg, Deutschland (1 Stern)

Pressekontakt

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

Metzler

Emma

Download

Abbildungen in voller Auflösung finden Sie [hier](#).



PM_01_Abb_2.jpg

Anton de Bruyn in der Küche des Emma Metzler.
Die Bratwürste sind stets hausgemacht.
Foto: Sonja Schwarz



PM_01_Abb_3.jpg

Emma-Metzler-Chef Anton de Bruyn ist in Frankfurt
für seine anspruchsvolle regionale Küche bekannt.
Foto: Sonja Schwarz

Pressekontakt

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

Metzler