

# 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](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

### 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