

Emma

Pressemitteilung

Das Emma Metzler: Küche und Kultur im Museum Angewandte Kunst



PM_02_Abb_1.jpg

Das Restaurant bietet kreative, regionale Küche in einem modernen Ambiente.
Foto: Horst Krasser

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

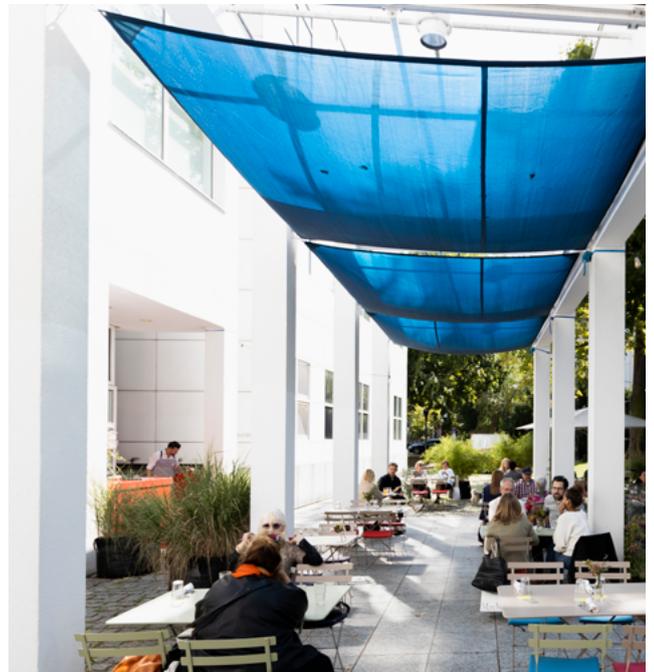
Pressemitteilung

Wer in Frankfurt nach regionaler Küche mit ungewöhnlichen, kreativen Zutaten und Ideen sucht, sollte das Emma Metzler kennenlernen. Koch Anton de Bruyn verbindet in seiner Küche Tradition mit Moderne und präsentiert außerdem auch kulturelle Leckerbissen.

Das Restaurant im Frankfurter Museum Angewandte Kunst bietet seinen Gästen eine moderne, regionale Küche in einem angenehmen und zeitgemäßen Ambiente sowie eine geräumige Terrasse direkt am Metzlerpark. Koch und Inhaber Anton de Bruyn hat nach Stationen in Hamburg, Wien und London viel Erfahrung in der internationalen Sterneküche sammeln können und dann 2017 sein eigenes Restaurant in dem markanten, weißen Bau des amerikanischen Stararchitekten Richard Meyer gegründet.

Neo-Bistro: Hoher Anspruch an Handwerk und Qualität

Aus London hat de Bruyn einen der aktuellsten Trends der internationalen Spitzengastronomie in die Stadt gebracht, die sogenannte Neo-Bistro-Küche. Gemeint ist ein Restaurant, das kleine und große Gerichte über den Tag anbietet. Ein typisches Bistro eben. »Einfach« im guten Sinne, mit Speisen für jedermann und jede Frau, nur steht die Vorsilbe »Neo« für einen deutlich höheren Anspruch an den Service, das handwerkliche Können und die Qualität der Produkte.



PM_02_Abb_2.jpg

Im Sommer ist die Terrasse des Emma Metzler bei den Frankfurtern sehr beliebt. Foto: Sonja Schwarz

Das Interieur mit den kleinen Tischen und Wandspiegeln, für das sich der Designer Uwe Fischer und der Architekt Ben Jourdan zusammengetan haben, greift das Thema Bistro ebenfalls auf und übersetzt es in einen modernen, zeitgemäßen Stil.

Pressekontakt

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

Metzler

Emma

Pressemitteilung

mit frischen, farblichen Akzenten bei Gardinen und Schränken.

Die schlichten Frankfurter Stühle und die robusten, hellen Ahornplatten auf den Tischen waren einst typisch für die Gasthäuser in Frankfurt und Umgebung. Im Emma Metzler spiegeln sie die regionale Ausrichtung der Gastronomie wider.

Kulturelle Vielfalt in der Küche

Die Küche des Restaurants verfügt über einen regionalen Schwerpunkt, abgeleitet aus den traditionellen Erzeugnissen des Umlands und geliefert von Produzenten, zu denen ein gutes und vertrauensvolles Verhältnis bezüglich der Bio-Qualität besteht. Die Forellen stammen aus dem Taunus, die Kuchen aus Langen und die Berkshire-Schweine von einem Bauernhof aus dem nahen Vogelsberg. Die artgerecht gehaltenen Tiere werden stets ganzheitlich »from Nose to Tail« verarbeitet, auch die Bratwurst entsteht in eigener Herstellung. Sehr viel Wert legt das Küchenteam auf das Sauerteigbrot, das ebenfalls selbst gebacken ist.

Und auch das ist Frankfurt: Um die traditionellen Gerichte weiterzuentwickeln, schauen die Köche gern über den Tellerrand hinaus und begeben sich auf die Suche nach Aromen und Inspirationen aus anderen Teilen der Welt. Es ist genau diese Verbindung aus Handwerk, Regionalität und kreativer Offenheit, die das Emma Metzler kennzeichnet und die, die kulturelle Vielfalt Frankfurts repräsentiert.

Mit der Veranstaltungsreihe »Salon Emma Metzler« wird das Restaurant schließlich selbst zum Ort der Kultur und zeigt Arbeiten von bekannten Gestaltern, wie etwa die Plakate des britischen Grafik-Designers Patrick Thomas, oder präsentiert als Mitveranstalter des Festivals »El Barrio« Positionen aus Kulinarik, Jazz und elektronischer Musik.

Zeichenzahl:

ca. 3.000 Zeichen

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_02_Abb_3.jpg

Nachhaltig. Tiere werden im Emma Metzler immer ganzheitlich „from Nose to Tail“ zubereitet, etwa als Kotelett oder in Form von selbstgemachten Würsten. Das spart Ressourcen.
Foto: Sonja Schwarz



PM_02_Abb_4.jpg

Regionale Küche. Die Gerichte im Emma Metzler beruhen auf den traditionellen Erzeugnissen des Umlands, geliefert von Produzenten, zu denen ein vertrauensvolles Verhältnis.
Foto: Sonja Schwarz



PM_02_Abb_5.jpg

Grüne Küche in Bio-Qualität: Sehr viel Aufmerksamkeit widmen die Köche auch der Zubereitung von Gemüse und Salat. Aus kreativen Kombinationen und ausgesuchten Aromen entstehen völlig neue Geschmackserlebnisse.
Foto: Sonja Schwarz

Pressekontakt

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

Metzler