Vorhang auf für die neue Emma Metzler

Anton de Bruyn serviert junge Bistroküche in heiterer Atmosphäre

Von Ludwig Fienhold

Der Main schlägt Wellen: Nach über einem Jahr der Leere wird im März das Museumsufer-Restaurant Emma Metzler mit neuem Leben erfüllt. Anton de Bruyn, Küchenchef und Betriebsleiter in Personalunion, setzt dabei auf eine junge Küche , pralle Farben und lässige Atmosphäre. Die neue Emma hat mit der alten Emma nichts mehr zu tun und wurde komplett erneuert, nur der Räuchereiche-Parkettboden mag noch ein wenig an die vergangenen Zeiten erinnern.

Man könnte meinen, in der neuen Emma Metzler müsste sich auch Astrid Lindgrens unsterbliche Pippilotta Viktualia Rollgardina Pfefferminz Efraimstochter Langstrumpf wohlfühlen, doch hinter dem amüsanten Design und den kindlich anmutenden Baukastenelementen stecken schöne Design-Ideen mit praktischem Inhalt – die verschiebbaren Elemente beispielsweise dienen dem Service als Stauraum für Gläser, Geschirr und anderes mehr. Dadurch müssen die Mitarbeiter nicht ständig den Raum verlassen und können

näher am Gast bleiben. Eine schwungvolle Lichtergirlande breitet sich über dem Lokal aus, als hätte sie gestern noch einen Partykeller beleuchtet. Das Unprätentiöse ist Absicht, der heitere Schick wurde nicht überstrapaziert. Das Ergebnis ist ein Gute-Laune-Lokal zum Wohlfühlen. „Es soll ungezwungen und frei zugehen“, meint Anton de Bruyn. „Ich möchte einen Ort, der von der Atmosphäre lebt und sich optisch verändert und weiterentwickelt.“ Auf die massiven unbehandelten Ahornholztische kommen keine Tischdecken, die Frankfurter Bistro-Stühle sind Designklassiker aus den 30er Jahren, wobei alle 80 Stück von Anton de Bruyn und seinen Freunden selbst aufgemöbelt wurden. Die Emma Metzler bietet 80 Plätze innen, 60 auf der Terrasse. Die (Park)Terrasse zählt zu den schönsten Plätzen der Stadt.

Das Konzept der Küche mag ebenfalls nach Understatement klingen, wenn Anton de Bruyn von jungen modernen Bistro-Gerichten spricht, die keinen verrückten Kombinationen bieten und das Einfache mit einem kreativen Dreh verbinden wollen. Doch genau wie alle anspruchsvollen Köche, stellt auch Anton de Bruyn das Produkt in den Mittelpunkt. Immerhin kann er mit seinen 28 Jahren auf einige erstklassige Berufsstationen zurückblicken, darunter die Sterne-Restaurants Piment (*) in Hamburg, das Victor´s von Christian Bau (***) in Perl Nennig oder das Steirereck (**) in Wien. In Frankfurt wurde er durch seine Mitarbeit im Chairs bekannt. Die Emma Metzler ist das erste eigene Restaurant von Anton de Bruyn

Am Eingang der neuen Emma Metzler wartet ein langer Stehtisch, den man zur Wartezeit nutzen kann oder für ein erstes oder letztes Glas Wein. Grundsätzlich sind zu jederzeit auch Gäste willkommen, die nur etwas trinken wollen, Wein oder Kaffee vom jungen Frankfurter

Startup Due Mani. Die Weinkarte wird europäisch mit Schwerpunkt Deutschland, Österreich, Frankreich. Es soll dabei auch Flaschen von Cool Climate von Christian Lebherz geben, der in der Berliner Straße in Frankfurt seine eigenwilligen bis charakterfesten Tropfen anbietet.

Die alte Emma Metzler schloss am 26. Dezember 2015. Schon bald danach wurden sich Anton de Bruyn und der das benachbarte Museum für Angewandte Kunst als Vermieter einig. Man hätte schon gerne im Frühling 2016 eröffnet, doch solche Schnelligkeit darf man bei den städtischen Mühlen nicht erwarten. Immerhin sollten der neue Pächter und einige ebenfalls handwerklich talentierte Mitstreiter wenig später einiges selbst in die Hand nehmen, seit Monaten konnte man sie hämmernd, sägend und malend erleben. Jetzt wird am 31. März offiziell der Vorhang geöffnet.

Emma Metzler, Frankfurt, Schaumainkai 17. Mittagessen, Kaffee & Kuchen, Abendessen. Geöffnet ab 31. März Dienstag – Sonntag, 12 – 22 Uhr.

Photocredit: Barbara Fienholod