

# Kult-Italiener startet in der Weststadt neu

GSE freut sich über bekannten Pächter: Da Michele gibt es ab Ende Mai in der Rheinstraße



Heute noch Baustelle, demnächst ein Anziehungspunkt für Freunde der feinen italienischen Küche: In der Rheinstraße entsteht das Da Michele ganz neu. Foto: Harald Holzmann

Von Harald Holzmann

**Baden-Baden.** Vincenzo Romano strahlt übers ganze Gesicht. Seine neue Küche ist zwar noch nicht ganz fertig aufgebaut, aber sie hat es ihm angetan. Der Gastronom zeigt auf den schicken Induktions-Wok. „Damit mache ich in 30 Sekunden knackige Calamarini“, sagt er. Wenige Meter weiter steht der nagelneue Pizzaofen.

„Das Vokabelheft bleibt.“

**Moira Romano**, Ehefrau von Vincenzo

„Ich bin schon etwas aufgeregt, jetzt, wo es bald losgeht“, sagt Romano. Doch wer ihn kennt, der ahnt, dass der Neustart seines Lokales Da Michele am neuen Standort in der Rheinstraße 109 bei aller Aufregung klappen wird. Denn der Gastronom ist ein Perfektionist und er versteht sich, wenn nötig, auch aufs Improvisieren. Allem, was am Ende bei dem Baden-Badener Kult-Italiener auf dem Teller landet, wird die Aufregung seines Schöpfers nicht anzumerken sein.

Und natürlich wird auch geprobt vor dem ersten Auftritt. „Nächste Woche geht es los“, sagt er. „Damit die Abläufe sich einspielen können.“ Die ersten echten Gäste werden Vincenzo und sein Team aber erst am 20. Mai um 18 Uhr bewirten. Dann startet Da Michele am neuen Ort. Das Restaurant im Erdgeschoss des großen Wohnblocks, den die Stadtentwicklungsgesellschaft GSE errichtet hat, wird in diesen Tagen nagelneu eingerichtet. Eine lange Glasfront sorgt für tolles Licht, eine Innenarchitektin schaut darauf, dass Mobiliar und Deko stimmen.

Vincenzos Ehefrau Moira, die eigentlich beim SWR arbeitet, aber seit Ende 2025 in Elternzeit ist, sei bei alledem die gute Seele, sagt er. „Ohne sie wäre das hier alles nicht so glatt gelaufen.“ Moira gibt das Lob eins zu eins weiter an Handwerker und die GSE. „Die Leute ziehen alle mit, als ob es ihre eigene Firma wäre, die hier bald aufmacht. Ich bekomme regelrecht eine Gänsehaut, wenn ich darüber spreche, wie toll alles geklappt hat“, sagt sie.

Glücklich mit dem Pächter ist auch die GSE. Prokurist Wolfgang Baur, der für das gesamte Wohnbauprojekt verantwortlich ist, das derzeit an der Ecke Murgstraße/Rheinstraße seiner Fertigstellung entgegenseht, freut sich. „Seit feststeht, dass das Restaurant hier reinkommt, ist das Interesse der Baden-Badener an der Immobilie riesengroß geworden“, sagt er. Da Michele sei ein toller Frequenzbringer. Die ersten Mieter in den Wohnungen werden übrigens am 1. Juni einziehen.

Neue Optik und ein neuer Gastraum mit rund 30 Sitzplätzen innen und bei gutem Wetter etwa ebensovielen außen – sonst soll sich für die Stammgäste des Lokals, das bis Herbst 2025 fast 40 Jahre lang in Baden-Oos in der Sinzheimer Straße gelegen war, nicht so viel ändern. Es bleibt beim Konzept: „Wir bieten feine italienische Küche“, sagt Vincenzo. Und in der Küche und im Service werden die Gäste auf eine ganze Menge bekannter Gesichter stoßen.

„Das Vokabelheft bleibt“, betont Moira lächelnd – und die Stammgäste wissen, was mit diesem Satz gemeint ist. In einem kleinen Schulheft steht bei Da Michele nämlich traditionell handschriftlich zu lesen, was es gerade zu essen gibt. „Ich gehe jeden Morgen einkaufen, decke mich täglich frisch ein“, sagt Vincenzo. Deshalb kann das Angebot auf der kleinen, aber feinen Speisekarte von Tag zu Tag wechseln. So darf der Gast immer gespannt darauf sein, was ihn bei seinem Besuch erwartet. Wie gewohnt bleiben auch die Öffnungszeiten. Dienstags ist Ruhetag. Mittwochs bis samstags gibt es jeweils von 12 bis 14 Uhr Mittagstisch und von 18 bis 21.30 Uhr Abendessen. Sonntags ist nur abends geöffnet, montags dann nur mittags.

Gegründet wurde das Lokal im Sommer 1983 vom legendären Michele Romano. Die Baden-Badener kannten den Italiener von der Landesgartenschau 1981, wo er die Kunden mit Pizza und Pasta verwöhnt hatte. Das Da Michele in der Sinzheimer Straße etablierte sich schnell – auch dank der Kochkunst seines Namensgebers.

Vor allem Franzosen, die in Baden-Baden stationiert waren, goutierten das, was Michele auf die Teller brachte: frischen Fisch, Pasta mit Salsiccia und Trüffel, Kalbsleber, Muscheln. Michele in Oos, das war von Anfang an mehr als eine Pizzeria.

Auch Vincenzo ist Koch voller Leidenschaft für seine Arbeit. Schon als kleiner Junge trieb er sich stets bei Papa in der Küche herum. „Mein Vater ist mein Mentor“, sagt er stolz. Gelernt hat er aber auch von der Pike auf bei einem Sternekoch in Freiburg – und in Baden-Baden im „Jardin de France“. Sein kleiner Sohn trägt übrigens den Namen des Restaurantgründers in die nächste Generation. Er heißt Maro Michele.

## Service

Das neue Restaurant ist in der Rheinstraße 109. Reservierungen werden ausschließlich telefonisch unter 07221 61541 entgegengenommen.