



Mit Leidenschaft für die lokale Gastronomie

Für diese Ausgabe des Gemeindeblatts haben wir dem Groupe Aura einen Besuch abgestattet – einem Unternehmen, das in unserer Gemeinde inzwischen zu einer festen Größe geworden ist – und uns mit Patrick und Liette Pianon sowie Claudia Stagnitto über ihre Aktivitäten und zukünftigen Projekte unterhalten.

Seit über 20 Jahren ist die Groupe Aura ein fester Bestandteil der luxemburgischen Gastronomielandschaft. Heute betreibt sie acht Restaurants, vor allem im Osten des Landes, und vier davon in der Gemeinde Niederaanven. Das von Patrick und Liette Pianon gegründete Unternehmen steht für eine starke lokale Verankerung und eine engagierte Vision der Gastronomie



Die Geschichte ihrer Präsenz in Niederaanven begann 2009 mit der Übernahme der ehemaligen Hostellerie de Niederaanven, die vollständig umgestaltet wurde und heute unter dem Namen Osteria di Niederaanven bekannt ist. Dieses Projekt war der Beginn einer dauerhaften Bindung an die Gemeinde, verstärkt durch die persönlichen Verbindungen von Patrick, der lange in Niederaanven lebte und zwischen 2007 und 2010 Präsident des Fußballclubs U.S. Hostert war.

(Liette et Patrick Piano, fondateurs et patrons du Groupe Aura)

2019 folgte die Umwandlung des benachbarten Hauses in ein völlig neues Konzept: die Brasserie O', mit europäischer Küche, die luxemburgische, französische und Fusion-Einflüsse vereint. Der Ort ist so gestaltet, dass er sowohl klassische Mahlzeiten als auch gesellige Afterwork-Treffen ermöglicht – im Sommer auf der großen, straßenabgewandten Terrasse, im Winter im saisonalen Chalet.

Zuletzt, Anfang 2025, übernahm Groupe Aura zwei weitere bekannte Lokale der Gemeinde: Castello Borghese und Charly's Gare, beide auch mit Hotelbetrieb. Diese Neueröffnungen markieren einen



weiteren Schritt in der Entwicklung des Unternehmens, das architektonische Qualität mit kulinarischer Authentizität verbinden möchte. Im Castello Borghese soll künftig die hausgemachte Pasta zentral hergestellt werden. Es sind umfassende Renovierungen geplant, um dem historischen Gebäude seinen früheren Charme zurückzugeben. Im Charly's Gare haben die Innenumbauten bereits begonnen – die Wiedereröffnung ist für die kommenden Wochen geplant.

(v.l.n.r.: Johnny Pintar, Nicolas Richard-Hruza, Claudia Stagnitto)



Bei Groupe Aura wird jedes Restaurant als individuelles Erlebnis konzipiert. Eine Vereinheitlichung ist nicht das Ziel – vielmehr wird der Charakter jedes Ortes bewahrt, sei es durch Atmosphäre, Architektur oder das lokale Team. Claudia Stagnitto, Marketingleiterin und Architektin des Unternehmens, betont: „Man muss bewahren, was den Menschen gefällt, verstehen, was sie berührt, und es bereichern, ohne es zu verfälschen.“

Auch bei der Auswahl der Lieferanten spiegelt sich der qualitative und menschliche Anspruch wider. Wo immer möglich, setzt die Gruppe auf lokale Partner, ergänzt durch klassische und traditionelle Händler. Diese Philosophie prägt auch das Konzept des Restaurants Va Sano in Junglinster, das Weinbar und Feinkostgeschäft mit authentischen italienischen Produkten kombiniert.



Im Alltag arbeiten die Restaurants der Gruppe weitgehend eigenständig, mit eigenen Teams vor Ort, erhalten aber organisatorische Unterstützung durch die Zentrale. Diese Struktur sichert gleichbleibende Qualität und lässt jedem Standort die Freiheit, sich gemäß seiner eigenen Identität zu entwickeln. Im Fokus steht stets das Gesamterlebnis: persönlicher Empfang, gepflegtes Ambiente, durchdachte Speisekarte. Kundenfeedback ist dabei ein zentraler Baustein zur kontinuierlichen Verbesserung.



Ein zukünftiger Entwicklungsschwerpunkt ist der Lieferservice. Dieses Angebot besteht bereits im Castello Borghese und soll nach und nach auch auf andere Standorte ausgeweitet werden. Ziel ist es, den veränderten Erwartungen der Kundschaft gerecht zu werden, ohne dabei die Qualität einzubüßen. Diese Erweiterung soll das Vor-Ort-Erlebnis ergänzen und bleibt der Philosophie der Gruppe treu: zugänglich, hochwertig und menschlich.

Trotz der Attraktivität der Gemeinde Niederaanven steht die Horesca-Branche vor großen Herausforderungen. Fachkräftemangel, verändertes Konsumverhalten nach Corona sowie die Wahrnehmung von Gastronomie als „Luxusgut“ beeinflussen die Gästezahlen negativ. Dennoch zeigt sich die Gruppe zuversichtlich: „Man muss sich ständig neu erfinden, auf Bedürfnisse hören und so ein Angebot ergänzen“, sagt Liette Pianon.

Patrick und Liette Pianon weisen auch auf einige lokale Schwierigkeiten hin, wie etwa den Mangel an Parkplätzen oder das Fehlen eines echten Ortszentrums, das den Zugang zu den Restaurants erleichtern würde. Gleichzeitig loben sie die jüngsten Bemühungen der Gemeinde, insbesondere im Bereich Kommunikation und Kulturinitiativen in Zusammenarbeit mit Vereinen – wie das Buergbrennen oder die für September 2025 geplante Škoda Tour de Luxembourg, die positive Besucherströme erzeugt.



Die Groupe Aura engagiert sich auch aktiv im Gemeindeleben – durch Sponsoring und Offenheit im Dialog mit lokalen Akteuren.

Abschließend betont Patrick Pianon einen zentralen Punkt: Der Erfolg der Gruppe basiert vor allem auf ihrem Team; insbesondere auf Johnny Pintar, Verwaltungs- und Logistikleiter, sowie Nicolas Richard, Personalleiter. Das tägliche Engagement der Mitarbeiter vor Ort ist entscheidend für die gleichbleibende Qualität und den funktionierenden Betrieb.

Wir danken Patrick und Liette Pianon sowie Claudia Stagnitto herzlich für das Gespräch und wünschen ihnen weiterhin viel Erfolg und Inspiration für ihre Projekte in unserer Gemeinde.



Groupe Aura

Website: <https://www.groupeaura.lu/fr/>

E.: info@groupeaura.lu

Adresse: 178c route de Trèves, L-6940 Niederaanven