

Maximilian Böhm

GIER ROYAL

Luxemburg im Würgegriff



CRIME.LU

Vom selben Autor

Bar Luxembourg (Schardt Verlag, 2012)

Downgrade (Benacus Books, 2013)

Jean Ballon und die Weltsammelmaschine
(Schardt Verlag, 2016)

Wettlauf mit der Angst
(Schardt Verlag, 2019)

Jeder und die Anderen (2022)

GIER ROYAL

Luxemburg im Würgegriff

MAXIMILIAN BÖHM

***** *EXTRACT* *****

© Maximilian Böhm, éditions Crime.lu, 2025

ISBN 978-2-919836-01-7

Alle Rechte vorbehalten.

Éditions Crime.lu

Baobab Luxembourg sàrl.

9, rue Nic Wirtgen

L-8338 Olm

www.crime.lu

www.maximilianboehm.com

Alle Rechte vorbehalten

Nutzungsrechte sind über www.luxorr.lu erhältlich.

Alle Inhalte dieses Werkes wurden nach bestem Wissen und Gewissen urheberrechtlich geprüft. Sollten dennoch unwissentlich Rechte verletzt worden sein, bittet der Verleger um eine entsprechende Rückmeldung des Rechteinhabers zwecks Klärung.

Die Handlung und alle Personen des Textes sind frei erfunden, die hier beschriebenen Orte und Örtlichkeiten sind jedoch real.

Alle möglichen Ähnlichkeiten mit tatsächlichen Vorgängen oder Ereignissen bzw. mit lebenden oder verstorbenen Personen sind rein zufällig.

Für Dimitri.

Gier Royal

Prolog

Schnellen Schrittes und mit zwei Kellnern im Schlepptau näherte sich der Oberkellner des Restaurants *Emilys* dem Empfangstresen.

Binnen kürzester Zeit hatte sich dort eine Traube ungeduldiger, elegant gekleideter Menschen gebildet, deren Blicke erwartungsvoll durch den Raum streiften.

Zur Mittagszeit wurde das *Emilys* zum Anlaufpunkt für Entscheidungsträger und jenen, die sich dazu zählten. Mit einer Mischung aus Glück und guten Beziehungen hatte man sich bereits vor Monaten eine Reservierung erkämpft.

Im *Emilys* kamen Vertreter der Finanzwelt, der Politik und Berater der in der Hauptstadt des Großherzogtums ansässigen Firmen und Institutionen zusammen, um sich gegenseitig in ihrer eigenen Bedeutung zu bestätigen.

Man tauschte Neuigkeiten aus, verbreitete Klatsch und Tratsch und sortierte die inoffizielle Rangliste der vermeintlich einflussreichsten Rivalen, während man gleichzeitig über die Legitimität der jüngsten Beförderungen debattierte, ob sie zu spät, zu früh oder vollkommen überraschend gekommen waren.

Luxemburg, ein kleiner Ort im Zentrum Europas, beherbergte einen global bedeutenden Finanzplatz, wo Hunderte von Mikrofirmen, meist Teile mächti-

ger internationaler Finanzunternehmen, eine Heimat fanden.

Um das Herz des Finanzplatzes am Schlagen zu halten, war eine Vielzahl von Beratungsfirmen erforderlich, die die ansässigen Finanzunternehmen dabei unterstützten, eine komplexe Regulatorik in praktikable Prozesse zu überführen, um so schwerwiegende Fehler zu vermeiden, die im schlimmsten Fall das weit entfernte Mutterhaus teuer zu stehen kommen oder dessen Ruf nachhaltig schädigen konnten.

Damit ließ sich hervorragend Geld verdienen. Dieses Kapital wurde wiederum eingesetzt, um das Luxemburger Geschäftsmodell am Laufen zu halten. Ein perfekt ausgeklügeltes System.

Alle diese Firmen benötigten Manager, und diese Manager strebten nach Titeln, die sie auf ihre Visitenkarten druckten und die wiederum eine inflationäre Geltungssucht schürten, um sich dann in der Größe der Leasingfahrzeuge, dem Gewicht luxuriöser Armbanduhren oder den stolzen Preisen edler Kalbslederschuhe widerzuspiegeln.

In einem Land, dessen Monarchie zum europäischen Hochadel gehörte, war es wichtig, Titel zu tragen, weil sie das Gefühl verliehen, dem Großherzog ein Stück näher zu sein.

Als gewählter Volksvertreter oder ansässiger Finanzmanager stand man in der Verantwortung, die Verwaltung so pragmatisch wie möglich zu gestalten und die Geldströme nicht versiegen zu lassen, um den Finanzplatz auch in Zukunft profitabel zu gestalten. Das Großherzogtum war schließlich der zweit-

größte Fondsstandort der Welt - gleich hinter New York City.

Dieser Anspruch fand beim Mittagsmenü im *Emilys*, das aus regionalen Blattsalaten mit lauwarmem Hummer, Steinbuttrücken mit Leoniekartoffeln oder einer knusprigen bretonischen Ente auf grünen Bohnen und einer guten Flasche Champagner bestand, seinen sichtbaren Ausdruck.

Am Empfangstresen ließ sich der Oberkellner nicht aus der Ruhe bringen. Mit unbewegter Miene begrüßte er den nächsten Gast, der sich nur mit Mühe davor bewahrte, von den nachdrängenden Gästen gegen den Tresen geschoben zu werden. Über dem Empfangsbereich schwebte ein Geruch aus blumigem Parfum, intensivem Rasierwasser und frischem Schweiß, der sich zu einer eigenwilligen Duftmischung vermischte.

Mit einer routinierten Handbewegung gab der Oberkellner dem Kellner ein Zeichen, den Gast, dessen Tischnummer er ihm zuflüsterte, zu seinem Tisch zu führen, bevor er sich wieder dem nächsten Gast zuwandte.

Der Kellner eilte voraus, den Oberkörper leicht nach vorne gebeugt, während der ausgestreckte Arm die Richtung anzeigte.

Der Weg vom Empfangstresen zum zugewiesenen Tisch barg für den Gast eine feine Balance zwischen Unauffälligkeit und strategischer Aufmerksamkeit. Es galt, möglichst viele Gesichter in kurzer Zeit zu erfassen, ohne dabei allzu auffällig hinzusehen. Der ideale Tisch lag in perfekter Distanz zum Eingang - weit genug entfernt für eine sorgfältige Bestandsauf-

nahme, aber nicht zu weit ablegen, womöglich noch in einer Ecke, wo die Gefahr bestand, dass man als Gast zweiter Klasse wahrgenommen wurde.

Schließlich verlangsamte der Kellner seine Schritte und richtete den Oberkörper auf, das Zeichen dafür, dass der zugewiesene Tisch in Sichtweite war.

Es folgte der obligatorische Aperitif. Dabei diente die Aufzählung diverser Alternativen weniger der Entscheidungsfindung als vielmehr der Inszenierung vor den übrigen Gästen - denn die Wahl fiel in jedem Fall auf eine Coupe de Champagne, die der Kellner alsdann mit einem wohlwollenden Nicken quittierte, bevor er sich diskret zurückzog.

Nach dem Aperitif folgten Entrée, Hauptgang, Käse und Nachspeise. Dazu wurde französischer Wein serviert.

Der Digestif - sei es Cognac, Whiskey oder italienischer Grappa - gehörte seit einiger Zeit nicht mehr zum Ritual, da die Healthy-Food-Bewegung zunehmend an Einfluss gewann.

Üblicherweise gab es zur Mittagszeit im *Emilys* unterschiedliche Tischgemeinschaften. Während die Staatsbeamten sich genüsslich einen Digestif genehmigten, hielten sich die Kundenbetreuer in Begleitung ausländischer Großinvestoren zurück.

Die größte Gruppe der Mittagsgäste bildeten die Manager des Finanzplatzes, die sich in Zweier- oder Vierergruppen an den Tischen verteilten.

Bei diesem Kreis spielten das Alter wie auch die in Luxemburg bereits geleistete Arbeitszeit eine maßgebliche Rolle. Die Erfahrenen hatten längst eine zweite oder gar dritte Flasche Wein geleert, bevor sie

zum Digestif übergangen. Die jüngere Generation der luxemburgischen Finanzakteure hingegen, die nach wie vor daran glaubte, dass der berufliche Aufstieg im Großherzogtum durch Leistung bestimmt wurde, tat sich mit einer zweiten Flasche Wein oder gar einem Digestiv deutlich schwerer.

Die Zeiten änderten sich und sie änderten sich schnell.

Die Kellner flitzten geschäftig zwischen den Tischen hin und her, nahmen Bestellungen auf und servierten kulinarische Köstlichkeiten, während der Oberkellner vom Rand des Lokals alles überwachte und für einen reibungslosen Ablauf sorgte.

Plötzlich brach am Empfangstresen ein Tumult aus. Stimmen wurden laut und überlagerten sich, während eine bebende Frauenstimme herausstach.

Der besorgte Oberkellner eilte hinzu.

Es war schwer, Einzelheiten auszumachen, abgesehen davon, dass sich die Menschenmenge am Empfang in heilloser Aufregung befand.

Eine junge Frau löste sich aus der Menge und ging, gefolgt von zwei Kellnern, die Tischreihen entlang. Auf der Hand balancierte sie zitternd, als wäre es ein frisch geschlüpftes Küken, ein Mobiltelefon. Ihre Kleidung, verwaschene Jeans, Sneakers und eine schlichte Strickjacke, legte die Vermutung nahe, dass sie unbeabsichtigt und ohne Reservierung ins *Emilys* gelangt war. Ihre Wangen waren erhitzt und die Augen hinter der Rundbrille weit aufgerissen. Es war eindeutig, dass sie einer Mission nachging, die sie entschlossen zu erfüllen gedachte.

Die Gespräche im Lokal waren verstummt, alle Blicke richteten sich auf die die junge Frau und die beiden Kellner.

Auch im Séparée blieb die plötzliche Aufregung nicht unbemerkt. Ein blonder Mann mit Seitenscheitel in einem mausgrauen Anzug war aufgestanden. Hinter ihm erschien kurz der Kopf einer Frau mit platinblondem Pagenschnitt, dunkelrot geschminkten Lippen und hellblauem Lidschatten, ehe er rasch wieder verschwand.

Der Mann, geübt darin, unangenehme Situationen zu überspielen, knetete eine Stoffserviette zwischen seinen Fingern.

Zielsicher bewegte sich die Frau mit dem Mobiltelefon auf ihn zu, während die beiden Kellner zurückblieben.

»Ich suche Sie seit einer geschlagenen Stunde, Herr Minister«, sagte die Frau und hielt dem Mann das Mobiltelefon hin.

»Ein Notfall«, stieß sie hervor: »Sein Büro ist am Telefon.«

Die Augen der Gäste waren alle auf den Minister und seine Referentin gerichtet, während die Kellner verlegen ihre Blicke senkten.

Die Referentin warf den Kopf nach hinten und überreichte dem Minister ehrfürchtig das Telefon.

»Sie möchten nur mit Ihnen sprechen«, flüsterte sie.

Der Minister, bemüht, die Bedeutung der Szene herunterzuspielen, rollte die Augen.

»Wer?«, fragte er genervt.

»Sein Büro«, erwiderte die Referentin.

»Wessen Büro?«, insistierte der Minister.

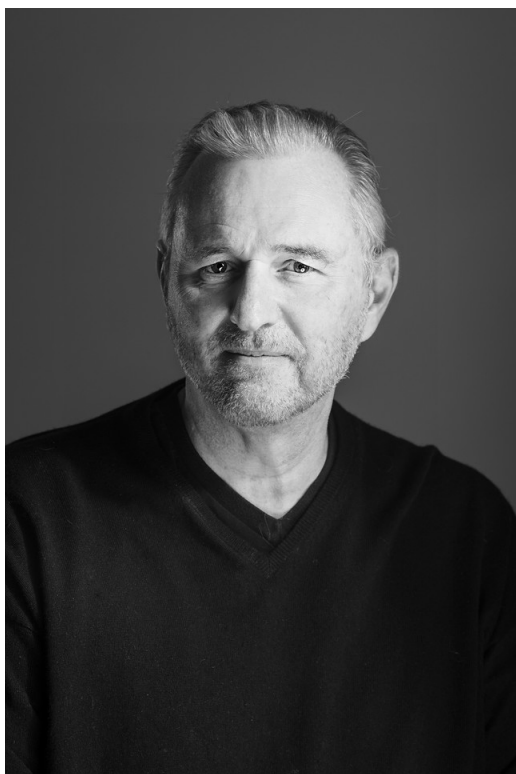
»Sein Büro«, wiederholte die Referentin mit einem fassungslosen Blick, dass ihr Chef nicht begriff, und fügte hinzu: »Das Büro von Charles Richmond-Ôuyáng.«

Ein Raunen durchzog das Restaurant. Dem Minister klappten die Mundwinkel nach unten, bevor er beherzt nach dem Telefon griff.

Sichtlich um Selbstbeherrschung bemüht, sprach er ins Telefon: »Hier ist der Minister. Was kann ich für Sie tun?«

• • •

Gier Royal



ÜBER DEN AUTOR

Maximilian Böhms sechster Roman bietet einen faszinierenden Einblick in die Luxemburger und internationale Finanzwelt, die der Autor seit vielen Jahren aus eigener Erfahrung kennt.

Maximilian Böhm studierte Wirtschafts- und Politikwissenschaften in Mainz am Rhein. Nach beruflichen Stationen in Frankfurt/Main, London, München und Zürich, lebt und arbeitet er heute im Großherzogtum Luxemburg.

Gier Royal

IN DER SELBEN REIHE

Didier Debord, *Il vous faudra vivre avec...*

Pierre Decock, *Lea m'attendra*

Gaston Zangerlé, *La pègre et la boxeuse*

Monique Feltgen, *Das Rousegäertchen-
Komplott*

Pierre Decock, *Le moine à la boucle d'oreille*

Pierre Decock, *Victor*

Werner Giesser, *Die Gutland-Morde*

Hauke Schlüter, *Tod in Belval*

Hauke Schlüter, *Rost*

Monique Feltgen, *Schatten über Diekirch*

Gaston Zangerlé, *Le cadavre du Saut d'Acomat*

Didier Debord, *Greffes sauvages*

Pierre Decock, *Un si gentil voisin*

Rita Braun, *Von Fall zu Fall*

Gaston Zangerlé, *Les sanguinaires des Abymes*

Pierre Decock, *Bon anniversaire Dimitri*

Gaston Zangerlé, *Exécution à Trois-Rivières*

Rosemarie Schmitt, *Das Gift der Stille*

Karin Melchert, *Das Lied vorm Tod*

Gier Royal

Gier Royal

Titelbild : Pierre Decock