

FRACTURE LINES SERIE

Das letzte Silphium

Die Jagd nach den Geistern des antiken Rom



PAVEL TABLAS

Das letzte Silphium: Die Jagd nach den Geistern des alten Rom

Von

Pavel Tablas

Impressum

Die Suche nach dem verlorenen Kopf des Kolosses von Rhodos Ein archäologischer Thriller über die Suche nach einem verlorenen Weltwunder der Antike

Autor: Pavel Tablas Kontakt: tablas.pavel@gmail.com

© 2026 Pavel Tablas

Alle Rechte vorbehalten.

Hinweis zum Einsatz von Künstlicher Intelligenz:

Die Cover-Bilder sowie Teile der Textübersetzung dieses Werkes wurden mit Unterstützung der Künstlichen Intelligenz Amazon Polly erstellt.

[Das letzte Silphium: Die Jagd nach den Geistern des alten Rom](#)

[KAPITEL 1: Das Simulacrum](#)

[KAPITEL 2: Der Ruf der Unterwelt](#)

[KAPITEL 3: Der Friedhof der Imperien](#)

[KAPITEL 4: Das Tibesti-Protokoll](#)

[KAPITEL 5: Die edle Lüge](#)

KAPITEL 6: Die Via Balbia

KAPITEL 7: Das Blut auf dem Kalkstein

KAPITEL 8: Die Kathedrale aus Staub

KAPITEL 9: Das Festmahl des Hirten

KAPITEL 1: Das Simulacrum

Der Ticketautomat in der engen, schlecht belüfteten Küche der Trattoria da Luigi spuckte Bestellungen mit der rhythmischen, mechanischen Kadenz eines Henkers aus. Jedes Piepsen des Druckers fühlte sich wie eine neue Anklage an, eine Erinnerung an ein Leben, das auf die Fließbandarbeit der Mittelmäßigkeit reduziert war. Die Luft war eine dicke, abgestandene Suppe aus aerosolisiertem Rapsöl, Dampf aus den Nudelkochern und dem scharfen, aggressiven Geruch von industriellem Bodenreiniger.

Julian Vance – derzeit den italienischen Steuerbehörden, seinen verschiedenen wütenden Gläubigern und seinen schwitzenden Köchen lediglich als „Marco“ bekannt – starrte blind auf das sich wellende, durchscheinende Thermopapier. Spaghetti alla Carbonara. Saltimbocca. Tiramisu. Die heilige, hochprofitable Dreifaltigkeit der römischen Touristenfalle. Für die Massen von Touristen draußen waren dies die Aromen eines authentischen italienischen Urlaubs. Für Julian waren sie die Gitterstäbe eines Käfigs.

Draußen versank die ewige Stadt in einem kalten, unerbittlichen Novemberregen, der den Tiber in eine brodelnde graue Ader verwandelte. Die alten Kopfsteinpflastersteine waren glatt und schmierig und reflektierten das grelle Neonlicht billiger Souvenirläden, Verkäufer von gefälschtem Leder und die flackernden Schilder digitaler Apotheken. Es war ein Rom, das ausgehöhlt

worden war und dessen Geschichte ihm in Form von Plastikminiaturen zurückverkauft wurde.

„Marco! Tisch vier wartet! Die Deutschen beschwerten sich über die al dente!“ Luigi, der Besitzer, bellte über das heftige, rhythmische Zischen der Fritteuse hinweg. Sein Gesicht war eine Landkarte aus geplatzten Kapillaren und chronischem Stress, glänzend von einer Schicht Fett und billigem Hauswein. Er kannte Julians richtigen Namen nicht und es war ihm auch egal. Er wusste nur, dass der Mann eine zwölfstündige Schicht ohne Pause arbeiten konnte und die Soße nie zu salzig machte.

Julian warf mechanisch eine Handvoll gewürfelten Guanciale – die gepökelte Schweinebacke – in eine heiße, geschwärzte Eisenpfanne. Das Schweinefett schmolz sofort und knisterte und spritzte, während es Rauch und Salz freisetzte. Für jeden anderen Koch war es ein beruhigender, ikonischer Duft. Aber für Julian roch die Küche nur nach tiefgreifendem, unausweichlichem Versagen. Es war der Geruch gewöhnlicher Dinge, zubereitet für Menschen, die den Unterschied zwischen einem traditionell aufgezogenen Schwein und einem Stück Fleisch aus dem Supermarkt nicht kennen würden.

Noch vor drei Jahren, bevor investigative Journalisten seine dunkle, profitable Vergangenheit in Muammar Gaddafis Wüstenzelten aufgedeckt hatten, war Julian der absolute Vorreiter der kulinarischen Elite Roms gewesen. Er war nicht nur Koch gewesen, sondern auch ein berühmter Archäobotaniker, ein Mann, der Rezepte wie archäologische Ausgrabungen behandelte. Er hatte ein Imperium auf der obsessiven, akademischen Wiederbelebung der Antike aufgebaut und Geschichte zu einer Ware für die Superreichen gemacht.

Sein mit einem Michelin-Stern ausgezeichnetes Flaggschiff, das Domus Apicius, war seine Kathedrale gewesen – ein

fensterloser, schalldichter Tresorraum im Herzen der Stadt, in dem er versuchte, den absoluten Höhepunkt der römischen Gastronomie, den „“, wiederaufleben zu lassen. Er hatte ein Jahrzehnt damit verbracht, das „De Re Coquinaria“ zu übersetzen, das einzige erhaltene Kochbuch der Antike, das dem legendären Feinschmecker Marcus Gavius Apicius zugeschrieben wird. Apicius, ein Mann, der sich bekanntermaßen vergiftet hatte, als sein Vermögen unter zehn Millionen Sesterzen sank, weil er befürchtete, sich kein gutes Essen mehr leisten zu können, war Julians Schutzpatron.

Im Domus Apicius servierte Julian nicht nur Essen, sondern auch eine viszerale, hochauflösende Zeitreise. Er hatte die extravaganten Convivien – die patrizischen Bankette, die die dekadenten Exzesse des späten Imperiums prägten – akribisch nachgestellt. Er servierte mit Hackfleisch und Pinienkernen gefüllte Siebenschläfer, gebratenen Strauß in schwerer süß-saurer Sauce aus eingekochtem Most und Isicia omentata – römische Burger, umhüllt von zartem Netzfett und gewürzt mit grünen Pfefferkörnern. Seine Tische waren mit Rosenblättern übersät und dufteten nach teurem Nardenöl.

Er hatte sogar ein zwangloses, äußerst erfolgreiches Spin-off in der Nähe des Stadtteils Testaccio eröffnet: ein authentisches, funktionierendes Thermopolium. Er hatte sorgfältig massive, poröse Terrakotta-Dolia – schwere Tonkrüge – beschafft und sie tief in eine L-förmige gemauerte Theke versenkt, die mit zerkleinertem, poliertem Marmor verkleidet war. Dort, im Schatten des Monte Testaccio, servierte er das alte Streetfood der Plebejer: herzhaftes Linseneintöpfe mit Rue, gebackenen Salzkäse und lucanischen Würstchen, die stark mit Kreuzkümmel und Bohnenkraut gewürzt waren. Es war ein Ort, an dem moderne Römer auf dem gleichen Boden wie ihre Vorfahren stehen und heiße Calda – mit Wintergewürzen und Honig

gewürzter Glühwein – direkt aus den versenkten Krügen schöpfen konnten.

Es war ein Meisterwerk der historischen Gastronomie gewesen, eine perfekte Verbindung von Wissenschaft und Theater. Und er hatte alles verloren – durch Bankrott, Skandal und die kalte Realität der öffentlichen Schande, als Bilder von ihm, wie er für den inneren Kreis des Obersts in der libyschen Wüste kochte, an die Presse gelangten.

Er richtete die Carbonara mit einer roboterhaften, freudlosen Präzision an, die durch jahrelange Gewohnheit gemildert wurde. Er wischte den Rand der schweren Keramikschüssel mit einem sterilen Handtuch ab und schob sie über den zerkratzten Aluminiumtisch. „Service“, murmelte er mit monotoner Stimme, ohne jede Betonung oder Stolz.

„Nimm dir zehn Minuten frei, Marco“, sagte Luigi, dessen Tonfall für einen kurzen, seltenen Moment weicher wurde, als er die dunklen, blauen Augenringe unter Julians Augen bemerkte. „Rauch, wenn du musst. Du siehst aus wie eine Leiche, die auf ihre Beerdigung wartet.“

Julian rauchte nicht, aber er nahm sich die zehn Minuten. Er brauchte die Luft, oder zumindest eine Version davon, die nicht mit Schweinefett gesättigt war. Er schob die schweren, schwenkenden Stahltüren auf und trat durch den Hinterausgang hinaus in eine schmale, regengepeitschte Gasse mit Blick auf einen überquellenden Müllcontainer von „ “. Die Luft hier war scharf und beißend und roch nach nassen Ziegeln, Dieselabgasen und dem schwachen, salzigen Verfall des Abwassersystems der Stadt.

Er griff in die Tasche seines fleckigen Mantels und holte ein kleines, sorgfältig verpacktes zylindrisches Päckchen heraus, das am Morgen mit der Post in seiner Pension angekommen war. Er hatte es den ganzen Tag mit sich herumgetragen, aus Angst, es im Licht der Küche zu öffnen. Er entfernte die Luftpolsterfolie und enthüllte eine schlanke, mit Wachs

versiegelte Glasampulle. Auf dem Etikett stand:
LaProve.com: Silphium Garum – Handwerklich hergestellt in
kleiner Auflage.

Julian hielt die Flasche in das flackernde, gelbe Licht der Gasse. Die Flüssigkeit darin hatte die Farbe von altem Mahagoni, war dick und zähflüssig. Garum – fermentierte Innereien von Makrelen und Thunfischen, mit Salz bestreut und monatelang in der mediterranen Sonne flüssig werden gelassen – war die salzige, würzige Grundlage der römischen Küche. Es war die antike Version von MSG, ein flüssiges Umami, das die Römer in riesigen Mengen in Amphoren bis in die entlegensten Gebiete ihres Reiches exportierten. Aber diese spezielle Flasche hatte ein weitaus ehrgeizigeres Ziel: Sie versuchte, die „ultimative Lösung“ wiederzubeleben.

Julian brach das Wachssiegel mit seinem Daumen auf, woraufhin der Duft sofort entwich. Er ließ einen einzigen dunklen Tropfen auf sein Handgelenk fallen. Er wartete, bis er sich auf seine Körpertemperatur erwärmt hatte, und berührte ihn dann mit seiner Zunge.

Der Geschmack war tief, ozeanisch und komplex, aber die sekundäre Note – der Versuch, Silphium nachzuahmen – schlug mit einem schwefeligen, aggressiven und letztlich künstlichen Brennen ein. Es war eine clevere Fälschung, eine hochwertige chemische Nachbildung. Er kannte die Grundzutaten: Asafoetida, das persische „stinkende Gummi“, das aus den Wurzeln von *Ferula assa-foetida* gewonnen wird. In der Antike war Asafoetida der billige, bittere Ersatz, den die Römer akzeptieren mussten, nachdem der wahre König der Gewürze verschwunden war. Es war ein kulinarischer Trostpreis.

Auf dem Höhepunkt der Republik und zu Beginn des Kaiserreichs wurde Silphium über alle anderen Naturwunder geschätzt. Es handelte sich um einen riesigen, goldblühenden Fenchel aus der Familie der Apiaceae, einer

bestimmten Gattung der *Ferula*, die nur auf einem schmalen, dreißig Meilen langen Plateau in Cyrenaica, dem heutigen Libyen, wuchs. Der Philosoph Theophrastus beschrieb in seiner „Untersuchung über Pflanzen“, dass die Pflanze ein robustes, prähistorisch anmutendes Gewächs mit einem dicken, tief geriffelten Stiel und einem massiven Wurzelsystem war, das tief in den Kalksteinuntergrund reichte. Ihr Aussehen war ikonisch: ein Schirm aus leuchtend gelben Blüten, ähnlich wie die moderne *Ferula tingitana*, aber mit einer einzigartigen, fleischigen Blattstruktur, die sich vom typischen Spitzenblattwerk ihrer Verwandten unterschied.

Ihr chemisches Profil war ihre wahre Magie, ein biologisches Rätsel, das die moderne Wissenschaft nicht lösen konnte. Botanische Forscher wie Mahmut Miski hatten kürzlich *Ferula drudeana* in Anatolien als potenzielles biologisches Echo der verlorenen Pflanze identifiziert. Wie das alte *Silphium* sind diese Pflanzen reich an Sesquiterpenlactonen und schwefelhaltigen Terpenoiden. Der Geruch war ein flüchtiger Widerspruch (): eine scharfe, stechende Würze, die wie roher Knoblauch oder zerkleinerter Lauch in die Nasennebenhöhlen stieg, doch dann in einen tiefen, blumigen Moschus mit Noten von Balsamico-Harz überging. Es war ein sensorischer Angriff von „Laserpicin“, dem aktiven Bitterstoff, der es zu einem kulinarischen Allheilmittel machte.

Der Wert der Pflanze war atemberaubend und ging über die reine Gastronomie hinaus, um zu einer Säule der römischen Wirtschaft zu werden. Plinius der Ältere bemerkte in seiner Naturgeschichte, dass *Silphium* im *Aerarium* – der öffentlichen Schatzkammer im Tempel des Saturn – neben Gold- und Silberbarren aufbewahrt wurde. Julius Cäsar beschlagnahmte bekanntlich 1500 Pfund des als Laser bekannten Harzes, um seine Überquerung des Rubikons zu finanzieren. Aufgrund seiner unglaublichen Nützlichkeit und

Seltenheit wurde es Denar für Denar gegen reines Silber gewogen. Für die Römer war es mehr als ein Gewürz, es war eine strategische Ressource.

In der Küche war Silphium die Alchemie der Elite. Apicius verwendete es, um Oenogarum – eine komplexe Mischung aus Wein und Garum – zu verfeinern, sowie in komplizierten Oxyporia, den Verdauungssaucen mit Kreuzkümmel, Ingwer und Honig, die den Reichen halfen, ihre mehrgängigen Marathons zu überstehen. Es wurde über gekochte Papageienzungen gerieben, in Glasuren für Wildschweine aufgelöst, um den Wildgeruch zu überdecken, und in Ölen aufgegossen, um die besten Austern aus den Bänken von Baiae zu verfeinern.

Außerhalb der Küche war es ein Allheilmittel: ein Heilmittel gegen Fieber, ein Neutralisator für Schlangengift und, was für die hedonistische römische Aristokratie am wichtigsten war, ein hochwirksames orales Verhütungsmittel und Abtreibungsmittel. Es war die Pflanze, die die sexuelle Revolution des Reiches befeuerte und ungezügelter Vergnügen ohne die Komplikationen ungewollter Nachkommen ermöglichte.

Aber das Ego Roms war ein verzehrendes Feuer, ein unersättlicher Motor der Ausbeutung. Plinius berichtete, dass die Pflanze zu seiner Zeit, im ersten Jahrhundert n. Chr., fast ausgestorben war. Er machte die Gier der Publicani – der Steuereintreiber – und die Kurzsichtigkeit der Hirten dafür verantwortlich, die ihre Schafe die wilden Felder überweiden ließen, weil mit Silphium gefüttertes Hammelfleisch das teuerste und begehrteste Fleisch der Welt war. Der römische Senat hatte versucht, die Ernte mit Zäunen und Soldaten zu kontrollieren, aber wie Julian aus seinen eigenen Forschungen wusste, hatten sie damit unbeabsichtigt die empfindliche, symbiotische Beziehung der Pflanze zum lokalen Bodenmikrobiom zerstört. Es war ein wildes Gewächs, das sich jeder Kontrolle entzog.

Der Historiker Strabo und der Geograf Arrian verfolgten beide seinen stetigen Niedergang, aber es war Plinius, der die letzte, erbärmliche Tragödie seines Verschwindens festhielt: Der allerletzte bekannte Stängel von Silphium, der jemals in Cyrenaica gefunden wurde, wurde als Tribut an Kaiser Nero geschickt. Der Überlieferung zufolge aß Nero in einem Anfall seiner charakteristischen, gelangweilten Völlerei das letzte Exemplar mit einem einzigen Bissen. Eine Pflanzenart, eine Reservewährung der Antike und ein biologisches Wunder wurden durch die Laune eines einzigen Mannes ausgelöscht.

Julian öffnete die Augen, der kalte Regen durchnässte nun seine dünne Kochjacke. Der Geschmack des künstlichen Garums verblasste schnell und hinterließ nur den bitteren, metallischen Geschmack des iranischen Ersatzprodukts in seinem Hals. Er war ein Mann, der versucht hatte, die Zeit durch ein Menü zu besiegen, und die Zeit hatte ihn unter ihren Stiefeln zermalmt.

„Marco!“, hallte Luigis Stimme scharf von der Tür herüber, seine Silhouette wurde vom grellen Licht der Küche umrahmt. „Tisch sieben braucht den Branzino! Sofort! Geh wieder rein!“

Julian steckte die Flasche mit dem künstlichen Harz in seine Tasche und wandte sich wieder dem Lärm und der Hitze zu. Er überstand den Rest seiner Schicht wie im Autopilot-Modus und verließ das Restaurant weit nach Mitternacht. Er ging die drei Meilen zu seiner armseligen, beengten Wohnung im Stadtteil Trastevere, seine Knochen schmerzten von der feuchten Kälte. Er kam an den schattenhaften, wassergesättigten Ruinen des Forum Romanum vorbei und spürte das schwere, bedrückende Gewicht der Geister, die auf ihm lasteten.

Er schloss seine schwere Holztür auf, ein Relikt aus einem anderen Jahrhundert, und knipste das grelle Neonlicht an.

Die Wohnung war eine Zelle: ein Bett, ein Schreibtisch, auf dem sich unverkäufliche botanische Fachbücher stapelten, und eine kleine Kochplatte. Mitten auf seinem billigen, abgesplitterten Laminattisch stand ein Paket.

Julian rührte sich nicht. Seit seiner Flucht im Jahr 2016, dem Jahr, in dem er seinen Kollegen Tariq dem Chaos des Bürgerkriegs überlassen hatte, hatte er mit niemandem in Libyen gesprochen. Langsam, mit steigendem Herzschlag, ging er zum Tisch und erkannte sofort die Handschrift auf der Zollerklärung. Sie war klar und elegant: Amina Mansour. Tariqs Tochter.

Er schnitt das Klebeband mit einem Gemüsemesser durch. Darin befanden sich seine Feldtagebücher aus dem Jahr 2010 – diejenigen, die die Geheimpolizei vor der Revolution beschlagnahmt hatte. Aber auf den Lederbüchern lag eine kleine, vakuumversiegelte Plastiktüte.

Julian stockte der Atem, ein scharfer Schmerz durchzuckte seine Brust. In der Tüte befand sich eine einzige getrocknete, herzförmige Samenkapsel. Er holte eine Juwelierlupe aus seiner Schreibtischschublade und konzentrierte sich mit obsessiver Intensität auf die Vittae – die mikroskopisch kleinen Öltuben – und die hauchdünnen, aerodynamischen Flügel der Merikarp. Sie stimmten genau und makellos mit den Beschreibungen in Theophrastus' *Historia Plantarum* überein. Daneben lag ein gefaltetes Satellitenbild einer versteckten grünen Doline, einer grünen Wunde in den trockenen Jebel-Akhdar-Bergen.

Es war kein Simulacrum. Es war keine chemische Nachbildung. Der Gott lebte noch immer im Dreck und wartete auf ihn.



KAPITEL 2: Der Ruf der Unterwelt

Die Stille in der Wohnung in Trastevere war absolut, eine schwere, erstickende Decke, die nur durch das rhythmische, quälende Tropfen eines undichten Wasserhahns in der Küche und das entfernte, dumpfe Heulen einer Polizeisirene unterbrochen wurde, das von den nassen Kopfsteinpflastern der Piazza di Santa Maria widerhallte. Die feuchte Kälte des römischen Herbstes war durch die schlecht isolierten Wände gedrungen und hatte sich wie ein hartnäckiges Fieber tief in Julians Knochen festgesetzt. Dieser Raum war ein Mausoleum seines früheren Lebens, möbliert mit gebrauchten Geistern und dem anhaltenden Geruch von feuchtem Karton.

Julian Vance saß wie erstarrt an seinem billigen Laminattisch, sein feuchter Wollmantel klebte noch immer schwer an seinen Schultern und roch nach Regen und städtischem Verfall. Die vakuumversiegelte Plastiktüte mit den Beweismitteln lag vor ihm und fing das harte, gnadenlose Licht der nackten Glühbirne über ihm ein. Fast eine Stunde lang wagte er nicht, sie anzufassen. Er starrte nur auf das