

Zeitschrift: Nebelspalter : das Humor- und Satire-Magazin
Band: 110 (1984)
Heft: 23

Rubrik: Aufgegabelt

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. [Mehr erfahren](#)

Conditions d'utilisation

L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. [En savoir plus](#)

Terms of use

The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. [Find out more](#)

Download PDF: 11.01.2026

ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, <https://www.e-periodica.ch>

Apropos Sport



Was ist, darf nicht sein ...

Als der Vorsitzende der Technischen Kommission und der Geschäftsführer des Deutschen Handball-Bundes die Bücher des Bundesligisten Frisch Auf Göppingen kontrollierten, stiessen sie auf einen Posten, der ihnen die von der Wirklichkeit nicht ungetrübten Augen zum Überlaufen brachte. Sie fanden nämlich ein Salär an den polnischen Torjäger Jerzy Klempel, das weit über dem Durchschnitt eines gut verdienenden Bundesbürgers liegt. Nach dem Besuch meinte der TK-Chef lakonisch: «Zum erstenmal haben wir Beweismaterial.»

Mit einem Geräuscharm

Handfeger lässt sich diese Affäre nicht vom Tisch wischen. Der Verband, der stets kundtat, es gäbe keine bezahlten Handballer – weil es keine geben darf –, steht nun unter Zugzwang.

Wie der «Sport» berichtete, kam der Stein ins Rollen, «als Klempels (Spielvermittler) für die neue Saison einen neuen Vertrag aushandeln wollte und deshalb eine Forderung des polnischen Verbandes über 30000 Mark auf den Tisch legte. Die Göppinger Vorstandsherren liessen ihn jedoch mit der Bemerkung abblitzen, sie würden direkt mit der zuständigen staatlichen Sportbehörde in Warschau verhandeln. In Wirklichkeit war man an einer Weiterverpflichtung Klempels nicht interessiert. Daraufhin liess der (Spielvermittler) die (Bombe platzen). Er schickte eine Photokopie des Klempel-Vertrages an die DHB-Geschäftsstelle und an das zuständige Finanzamt Göppingen. Der Verein und der Spieler sollen nämlich nicht nur den Amateurparagraphen ausgetrickst, sondern auch die Steuergesetze umspielt haben.»

Dass sich ein Klub unseres

Landes bereits für den polnischen Linkshänder interessiert, lässt aufhorchen. «Wäreliwär» hat denn bei uns soviel Handballbatzen, um diesen «Vollprofi» zu bezahlen? «Jeder, der sich in der Handballszene auskennt», so schreibt die «Stuttgarter Zeitung», «weiss, dass nicht nur Göppingen seine Handballer fürstlich honoriert. Ohne Ausnahme zahlen die vierzehn Bundesligaklubs für ihre Spieler. Rechnet man mit einem Kader von fünfzehn Aktiven, ergibt sich wohl ein jährlicher illegaler Honorarumsatz in der höchsten Bundesdeutschen Handball-(Amateur)-Liga, der im Bereich von zehn Millionen Mark liegen dürfte. Weil bisher keiner der Klubs dumm genug war, sich beweiskräftig bei unerlaubter Bezahlungspraxis erwischen zu lassen, konnte der Präsident des Verbandes den Kopf tief in den Nordsee-Strandsand stecken und wähen, in der Bundesliga spielen nur Amateure.» Frisch Auf Göppingen hat, so flüstert man hinter vorgehaltener Hand im Ländle, nichts Schlimmeres getan als alle andern Bundesligavereine – es war nur dümmer ... *Speer*

Satteln Sie um auf Aluminium!
Warum denn Velos ganz aus Alu?
 Mit «Leichtigkeit» zu beantworten: 3x leichter als Stahl absolut rostfrei, lang lebzig und pflegeleicht.

Ausgezeichnet durch die Stiftung für Warentest

Netter hat die alu-leichte Auswahl: Sport-, Touren- und Rennvelos. 12-Gang-, 6-Gang- und 3-Gang-Schaltung. GRATIS-Katalog + Fachhändler-Nachweis bei: **Homenda AG** Postfach, 9014 St.Gallen **Damit Sie richtig fahren.**

Gleichungen

Weshalb eigentlich sollen am Waldsterben nur die Autofahrer schuld sein – wo doch bald jeder zweite Wagen von einer Autofahrerin gesteuert wird? *Boris*

Aufgegabelt

Heute hat man die Auswahl und meistens auch das Geld, um das zu trinken, was zum Essen passt. Zum Beispiel Cola zu den Hämbörgern und Chablis zu den Austern, sauren Most zum Appenzeller Käse und Gewürztraminer zum Gugelhopf, Café au lait zu den frischen Croissants und Tee zum englischen Cake, Corton Charlemagne zu den Langusten und Champagner Brut zum Hors d'œuvre, Hautes-Sauernes zum Roquefort und Salvagnin zu den Waadtländer Würsten, Barbera zu Spaghetti und Valpolicella zu Tortellini alla Bolognese, Waadtländer Chasselas oder Neuchâteller zum Fondue (je nachdem, ob man Waadtländer oder Neuenburger ist ...), Goron zum Walliser Trockenfleisch und Milchkaffee zum Emmentaler, Elsässer Riesling zu den Schnecken und Beaujolais zu Hecht-Quenelles, Muscadet zu den Meerfrüchten und Münchner Weissbier zu Weisswürsten, Warteck zum Würstsalat und Johannisberger zur Raclette (oder Dôle, wenn's Roter sein soll), Chianti Classico zur Bistecca alla Fiorentina

na und Barolo zur Saltimbocca, Veltliner zum Bündner Fleisch und Gaggio zu den Militärzwieback, Asti Moscato Spumante zu den Amaretti, Düsseldorfer Altbier zu Eisbein mit Sauerkohl, Grog zu Labskaus, Wodka zum Kaviar, Rentiermilch zu Pemikan, Rosé de Provence zur Bouillabaisse, grünen Tee zur Pekingente, Retsina zu Souvlakia, Berliner Weisse zu Buletten, Pouilly-Fumé zu Entenleber mit Krebschwänzen, Bordeaux Grand Cru zu Rindsbraten mit Steinpilzen, Penedés oder Valdepeñas zur Paella, Markgräfler Guttedel zu Blut- und Leberwürsten, Münztee zur Behebung des Brechreizes und Kamillente, um den Magen wieder herzustellen ...

«Basler Zeitung»

Aufgeschnappt: Man soll den Arzt nicht vor der Rechnung loben!

Werner Reiser

Kurznachruf

Er gehörte keinem Block an.
 Er war für sich allein genügend blockiert.

Dieter Schertlin

Kleine Schwarzdorn-Story

Die Achtmeter-Hecke in meinem Garten wird vom Schwarzdorn beherrscht. Der Busch breitet sich von Jahr zu Jahr immer stärker aus und hat sich, mit stacheligen Nadeln bewaffnet, zu einem fast undurchdringlichen Gestrüpp entwickelt. Im Frühling weisse Blüten, im Sommer dichtes Laub, im Herbst blaue Beeren dazu und im Winter ein fast Baumhöhe erreichendes Gehölz – der Schwarzdorn bereichert meinen kleinen Naturgarten als ein kraftvolles, ursprüngliches Gewächs.

Manchmal denke ich an den Anfang zurück, als der Rasen noch eine gepflegte Fläche war und die Rosen braven Abstand von anderen Ziersträuchern hielten. Schon damals vermisste ich in dem Werk eines städtischen Gärtners die unverfälschte Natur, die mir auf den Wochenendwanderungen begegnete. Dann und wann wurde dabei, wohl unerlaubterweise, an einem Hang ein Pflänzlein ausgegraben und im Rucksack mitgenommen, eine Hundsrose, eine Esche und neben anderlei Büschen eben auch ein Schwarzdorn.

An den ihm fremden Ort verpflanzt, wollte das Schwarzdornbüschlein zuerst nicht recht gedeihen und blieb wohl ein Jahr lang so niedrig, dass ich es dann aus Versehen mit dem Rasenmäher angefahren habe. Es blieb nichts davon übrig als ein fingerhoch dünner Stumpf. Aber ich wollte ihm die Chance geben und verzichtete aufs Herausreissen der Wurzeln. Der winzige Schwarzdornrest war dankbar für diese Rücksicht – er hat mir all die vielen Jahre hindurch immer wieder Freude geschenkt, als Beispiel für ein naturechtes Wachsen und Werden.