

AMSTERDAMSE KOK BEDUUSD VAN SUCCES  
GEHAKTDELICATESSE

# Stephan maakt wereldbal

AMSTERDAM, woensdag

Drie dagen lang had Stephan Troost een cameraploeg van de grootste Japanse televisiezender over de vloer. „Voor mijn gehaktbal”, zegt de kok van het Amsterdamse café Onder de Ooievaar. De 42-jarige horecaman is er beduurd van, al vinden de vele Nederlandse fans van zijn gehaktbal het niet meer dan logisch. „Het is een wereldbal!”, zegt een kenner.



- De gehaktbal van Stephan Troost is zo beroemd bij Japanners, dat er zelfs een filmploeg uit dat land speciaal voor naar Amsterdam uitrukke. En ook Amerikaanse chef-koks komen een kijkje in zijn keuken nemen. foto: Matty van Wijnbergen

En dat is het ook, want het bizarre toeval wil dat een dezer dagen ook drie Amerikaanse chef-koks Nederland aan doen voor... de gehaktbal van Stephan.

„De Japanners wilden typisch Nederlandse dingen in beeld brengen voor een twee uur durende uitzending van Fuji TV. Op sites waarop toeristen hun aanbevelingen doen, waren ze onze naam vaak tegen gekomen.” Zijn gehaktbal scoort daar als een dolle.

„Japanners kennen wel kleine balletjes, maar het Nederlandse formaat niet. De onze weegt 320 gram. Als ik 'm op tafel zet, zeggen mensen altijd geschokt: 'Die krijg ik nooit op!' Toch blijft er nooit een kruimeltje liggen.”

## Woensdag

De bal met jus, Amsterdams zuur, wit brood, boter en mosterd staat voor 6,50 euro op de lunchkaart. „De Japanners vonden hem heerlijk, ze zijn gek op westers eten. En weetjes daarover. Woensdag, gehaktdag. De slagers slachtten vroeger op maandag, de restjes werden op woensdag vermalen.”

De Japanners stonden er bovenop hoe hij ballen draaide, dringen werd het in zijn keuken: „Met zijn tienden waren ze. Twee presentatoren, twee cameramannen, twee geluidsmensen, een tolk, een chauffeur... Er was een beroemde presentator bij, een heel populair klein mannetje. Zeg maar de Japanse Gordon. Camera's, microfoons. Hartstikke leuk, al werd ik er best zenuwachtig van. Ze hebben nog een Amerikaanse gefilmd die hier een gehaktbal zat te eten. Begin juni wordt het uitgezonden.”

Fuji TV is de grootste in een land met 127 miljoen inwoners. Als ook maar een fractie van de kijkers café Onder de Ooievaar aandoet, wordt het druk: „Vijftig ballen per dag red ik wel, maar honderdvijftig...” De kok kijkt bedenkelijk.

## Beetje vettig

Maar wat is het geheim van zijn bal? Is het de smeugheid, dat vleugje paprikapoeder, de mosterd of de jus? „Mijn ingrediënten zijn niet geheim. De een maakt hem volgens oma's recept, de ander zoals een tante hem maakte. Ik doe weinig apart, het scheutje soja doet 't hem misschien. De bal staat en valt bij goed vlees. Een juiste menging van varkens en rund, een beetje vettig. En niet te veel paneermeel want dan wordt-ie te droog.”

Troost is wars van borstklopperij: „Eigenlijk ben ik geen kok, ik ben er niet voor opgeleid. Ik heb het mezelf geleerd toen ik hier dertien jaar geleden begon. En nu komt er ineens van alles op me af. Brouwerij Jopen wil een speciale bierjus voor mij maken. En die Amerikaanse chefs komen dus bij me kijken... Ze maken een kookboek en ook zij hebben me van toeristensites geplukt. Ongelooflijk leuk! Ik ben nog lang niet klaar met die bal.”