



Van ós. Voor iedereen.

Limburgs Museum viert met Toko Limburg de Indische en Molukse eetcultuur

Bezoek de tentoonstelling vanaf 30 mei in het Limburgs Museum in Venlo

De toko is al generaties lang een bijzondere plek waar de rijke Indische en Molukse eetcultuur samenkomt in geur, smaak en ontmoeting. Nu traditionele toko's steeds vaker uit het straatbeeld verdwijnen doordat opvolgers ontbreken, ontstaan nieuwe vormen en initiatieven die dit culturele erfgoed voortzetten en vernieuwen. Daarom presenteert het Limburgs Museum in Venlo vanaf 30 mei de tentoonstelling [Toko Limburg - Indische en Molukse eetcultuur](#) in beweging, over de toko als plek van thuiskomen, culturele identiteit en waar tradities in nieuwe vormen voortleven.



Credits: Beeldmerk Toko Limburg - Met dank aan Toko Bharû en Yardy Pattinaja

Meer dan een winkel

Een toko is een winkel vol geurende specerijen, verse kruiden en de lekkerste snacks. Maar een toko is veel meer dan dat. Hier worden herinneringen opgehaald, verhalen verteld en recepten van generatie op generatie doorgegeven. De toko is een plek van thuiskomen, maar ook een plek die verandert of vernieuwt.

Samen eten en vieren

Samen met [Riboet Verhalenkunst](#) ontwikkelde het Limburgs Museum de tentoonstelling Toko Limburg - Indische en Molukse eetcultuur in beweging. Eten is

identiteit, elkaar ontmoeten en verhalen delen. Met bezoekers en toko-eigenaren onderzoeken we hoe de essentie van de Indische en Molukse toko behouden kan blijven en zich kan blijven ontwikkelen. De tentoonstelling laat dit zien via persoonlijke videoportretten, kunst, historische objecten en familiekoekschriften die de rijkdom en continuïteit van de eetcultuur zichtbaar maken.

Zelf meedoen

Zo is *Toko Limburg* een tentoonstelling over traditie en vernieuwing, overdracht én geheimhouding. *Toko Limburg* smaakt zoet en bitter tegelijk. Samen stilstaan bij wat dat betekent, kan bij uitstek op het Toko Plein. Speciale museumlessen en Toko Tours zorgen voor extra verdieping, terwijl de kookworkshop de culinaire nieuwsgierigheid prikkelt. Tijdens de verhalenmiddagen en de podiumprogramma's (Café Riboet) komen bezoekers zelf aan het woord. Ook voor de jongste bezoekers is aandacht, onder meer met een familiedag en dat je zelf kunt oefenen met het runnen van een toko. Daarnaast worden in het Museumcafé heerlijke gerechten geserveerd, zoals Indische gehaktballetjes met satésaus en Indonesische soto soep.

[Toko Limburg - Indische en Molukse eetcultuur in beweging](#) is van 30 mei 2026 tot en met 3 januari 2027 te zien in het Limburgs Museum in Venlo.

Dit project wordt mede mogelijk gemaakt door: Provincie Limburg, Gemeente Venlo, de deelnemers van de VriendenLoterij, Fonds voor Cultuurparticipatie, Cultuurfonds Limburg en de Gravin van Bylandt Stichting.

Noot voor de redactie

Neem voor meer informatie contact op met de afdeling Marketing & Communicatie via media@limburgsmuseum.nl of 077 352 21 12. Voor beeldmateriaal inclusief credits kunt u de [perskit](#) raadplegen.