

Har tryllet med krydder i 15 år

Det er 15 år siden selskapet Masalamagic startet sin virksomhet i Oslo. Masalamagic betyr å «trylle med krydder», og det er nettopp det Niru Kumra og hennes familie har drevet med.

Arne Giverholt

arne@dagligvarehandelen.no

Markeringen var ikke bare av selskapets jubileum, men også av at man er kommet inn i ASKO Storkjøkken, lanseringen av tre nye vegetariske sauser, og at matbloggen «Nirusverden» er fem år.

Helindisk

Fra å drive med kurs og arrangementer har produktutvikling og omsetning via butikk, nett, take away, matblogg og kulinariske reiser til India stått i sentrum. I de siste syv årene har også dagligvarebutikker stått sentralt.

«Indisk mat på norske fat» er bedriftens slagord. Allerede når man slår opp døren til kurslokalet i Helgesens gate i Oslo, strømmer lukten av India mot en.

– Selskapet ble etablert i 2003, og i 2005 tok vi i bruk disse lokalene til kokkekurs og arrangementer for bedrifter. Alt var fokusert på å lage vegetarmat fra India, og i starten kan man vel si at dette nærmest var en hobby, sier Niru.

Da hun skrev kokeboken «Indisk mat på norske mat», fikk bedriften et vendepunkt. Boken fikk terningkast 6 i en anmeldelse i Aftenposten. Interessen for bedriften, maten og kursene økte, og interessen for å kjøpe med seg produkter og krydder hjem fra kursene økte kraftig.

Produseres i India

I tur og orden har sortimentet vokst. Nå tilbyr Masalamagic blant annet et bredt sortiment fra basmatiris til ulike chutneys, nanbrød, mangopuré, papadam, en egen krydder-serie, og en ny serie sauser som ble lansert til 15-års jubileet.

– Alt er basert på mine oppskrifter og produseres i India. Mannen min Sunil er produksjonsansvarlig og får varene til Norge, forteller Niru.

Dette er en vaskeekte familiebedrift, der også de tre barna bidrar når det røyner på.

Alt er basert på mine oppskrifter.



Indisk mat på norske fat: Niru Kumra har gjort barndomsdrømmen til virkelighet. Til 15-års jubileet lanserte hun en serie på tre sauser; Tikka masala, Korma og Butter chicken.

Men det er ikke lenger bare på kokkekursene og samlinger av matglade og lærevillige hobbykokker som utgjør virksomheten. Etter hvert har det blitt en solid omsetning i nettbutikken, og bedriften opererer også med take away, der man i tillegg til vegetar retter også kan få retter med kylling og lam.

– Og omsetningen har økt jevnt og trutt?

– Ja, det har den. I fjor nådde vi 10 millioner kroner. Men vi ser at Norge er et høykostland, og at bunnlinjen kanskje ikke er så stor som vi kunne ønsket. Lenge har kokkekurs og samlinger holdt liv i den videre satsingen.

Dagligvarebutikkene er fremtiden

– Volumene ligger vanligvis i dag-

ligvarehandelen. Er dere kommet inn i noen av kjedene?

– Ja, heldigvis, og vi ser at det er her salgspotensielt ligger. Det startet med at jeg besøkte Jacobs før jul i 2011. Butikken hadde fullt trykk på julen. Men daddel chutney, som jo passer til jul, fanget interessen, og jeg fikk et møte og kunne plassere fem chutneys i hyllene, forteller Niru.

Fra Jacobs gikk veien videre til to Centra-butikker og seks Ultra'er. Her ble det bygget sten på sten.

– Så dere holder dere til Norgesgruppen?

– Vi startet der, og var der i syv år. Det var et meget godt samarbeid. Nå er vi åpne for alle. Fra 1. mai i år finnes deler av serien i Coop Mega. Det lover bra, synes Niru, som også leverer til Kolonial.no og Adams Matkasse. Til sammen finner man Masalamagic i nesten 1400 butikker.

– Så du mener indiske spesialiteter har et potensial her i det høye nord?

– Så absolutt. Jeg har en visjon om at indisk mat skal bli like kjent som pizza, pasta og taco på norske kjøkkenbord. 🍲

En livslang lidenskap

Niru Kumra startet for alvor å interessere seg for matlaging da hun var ni år.

Niru kom til Norge som åtteåring. Egne oppskrifter har hun laget siden hun var 12.

– Burde du ikke utdannet deg til kokk?

– Som vegetarianer var det ganske uaktuelt. Jeg valgte en mer tradisjonell utdanning, og jobbet i en periode blant annet som prosjektleder i Næringsdepartementet, sier Niru.

Privat var hun en ivrig kokk, fokusert på indisk mat.

– Da barna mine gikk på skolen pleide jeg å ha med meg indiske retter på skoleavslutningene. Det luktet indisk over hele skolen, og de som smakte på rettene mine ville veldig gjerne lære å lage dem. Så ble det til at jeg begynte å holde kurs, og det var kjempegøy.

Niru ble invitert til å vise sine kokkekunster på God Morgen Norge på TV2. Da begynte snøballen virkelig å rulle.