

DIE NORMSYSTEME IM SCHWEIZER HAUS- HALTGERÄTEMARKT

Bestimmt kennen Sie dies: Der Kühlschrank muss ausgetauscht werden, der Backofen hat Schlapp gemacht, der Geschirrspüler soll einem effizienteren weichen. Dann kennen Sie bestimmt auch die Frage «was hatten Sie denn bisher drin – ein SMS- oder ein Euro-Gerät?».

In Schweizer Haushalten sind zwei verschiedene Normierungen von Haushaltgeräten vorzufinden: Die SMS-Norm einerseits, die Euro-Norm andererseits. An der Entstehung dieser Normierungen war ein Schweizer massgebend beteiligt: Hans Hilfiker, technischer Direktor und Chefdesigner von 1958 bis 1968 beim Haushaltgerätehersteller Therna AG im Glarnerischen Schwanden (heute Electrolux). Er war auf der Suche nach Richtlinien, welche eine serienmässige Bauweise erlaubten und dadurch die Herstellung von Küchen sowohl verbilligten als auch rationalisierten. Es entstand die SINK-Norm (Schweizerische Industriestandard-Norm-Küche), welche 1996 in SMS-Norm (Schweizerisches Masssystem) umbenannt wurde.

Grundlage für die Masskonvention waren die in der Küche zu verrichtenden Arbeiten und statistisch ermittelte anthropometrischen Masse:

Die Arbeitshöhe

Die mittlere Arbeitshöhe zum Kochen wurde, ausgehend von der mittleren Grösse eines Menschen in den 60er Jahren, mit 85 cm ermittelt. Für den Spültrog ergab sich bei einer Beckentiefe von 16 cm eine mittlere Höhe von 92 cm. Da ein Kochherd höher angeordnet sein kann, ein tieferes Spülbecken aber eine unangenehm gebückte Haltung erfordert, wurde zugunsten einer Einheitshöhe der Kompromiss von 90 cm geschlossen.

Die Arbeitstiefe

Die Arbeitstiefe von 60 cm leitet sich von der mittleren Armlänge eines Menschen ab.

Das Elementmass

Die wirtschaftlichste Grundfläche eines Geräts ist das Quadrat. Es galt also von der Arbeitsplattentiefe von 60 cm herunterzurechnen. Vorne waren das 2 cm Überstand für den Tropfrand, seitlich und hinten je 2 cm für die Möbelwandstärke. Um einen hygienischen Wandanschluss gewährleisten und bauliche Toleranzen ausgleichen zu können rechnete Hilfiker zusätzlich 1 cm. Die Seitenlänge war somit mit 55 cm bestimmt.



n/6 (Sechstel)

Der Sechstel ist der Höhenraster, in welchem Küchenmöbel und Geräte bemessen sind. Da es in der Schweiz üblich ist die Küchenkombination auf einen gemauerten Sockel von 10,5 cm zu stellen und die Arbeitsplatte aus Chromstahl eine Stärke von 3 cm aufweist, bleiben 76,5 cm für die Gerätehöhe übrig, die es sinnvoll zu unterteilen galt. Die Teilung in sechs gleiche Teile erschien Hans Hilfiker die günstigste. Abgerundet auf den ganzen Millimeter ergab sich so eine Höhe von 12,7 cm für einen Sechstel. Die verbleibenden 3 mm Rundungsdifferenz begründete er mit Masstoleranzen. Sie sind aber auch für die Belüftung der Einbaugeräte notwendig und ermöglichen ein einfaches Einschieben der Einbauelemente. Der Zwischenraum zwischen Unter- und Oberschränken (je 6/6) bemisst sich ebenfalls in Sechsteln (4/6), sodass sich die Horizontaleinteilung über die ganze Küche erstreckt und auch die Hochschränke (16/6) mit einbezieht.

Erst diese Richtlinien erlaubten eine kostengünstige Element-Bauweise sowie einen einfachen herstellernunabhängigen Austausch von Geräten auch noch nach Jahrzehnten. Mit den Massen 90 x 60 x 55 war ein einfaches, horizontales Konstruktionssystem geschaffen.

Europa hat übrigens erst viel später die Einigung auf die fixe Gerätebreite von 60 cm erzielt. 1995 erschien die europäische Norm EN 1116 für Küchenmöbel und Küchengeräte. Mit dem freien Markt hat auch diese Breite in der Schweiz Verbreitung gefunden. Gegenüber der europäischen Norm ist die Schweizer Norm einfach und klar. Wohl deshalb sind heute noch zwei Drittel aller Küchen nach Schweizer Norm gebaut und nur ein Drittel nach den europäischen Richtlinien.