

# Der Normierer der Nation: Systemküchen haben die Kochkultur weltweit geprägt – und sie wurden in der Schweiz entwickelt

Normen erleichtern das Leben. Die Standardisierung in Küche und Gastronomie hat ein Schweizer erfunden: der Metallbauer Walter Franke aus Aarburg.

Helmut Stalder 21.04.2026, 05.30 Uhr



Die Hausfrau freut sich über den neuen nahtlosen Spültisch aus Edelstahl, Plakat in den 1940er Jahren.

Oft sind die einfachsten Dinge die effektivsten. So ist es auch mit Normen. Kryptische Beschriftungen nach DIN, EN, ISO, SN, SIA kennzeichnen Produkte, Prozesse, Dienstleistungen und gewährleisten, dass diese in verschiedenen Anwendungen zusammenpassen. Statt dass jeder Akteur mit eigenen Massen hantiert, macht die Normierung das Zusammenspiel erst möglich, steigert die Effizienz und führt zu einem höheren Nutzen für alle. Bestes Beispiel ist die «Container-Revolution» in den 1960er Jahren, als stapelbare Stahlcontainer den Welthandel in den Lieferketten per Schiff, Lastwagen und Zug massiv vereinfachten und die Globalisierung vorantrieben.

Normen sind heute selbstverständlich, doch fallen sie nicht vom Himmel. Jemand muss auf die Idee kommen und eine Norm in die Welt setzen. Dann braucht es ein Prozedere, um sie zu etablieren. Im Bereich von Küche und Gastronomie hat ein innovativer Schweizer Unternehmer fast alles normiert, was er konnte: der gelernte Bauspengler-Installateur Walter Franke (1918–1991) aus Aarburg.

Von ihm stammen die Schweizer Küchen-Norm, das Schalensystem Gastro-Norm, das normierte Bierfass und die durchorganisierten Systemküchen in Schnellrestaurants. Der Metallbauer prägte damit die Kultur des Kochens rund um den Erdball.



Walter Franke (1918-1991) entwickelte die Normen für Küchen und Gastronomie.

## Vom Spülbecken zur Einbauküche

Bei Walter Franke spielten technisches Verständnis, Tüfllertalent und ein betrieblicher Zwang zusammen. Sein Vater hatte von Hand die ersten nahtlosen Spülbecken aus Chromnickelstahl geschweisst. Als er 1939 starb, erkannte der damals 21-jährige Walter Franke, dass er höhere Stückzahlen produzieren musste. Er entwickelte verschiedene Modelle von Spülen mit Becken und Abtropfbereichen. Seine werkseigenen Einheitsmasse für Breite, Tiefe, Länge und Biegungen erlaubten ihm die Serienfertigung.

Daraus folgte, die Spülen in einen grösseren Zusammenhang zu stellen. Es gab zwar bereits seit 1926 das Konzept der Frankfurter Küche, die nach optimierten Abläufen für Lagerung, Zubereitung, Kochen, Abwasch und Abfall gestaltet war. Doch in den meisten Küchen standen Spülen, Schränke und Apparate noch separat als Einzelobjekte. Die erste Küchenkombination mit Spüle und eingebautem Kochherd stellte Walter Franke an der Mustermesse Basel 1942 vor.

Auch wenn sich die Herdfabrikanten schwertaten, einbaufähige Herde zu bauen, erwies sich die Idee als zukunftsfähig. 1950 präsentierte Franke die erste Küche mit durchgehender Edelstahlabdeckung mit Spüle, Herdplatten, Ober- und Unterbauten mit integriertem Ofen und Mülleimer. Die Einbauküche war geboren.

In den fünfziger und sechziger Jahren boomte der Wohnungsbau. Franke erkannte, dass es nun einheitliche Elemente brauchte, die in Massenproduktion vorgefertigt und modular zusammengesetzt werden konnten. Er tat sich mit der Thorma AG in Schwanden zusammen, führender Hersteller von Elektrogeräten.



Vorgefertigte Elemente nach Schweizer Küchen-Norm machten in den 1960er Jahren die modulare Einbauküche möglich.

## 55-60-90

Dort traf er Hans Hilfiker, der 1944 die SBB-Bahnhofsuhr gestaltet hatte und sich nun mit Küchengeräten befasste. Aus der Zusammenarbeit resultierte die Zauberformel des Küchenbaus: 55-60-90. Sie leitete sich von den Körpermassen ab. 90 Zentimeter ermittelte Franke als gute Arbeitshöhe. Die 60 Zentimeter Tiefe ergab sich aus der mittleren Armlänge. 55 Zentimeter Breite resultierten, wenn man vom Quadrat den Überstand vorne und hinten sowie die Wandstärke der Möbel abzog.

55-60-90 war zunächst ein werkseigener Standard. Von «Franke-Norm» sprach Walter Franke nur intern. Doch es zeigte sich die sprichwörtliche «normative Kraft des Faktischen». Damit hatte der Rechtsphilosoph Georg Jellinek das Phänomen beschrieben, dass faktische Gegebenheiten durch allgemeine Anwendung zur verbindlichen Norm werden können.

So war es auch bei der Küchennorm. Planer, Architekten, Apparate- und Küchenbauer akzeptierten sie, weil sie die Kooperation vereinfachte. Die Schweizerische Industriekommission zur Normierung der Küche (Sink) zeigte an der Landesausstellung 1964 einen Prototyp der modularen Küche. Danach war die Sink-Norm das Mass aller Dinge im Küchenbau. Die Schweiz war weit voraus. Eine Deutsche Industrienorm (DIN) mit 60 Zentimetern Breite kam erst 1973 und wurde 1995 von einer Euro-Norm (EN) abgelöst. Seither existieren in der Schweiz zwei Systeme, die EN 1116 und das Schweizer Mass-System (SMS), das auf Franke zurückgeht.

Walter Franke baute auch Grossküchen für Spitäler, Heime und Hotels. Den Anstoss für eine bahnbrechende Standardisierung gab der Gastronomiepionier Ueli Prager. Er wollte aus den USA ein neues Konzept für die gehobene Schnellverpflegung in der Schweiz einführen. In der Systemgastronomie, in der die Speisen genormt sind, musste auch die Küche einer industriellen Logik folgen. Es galt, die nach dem Taylorschen Prinzip funktional und arbeitsökonomisch optimierte Küche zu schaffen, in der standardisierte Arbeitsschritte wie am Fließband laufen.

## Die Welt in einer Schale

Walter Franke entwickelte 1948 die Systemküche für Pragers erstes Mövenpick-Restaurant in Zürich. Er konstruierte 1962 die Küchen der Silberkugel-Schnellrestaurants. Und er war der Ausstatter, als Prager Cindy's Diner und Marché lancierte. So kam Franke auch zum Zug, als McDonald's den Fuss nach Europa setzte. Die Systemküche für den ersten McDonald's 1971 in München baute Franke in Aarburg. Es sollten Tausende Küchen für McDonald's auf der ganzen Welt folgen. Und viele Tausende mehr für andere Gastro-Ketten.

Am meisten genutzt wird Frankes einfachste Erfindung: ein System stapelbarer Schalen namens Gastro-Norm. Das Grundmass ist ein Behältnis mit 53 mal 32,5 Zentimetern. Davon abgeleitet gibt es Schalen in verschiedenen Bruchmassen, die sich zum Grundmass kombinieren lassen. Die Edelstahlbehälter können durchgehend verwendet werden in Kühlschränken, Lager- und Transportgestellen, Öfen, Buffets und Wärmebecken.



Schalen nach dem System Gastro-Norm sind heute weltweit im Einsatz.

PD

Franke bezeichnete die Gastro-Norm als «roten Faden in der Küche», entlang dem die Speisen von der Annahme über alle Stationen in die Anrichte zum Gast gelangen. Nach epischen Debatten trafen sich der Verband für Gemeinschaftsverpflegung, der Hotelierverein, Küchen-, Geräte-, Buffet- und Zubehörfabrikanten im November 1964, um zu entscheiden. Frankes Gastro-Norm wurde an einer Fachmesse lanciert und trat ihren Siegeszug an. Sie ist heute Standard, vom Gourmettempel bis zur Imbissbude rund um den Globus.

## Ein Container macht Schule

Eine weitere Normierung setzte Walter Franke bei den Getränken in Gang. In den USA hatte er zylinderförmige Getränkecontainer für Transport, Lagerung und Ausschank gesehen. Nach Verbesserungen erhielt er von der Mineralquelle Eglisau den Auftrag, 400 Stück als «Exklusivität Eglisau» herzustellen.

Vertreter der Getränkeindustrie, Abfüller, Geräte- und Buffetbauer anerkannten die Systemidee, hielten aber die Masse für ungeeignet. Mit Beteiligung von Franke wurde ein breiteres und tieferes Modell mit 20 Litern Inhalt entwickelt. Dieses war die Vorlage für die heutige Euro-Norm mit 39,5 Zentimetern Durchmesser. Franke konstruierte in dieser Norm ein Bierfass mit Ventil, Fussring und Tragegriff, das sich rasch in den Gaststätten der Welt verbreitete.

Industriestandards wirken unscheinbar im Hintergrund. Ob man in Aarburg ein Bier zapft, in Philadelphia, Prag oder Peking einen Burger isst, in Istanbul einen Döner oder in Rom eine Pizza bestellt – die Chance ist gross, dass dabei eine Norm aus Walter Frankes Küche im Spiel ist.

Vom Autor ist in der Reihe «Schweizer Pioniere der Wirtschaft» ein Buch zum Thema erschienen: Helmut Stalder: Franke. Pioniere des Edelstahl. Schweizer Pioniere der Wirtschaft und Technik, Bd. 124. Verein für wirtschaftshistorische Studien, Zürich 2025. 160 S., Fr. 33.-.