



YIXING-TEEKANNEN: EINE GANZ EIGENE TON-ART

Hu ist das chinesische Wort für Kanne. Die Yixing-Teekanne heißt Yixing zishahu, übersetzt: Kanne aus dem violetterem Sand Yixings. Von dort, einer Stadt 200 Kilometer östlich von Shanghai, stammen die berühmtesten handgefertigten Teekannen Chinas. Jede Kanne ist ein Unikat, einige Ateliers führen sogar Wartelisten mit Bestellungen. Den prominenten Status - und nicht zuletzt den stolzen Preis - verdanken die Kannen dem Stoff, aus dem sie gemacht sind. Yixing produziert eine ganz eigene Ton-Art. Daraus entsteht Steinware, noch kein Porzellan aber auch keine Keramik mehr. Steinware kombiniert die Eigenschaften beider Materialien. Für Tee ist das Ergebnis geradezu perfekt.



Yixing-Teekanne mit eingebautem Sieb

Yixing-Ton ist zunächst nicht formbar sondern steinartig und damit zu hart, um ihn direkt zu verarbeiten. Der Rohstoff wird in Minen oder Steinbrüchen abgebaut und hat mit dem Ton, wie wir ihn in Europa kennen, nicht viel gemein. Er muss vor der Verarbeitung daher längere Zeit an der Luft lagern. Im Anschluss wird er zu Pulver zermahlen. Der entstandene „violette Sand“ (zisha) wird mit Wasser vermengt und erneut gelagert, bis er die richtige Reife erlangt hat. Dann erst verarbeitet ihn der Künstler in seiner Werkstatt. Rohe Steinware wird bei einer Temperatur bis über 1200°C gebrannt, im Anschluss aber nicht glasiert.



Von Stein zu Kunstwerk

Mit der Verbreitung des Tees seit der Ming-Dynastie (1368-1644) etablierten sich Yixing-Kannen neben dem Porzellan als ideales Material für die Teezubereitung. Sie sind weicher als Porzellan aber geschmacksneutraler als reiner Ton. Dadurch kann sich das Aroma des Tees nachhaltiger entfalten. Yixing-Kannen bewahren den Geschmack nicht nur am besten, sie halten die Aufgusstemperatur auch am längsten konstant: Das Material ist dicht, die Deckenöffnung klein und sie schließt gut ab. Übergießt der Gastgeber einer Teezubereitung nach Gongfu Cha-Art seine Yixing-Kanne nach dem Aufguss mit heißem Wasser, sorgt er damit für den maximalen Aroma-Kick.