

St. Ulrich zählt stilistisch zu den ältesten Bauwerken der Gotik in Deutschland. Die prächtige Fensterrose in der Westwand, die fantasievoll dekorierten Kapitelle und Schlusssteine sowie die schwerelose Eleganz des Obergeschosses zeigen die Qualität der Durchführung. Freskenreste zeugen von den ursprünglichen Wandgemälden um 1240.

Die Kunstsammlungen des Bistums Regensburg laden ein, bei einer stimmungsvollen Führung Wissenswertes zur Baugeschichte, zum aufwändig gestalteten Innenraum sowie zu den im Jahr 2023 eingebauten Fenstern des Künstlers Markus Lüpertz zu erfahren. Diese zeigen sich in einem ganz besonderen Licht.

Genießen Sie den besonderen Charme dieses Bauwerks mit wärmendem Glühwein oder Kinderpunsch und guten Plätzchen.

Wir wünschen eine besinnliche Adventszeit!



FÜHRUNGEN

Mittwoch, 26. November 2025, 17 Uhr

Mittwoch, 03. Dezember 2025, 17 Uhr

Mittwoch, 10. Dezember 2025, 17 Uhr

Mittwoch, 17. Dezember 2025, 17 Uhr

ANMELDUNG

domfuehrungen@bistum-regensburg.de
oder 0941/597-1662

Vorverkauf im Infozentrum DOMPLATZ 5,
Abendkasse vor St. Ulrich

KOSTEN 8€ / erm. 5€ / bis 16 Jahre frei

DAUER ca. 60 Minuten

Treffpunkt vor St. Ulrich (Domplatz 2)

www.bistumsmuseen-regensburg.de

Kunstsammlungen des Bistums
Regensburg
(0941) 597-2530
museum@bistum-regensburg.de



KUNSTSAMMLUNGEN
DES BISTUMS REGENSBURG

Stimmungsvolle Führungen in St. Ulrich



mit

Glühwein und Kinderpunsch,
früher Gotik, Wandmalereien
und leuchtenden Fenstern

Markus Lüpertz

* 1941 in Liberec, Nordböhmen; lebt und arbeitet in Berlin, Düsseldorf, Karlsruhe

1956 bis 1961 Studium an der Werkkunstschule Krefeld bei Laurens Goosens

seit 1961 freischaffender Künstler in Düsseldorf

1970 Preis der Villa Romana in Florenz, ältester deutscher Kunstpreis

1976 Professur an der Staatlichen Akademie der Bildenden Künste in Karlsruhe

1986 Ruf an die Kunstakademie Düsseldorf, die er von 1988 bis 2009 als Rektor leitete

2003 Verleihung des IV. internationalen „Julio-González-Preis“ der Regierung der spanischen Provinz Valencia

seit 1982 Gestaltung von Bühnenbildern und Kostümen (Kassel, Duisburg, Düsseldorf, Regensburg, Meiningen)

seit 1989 Entwürfe für Kirchenfenster (Kathedrale von Nevers, St. Elisabeth in Bamberg, St. Ulrich in Regensburg, Marktkirche in Hannover)

Neben seiner Tätigkeit als Maler und Bildhauer widmet er sich als Pianist dem Free Jazz und veröffentlicht eigene Lyrik und Prosatexte.



Entwürfe für St. Ulrich

2020 entstand die Idee, die schlichten Klarglasscheiben von St. Ulrich durch zeitgenössische Fenster in der expressiven Bildsprache des deutschen Künstlers Markus Lüpertz zu gestalten. Dieser war begeistert und sprühte vor Ideen. Drei Jahre später wurde das Projekt Wirklichkeit, engagiert von Galerist Karl-Friedrich Krause von art-affair, offen mitgetragen vom Freistaat Bayern als Gebäudeeigentümer.

Traditionelle Herstellung

Viele Hände arbeiteten mehrere Monate lang in den Derix Glasstudios in Taunusstein mit handwerklicher Präzision und großer Begeisterung an den Hunderten von Einzelscheiben, viele davon geblasen in der Glashütte Lamberts in Waldsassen. Mit seinen Fenstern zieht Markus Lüpertz den Betrachter mit satten Farbkompositionen, starken Motiven und der suggestiven Kraft des Gesamtkunstwerks an und setzt dies mittels Schwarzlot- und Silbergelbmalerei im freien Gestus auf mundgeblasenem Echtantikglas und industriellem Ornamentglas, mehrstufig geätzt, mit Schmelzfarben bemalt und expressiven Akzenten der Abstraktion um. D

Die Montagearbeit vor Ort dauerte fünf Wochen, in denen die Kunstwerke sorgfältig und mit millimetergenauer Präzision in das mittelalterliche Mauerwerk eingesetzt wurden.



Heute zeigt das östliche Rundfenster den Kirchenpatron St. Ulrich und das Fischwunder. An der Westfassade sind Tag und Nacht dargestellt. Hier erhebt ein Engel im Zentrum der Rosette die Menschen zum Elysium. Zudem tauchen zahlreiche Fische als frühchristliches Symbol die Kirche in neues farbenfrohes Licht.

St. Ulrich'sche Fisch-Plätzchen



Zutaten (75 Stück)

300 g Mehl

2 gestr. TL Backpulver

100 g Zucker

1 Pck. Vanillezucker

1 Ei

250 g kalte Butter

Puderzucker

Lebensmittelfarbe

Zucker-Streusel

Zubereitung

Das Mehl und Backpulver in eine Schüssel sieben und eine Delle in das Mehl drücken. Den Zucker, den Vanillezucker und das Ei hineingeben und mit etwas Mehl zu einem dicklichen Teig vermischen. Die kalte Butter in Stücke schneiden und über Teig und Mehrland verteilen. Alles zügig mit den Händen zu einem festen Teig verkneten und für etwa 30 Minuten kaltstellen. Den Backofen auf 175 Grad vorheizen (Umluft 155 Grad) und ein Blech mit Backpapier belegen. Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche etwa 1/2 cm dick ausrollen, die Plätzchen in der gewünschten Form ausstechen und 6 bis 8 Minuten im Ofen backen. Optional können die ausgekühlten Plätzchen dekoriert werden. Dafür Puderzucker mit etwas Wasser in einer Tasse anrühren und mit Lebensmittelfarbe einfärben. Nach Belieben mit Zuckerguss und Streusel dekorieren.