

Cheers MAUS

**SPIEGEL
Bestseller
Platz 1**



Cheers MAUS

DAS COCKTAILBUCH ZUM PODCAST
FOLGEN 1-100

Willkommen

IN DER WELT VON KAULITZ HILLS

Also gut, bevor Bill euch gleich mit irgendeiner tiefgründigen
Einleitung über Cocktails und das Leben vollquatscht –
lasst uns mal ehrlich sein:

Ein guter Drink muss vor allem eines – schmecken und
uns in Stimmung bringen! Ich bin hier nicht der Typ für
große Poesie, das überlasse ich meinem Bruder, der sich
wahrscheinlich gerade in einen Monolog über die Tiefen
des Cocktail-Handwerks verliert. Für mich geht es hier
einfach um Spaß, um entspannte Abende mit guten Leuten
und die perfekten Drinks, die das Ganze abrunden.

In diesem Buch findet ihr genau das: Cocktails, die
unkompliziert und trotzdem verdammt gut sind – so wie ich.
Also, schnappt euch einen Shaker, macht euch einen Drink
und wenn Bill zu viel redet, einfach ansetzen und einen
großen Schluck nehmen.

Cheers, Leute!

Tom

Kaulitz Hills
SENF AUS
HOLLYWOOD

Q





Willkommen

IN DER WELT VON KAULITZ HILLS

...einem Ort, an dem gute Drinks und noch bessere
Geschichten zusammenkommen.

Wenn Tom und ich uns vor die Mikrofone setzen, reden wir
über alles, was uns bewegt: von wilden Tourgeschichten
bis zu tiefgründigen Gedanken über das Leben. Und
genauso wie unsere Gespräche manchmal locker und
leicht, aber auch tief und intensiv sein können, so sind auch
die Cocktails in diesem Buch – mal spritzig, mal stark, aber
immer mit einem gewissen Twist. Hier geht es nicht nur
um Rezepte, sondern um Momente, die wir mit euch teilen
wollen, Schluck für Schluck.

Also, schnappt euch einen Drink und stoßt mit uns an –
auf das Leben, auf uns und auf alles dazwischen.

Cheers Maus!

Bill

Kaulitz Hills
SENF AUS
HOLLYWOOD

Inhaltsverzeichnis

Short Drinks KLASSISCHE SHORTDRINKS

ESPRESSO MARTINI	14
COSMOPOLITAN	16
TEQUILA STRAIGHT	18
EASTERN STANDARD ON THE ROCKS	30
FROSÉ	36
APPLETINI	44
MARGARITA	70
BIRNENSCHNAPS	76
WHISKEY SOUR	88
PINK FRENCH 75	120
PINEAPPLE WHISKEY SOUR	132
AUTUMN DAIQUIRI	142
EXTRA DIRTY MARTINI	154
OLD FASHIONED	160
MEZCAL NEGRONI	170
ZIMT ROSSO	172
NEW YORK SOUR	198
SOUTH BEACH	204
TEQUILA SOUR	206
SPICY MARKET MARGARITA	216
GIN BASIL	222
BREAKFAST MARTINI	224
JAHRESZEITEN ROYAL	236

LONGDRINKS COCKTAILS MIT VOLUMEN

ARNOLD PALMER	12
GIN TONIC	20
BLOODY MARY	26

chmis

TEQUILA SUNRISE	28
RADLER	32
ZOMBIE	34
LYNCHBURG LEMONADE	38
MOSCOW MULE	54
WHISKEY COLA	58
HELLO FRIDAY	60
WODKA ENERGY	64
MALIBU BAY BREEZE	68
WEISSWEINSCHORLE	74
DARK & STORMY	78
GIN CRANBERRY CLUBSODA	84
TEQUILA BIER	90
FRAUENGEDECK	92
MOJITO	96
DIESEL	122
TOM COLLINS	126
PALOMA	128
PIÑA COLADA	130
KALTE MUSCHI	140
WHISKEY GINGER	146
COLONEL COLLINS	148
BISHOP	150
BLOODY MARIA	158
ST-GERMAIN ROYALE	162
ALL NATURAL	166
MALIBU SUNRISE	174
GINGER RUM	178
SHIRLEY TEMPLE	182
TEQUILA CRANBERRY	184
SUMMER TONIC	186
DRY LIMONI	192

CANTARITO _____	194
CUBA LIBRE _____	208
LILLET D'AMOUR _____	210
GIN IVER GRAPEFRUIT _____	214
VIRGIN MOJITO _____	218
DRAGON _____	220
SKINNY PEACH _____	226
RANCH WATER _____	228
LONG BEACH ICED TEA _____	230
KEEP CLEAN _____	234

Bubbles ALLES WAS SCHÄUMT UND PRICKELT

LIMONCELLO SPRITZ _____	24
FRENCH 75 _____	48
ROSÉ CHAMPAGNER _____	62
BELLINI _____	66
DOM PERIGNON _____	82
CHAMPAGNER _____	102
OLD CUBAN _____	108
HUGO _____	110
CHERRY MIMOSA _____	116
FAENA SPRITZ _____	118
SPARKLING BLUE CHAMPAGNER _____	124
CHAMPAGNER PUNSCH _____	144
BLOOD ORANGE MIMOSA _____	176
CLUB MATE CHAMPAGNER _____	188
BROKEN HEART _____	196
WHITE PEACH SPRITZ _____	200
CAFE ROYAL _____	212

Hot Drinks HEISSES ZUM EINKUSCHELN

HEISSE SCHOKI _____	46
TOM'SCHER GLÜHWEIN _____	50
TOM'SCHER ROTWEINPUNSCH _____	52
CHAI TEA WITH TOM _____	56
INGWERTEE _____	80
IRISH COFFEE _____	98
RUM MIT TEE _____	100

JOHANNISKRAUT TEE	112
ZITRONEN-MELISSE TEE	114
WHISKEY-AMARETTO MIT KAFFEE	152
APPLE CIDER PUNSCH	156
GINGER TEE	164
DIRTY CHAI TEA	180

Eigenkreation NEUSCHÖPFUNGEN VON BILL & TOM

DDR EIERLIKÖR	22
TOM'SCHER OUZO COCKTAIL	40
TOM'SCHER GLÜHWEIN	50
TOM'SCHER ROTWEINPUNSCH	52
CHAI TEA WITH TOM	56
BIER & PILZE	86
MORNING KING	94
MORNING KING II	106
KAULITZ I	134
TOMS FRÜHSTÜCKSDRINK	138

Alkoholfrei DRINKS OHNE SCHUSS

HEISSE SCHOKI	46
INGWERTEE	80
JOHANNISKRAUT TEE	112
ZITRONEN-MELISSE TEE	114
GINGER TEE	164
VIRGIN MOJITO	218

MARTINI BAR

Die Martini Bar im GRILL des Hotel Vier Jahreszeiten ist nicht nur ein stilvoller Ort für klassische und moderne Martini-Kreationen, sondern auch ein Stück wiederentdeckter Geschichte. Ursprünglich hatte der renommierte Architekt Professor Fahrenkamp die Bar bereits in seinen Entwürfen für den Jahreszeiten Grill in den 1920er-Jahren eingeplant, doch sie wurde damals nicht realisiert. Erst bei der jüngsten Renovierung des GRILL im Hotel Vier Jahreszeiten wurden Fahrenkamps ursprüngliche Skizzen wieder aufgegriffen und die Bar als neues Element hinzugefügt. Heute verbindet die Martini Bar historische Eleganz mit zeitlosem Charme - von klassischen bis hin zu modernen Martini Kreationen.





NI BAR

ARNOLD PALMER

MIT TEQUILA

ZUTATEN

10 CL	EISTEE MANGO
10 CL	ZITRONENLIMONADE
4 CL	PATRÓN SILVER TEQUILA

Deko:
ZITRONE

HOW TO

KATEGORIE: **LONGDRINKS**
IN: LONGDRINKGLAS
MIT: COCKTAILLÖFFEL

aus dem 4-teiligen
Kaulitz Hills Cocktail Set

1. Eiswürfel in ein Longdrinkglas geben und mit Patrón Silver Tequila, Eistee und Limonade auffüllen
2. Gut umrühren
3. Mit einer Zitronenscheibe garnieren





FOLGE 001

JETSET

Espresso Martini

ZUTATEN

4 CL

GREY GOOSE VODKA

2 CL

KAFFEE- ODER MOKKALIKÖR

2,5 CL

ESPRESSO (FRISCH GEBRÜHT)

Deko:
KAFFEEBOHNEN

HOW TO

KATEGORIE: Short Drinks

IN: MARTINIGLAS

MIT: SHAKER & SIEB

aus dem 4-teiligen
Kaulitz Hills Cocktail Set

1. Martiniglas mit Eis auffüllen
2. Eiswürfel und alle Zutaten in den Shaker geben
3. 20 Sekunden kräftig schütteln
4. Eiswürfel aus dem Martiniglas nehmen und Cocktail abseihen
5. Nach Belieben mit 3 Kaffeebohnen garnieren
6. Sofort servieren

FOLGE 002
FRAU MELUDOWIC

Casmo- politan

ZUTATEN

4 CL	GREY GOOSE VODKA
1,5 CL	ORANGENLIKÖR
1,5 CL	LIMETTENSAFT
3 CL	CRANBERRY-POMEGRANATESAFT MIX

HOW TO

KATEGORIE: **Short Drinks**

IN: MARTINIGLAS

MIT: SHAKER & SIEB

aus dem 4-teiligen
Kaulitz Hills Cocktail Set

1. Martiniglas mit Eis auffüllen
2. Eiswürfel und alle Zutaten in den Shaker geben
3. 20 Sekunden kräftig schütteln
4. Eiswürfel aus dem Martiniglas nehmen und Cocktail abseihen





FOLGE 003

ROCKSTAR, PORNOSTAR, POLIZIST

Tequila Straight

ZUTATEN

EINFACH
PATRÓN SILVER TEQUILA
PUR!

HOW TO

KATEGORIE: Short Drinks
IN: SHOTGLAS

1. Patrón Silver Tequila in das Shotglas gießen
2. In einem Zug austrinken
3. Bei Bedarf mit Zitrone und Salz verfeinern

FOLGE 003 & 088

ROCKSTAR, PORNOSTAR, POLIZIST & WIE IMMER NUR SCHLIMMER

GIN TONIC

ZUTATEN

5 CL BOMBAY SAPPHIRE GIN
15 CL TONIC WATER

Deko:
ZITRONENZESTE

HOW TO

KATEGORIE: **LONGDRINKS**
IN: HIGHBALLGLAS
MIT: COCKTAILLÖFFEL
aus dem 4-teiligen
Kaulitz Hills Cocktail Set

1. Glas mit Eis auffüllen
2. Bombay Sapphire Gin hinzufügen
3. Mit Tonic Water auffüllen
4. Langsam umrühren und mit Zitronenzeste garnieren





FOLGE 004

NONCHALANT BENTLEY TOM & BACHELOR BILL

DDR Eierlikör

ZUTATEN

8	EIGELB
200 G	PUDERZUCKER
37,5 CL	KONDENSMILCH
1 PCK	VANILLEZUCKER
25 CL	BACARDÍ CARTA ORO RUM

WICHTIG:
Wasser nicht kochen lassen,
in eine mit Alkohol ausgespülten
Flasche (steril) abfüllen

HOW TO

KATEGORIE: *Eigenkreationen*

IN: SHOTGLAS UND FLASCHE
ZUM ABFÜLLEN

MIT: COCKTAILLÖFFEL

aus dem 4-teiligen
Kaulitz Hills Cocktail Set

1. Eigelb und Vanillezucker schaumig schlagen
2. Puderzucker unterrühren und Kondensmilch hinzugeben
3. Im Wasserbad unter ständigem Rühren langsam erhitzen
4. Temperatur von 75–80 °C (mindestens 70 °C) mindestens 10 Minuten halten, dabei kontinuierlich rühren
5. Bacardí Carta Oro Rum erst nach dem Erhitzen zugeben, um die Eier sicher zu pasteurisieren

FOLGE 005

DILDO SHOW MIT SPECIAL GUEST

Limoncello Spritz

ZUTATEN

3 CL	LIMONCELLO
2,5 CL	BITTER LEMON
10 CL	CHAMPAGNER
	MINZE & LIMETTENSCHNITTEN

HOW TO

KATEGORIE: *Bubbles*
IN: WEINGLAS
MIT: COCKTAILLÖFFEL
aus dem 4-teiligen
Kaulitz Hills Cocktail Set

1. Glas mit Eis auffüllen
2. 2 Limettenscheiben hinzugeben
3. Limoncello hineingießen
4. Mit Champagner und Bitter Lemon auffüllen
5. Vorsichtig umrühren
6. Minze zwischen den Händen reiben und garnieren

