

Schon gewusst?

Mitgefühl lohnt sich

Quelle: scinexx.de | doi: 10.1038/s41598-025-23460-7



Dass Selbstmitgefühl das Wohlbefinden nachweislich verbessert, ist schon seit Längerem bekannt. Dass Mitgefühl für andere ebenso wesentlich zum allgemeinen Wohlbefinden beiträgt, konnten Psychologinnen um Majlinda Zhuniq von der Universität Mannheim mithilfe einer Metaanalyse von Daten von 16 000 erwachsenen Studienteilnehmenden zeigen. Der Zusammenhang war konsistent für psychisches, kognitives und soziales Wohlbefinden sowie für positive Affekte. «Mitgefühl für andere», so das Fazit der Psychologinnen, «erweist sich somit als vielversprechender, aber bisher wenig genutzter Ansatzpunkt für wohlfühlorientierte Interventionen.»

Wichtiges Vorstellungsvermögen

Quelle: medicalxpress.com | doi: 10.1038/s41467-025-66396-2

Die Vorstellung einer positiven Begegnung mit jemandem kann nicht nur die Sympathie für diese Person steigern, sondern auch die Art und Weise verändern, wie Informationen über diese Person im Gehirn gespeichert werden. Dies geschieht, indem Hirnregionen aktiviert werden, die für Lernen und Präferenzen zuständig sind. Das haben Neurowissenschaftler der University of Colorado Boulder und des Max-Planck-Instituts in einer neuen Studie gezeigt. «Das deutet darauf hin, dass die Vorstellungskraft nicht passiv ist», sagte die Erstautorin Aroma Dabas. «Vielmehr kann sie aktiv beeinflussen, was wir erwarten und was wir wählen.» Die Erkenntnisse könnten neue Wege zur Behandlung psychischer Erkrankungen eröffnen, Beziehungen verbessern und sogar sportliche und musikalische Leistungen steigern.



Mikrobe des Jahres 2026

Quellen: pharmazeutische-zeitung.de | vaam.de



Der Schimmelpilz *Penicillium* wurde von der Vereinigung für Allgemeine und Angewandte Mikrobiologie (VAAM) zur Mikrobe des Jahres 2026 bestimmt. Für die Entdeckung des vom Pilz gebildeten Antibiotikums Penicillin erhielten

Alexander Fleming, Howard Florey und Ernst Chain im Jahr 1945 den Nobelpreis für Physiologie und Medizin. «Dieser Pilz rettete in den letzten 80 Jahren Millionen Menschen das Leben – und tut es noch täglich», schreibt die VAAM. Während die Art *P. notatum* für die Medizin von hoher Bedeutung ist, sind andere Arten und Stämme des Pinselschimmels für die Lebensmittelindustrie von Bedeutung. Aus ihren Namen wird ersichtlich, welchen Käsearten sie den unvergleichlichen Geschmack verleihen: *P. roqueforti* und *P. camemberti*. Andere *Penicillium*-Arten werden in der Biotechnologie eingesetzt, etwa zur Produktion von Enzymen.

Computerbaustein aus Shiitake-Pilzen

Quellen: science.orf.at | doi: 10.1371/journal.pone.0328965



Eine Forschergruppe um John LaRocco hat die adaptive elektrische Signalübertragung von Hyphen des Shiitake-Pilzes (*Lentinula edodes*) genutzt, die der neuronalen Impulsauslösung ähnelt. Für das sogenannte Pilzcomputing verbanden die Forscher Myzelnetzwerke mit Elektroden und zeigten, dass sich Pilz-Memristoren durch Dehydrierung züchten, trainieren und konservieren lassen. «Unsere Ergebnisse zeigen, dass Pilzcomputer skalierbare, umweltfreundliche Plattformen für neuromorphe Aufgaben bieten können und eine Brücke zwischen Bioelektronik und unkonventionellem Computing schlagen.»